
Školní vzdělávací program



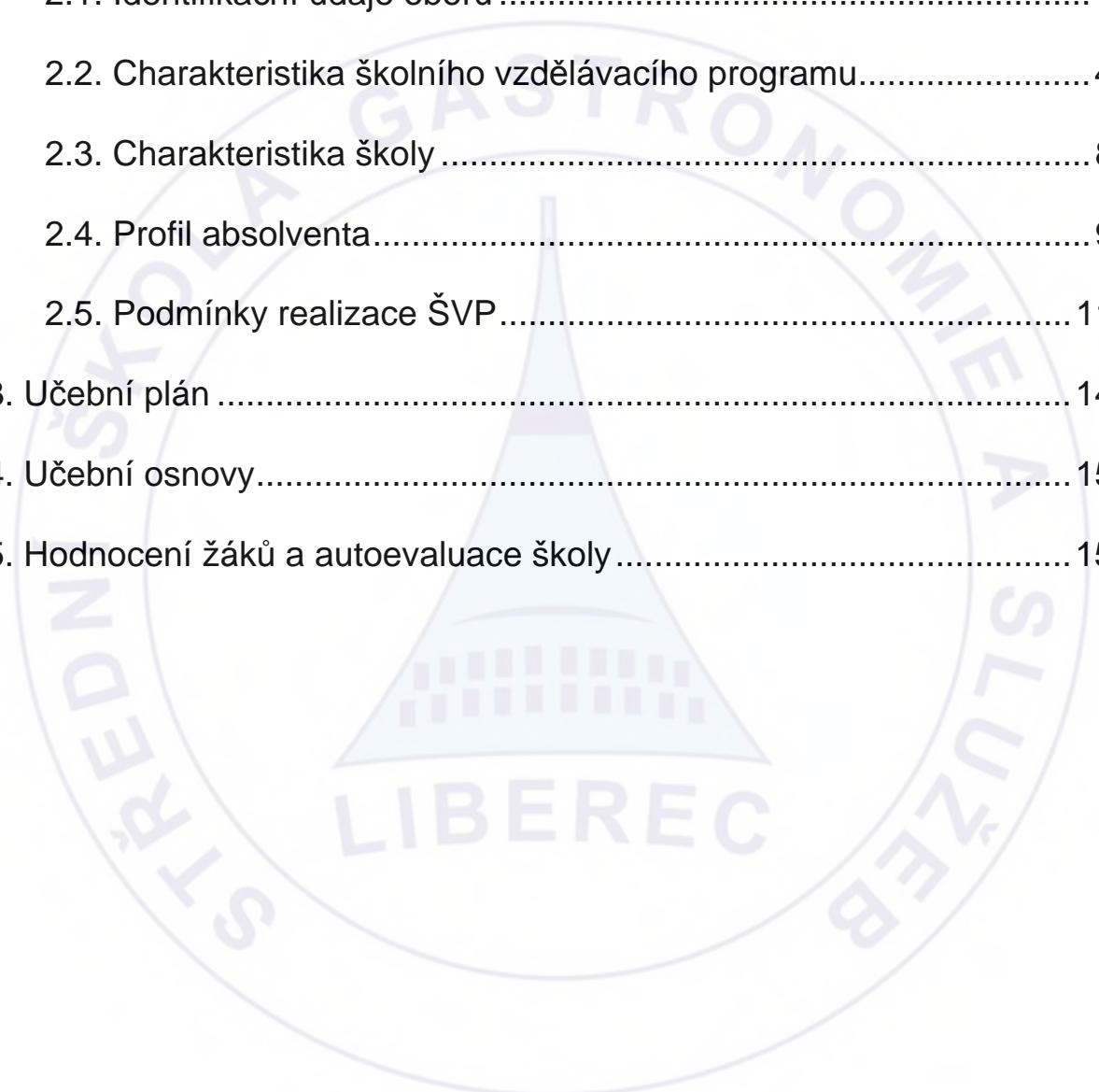
**Střední škola gastronomie a služeb
Dvorská 447/29, 460 05 Liberec**



65-51-H/01 Číšník

Obsah:

1. Identifikační údaje	3
2. Charakteristika vzdělávacího programu	4
2.1. Identifikační údaje oboru	4
2.2. Charakteristika školního vzdělávacího programu.....	4
2.3. Charakteristika školy	8
2.4. Profil absolventa.....	9
2.5. Podmínky realizace ŠVP.....	11
3. Učební plán	14
4. Učební osnovy.....	15
5. Hodnocení žáků a autoevaluace školy	15



1. Identifikační údaje

Název a adresa školy:

Střední škola gastronomie a služeb, Liberec, Dvorská 447/29, příspěvková organizace
460 01 Liberec 5, Dvorská 447/29

Další údaje:

REDIZO 600010686
IČ 00555053
tel.: 482424350
e-mail: sosgs@sos-gs.cz
www: www.sos-gs.cz

Zřizovatel:

Liberecký kraj, U Jezu 642/2a, 461 80 Liberec 2
IČ 07891508

Název školního vzdělávacího programu:

Číšník

Kód a název oboru vzdělání:

65 – 51 – H/01 Kuchař- číšník

Stupeň poskytovaného vzdělání:

Střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma vzdělávání:

Tříleté denní studium

Platnost ŠVP:

Od 1. září 2010

Ing. Zdeněk Šlaich
ředitel školy

2. Charakteristika vzdělávacího programu

2.1. Identifikační údaje oboru

název oboru	Číšník
kód	65-51-H/01
stupeň vzdělání	střední vzdělání s výučním listem
délka studia	tříleté
forma studia	denní
platnost	1. září 2010

2.2. Charakteristika školního vzdělávacího programu

PODMÍNKY PŘIJETÍ KE STUDIU:

- splnění povinné školní docházky,
- zdravotní způsobilost,
- splnění kritérií přijímacího řízení pro daný školní rok.

ZDRAVOTNÍ ZPŮSOBILOST:

Podmínkou přijetí je předložení potvrzení o zdravotní způsobilosti pro studium ve zvoleném oboru na přihlášce nebo v příloze přihlášky. K posouzení zdravotního stavu uchazeče o studium je příslušný praktický lékař, u kterého je uchazeč registrován. Před zahájením studia si žák musí zajistit zdravotní průkaz pracovníka v potravinářství.

Uchazeči do oboru číšník, servírka nesmí trpět zejména:

- prognosticky závažnými onemocněními pohybového systému znemožňujícími zátěž páteře a trupu,
- prognosticky závažnými onemocněními omezujícími funkce končetin,
- prognosticky závažnými chronickými onemocněními pohybového systému znemožňujícími práci ve vynucené poloze a středně velkou zátěž,
- prognosticky závažnými nemocemi oka znemožňujícími zvýšenou fyzickou zátěž a manipulaci s břemeny.

ORGANIZACE VÝUKY:

Organizace výuky probíhá pro všechny ročníky tříletých oborů jednotně, a to vždy jeden týden teoretického vyučování a jeden týden odborného výcviku, v teoretickém vyučování je v prvním ročníku 35 hodin, v dalších ročnících pak 32-33 vyučovacích hodin povinných předmětů, odborný výcvik trvá v prvním ročníku 30 hodin, v druhém a třetím ročníku 35 hodin týdně bez povinných přestávek v práci.

Teoretická výuka je může být rozvržena v určeném rozsahu v době od 7,10 hod. do 15,50 hod podle počtu vyučovacích hodin daného dne. Jestliže je plánováno více než 6 vyučovacích hodin, je zpravidla po páté vyučovací hodině volná hodina (polední přestávka).

Výuka odborného výcviku je od 1. ročníku organizována ve směnách, ranní směna je zpravidla od 7,30 hod. do 15,00 hod., odpolední pak od 11,30 do 19,00 hod. Úprava směn je orientační, liší se podle provozu daného pracoviště. Vzhledem k charakteru oboru je nezbytná práce o sobotách a nedělích, dny pracovního volna jsou příslušně upravené.

ORGANIZACE ZÁVĚREČNÉ ZKOUŠKY:

Podmínkou je úspěšné ukončení třetího ročníku studia a odevzdání samostatné odborné práce. Závěrečná zkouška probíhá v souladu s platnou právní normou, skládá se z písemné, praktické a ústní části, v současné době je pořádána v rámci projektu Kvalita Národního ústavu odborného vzdělávání. Naše škola je v tomto projektu jednou z pilotních škol.

Písemná část v rozsahu 240 minut zahrnuje řešení komplexního úkolu z daného oboru.

Základem jsou hlavní odborné předměty:

Odbyt a obsluha a Výroba pokrmů. Součástí je i oborově zaměřené zadání z ekonomiky.

Praktická část je třídní, zkouška je členěná do několika částí - žák provádí vyšší formu jednoduché obsluhy v komerčním provozu, v další části prokazuje odbornou dovednost číšníka dle zadání (flambování, dranžírování, příprava míchaných nápojů a podobně), součástí je dále příprava slavností tabule, která tematicky vychází ze zpracované samostatné práce. Zadaný úkol musí zdokumentovat a obhájit také v cizím jazyce. Zkouška je hodnocena podle zadaných kritérií.

Ústní část je 15 minutová se stejnou dobou přípravy, základem je opět komplexní otázka z odborných předmětů, která představuje řešení konkrétního úkolu. Doplněna je otázkou ze Světa práce, která má osvědčit základní přípravu žáka pro řešení občanských, rodinných a pracovních životních situací.

Obsah i forma závěrečné zkoušky může být změněna v důsledku změny příslušných právních norem.

HODNOCENÍ ŽÁKA A DIAGNOSTIKA:

Žáci jsou hodnoceni v souladu se Školním řádem školy, příloha č. 1, kde jsou podrobně rozvedeny nejenom stupně a zásady hodnocení a klasifikace, ale i způsoby získávání podkladů. Nedílnou součástí jsou zásady klasifikace a hodnocení žáků s vývojovými poruchami a žáků v mimořádných případech (opravné, dodatečné a rozdílové zkoušky).

Hodnocení žáků musí splňovat informativní, výchovné a motivační funkce. Je kladen důraz na souběžné sebehodnocení žáka a snahu vést ho ke stanovení odpovídajících cílů ke zvyšování kvality jeho práce a dosahovaných výsledků.

VZDĚLÁVÁNÍ ŽÁKŮ SE SPECIÁLNÍMI POTŘEBAMI

- Vzdělávání žáků se zdravotním postižením a zdravotním znevýhodněním

Pro všechny skupiny žáků a řešení jejich problémů jsou jako základní principy stanoveny tyto zásady:

Každý případ je hodnocen individuálně, v úzké spolupráci všech pedagogických pracovníků, rodičů, výchovného poradce a případně i pedagogicko-psychologickou poradnou a dalšími specializovanými pracovišti.

Do této skupiny zařazujeme žáky s vývojovými poruchami učení nebo chování a žáky s tělesným, mentálním, zrakovým nebo sluchovým postižením, žáky s vadami řeči a žáky se souběžným postižením více vadami, pokud tyto vady nebrání dle charakteristiky zdravotní způsobilosti zásadně výkonu daného povolání (viz zdravotní způsobilost).

Přijetí žáků se specifickými vývojovými poruchami učení (dyslexií, dysgrafií, dysortografií aj.) je poměrně časté a této problematice je věnována soustavná pozornost, tak aby se zabránilo školní neúspěšnosti a dalším rizikům při výchově a vzdělávání těchto žáků. Je kladen důraz na spolupráci s rodiči, protože je třeba, aby pedagogové byli dobře informováni o individuálních potřebách konkrétního žáka. Je nutné volit vhodné metody a formy výuky a hodnocení a v některých případech i kompenzační pomůcky jak při výuce, tak potom při ukončení studia, při závěrečné zkoušce.

U žáků s poruchami chování je kladen důraz nejenom na konstatování stavu, ale na zjištění jeho příčin a hledání možných cest k nápravě a vyrovnání se s požadavky, které jsou nezbytné

pro pracovníka služeb. U těchto žáků je kladen zvýšený důraz na vytváření pozitivní motivace ke zvolenému oboru a vzdělání vůbec.

Individuálním přístupem se většinou úspěšně daří vyrovnat se s případným zdravotním znevýhodněním, například s dlouhodobou nemocí, zdravotním oslabením nebo lehčími zdravotními poruchami.

- **Vzdělávání žáků se sociálním znevýhodněním**

Sociálním znevýhodněním se podle §16 odst. 4 školského zákona rozumí rodinné prostředí s nízkým sociálně kulturním postavením, ohrožení sociálně patologickými jevy, nařízená ústavní výchova nebo uložená ochranná výchova, postavení azylanta a účastníka řízení o poskytnutí azylu.

Vždy je třeba vycházet z konkrétní situace a vzdělávacích schopností a potřeb žáka.

Působení je zde zaměřeno jak na samotného žáka (posouzení jeho specifických potřeb a vyrovnání případných handicapů), tak na okolní sociální prostředí tak, aby ostatní žáci a případně i pedagogičtí pracovníci si uvědomovali a respektovali sociálně kulturní zvláštnosti a volili vhodné metody přístupu k nim.

Soustavná a cílená pozornost je třeba věnována prevenci nežádoucích sociálních projevů v chování žáků.

- **Vzdělávání mimořádně nadaných žáků**

U těchto žáků se škola snaží vytvořit opět individuálním přístupem optimální podmínky pro jejich nadstandardní rozvoj. Toto podporuje různými prostředky – individuálním přístupem ke studiu žáka, výukou nepovinných předmětů, speciální přípravou pro soutěže a podobně. Ve výjimečných případech je možné použít i další možnosti dané zákonem.

CELKOVÉ POJETÍ VZDĚLÁVÁNÍ:

Zpracovaný školní vzdělávací program vychází z příslušného rámcového vzdělávacího programu pro daný obor a jeho cílem vytvořit také výstupy vzdělávání, které podporují vznik základních kompetencí žáka pro:

- uplatnění absolventů na trhu práce; proto požadavky na odborné vzdělávání vycházejí z požadavků trhu práce popsaných v profesních profilech a kvalifikačních standardech podle představ zaměstnavatelů,
- připravenost absolventů dále se vzdělávat; proto je kladen důraz na všeobecné vzdělávání a získání kompetencí, které jsou důležité pro celoživotní učení a pro přizpůsobení se měnícím životním i pracovním podmínkám,
- připravenost absolventů vést kvalitní osobní a občanský život; tento úkol se realizuje cíleně ve všech všeobecných i odborných oblastech vzdělání především prostřednictvím průřezových témat.

Tyto cíle naplňují cíle vzdělávání pro 21. století formulovaných komisí UNESCO:

- učit se poznávat a učit, tj. osvojit si nástroje k pochopení světa a rozvinout dovednosti potřebné k učení,
- učit se pracovat a jednat, tj. vyrovnávat se s různými situacemi a problémy, být schopen vykonávat povolání, pro které byl připravován a být schopen adaptability na nové podmínky a kreativně je ovlivňovat, učit se být, tj. rozumět vlastní osobnosti a jejímu utváření, jednat v souladu s obecnými mravními normami a osobní zodpovědnost,
- učit se žít s ostatními, tj. umět spolupracovat s ostatními jak na úrovni života společnosti, tak na osobní úrovni, žít s úctou a respektem k všem lidem a jejím kulturním i osobním odlišnostem, stejně tak se odpovědně vyrovnávat s přírodou zajistit ochranu životního prostředí.

Tyto cíle a úkoly jsou rozpracovány v jednotlivých oblastech vzdělávání a příslušných předmětech.

ROZVOJ KLÍČOVÝCH KOMPETENCÍ A UPLATNĚNÍ PRŮŘEZOVÝCH TÉMAT VE ŠKOLNÍM VZDĚLÁVACÍM PROGRAMU.

Školní vzdělávací program je koncipován tak, aby byly u žáků rozvíjeny všechny klíčové kompetence, které jsou zadány v rámcovém vzdělávacím programu a odrážejí požadavky zaměstnavatelů a trhu práce, zároveň však také požadavky na přípravu žáků pro další vzdělávání. Mají žákům umožnit reagovat na měnící se společenské a profesní podmínky a vytvářejí lepší předpoklady pro příští uplatnění v pracovním i občanském životě.

Rozvíjení klíčových kompetencí je součástí působení ve všech předmětech (viz jednotlivé charakteristiky a rozpracování).

Kompetence k učení:

- u žáků je rozvíjen pozitivní vztah k učení a vzdělávání a znalost základních technik učení.

Komunikativní kompetence:

- jsou rozvíjeny na úrovni verbální, písemné i s využitím IKT. Velký důraz se klade na komunikativní kompetence ve vztahu ke zvolenému oboru služeb. Jsou rozvíjeny jako nedílná součást personálních a sociálních kompetencí.

Personální kompetence:

- žák je veden k tomu, aby si uvědomoval své osobní předpoklady, uměl je využít a rozvíjet. Cílený rozvoj působí jako vysoce motivační faktor pro osobnost žáky a jeho činnost.

Sociální a občanské kompetence:

- součástí rozvoje osobnosti žáka je i jeho zapojení do užšího i širšího sociálního prostředí. Učí se zásadám práce v týmu, schopnosti vytvořit si žádoucí pozici při současném respektování ostatních členů kolektivu a spolupráce s nimi. Uvědomuje si svou sounáležitost se společností jako celku a zodpovědnost za její další vývoj.

Kompetence řešit problémové situace:

- cílené působení především v praktických oblastech, zároveň je však žáka nutné vybavit nástroji, které mu řešení umožní (schopnost získat informace, posoudit je, spolupracovat v týmu, určit řešení, zrealizovat jej a zkontrolovat jeho výsledky), nedílnou součástí však musí být schopnost zároveň si uvědomovat svou odpovědnost za jednání v různých situacích.

Kompetence využívat informační technologie a pracovat s informacemi

- žák si musí uvědomovat důležitost informací v současném světě, umět je získat a umět posoudit jejich věrohodnost.

Aplikace matematických postupů

- schopnost aplikovat získané matematické nástroje v konkrétních praktických situacích, umět je využívat při řešení problémových situací.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

- je vytvářena schopnost optimálně využívat svých osobnostních a odborných předpokladů pro budování a rozvoj své profesní kariéry.

Tvorba těchto kompetencí je dána uplatněním obsahu učiva v rámci takových metod, které vedou k aktivizaci žáka, k jeho samostatné a tvůrčí práci. Základní oblastí je aplikace všech poznatků v konkrétní praxi, v reálném prostředí služeb, pro které jsou žáci připravováni.

Nezastupitelný význam v této oblasti mají jednotlivá průřezová témata, která jsou plněna ve všech vzdělávacích oblastech, jejich zařazení předcházela důkladná analýza možností dané oblasti se zaměřením na formování žádoucích vlastností.

Občan v demokratické společnosti:

- žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni nalézt kompromisy mezi osobní svobodou a sociální odpovědností, dovedli se orientovat v mediálních obsazích a kriticky je hodnotit, dovedli jednat s lidmi a byli přístupni kompromisnímu řešení, dovedli se angažovat pro veřejný prospěch a vážili si materiálních a duchovních hodnot.

Člověk a životní prostředí:

- žáci jsou vedeni k tomu, aby chápali postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život, aby pochopili vlastní odpovědnost za ochranu životního prostředí, osvojili si základní principy odpovědného přístupu k němu jak v profesi, tak v osobním životě.

Člověk a svět práce:

- u žáků je formován dobrý vztah ke zvolenému oboru a touha po uplatnění a odborném růstu, zároveň se učí mechanismy nutné k jednání na trhu práce, které obsahují schopnost orientovat se v nabídce na trhu práce, prezentaci své osoby a zásady jednání s budoucími zaměstnavateli, u žáků je také rozvíjena orientace v situaci nezaměstnaného a v možnostech rekvalifikací.

Člověk a IKT:

- realizace spočívá se zdokonalování schopnosti žáků pracovat s různými prostředky informačních a komunikačních technologií, zároveň promyšleně dochází k propojení s dalšími předměty. Toto propojení je realizováno ve dvou směrech – každý z předmětů individuálně užívá prostředky IKT ať již ve zpracovaných výukových programech nebo k získání informací k dalšímu zpracování, po dohodě učitelů však speciálně zaměřený předmět realizuje ve své výuce oblasti podle požadavků jiným oblastí vzdělávání.

REALIZACE OBLASTI BEZPEČNOSTI A OCHRANY ZDRAVÍ PŘI PRÁCI A OBLASTI POŽÁRNÍ PREVENCE

Bezpečnost práce a požární prevence jsou realizovány na základě zákonných předpisů rozpracovaných dle konkrétní situace ve směrnici ředitele školy.

Základními podmínkami bezpečnosti a ochrany zdraví při práci se rozumí:

- důkladné seznámení žáků s předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci, s protipožárními předpisy a s technologickými postupy,
- používání technického vybavení, které odpovídá bezpečnostním a protipožárním předpisům, v souladu s platnými zásadami bezpečného užívání,
- používání osobních ochranných pracovních prostředků podle platných předpisů,
- vykonávání stanoveného dozoru a dohledu.

Základní proškolení žáků jak v teoretické tak praktické výuce probíhá vždy na počátku školního roku, působení v této oblasti je však neustálé a komplexní ve všech momentech výuky. Žáci jsou vedeni k tomu, aby chápali bezpečnost práce a protipožární ochranu jako nedílnou součást péče o zdraví své i ostatních osob a jako důležitou oblast ochrany majetku. Jsou vedeni k takovému chování a jednání, aby rozpoznali možnosti ohrožení a byli schopni upozornit na závady a možná rizika a byli schopni přiměřeně svým možnostem proti nim zasáhnout. Velký důraz je kladen na znalosti zásad poskytování první pomoci a schopnosti ji realizovat.

2.3. Charakteristika školy

Střední škola gastronomie a služeb v Liberci je státní školou zřízenou Libereckým krajem. Škola se dlouhodobě zaměřuje na výchovu a přípravu žáků v oblasti veřejného stravování a služeb. Již od roku 1898 byla libereckým Společenstvím hostinských a pohostinských živností zřízena první třída pro číšníky a kuchaře. Od té doby i po celou první Československou republiku připravovala kvalitní pracovníky pro liberecké hotely, restaurace. Po osvobození v roce 1945 pokračovala příprava číšníků, kuchařů, řezníků a cukrářů v učňovských školách a později ve Středním odborném učilišti, které v roce 1990 získalo právní subjektivitu.

Výuka oborů pánský a dámský krejčí a kadeřník navazuje na tradici České průmyslové školy pokračovací založené v roce 1887 obětavou činností průkopníka českého školství MUDr. Václava Šimánka v budově tehdejší české Matiční školy v Liberci, Na Svahu 8.

Dnešní odborná škola se dlouhodobě zaměřuje na oblast gastronomie a služeb.

Střední škola gastronomie a služeb má vlastní prostory teoretického i praktického vyučování v areálu Dvorská ul., Liberec (Královův Háj).

Základem bylo pracoviště gastronomických oborů Centrum (předáno škole v roce 1990), které bylo postupně rozšiřováno o obory služeb. V roce 1998 byla nově zřízena provozovna kadeřnictví a cukrářské výroby, v roce 2004 byly škole předány další související prostory, provedena jejich rozsáhlá rekonstrukce, nově vybudována provozovna krejčovství a kosmetiky, modernizovány prostory restaurace, kavárny, salónků, výrobní střediska teplé a studené kuchyně a cukrářských výrobků včetně zázemí.

V roce 2005 byl škole předán areál bývalé ZŠ Královův Háj a tím byl vytvořen základ pro centralizaci školy. Při převzetí školy byly nově vybudovány odborné učebny pro obor hotelnictví včetně sociálního zázemí a u čtyř pavilonů teoretické výchovy šatny s příslušnou kapacitou. Tato rekonstrukce pokračovala ve školním roce 2008/09, kdy tři pavilony prošly kompletní přestavbou (elektroinstalace, topení, plastová okna, nové sociální zařízení) a je plánováno její další pokračování.

K 1. červenci 2007 došlo na základě rozhodnutí zřizovatele školy ke sloučení se Střední školou obchodní v Jablonci nad Nisou s obory vzdělávání prodavač, obchodník, ekonomika a podnikání. Škola dlouhodobě vytváří komplex školních pracovišť, kde žáci pod vedením učitelů odborného výcviku poskytují služby přímo pro zákazníky v těchto oborech vzdělávání (hotelnictví, kuchař, číšník, cukrář, krejčí, kadeřník a kosmetické služby).

Pro ostatní obory vzdělávání má vytvořenou síť smluvních pracovišť, kde žáci vykonávají odborný výcvik nebo odbornou praxi. Výsledky kvalitní přípravy škola prezentuje každoročně na závěr studia žáků při tradiční prezentační akci GASTRODEN.

2.4. Profil absolventa

PROFIL ABSOLVENTA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁNÍ

Název a adresa školy:	Střední škola gastronomie a služeb, Liberec Dvorská 447/29 , příspěvková organizace
Sídlo:	460 05 Liberec V, Dvorská 447/29
Název školního vzdělávacího programu:	ČÍŠNÍK
Kód a název oboru vzdělávání:	6551H01 ČÍŠNÍK
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní

UPLATNĚNÍ ABSOLVENTA V PRAXI

Absolvent se může uplatnit při výkonu povolání číšník zejména v pozici zaměstnance ve velkých, středně velkých i malých provozech. Po získání nezbytné praxe v oboru je připraven na soukromé podnikání v pohostinství.

Absolvent připravovaná na základě tohoto RVP bude znát techniku obsluhy, sestavovat nabídkové listy služeb a výrobků a realizovat jejich odbyt, provádět vyúčtování. Dále bude připraven zajišťovat provoz výrobních a odbytových středisek, využívat technologická zařízení, organizovat potřebné činnosti při přípravě, průběhu a ukončení gastronomické akce, vést příslušnou dokumentaci provozovny. Ve styku s hostem bude připraven jednat profesionálně a komunikovat ve dvou cizích jazycích.

ODBORNÉ KOMPETENCE

- má osvojeny psychologické základy jednání, profesního chování a společenského vystupování
- ovládá různé druhy a techniky obsluhy
- umí zvolit vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti
- má znalost v používání inventáře, ovládá obsluhu a údržbu technického zařízení v odbytových střediscích
- dovede připravit slavnostní tabule podle příležitosti
- ovládá techniku přijímání, evidování a vyřizování objednávek jídel a nápojů
- dbá na estetickou úpravu provozu a podávaných jídel a nápojů
- ovládá přípravu jednoduchých jídel, minutek, salátů a moučníků
- ovládá úpravu a dokončování jídel před hostem
- umí sestavit jídelní, nápojové a nabídkové lístky dle gastronomických pravidel a dietetických zásad, sestavení menu pro různé příležitosti
- využívá ekonomických informací pro zabezpečení provozu
- využívá marketingové nástroje k prezentaci firmy, nabídce služeb a výrobků, využívá prostředků podpory prodeje
- zná význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční ohodnocení, popř. společenské ohodnocení
- nakládá s materiály, energiemi, odpady vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí
- chápe bezpečnost práce jako součást péče o zdraví své i spolupracovníků i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek pro získání či udržení certifikátu podle příslušných norem

OBECNÉ KOMPETENCE

- je schopen používat prostředky informační a komunikační technologie ke komunikaci a získání informací
- zná základy sociální komunikace
- dovede adekvátně řešit problémové situace a volit způsob jednání a rozhodování
- uvědomuje si, že svým vystupováním a vzhledem reprezentuje firmu
- pociťuje odpovědnost za své zdraví, chápe zdravý životní styl
- chápe význam a nutnost celkového osobního rozvoje a profesní připravenosti
- orientuje se ve světě práce v návaznosti na požadavky trhu práce

ZPŮSOB UKONČENÍ VZDĚLÁNÍ:

ZÁVĚREČNÁ ZKOUŠKA (písemná, praktická, ústní)

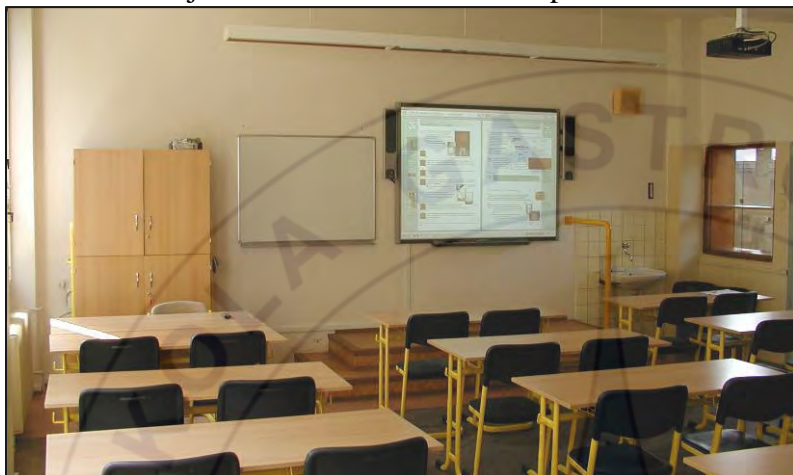
POTVRZENÍ DOSAŽENÉHO VZDĚLÁNÍ:

VÝUČNÍ LIST A VYSVĚDČENÍ O ZÁVĚREČNÉ ZKOUŠCE

2.5. Podmínky realizace ŠVP

Teoretické vyučování oboru číšník je zajišťováno v kmenových učebnách školy.

Střední škola gastronomie a služeb zajišťuje výuku svých oborů v prostorách areálu Liberec 5, Dvorská 447/29, kde jsou umístěna pracoviště teoretického i praktického vyučování. Teorie je umístěna v pavilonech bývalé Základní školy Králův Háj, jedná se o sedm pavilonů, které škola získala v roce 2005 a které postupně procházejí rekonstrukcí. Rekonstrukce je rozvržena do několika etap.



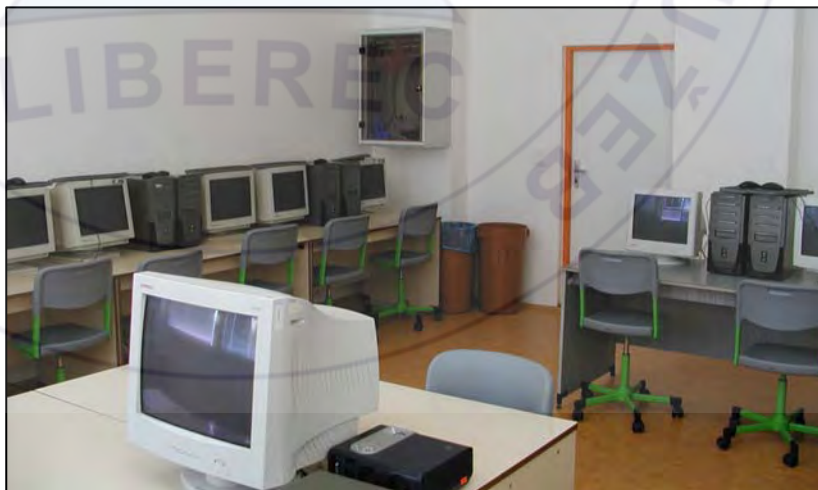
V pavilónu u vstupu do areálu je umístěno ředitelství a správa školy, další dva pavilony jsou speciálně určené - pavilon s odbornými a kmenovými učebnami pro obor hotelnictví, a pavilón s tělocvičnou a posilovnou včetně šaten a sprch. Ke škole náleží i hřiště, které však v současné době nelze bez dalších investic využívat (úpravy jsou plánovány

v dalších etapách rekonstrukce).

Škola využívá v letních měsících hřiště smluvních organizací, v zimních měsících realizujeme výuku plavání v libereckém bazénu.

Další čtyři pavilóny jsou určeny pro kmenové učebny, vždy dva jsou spojeny, u všech pavilonů byly již vybudovány nové šatny, ve třech pavilonech došlo k rozsáhlé rekonstrukci (výměna oken, topení, elektroinstalace, nově zřízené sociální vybavení, keramické tabule). Jeden z pavilonů má bezbariérový přístup a sociální zařízení.

Škola cíleně dbá na rozšíření a modernizaci technických prostředků vyučování. Byly vybudovány dvě učebny s interaktivní tabulí, ve všech dalších učebnách je k dispozici pevně instalovaná nebo přenosná audiovizuální technika. Ve škole jsou vybudovány tři učebny IKT, ve kterých se realizuje jak vlastní předmět IKT, tak jsou využívány i pro výuku jiných předmětů. Počítá se s dalším rozšiřováním technického vybavení školy. Na obnově a rozšíření technického vybavení se účinně podílí Sdružení rodičů a přátel školy. Ze sdružených



prostředků zakoupilo obě interaktivní tabule a část dalšího dovybavení těchto učeben, v letošním roce dofinancovalo pořízení nových keramických tabulí.

Výuka je zajišťována učiteli s plnou odbornou a pedagogickou způsobilostí, ve výjimečných případech učiteli, kteří sice nesplňují plně kvalifikační požadavky, ale v současné době jsou

jim již prominity na základě dlouhodobé úspěšné praxe. V některých případech je výuka zajišťována učiteli, kteří si požadovanou způsobilost doplňují studiem.



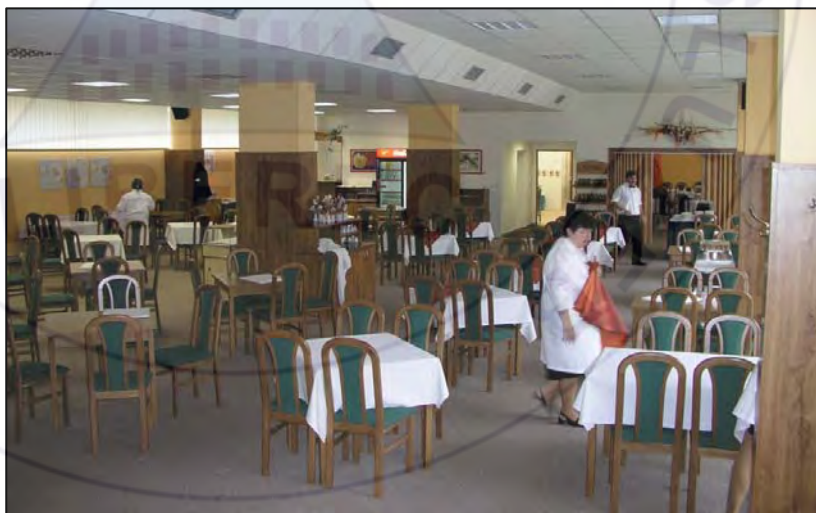
Odborný výcvik je zajišťován na pracovišti praktického vyučování Centrum nebo u fyzických či právnických osob podnikajících v gastronomii podle vypracovaných přeřazovacích plánů. Všichni učitelé OV splňují požadovanou kvalifikaci. Také instruktoři OV, kteří vedou žáky v době nepřítomnosti učitele OV nebo na individuálních

smluvních pracovištích jsou pečlivě vybíráni, tak aby jejich působení a vedení žáků bylo kvalitní.

Žákům je poskytována odměna za produktivní práci v souladu se stávající právní úpravou, zpravidla od druhého ročníku studia.

Materiální podmínky realizace ŠVP jsou velmi dobré. Základní příprava probíhá na vlastním pracovišti OV – Centrum. Pracoviště bylo nově zrekonstruováno ve školním roce 2004/05 a neustále je průběžně doplňováno novými technologiemi a vybavením, které splňují veškeré požadavky moderních trendů. V zázemí provozovny jsou šatny včetně sprch a sociálního vybavení a tzv. denní místnost na dobu stanovených přestávek.

Pro obor číšník jsou zde zřízena pracoviště restaurace, kavárna a ve dvou salóncích jsou pořádány různé mimořádné akce pro uzavřenou společnost (svatební, promoční, smuteční a jiné typy hostin, školení, semináře a další akce). Ve všech prostorách se realizují slavnostní hostiny typy banket, raut a podobně. V rámci odborného výcviku zajišťujeme formou cateringu velké množství komerčních akcí – rauty, bankety, konference, plesy k různým příležitostem a výročí pro subjekty z Liberce i celého regionu.



Pro zajištění pracovišť pro odborný výcvik u podnikatelských subjektů jsou uzavřeny písemné smlouvy mezi školou a vedoucími organizací. Ve smlouvě jsou vždy vymezeny základní podmínky pro realizaci OV – vybavení pracoviště a personální zajištění pro plnění učebních plánů, BOZP, finanční náhrady za produktivní práci a další skutečnosti. S provozovny je v pravidelném kontaktu zástupkyně ředitele pro praktické vyučování a příslušná vedoucí učitelka odborného výcviku. Seznam hlavních pracovišť: GRAND HOTEL Zlatý Lev Liberec, Horský hotel Ještěd, Hotel Pytloun Liberec, Hotel Liberec, Restaurace Ambiente, U Medvěda, Millenium, Kamenný dům, Zámecká Konírna, ZOO bar, případně další podle situace ve školním roce.

Žáci v průběhu studia mají možnost absolvovat kurzy: barmanské, studené kuchyně, moderní cukrářské výrobky, vyřezávání ozdob z ovoce a zeleniny.

Každoročně pořádáme přehlídku dovedností žáků – Gastroden a jsme organizátory barmanské soutěže Berentzen Cup.

Pravidelně se účastníme prestižních soutěží – Gastrojunior – Nowaco Cup, Gastro-Hradec a různých barmanských soutěží ve spolupráci s CBA.

Spolupracujeme se zahraničními partnery.



3. Učební plán

Oblast	Předmět	1.r.	2.r.	3.r.	Celkem	*	Pozn.
Estetické a jazykové vzdělávání	Český jazyk a literatura	1,5	1,5	2	5	P	
Jazykové vzdělávání	Anglický/německý jazyk pokročilí	1,5	1,5	2	5	PV	1), 4)
	Anglický/německý jazyk odborný	1	0,5	0,5	2	PV	1), 4)
	Anglický/německý jazyk začátečníci	x	1,5	1,5	3	P	2), 4)
Společenskovědní vzdělávání	Občanská nauka	1	1	1	3	P	
Matematické vzdělávání	Matematika	1	1	1	3	P	
	Obchodní počty	0,5	0,5	x	1	P	
Vzdělávání pro zdraví	Tělesná výchova	1	1	1	3	P	4)
Vzdělávání v IKT	Informační a komunikační technologie	1	1	1	3	P	3)
Přírodovědné vzdělávání	Fyzika	x	1	x	1	P	
	Chemie	1	x	x	1	P	
	Biologie a ekologie	1	x	x	1	P	
Ekonomické vzdělávání	Ekonomika	1	1	1,5	3,5	P	
Komunikace	Psychologie a komunikace	x	1	x	1	P	
	Písemná komunikace	1	0,5	x	1,5	P	3)
Odborné vzdělávání	Výroba pokrmů	2,5	2	2	6,5	P	
	Odbyt a obsluha	1,5	2,5	4	8	P	
	Zařízení provozoven	1	x	x	1	P	
	Odborný výcvik	15	17,5	17,5	50	P	5)
Celkem		32,5	35	35	102,5		

* P - povinný předmět, PV - povinně volitelný předmět - viz poznámky

Poznámky:

1) Anglický/německý jazyk pokročilí a anglický/německý jazyk odborný je jazykem, ve kterém je realizována příprava na jazykovou část závěrečné zkoušky.

Zpravidla navazuje na první cizí jazyk základní školy.

2) Anglický/německý jazyk začátečníci rozvíjí jazykové znalosti žáka, je opačným jazykem proti výše uvedenému.

Nepředpokládají se vstupní znalosti.

3) Žáci se na výuku dělí dle potřeby a technického vybavení, maximální počet žáků ve skupině 20.

4) Žáci se na výuku dělí dle závazných směrnic, maximální počet žáků ve skupině 24.

5) Výuka odborného výcviku probíhá na pracovišti školy a na smluvních pracovištích, případné dělení dle závazných směrnic

Přehled využití týdnů

Činnost	I	II	III
Výuka dle rozpisu učiva	33	33	30
Lyžařský kurz, sportovní kurz	0	1	0
Závěrečné zkoušky	0	0	4
Časová rezerva	7	6	6
Celkem týdnů	40	40	40

4. Učební osnovy

Charakteristiky a rozpracování jednotlivých předmětů jsou dostupné ve škole (viz kontakt).

5. Hodnocení žáků a autoevaluace školy

PRAVIDLA PRO HODNOCENÍ ŽÁKŮ

Problematika hodnocení žáků vychází ze schváleného Školního řádu Střední školy gastronomie a služeb, Liberec, Dvorská 447/29, příloha č. 1, ve kterém jsou podrobně rozpracovány:

- stupně hodnocení a klasifikace
- zásady klasifikace a hodnocení žáka
- klasifikace ve vyučovacích předmětech s převahou teoretického zaměření
- klasifikace ve vyučovacích předmětech s převahou praktického zaměření
- klasifikace chování
- celkové hodnocení žáka
- získávání podkladů pro hodnocení a klasifikaci
- klasifikace a hodnocení žáků s vývojovými poruchami
- klasifikace žáků v mimořádných případech

Na zásady uvedené v příloze Školního řádu navazuje jejich konkrétní aplikace v jednotlivých předmětech, konkrétně jsou uvedené v charakteristice daného předmětu.

AUTOEVALUACE ŠKOLY - CÍLE

PODMÍNKY VZDĚLÁVÁNÍ:

- zajistit postupně vzdělávání ve výukových pavilónech specializovaných podle oboru vzdělávání,
- vytvářet dobré klima pro práci učitelů - neformální setkávání, společné cestování, návštěvy kulturních a společenských akcí,
- pokračovat v modernizaci výuky,
- podporovat vytváření podmínek pro vzdělávání žáků se speciálními potřebami.

PRŮBĚH VZDĚLÁVÁNÍ:

- posilovat a upevňovat demokratické zásady komunikace učitelů se žáky s důrazem na respektování školního a provozního řádu,
- klást důraz na jednotné působení učitelů na žáky ve všech oblastech vzdělávání,
- klást důraz na kvalitní práci a komunikaci třídních učitelů a učitelů odborného výcviku ve vztahu k žákům, rodičům a ostatním učitelům,
- podporovat další možnosti vzdělávání a hodnocení žáků prostřednictvím spolupráce se SRPŠ.

VÝSLEDKY VZDĚLÁVÁNÍ ŽÁKŮ:

- vést žáky k sebehodnocení jak v oblasti vzdělávání, tak vzájemné komunikace a společenského vystupování,
- podporovat účast žáků na odborných soutěžích,
- prezentovat kvalitní výsledky školy (webové stránky, tisk, dny otevřených dveří, Gastroden, ap.).

ŘÍZENÍ ŠKOLY:

- podporovat odborný růst pedagogických pracovníků školy,
- zajišťovat metodické školení celého pedagogického sboru v aktuálních oblastech organizace a řízení,
- zkvalitňovat průběžné materiálně technické vybavení školy s využitím mimorozpočtových zdrojů (dary, příspěvky, ap.),
- realizovat zpracovaný Generel rozvoje školy v souladu s finančními možnostmi zřizovatele.

