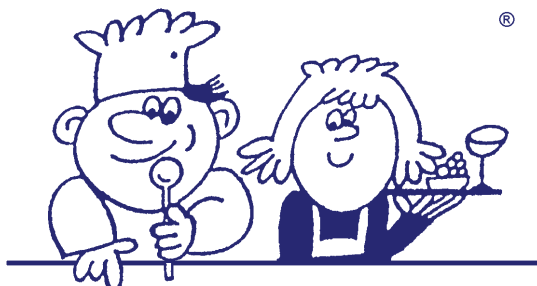


Název školního vzdělávacího programu: Gastronomie
Kód a název oboru vzdělání: 65-41-L/01 Gastronomie
Stupeň poskytovaného vzdělávání: Střední vzdělání s maturitní zkouškou
Délka a forma studia: 4 roky, kombinovaná forma vzdělávání
Platnost vzdělávacího programu: od 1. 9. 2020 (počínaje prvním ročníkem)

Střední škola gastronomická a hotelová S.R.O.

Vrbova 1233, 147 00 Praha 4 – Braník



Školní vzdělávací program

Gastronomie

(4-leté, kombinované studium)

Platnost ŠVP: od 1.9. 2020 (počínaje 1. ročníkem)

Záznam o vydání a projednání ŠVP

Název ŠVP: Gastronomie
Obor vzdělání: 65-41-L/ gastronomie
Forma vzdělávání: kombinovaná forma vzdělávání
Číslo jednacích ŠVP: SSGH-ŠVP-2/2020

Vydal ředitel školy dne: 29.7.2020
Účinnost od: 1.9.2020

Projednáno se školskou radou dne:
Vyjádření školské rady:

Projednáno na pedagogické radě dne:

Vloženo do řízené ISO dokumentace dne:

1 Identifikační údaje o škole:

Název a adresa školy:	Střední škola gastronomická a hotelová s.r.o. Vrbova 1233, 147 00 Praha 4 – Braník email: www.ssgh.cz
Zřizovatel:	Ing. Tomáš Kadlec Průjezdna 647 155 31 Praha 5 – Lipence
Název školního vzdělávacího programu:	Gastronomie
Kód a název oboru vzdělání:	65-41-L/01 Gastronomie
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s maturitní zkouškou
Délka studia:	4-leté
Forma vzdělávání:	kombinovaná
Datum platnosti od:	1.9. 2020 (počínaje 1. ročníkem)
Jméno ředitele školy:	PhDr. Karel Vrtišovský, MBA
Jméno koordinátora ŠVP:	PhDr. Karel Vrtišovský, MBA
Kontakty pro komunikaci se školou:	
Telefonní číslo:	241 001 731, GSM: 731 672 548
Fax:	241 001 788
Email:	info@ssgh.cz
Web:	www.ssgh.cz

2 Obsah ŠVP:

1	Identifikační údaje o škole:	3
2	Obsah ŠVP:	4
3	Profil absolventa.....	6
3.1	Popis uplatnění absolventa v praxi	6
3.2	Očekávané kompetence absolventa	7
3.3	Způsob ukončení vzdělávání a stupeň dosaženého vzdělání.....	12
4	Charakteristika školního vzdělávacího programu	13
4.1	Podmínky pro přijetí ke vzdělávání.....	13
4.2	Zdravotní způsobilost uchazeče.....	13
4.3	Celkové pojetí vzdělávání ve školním vzdělávacím programu	14
4.3.1	Výukové a vzdělávací strategie využívané v rámci praktického a teoretického vyučování	16
4.4	Organizace výuky	19
4.4.1	Organizace výuky podle tohoto ŠVP	19
4.4.2	Organizace praktického vyučování	19
4.5	Komunikace žáků s vyučujícími.....	20
4.6	Zajištění rozvoje klíčových a odborných kompetencí ve výuce.....	21
4.6.1	Klíčové kompetence	21
4.6.2	Odborné kompetence.....	25
4.7	Způsoby začlenění průřezových témat do výuky i mimo ni.....	28
4.7.1	Občan v demokratické společnosti.....	29
4.7.2	Člověk a životní prostředí	31
4.7.3	Člověk a svět práce	32
4.7.4	Informační a komunikační technologie.....	35
4.8	Hodnocení žáků	36
4.8.1	Obecná charakteristika způsobů a kritérií hodnocení žáků	36
4.8.2	Obecná kritéria stupňů hodnocení v teoretických předmětech	37
4.8.3	Obecná kritéria stupňů hodnocení v předmětech vyučovaných formou učební a odborná praxe	39
4.9	Maturitní zkouška	41
4.9.1	Volitelné zkoušky společné části maturitní zkoušky	41
4.9.2	Charakteristika obsahu a formy profilové části maturitní zkoušky.....	41
4.10	Charakteristika podpory vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami..	42
4.10.1	Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami	42
4.10.2	Vzdělávání žáků mimořádně nadaných.....	45
4.10.3	Vzdělávání žáků s odlišným mateřským jazykem	46

4.11	Bezpečnost a ochrana zdraví při vzdělávacích činnostech	48
4.12	Finanční nároky na vzdělávání	48
5	Učební plán a přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP	49
5.1	Učební plán.....	50
5.2	Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP	54
5.3	Prokázání splnění minimálního počtu vyučovacích hodin za celou dobu vzdělávání: 56	
5.4	Plán rozložení týdnů ve školním roce:	56
6	Popis zajištění výuky v ŠVP	57
6.1	Materiální zajištění	57
6.2	Personální zajištění	58
7	Charakteristika spolupráce se sociálními partnery.....	60
8	Kolektiv autorů.....	62
9	Učební osnovy.....	63

3 Profil absolventa

Název a adresa školy:	Střední škola gastronomická a hotelová s.r.o. Vrbova 1233, 147 00 Praha 4 – Braník
Zřizovatel:	Ing. Tomáš Kadlec Průjezdna 647 155 31 Praha 5 – Lipence
Název školního vzdělávacího programu:	Gastronomie
Kód a název oboru vzdělání:	65-41-L/01 Gastronomie
Stupeň poskytovaného vzdělávání:	Střední vzdělání s maturitní zkouškou
Délka a forma studia:	4-leté, kombinovaná
Datum platnosti od:	1. 9. 2020 (počínaje 1. ročníkem)

V této kapitole školního vzdělávacího programu je definován profil absolventa školního vzdělávacího programu Gastronomie pro kombinovanou formu vzdělávání na Střední škole gastronomické a hotelové s.r.o., který vychází z vymezených závazných požadavků na vzdělávání a Rámcového vzdělávacího programu oboru 65-41-L/01 Gastronomie.

Vedle kombinované formy vzdělávání realizuje Střední škola gastronomická a hotelová tento obor rovněž v denní formě vzdělávání.

3.1 Popis uplatnění absolventa v praxi

Absolvent školního vzdělávacího programu Gastronomie najde uplatnění ve středních technickohospodářských funkcích v oblasti pohostinství a gastronomie – tzn. ve službách stravovacích, ubytovacích, informačních a dalších službách cestovního ruchu. Uplatní se rovněž jako šéfkuchař nebo vrchní číšník nebo číšník specialista.

Bude vykonávat odborné gastronomické činnosti provozní, marketingové, obchodně podnikatelské a řídicí v nejrůznějších pracovních pozicích, a to jak v pozici zaměstnance, tak zaměstnavatele či samostatného podnikatele.

Po absolvování maturitní zkoušky může absolvent oboru Gastronomie pokračovat na vysoké škole.

3.2 Očekávané kompetence absolventa

Absolvent je připraven profesionálně vykonávat práci ve středních technickohospodářských funkcích v oblasti pohostinství a gastronomie.

Absolvent tohoto školního vzdělávacího programu:

- si uvědomuje význam pozitivního vztahu k učení a vzdělávání
- ovládá různé techniky učení, dokáže si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- uplatňuje různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), efektivně vyhledává a zpracovává informace, je čtenářsky gramotný
- s porozuměním poslouchá mluvené projevy (výklad, přednášku, proslov, referát aj.) a pořizuje si poznámky
- využívá ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
- sleduje a hodnotí pokroky ve svém učení, přijímá hodnocení, sebekriticky je schopen odhadnout své slabiny a silné stránky
- zvažuje a odhaduje další možnosti svého sebevzdělávání v oboru i povolání
- porozumí zadání úkolu nebo určí jádro problému
- získá potřebné informace k řešení problému, navrhuje způsoby řešení, dokáže je zdůvodnit, vyhodnotit a ověřit vzhledem k zvolenému cíli a dosaženému výsledku
- uplatňuje při vyřešení problému různé myšlenkové operace (logické, empirické, matematické aj.)
- volí prostředky a způsoby (pomůcky, literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívá svých zkušeností a vědomostí nabytých dříve
- spolupracuje s jinými lidmi, nalézá týmové řešení
- je schopen kompromisu a konsenzu
- vyjadřuje se přiměřeně účelu jednání komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentuje
- své myšlenky formuluje srozumitelně a souvisle, v písemné podobě pak přehledně a jazykově správně
- zúčastňuje se aktivně diskusí, formuluje a obhajuje své názory a postoje

- zpracovává administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata
- dodržuje jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii
- je schopen písemně zaznamenávat podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskusí, porad aj.)
- vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- dokáže komunikovat nejméně v jednom cizím jazyce
- je schopen komunikovat v cizím jazyce dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět běžné a odborné terminologii a pracovním pokynům v písemné i ústní formě)
- je motivován k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení
- posuzuje reálně své fyzické a duševní možnosti, odhaduje důsledky svého jednání a chování v různých situacích
- stanovuje si cíle a priority dle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek
- reaguje adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, zvládne přijmout radu i kritiku
- ověřuje si získané poznatky, kriticky zvažuje názory, postoje a jednání jiných lidí
- je odpovědný vůči svému zdraví, pečuje o svůj fyzický i duševní rozvoj, je si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí
- adaptuje se na měnící se životní a pracovní podmínky, je finančně gramotný, je připraven řešit své finanční a ekonomické záležitosti
- zvládá pracovat v týmu, podílí se na realizaci společných pracovních i jiných činností
- přijímá a odpovědně plní svěřené úkoly
- nezaujatě zvažuje návrhy druhých, navrhuje zlepšení
- nepodléhá předsudkům a stereotypům, je vstřícný v mezilidských vztazích
- jedná samostatně, iniciativně nejen ve vlastním, ale i ve veřejném zájmu
- dodržuje zákony, respektuje práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika) vystupuje proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci
- jedná v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování
- uvědomuje si vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, je tolerantní vůči menšinám

- zajímá se aktivně o politické a společenské dění u nás i ve světě
- uvědomuje si význam životního prostředí pro člověka a jedná v souladu s udržitelným rozvojem
- uznává odpovědnost za svůj vlastní život i svých blízkých, je schopen v případě ohrožení pomoci ostatním
- uznává tradice a hodnoty svého národa, uvědomuje si souvislosti jeho minulosti vzhledem k současnosti v evropském a světovém kontextu
- podporuje národní, evropskou i světovou kulturu k jejímž dílům a odkazům má vytvořený pozitivní vztah
- je zodpovědný za svoji profesní budoucnost, uvědomuje si nutnost přizpůsobovat se neustále pracovním podmínkám
- má přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhoduje o své budoucí profesní a vzdělávací dráze
- má reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a dokáže se vyrovnávat se svými předpoklady a představami
- dokáže získávat a vyhodnocovat informace o pracovních a vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb na trhu práce a vzdělávání
- vhodně komunikuje s potencionálními zaměstnavateli, prezentuje svůj odborný potenciál a své profesní cíle
- rozumí podstatě a principům podnikání, zná práva a povinnosti zaměstnavatele a zaměstnance
- správně používá a převádí běžné jednotky
- používá pojmy kvantifikujícího charakteru
- provádí reálný odhad výsledku řešení dané úlohy
- nachází vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, správně je vymezuje, popisuje a používá při řešení
- čte a vytváří různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata aj.)
- aplikuje znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i v prostoru
- efektivně aplikuje matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích

- dokáže pracovat s osobním počítačem i notebookem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
- používá správně základní programové vybavení
- dokáže se naučit novým aplikacím
- komunikuje elektronickou poštou a používá prostředky online a off-line komunikace
- získává informace z otevřených zdrojů, zejména s využitím Internetu
- dokáže pracovat s informacemi z různých médií (tištěných, audiovizuálních, elektronických), a to s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií
- posuzují věrohodnost různých informačních zdrojů a podle toho k nim přistupuje
- dokáže nabídnout poskytnout služby v ubytovacích zařízeních, zvládne službu na recepci
- při poskytování služeb v ubytovacích zařízeních používá informační technologie
- organizuje a koordinuje provoz jednotlivých úseků činnosti pracovních týmů v ubytování, při úklidu a úpravě pokojů a souvisejících prostor
- dokáže prezentovat a nabízet doplňkové služby ubytovacího zařízení
- dodržuje hygienické předpisy v gastronomii
- ovládá a uplatňuje zásady racionální výživy i alternativních způsobů stravování
- orientuje se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti
- ovládá technologické postupy zpracování surovin, přípravy pokrmů a nápojů a kontroluje jejich kvalitu
- využívá a udržuje technické a technologické vybavení stravovacích zařízení
- ovládá techniku odbytu, systémy a způsoby obsluhy
- dokáže koordinovat organizovat činnost pracovních týmů ve výrobě a v odbytu
- sestavuje jídelní lístky podle gastronomických pravidel i jiných hledisek
- organizačně i ekonomicky zajišťuje gastronomické akce
- orientuje se v cizích kuchyních a v zážitkové gastronomii, reaguje na nové trendy ve stravování
- dokáže charakterizovat metody spolupráce při vytváření nabídky služeb cestovního ruchu
- orientuje se ve struktuře cestovního ruchu v ČR a v EU, aby dokázal navrhnout, poskytnout a prezentovat nabídku svou nebo svého klienta

- orientuje se v základech fungování trhu EU a ve způsobech podnikání v EU
- dokáže zorganizovat průzkum trhu, výsledky zpracovat, smluvně zabezpečovat odbyt výrobků a služeb
- ovládá základní formy nabídky a prodeje výrobků a služeb
- využívá různých marketingových nástrojů k prezentaci hotelu, k nabídce služeb cestovního ruchu
- zná způsoby zabezpečení hlavní činnosti oběžným i dlouhodobým majetkem
- organizuje a eviduje zásobovací činnost
- kalkuluje ceny výrobků a služeb
- sestavuje operativní a dlouhodobější programy
- zajišťuje základní operace personálního řízení, zvládne vyhotovit návrh pracovní smlouvy
- vede podnikovou administrativu, eviduje pohyb majetku, surovin, výrobků a služeb, finančního toku
- využívá ekonomické informace k řízení provozních úseků, dokáže vyhodnocovat výsledky hospodaření
- bezpečnost práce považuje za nedílnou součást péče o zdraví své i svých spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem
- dodržuje a zná základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- osvojil si zásady a návyky ochrany zdraví při práci
- rozpozná možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a je schopen zajistit odstranění závad a možných rizik
- zná systém péče o zdraví pracujících
- dokáže poskytnout první pomoc na pracovišti
- chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
- dodržuje stanovené standardy a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
- dbá na zabezpečování standardů kvality procesů, výrobků a služeb, zohledňuje požadavky klienta

- zná význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení
- zvažuje a plánuje činnosti, odvozuje možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady
- efektivně hospodaří s finančními prostředky
- nakládá šetrně a hospodárně s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a ekologicky s ohledem na životní prostředí

3.3 Způsob ukončení vzdělávání a stupeň dosaženého vzdělání

Vzdělání se ukončuje maturitní zkouškou. Obsah a organizace maturitní zkoušky se řídí platnými právními předpisy, především školským zákonem.

Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o maturitní zkoušce.

Absolvent získá stupeň vzdělání střední vzdělání s maturitní zkouškou.

4 Charakteristika školního vzdělávacího programu

Název a adresa školy:	Střední škola gastronomická a hotelová s.r.o. Vrbova 1233, 147 00 Praha 4 – Braník
Zřizovatel:	Ing. Tomáš Kadlec Průjezdna 647 155 31 Praha 5 – Lipence
Název školního vzdělávacího programu:	Gastronomie
Kód a název oboru vzdělání:	65-41-L/01 Gastronomie
Stupeň poskytovaného vzdělávání:	Střední vzdělání s maturitní zkouškou
Délka a forma studia:	4-leté, kombinovaná
Datum platnosti od:	1. 9. 2020 (počínaje 1. ročníkem)

4.1 Podmínky pro přijetí ke vzdělávání

Uchazeč musí splnit tyto podmínky pro přijetí:

- splnění povinné školní docházky nebo úspěšné ukončení základního vzdělání
- splnění podmínek přijímacího řízení stanovených ředitelem školy pro daný školní rok a zákonných podmínek stanovených školským zákonem a prováděcími vyhláškami
- splnění podmínek zdravotní způsobilosti uchazeče o studium daného oboru dle platných právních norem.

4.2 Zdravotní způsobilost uchazeče

Ke studiu ve školním vzdělávacím programu cukrář mohou být přijati uchazeči s dobrým zdravotním stavem, kteří netrpí nemocemi vylučujícími vydání zdravotního průkazu, a splňující podmínky nařízení vlády č. 211/2010 Sb. (Nařízení vlády o soustavě oborů vzdělání) v platném znění, tj. uchazeči nesmí trpět žádným z následujících onemocnění či omezení:

Uchazeč nesmí trpět zejména:

- prognosticky závažná onemocnění omezující funkce horních nebo dolních končetin (poruchy hrubé i jemné motoriky) v případě, že je nezbytné postupovat podle § 67 odst. 2 věta druhá školského zákona
- přecitlivělost na alergizující látky používané při praktickém vyučování
- prognosticky závažné a nekompenzované formy epilepsie a epileptických syndromů a kolapsové stavy, týká se činnosti ve výškách, s motorovou mechanizací, s rotujícími stroji, nářadím nebo zařízením nebo činností, při kterých nelze vyloučit ohrožení zdraví, a je nezbytné postupovat podle § 67 odst. 2 věta druhá školského zákona
- nemoci vylučující vydání zdravotního průkazu v případě, že je nezbytné postupovat podle § 67 odst. 2 věta druhá školského zákona

Posouzení zdravotního stavu uchazeče vydá příslušný registrovaný praktický lékař.

4.3 Celkové pojetí vzdělávání ve školním vzdělávacím programu

Střední škola gastronomická a hotelová s.r.o. je střední odbornou školou specializující se na vzdělávání v oblasti gastronomie, hotelnictví a podnikání. Do své činnosti implementovala principy dle normy ISO 9001:2015. Získala řadu certifikátů, které osvědčují její kvality jako např. Zlatý certifikát kvality.

Vzdělávání podle školního vzdělávacího programu Gastronomie je pojato jako syntéza kvalitního teoretického základu a praktické přípravy na budoucí povolání, a to v kombinované formě vzdělávání (kombinace denní a distanční formy vzdělávání). Ve vzdělávání se klade důraz na výuku odborných předmětů s cílem vybudovat pevný teoretický základ, který je současně podpořen a prohlouben rozšířenou praktickou výukou na smluvních pracovištích špičkové kvality pod vedením zkušených instruktorů z praxe. Praktické vyučování představuje cca 43 % časové dotace výuky v denní části vzdělávání.

Při vzdělávání se samozřejmě uplatňují specifika kombinované formy vzdělávání, se kterou mají učitelé školy rovněž mnohaleté zkušenosti. V centru zájmu vedení školy stojí žák jako příjemce veřejné služby, totiž vzdělávání ve zvoleném oboru. Žáci mají

možnost prostřednictvím každoročního dotazníkového šetření nebo pravidelných focus groups podílet se na hodnocení kvality vzdělávání na škole. Škola tak pravidelně zjišťuje a vyhodnocuje vzdělávací potřeby žáků.

Velmi důležité jsou pro vzdělávání žáků rovněž kontakty se sociálními partnery školy, především s potencionálními zaměstnavateli. Na tvorbě školních vzdělávacích programů se vždy podílí kromě vyučujících školy také zástupci pracovišť praktického vyučování. Škola vyvíjí dlouhodobě snahu o neustálé zlepšování se.

Při samotné výuce učitelé uplatňují koncepce celoživotního učení při vědomí spoluodpovědnosti žáka za své vzdělávání. Z tohoto pohledu plní vzdělávání podle tohoto školního vzdělávacího programu funkci kvalifikační, kdy si většina žáků – dospělých - zvyšuje svoji kvalifikační úroveň v oboru.

Vzdělávání v kombinované formě vzdělávání na Střední škole gastronomické a hotelové s.r.o. stojí na třech základních pilířích. Těmi jsou odbornost v podobě kvalitních pracovišť praktického vyučování, jazyková výbava žáků v podobě kvalitního jazykového vyučování a individuální přístup v podobě studijní a osobní zóny školy a dalších – nejenom - elektronických podpor výuky, které škola každým rokem rozšiřuje, prohlubuje a zefektivňuje, což se ukázalo v době COVIDové pandemie v roce 2020.

Jednou ze vzdělávacích strategií školy je těsné propojení teoretického vzdělávání s praktickým. Žáci mají možnost zúčastnit se řady odborných kurzů, při kterých se mohou seznámit s nejnovějšími trendy ve zvoleném oboru.

Cílem výuky je vytvářet ve škole i na smluvních pracovištích kladné interpersonální vztahy mezi žáky a učiteli a mezi žáky navzájem a demokratické prostředí, klást důraz na rozvoj klíčových kompetencí a rozvoj odborných kompetencí.

Celkový postoj vedení školy, veškeré činnosti a řízení, přístup pedagogických i ostatních pracovníků školy vychází ze základních myšlenek demokratické občanské společnosti, stojí na zásadách a principech trvale udržitelného rozvoje, posiluje vzájemnou toleranci a ohleduplnost. Vyučující podporují v žácích hrdost a kladný vztah ke škole, v níž se připravují na zařazení do pracovního procesu ve zvoleném oboru. Podporují jejich profesionální i hodnotový růst.

4.3.1 Výukové a vzdělávací strategie využívané v rámci praktického a teoretického vyučování

Metody a formy vzdělávání v oboru gastronomie vychází ze specifik především kombinované formy vzdělávání. Při výuce se kombinují denní forma vzdělávání s distanční formou vzdělávání.

Volba formy výuky v jednotlivých vyučovacích předmětech vyšla ze zkušenosti vyučujících školy s výukou na denním, dálkovém a kombinovaném studiu. Klíčové předměty pro maturitní zkoušku v oboru gastronomie jsou vyučovány především denní formou vzdělávání, která je obohacena bohatou nabídkou podpůrných elektronických materiálů pro žáky.

Vyučovací předměty vyučované převážně distanční formou vzdělávání mají širokou e-learningovou podporu ve studijní zóně školy, tedy v prostředí LMS Moodle, ve kterém jsou žákům k dispozici nejenom učiteli zpracované učební texty, ale i zkušební testy a otázky k ověření pochopení a zafixování dané tematiky. Toto považuje vedení školy spolu s celým pedagogickým sborem za velmi důležitý aspekt vzdělávání v kombinované formě vzdělávání na Střední škole gastronomické a hotelové s.r.o., protože většina žáků vzdělávajících se v této formě vzdělávání již vstoupila do svého pracovního života a škola pro ně vzhledem k jejich věku a zkušenostem má především funkci kvalifikační. Důležitým prvkem vzdělávání v kombinované formě vzdělávání je rovněž motivace žáků, především v prvním období vzdělávání. Řada z nich se totiž do školy vrací po mnoha letech. Jednotliví vyučující jsou žákům k dispozici v e-learningovém prostředí Moodle – tzv. studijní zóně školy, a to prostřednictvím chatu, diskusního fóra, zpráv... Samozřejmě mohou žáci školy své vyučující kontaktovat face to face ve škole během pravidelných konzultačních hodin nebo po dohodě i mimo tyto hodiny.

Metody výuky volí každý vyučující se zřetelem na charakter a specifičnost daného vyučovacého předmětu, konkrétní situaci v pedagogickém procesu i s ohledem na možnosti školy a žáků. Celý pedagogický sbor postupuje koordinovaně podle ředitelem školy předem stanoveného harmonogramu pro kombinované studium, vyvíjí neustálou snahu a péči o rozvíjení požadovaných profesních znalostí, vlastností a schopností žáků, rozvíjí jejich dovednosti, kultivované a konstruktivní vyjadřování, odpovědné jednání ve vztahu k sobě samému i ostatním lidem atd. V této souvislosti škola volí především tyto metodické pedagogické přístupy ve výuce:

- podpora samostudia žáků v prostředí Moodle formou zpráv, e-mailů, diskusních fór, chatů...
- řízený rozhovor při vyučování předmětů v denní formě vzdělávání
- samostatné řešení úkolů a prezentace výsledků
- týmová práce ve skupině o ve dvojicích
- práce s prostředky informačních a komunikačních technologií
- setkávání se s odborníky ve svém oboru
- vlastní pracovní činnost žáků při praktickém vyučování
- prezentace svých dovedností
- individuální i skupinové konzultace
- ...

K žákům se vyučující snaží přistupovat vždy diferencovaně dle individuálních možností žáků na základě inkluzivních principů a věkových specifíků. Ve vyučování preferujeme autodidaktické metody s reflexí, žákům dáváme samostatné úkoly dle jejich individuálních možností, učení přizpůsobujeme životním situacím a jejich zkušenostem, klademe před ně řešení problémů a úkolů a do výuky zařazujeme pravidelně týmovou práci v podobě zpracování společných e-úkolů ve studijní zóně.

Vedení školy pracuje s pedagogickým sborem a snaží se o jeho neustále vzdělávání a posun vpřed vzhledem k moderním výukovým metodám. Vyučující jsou pravidelně proškoleni v oblasti ICT a práce ve studijní zóně školy. Proto byla v posledních letech silně potlačena transmisivní výuka ve prospěch výuky komunikativní, problémové a aktivizující, a to i v kombinované formě vzdělávání.

Výuka každého předmětu je rozdělena na část denní a část distanční. Časové dotace jednotlivých předmětů vychází z RVP a rozdělení na denní a distanční část z mnohaletých zkušeností vyučujících a vedení školy. Do dotace teoretického vyučování jsou zařazeny jak předměty všeobecně vzdělávací, tak předměty odborné. Všechny předměty mají bohatou a stálou podporu v e-learningovém prostředí LMS Moodle v podobě studijní zóny školy a žáci mohou být v nepřetržitém kontaktu se svými vyučujícími.

Na začátku prvního ročníku žáci absolvují kurs Úvodu do studia, ve kterém jsou seznámeni se systémem distanční výuky, s možnostmi komunikace se školou a s vyučujícími jednotlivých vyučovacích předmětů dle tohoto školního vzdělávacího programu.

Ve druhém, třetím a čtvrtém ročníku žáci absolvují Odborný výcvik. Kromě toho ve druhém ročníku žáci absolvují dva týdny odborné praxe a ve třetím ročníku pak tři týdny odborné praxe. Při této praxi si prakticky ověří získané teoretické znalosti získané ve škole. Praktické vyučování žáků probíhá na reálných pracovištích školy. Ta slouží k upevnění získaných jednak teoretických a jednak již praktických zkušeností a dovedností.

Výukovou strategií školy u kombinované formy vzdělávání je okamžitá aplikace teoretických poznatků v praxi. Předchozí znalosti a zkušenosti žáků toto totiž na kombinovaném studiu umožňují.

Žáci využívají nadstandardně a moderně zařízené učebny. V každé učebně je interaktivní tabule nebo projektor s promítacím plátnem. Každý z vyučujících má k dispozici notebook, s jehož pomocí vypracovává přípravy na výuku. Notebooky s dataprojektory používají učitelé také ve své každodenní pedagogické praxi. Výuka probíhá rovněž v multimediálních počítačových učebnách s výpočetní technikou. Všechny budovy školy jsou pokryty kvalitním bezdrátovým připojením k internetu, které mohou všichni žáci volně využívat. Pro budoucí uplatnění žáků v praxi jsou důležité také cizí jazyky. Proto výuka jazyků probíhá převážně v moderních jazykových učebnách.

4.4 Organizace výuky

4.4.1 Organizace výuky podle tohoto ŠVP

Výuka žáků je organizována jako čtyřleté kombinované studium. Při vzdělávání se kombinuje denní forma vzdělávání s distanční formou vzdělávání.

Vzdělávání je ukončeno maturitní zkouškou dle příslušných právních předpisů a poskytuje střední vzdělání s maturitní zkouškou.

Závazné učivo všeobecného a odborného vzdělávání je realizováno dle RVP oboru 65-41-L/01 Gastronomie v aktuálním znění.

Škola zajišťuje teoretické i praktické vyučování.

Kvalitní teoretické vzdělávání je efektivně podpořeno praktickým vyučováním v průběhu studia.

Teoretické vyučování a cvičení jsou zajišťovány v učebnách, odborných učebnách (učebny ICT, učebny s interaktivními tabulemi, specializované jazykové učebny).

Základem vzdělávání je blok povinných teoretických předmětů, které zajišťují naplnění minimálních požadavků RVP na absolventa. Konkrétní termíny konání teoretického vyučování v daném školním roce stanoví ředitel školy.

4.4.2 Organizace praktického vyučování

Praktické vyučování je realizováno formou odborného výcviku, odborné praxe a cvičení. Praktické vyučování vyjma cvičení probíhá na pracovištích právnických a fyzických osob.

S těmito osobami jsou uzavírány Smlouvy o obsahu, rozsahu a podmínkách konání praktického vyučování ve smyslu vyhlášky č. 13/2005 Sb. Ve smlouvě jsou uvedeny podmínky pro poskytování prostor a vybavení pracoviště. Smlouvy se uzavírají pouze s takovými pracovišti, která disponují veškerým potřebným materiálním vybavením, tj. škola sama toto vybavení nemusí zajišťovat.

Výuku praktického vyučování vyjma cvičení realizují učitelé praktického vyučování a procvičování dovedností žáků na pracovištích fyzických nebo právnických osob je prováděno za vedení a dozoru instruktorů.

Praktické vyučování je realizováno formou odborného výcviku, odborné praxe a cvičení:

- ve druhém, třetím a čtvrtém ročníku se koná odborný výcvik

- ve druhém a třetím ročníku se koná odborná praxe (blokově)
 - ve 2. ročníku 2 týdny celkem v rozsahu 70 vyučovacích hodin
 - ve 3. ročníku 3 týdny celkem v rozsahu 105 vyučovacích hodin
- v 1. ročníku probíhá cvičení v předmětu Informatika a ve vyučovacím předmětu Profesionální komunikace

Konkrétní termíny konání praktického vyučování v daném školním roce stanoví ředitel školy.

Konání části odborné praxe v rozsahu až 2 týdnů může ředitel školy stanovit v souladu s RVP na období prázdnin.

4.5 Komunikace žáků s vyučujícími

Žáci mají mnoho možností, jak komunikovat se svými vyučujícími mimo přímou výuku, která je realizována denní formou vzdělávání.

První komunikační kanál představuje studijní zóna školy, tedy e-learningové prostředí LMS Moodle, v jehož rámci organizujeme pro žáky pravidelné konzultace s vyučujícími po chatu nebo žákovská diskusní fóra, kde si žáci mohou být oporou vzájemně. Žáci mohou svým učitelům zanechat také kdykoli off-line zprávu podobnou e-mailu.

Kromě e-learningového prostředí LMS Moodle mohou žáci své vyučující kdykoli kontaktovat přes školní e-mail nebo na mobilní telefon.

Kromě těchto moderních komunikačních kanálů mohou žáci využít osobních konzultací s vyučujícími.

4.6 Zajištění rozvoje klíčových a odborných kompetencí ve výuce

Škola dbá na pravidelné zařazování diskusí, besed, aktivit, řízených rozhovorů a dotazníkového šetření, různých projektů podporujících toleranci a lidská práva a občanských aktuálních témat. Vzdělávání směřuje k rozvíjení jak klíčových tak i odborných kompetencí žáků. Žáci si prohloubí a rozvinou, v návaznosti na již dosažené předešlé vzdělání na základní škole a podle svých individuálních schopností a potřeb, následující klíčové a odborné kompetence.

Konkrétní způsoby realizace níže uvedených kompetencí jsou uvedeny v učebních osnovách jednotlivých vyučovacích předmětů. Obecně jsou popsány v úvodních pasážích učebních osnov a konkretizovány v tabulkách učiva.

4.6.1 Klíčové kompetence

a) Kompetence k učení

Vyučující žáky vedou ve vzdělávání tak, aby byli schopni:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- efektivně se učit
- ovládat různé techniky učení
- vytvářet si vhodné studijní podmínky
- zpracovávat informace, vyhledávat a analyzovat různé informace z textů
- porozumět přednášce, výkladu, proslovu aj. mluveným projevům
- pořizovat si kvalitní poznámky
- se zdokonalovat ve svém dalším vzdělávání a profesi
- znát možnosti svého dalšího možného vzdělávání
- uplatňovat různé způsoby práce s textem
- přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí

b) Kompetence k řešení problémů

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni řešit problémy v běžných i krizových životních situacích a aby:

- volili vhodné metody a postupy myšlení a navrhovali různá řešení

- spolupracovali při řešení problémů v týmu
- zdůvodňovali způsoby řešení a přejímali za ně odpovědnost
- využívali svých schopností, zkušeností a talentu

c) Komunikativní kompetence

Žáci jsou mimo jiné vzdělávání k tomu, aby:

- se srozumitelně vyjadřovali v nejrůznějších situacích
- dokázali se prezentovat, a to mluvenou i písemnou formou
- se aktivně účastnili diskusí
- dodržovali stylistické i jazykové normy
- vystupovali a komunikovali v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- se vyjadřovali důstojně, respektovali partnera v komunikaci
- se vyjadřovali přiměřeně a věcně, formulovali a zdůvodňovali svá stanoviska
- porozuměli a zpracovávali přiměřeně náročné souvislé texty na obecná i odborná témata, vytvářeli strukturované životopisy, vyplňovali formuláře administrativního charakteru
- užívali adekvátních stylistických a jazykových prostředků včetně odborné terminologie
- formulovali své myšlenky srozumitelně a souvisle
- dosahovali jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce
- byli motivováni pro celoživotní učení

d) Personální a sociální kompetence

Žáci jsou vedeni ve vzdělávání k tomu, aby jako absolventi byli připraveni:

- posuzovat své přednosti i nedostatky
- odhadovat důsledky svého chování v různých situacích
- se rozhodovat a plánovat svůj osobní život
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly
- vystupovat nezaujatě
- nepodléhat předsudkům a stereotypům
- ověřovat si informace, kriticky myslet a hodnotit, poučit se ze svých chyb, přijímat radu a kritiku a zkušenosti jiných lidí

- se dál vzdělávat, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj

e) Občanské kompetence a kulturní povědomí

Vyučující směřují vzdělávání mimo jiné k tomu, aby absolventi:

- jednali samostatně aktivně a ve svém i veřejném zájmu
- jednali v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování
- dodržovali zákony
- respektovali práva a osobnost jiných lidí
- přispívali k hodnotám demokracie
- uvědomovali si vlastní kulturní identitu, ale uznávali identitu i ostatních v rámci pravidel pluralitní demokracie a multikulturní společnosti
- uznávali život jako nejvyšší hodnotu, byli zodpovědní k sobě i za jiné
- chápali význam životního prostředí
- se aktivně zajímali o politické dění v České republice i ve světě
- uznávali hodnotu lidského života
- měli pozitivní vztah k místní, národní, evropské i světové kultuře

f) Kompetence k pracovnímu uplatnění a k podnikatelským aktivitám

Vzdělávání žáků směřuje k tomu, aby jako absolventi využívali svých možností na trhu práce a rozvíjeli profesní kariéru a uplatnění. Absolventi mají:

- reálnou představu o možnostech uplatnění na trhu práce, o pracovních, platových a jiných podmínkách
- představu o možnostech profesní kariéry
- informace a znalosti, jak zúročit své schopnosti v konkurenci
- vědět, jakým způsobem komunikovat s potenciálními zaměstnavateli
- znát svá práva a povinnosti zaměstnanců i zaměstnavatelů
- představu o podstatě a principu podnikání, ekonomických, právních a administrativních otázkách podnikání
- umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních a vzdělávacích příležitostech

g) Matematické kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby byli absolventi schopni využívat různé matematické dovednosti, tj. především:

- používat a převádět běžné jednotky
- využívat a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.) reálných situací a používat je pro řešení
- správně převádět a používat matematické jednotky
- vymezovat, popisovat, označovat a nacházet konkrétní řešení problémů
- používat různé pojmy kvantifikujícího charakteru
- odhadovat možná řešení
- sestavovat řešení praktického úkolu na základě dílčích výsledků
- aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů

h) Kompetence využívat informační a komunikační technologie

Absolventi by měli využívat efektivně prostředky ICT a pracovat s informacemi a PC tak, aby:

- pracovali s PC a ostatními prostředky informačních a komunikačních technologií
- používali běžný a aplikační programový software
- komunikovali elektronickou poštou
- využívali v osobním i profesním životě WEB technologie a Internet
- dokázali využít informace z různých zdrojů a formátů (tištěná, audiovizuální, elektronická média)
- přistupovali k informacím kriticky, byli mediálně gramotní
- si ověřovali věrohodnost zdrojů
- se učili používat nové aplikace

4.6.2 Odborné kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi **ovládali odborné gastronomické kompetence, využívali moderní trendy ve výživě, poznatky o potravinách a nápojích, uplatňovali požadavky na hygienu**, tzn. aby absolventi:

- dodržovali hygienické požadavky v gastronomii
- znali sestavování výživy, zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování
- rozlišili vlastnosti a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů
- znali způsoby skladování potravin a nápojů
- sestavovali menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek

Ovládali technologii přípravy pokrmů, tzn. aby absolventi:

- znali druhy, využití, vlastnosti a způsoby uchovávání potravin, polotovarů i hotových výrobků
- dokázali posoudit složení, jakost, biologickou a energetickou hodnotu a nejvhodnější způsob technologického zpracování potravin
- zvládli zorganizovat činnost pracovního týmu a provozu výrobního střediska
- dokázali připravit pokrmy pro běžné i slavnostní příležitosti, pro dietní stravování, typické pokrmy národní, regionální a cizích kuchyní
- pracovali správně s výživovými a technologickými normami, s hygienickými předpisy
- byli připraveni pracovat s novými technologickými postupy a zařízeními
- znali účel kritických bodů HACCP a jejich aplikaci v gastronomickém provozu

Ovládali techniku odbytu a obsluhy, tzn. aby absolventi:

- ovládali druhy a techniku odbytu
- volili vhodné formy obsluhy dle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používali náležitý inventář
- společensky vystupovali a profesionálně jednali ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky

- dbali na estetiku při pracovních činnostech
- prováděli vyúčtování s hostem

Vykonávali řídicí činnosti ve stravovacím provozu, tzn. aby absolventi:

- sestavovali nabídkové listy, jídelní a nápojové lístky a menu pro různé společenské příležitosti
- ovládali organizaci práce v odbytovém středisku a koordinaci činností výrobního a odbytového úseku
- organizačně zajišťovali přípravu, průběh a ukončení různých gastronomických akcí

Vykonávali obchodně podnikatelské aktivity, tzn. aby absolventi:

- sjednávali odbyt výrobků a služeb, prováděli vyúčtování
- připravili podklady pro nákup surovin, potravin a dalšího materiálu
- kalkulovali cenu výrobků a služeb
- orientovali se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování
- orientovali se v moderních formách prodeje
- využívali ekonomických informací pro zabezpečení provozu
- sestavovali nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií
- využívali marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků, využívali prostředků podpory prodeje
- vyhotovovali podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou
- zajišťovali základní operace personálního charakteru

Dbali na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a požární ochranu, tzn. aby absolventi:

- chápali bezpečnost práce jako součást péče o zdraví své i svých spolupracovníků (i klientů a zákazníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek pro získání či udržení certifikátu dle příslušných norem
- dodržovali příslušné právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární ochrany, hygienické předpisy a zásady

- používali osobní ochranné pracovní prostředky podle platných předpisů pro jednotlivé činnosti
- znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci
- byli připraveni spolupřevádět a podílet se na vytváření bezpečného pracovního prostředí, dbali na používání pracovních nástrojů, pomůcek a technického vybavení odpovídajícího bezpečnostním a protipožárním předpisům
- byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci
- uplatňovali oprávněné nároky týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci

Usilovali o nejvyšší možnou kvalitu své práce, výrobků nebo služeb, tzn. aby absolventi:

- chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
- dodržovali stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
- dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana)

Jednali ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje, tzn. aby absolventi:

- znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení
- zvažovali při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady
- efektivně hospodařili s finančními prostředky
- nakládali s materiály energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí

4.7 Způsoby začlenění průřezových témat do výuky i mimo ni

Průřezová témata stanovená RVP pro tento obor vzdělání, tedy *Občan v demokratické společnosti, Člověk a životní prostředí, Člověk a svět práce a Informační a komunikační technologie* se prolínají jednotlivými vyučovacími předměty a výchovou tak, aby svým pojetím a obsahem vedly žáky k upevnování a vytváření postojů k demokratické společnosti, odpovědnému občanství, k ekologii a ochraně přírody a životního prostředí, profesní a vzdělávací kázni a odpovědnosti, naučily je využívat komunikační a informační technologie apod.

Průřezová témata jsou realizována jak v rámci kurikula, tak i mimo něj. Realizace průřezových témat v rámci kurikula je uvedena v učebních osnovách jednotlivých vyučovacích předmětů a konkretizována v tabulce učiva. Realizace průřezových témat je v kompetenci konkrétních vyučujících, kteří uplatňují ve výuce především tyto principy a metody:

- vytváříme diskuse nad různými tématy, při kterých moderátor vede žáky k pozvolnému propojení získaných znalostí
- dáváme žákům prostor pracovat samostatně a poté vystoupit před svými spolužáky a prezentovat svou práci
- učíme žáky hodnocení a sebehodnocení
- zařazujeme do výuky formu skupinové práce a práce ve dvojicích
- zařazujeme do výuky různorodé aktivity spojené s pracovními listy v hodinách
- pořádáme besedy s odborníky v oblasti gastronomie, hotelnictví a cestovního ruchu a s jinými zajímavými lidmi aj.
- vytváříme ve škole demokratické a podnětné prostředí
- v různých předmětech používáme SWOT analýzu, která umožňuje žákům vytvářet si vlastní názor na základě získaných informací z různého zdroje
- ...

Realizace jednotlivých průřezových témat:

4.7.1 Občan v demokratické společnosti

Průřezové téma Občan v demokratické společnosti realizujeme v kombinované formě vzdělávání především důslednou kultivací chování a jednání žáků, vytvářením demokratického klimatu školy a promyšleným a funkčním používáním různých strategií výuky. Většina žáků je již dospělých. Usilujeme o dobré znalosti žáků, které jsou nezbytně potřebné pro informované a odpovědné občanské a jiné jednání a rozhodování. Toto průřezové téma je realizováno na škole difúzně, tj. v jednotlivých vyučovacích předmětech, protože rozsah stejně jako obsah tohoto průřezového tématu je velice široký.

Průřezové téma Občan v demokratické společnosti prostupuje dle učebních osnov jednotlivých vyučovacích předmětů celým kurikulem. Během výuky vedeme žáky ke slušnému a korektnímu chování. V rámci jednotlivých vyučovacích předmětů se žáky prohlubujeme jejich schopnost efektivní diskuse a argumentace a schopnost respektovat názory ostatních. V každé vyučovací hodině udržujeme demokratické edukační prostředí, ať už spravedlivým hodnocením nebo sebehodnocením žáků.

Klíčovým vyučovacím předmětem pro toto průřezové téma je Občanská nauka, jehož obsah s tématem Občan v demokratické společnosti velmi úzce souvisí, a v němž realizujeme takřka všechny obsahy tohoto průřezového tématu. Tento předmět nechápeme pouze jako okrajový v rámci humanitních všeobecně vzdělávacích předmětů, ale jako stěžejní pro výchovu k demokracii a jejích hodnotám a základním principům.

Druhým důležitým vyučovacím předmětem pro realizaci tohoto průřezového tématu je Dějepis. Velkým přínosem výuky tohoto předmětu je především prohlubování občanské kompetence a kulturního povědomí žáků – žáci se učí uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost, současnost i budoucnost především v evropském ale i světovém kontextu stejně tak jako vlastní kulturní a osobnostní identitu. Učí se žít v pluralitní společnosti současnosti, bojovat proti rasismu, terorismu a xenofobii. Podporuje výchovu žáků k úctě k demokracii, jejím hodnotám a základním principům. Žáci jsou seznamováni s kladnými vzory minulosti.

K důkladnému začlenění tohoto průřezového tématu je nutné s žáky pracovat i mimo vyučovací předměty a samotné kurikulum. Mimo vyučovací předměty se již řadu let

snažíme průřezové téma Občan v demokratické společnosti realizovat i ve skrytém kurikulu pomocí demokratického edukačního klimatu školy, které je vstřícné a přátelské ke všem aktérům vzdělávacího procesu, a důslednou kultivací chování a jednání žáků. Snažíme se vytvářet dobré a příkladné přátelské vztahy mezi učiteli navzájem a korektní vztahy mezi vyučujícími a jejich žáky. Průběžně připravujeme žáky k odpovědnému životu v občanské společnosti.

Průřezové téma Občan v demokratické společnosti dále realizujeme také promyšleným a funkčním používáním různých strategií a metod výuky v denní formě vzdělávání. Dobré znalosti žáků jsou nezbytně potřebné pro informované a odpovědné občanské a jiné jednání a rozhodování jednotlivce v současné občanské společnosti sjednocené Evropy. Při ústním hodnocení žáků klademe důraz nejenom na to, co žáci umí či neumí, ale toto hodnocení obsahuje rovněž i uznání pozitivních stránek jednotlivých výkonů žáků a porovnání s již dosaženými výkony. Je tak účinně spojeno s efektivní pedagogickou komunikací zhodnocující žákův celkový výkon.

Upevňování prosociálního chování žáků prostupuje všemi vyučovacími předměty, a to především prožitkovými výukovými strategiemi, tedy tím, jak vyučující žáky přijímají a jak žáky přijímají jejich spolužáci, pozitivní motivací, prožíváním úspěchu ve škole apod. Toto vše vede žáky postupně k upevňování a vytváření pozitivních interpersonálních vztahů se spolužáky i odborníky ve zvoleném oboru a kladných postojů k demokratické společnosti, jejím kořenům, hodnotám a základním principům, odpovědnému občanství a profesní kázni a odpovědnosti.

Snažíme se v žácích vzbudit přiměřené sebevědomí. Zdravé sebevědomí žáků upevňujeme především tím, že všichni vyučující adekvátně oceňují žákovy drobné úspěchy a motivují je k dalším a lepším výkonům. Nadaným a talentovaným žákům zadáváme individuálně složitější a náročnější úkoly na domácí procvičení. Tito žáci ve výuce také pomáhají slabším spolužákům, čímž posilujeme solidaritu a hlavně schopnost spolupráce v týmu. Zároveň se solidaritou se snažíme v žácích probudit realistické hodnocení ostatních. Toto hodnocení by mělo být založené na osobní zkušenosti a především sebehodnocení. Sebehodnocení a hodnocení ostatních se v posledních letech stalo každodenní integrální součástí žákova života na Střední škole gastronomické a hotelové. Snažíme se o to, aby hodnocení nebylo v žádném případě stresující součástí studia. Řada žáků školy v kombinované formě vzdělávání se do školy vrátila po delší pauze a tento návrat a jeho zvládnutí je stěžejní pro jejich další vzdělávání.

V současnosti se velký důraz klade na dodržování a prosazování lidských práv ve společnosti. Z mnohaleté zkušenosti našich vyučujících však vyplývá, že žáci často prosazují tvrdohlavě a nekompromisně svá práva a svobody, aniž by si uvědomovali, že svá práva nemohou vyžadovat na úkor práv a svobod ostatních jedinců.

4.7.2 Člověk a životní prostředí

Průřezové téma Člověk a životní prostředí reflektuje aktuální potřeby a snahy naší současné společnosti. Dodržování principů udržitelného rozvoje je nejen jednou z priorit České republiky ale i sjednocené Evropy. Jeho základní myšlenky a principy je nutné žákům vštěpovat již od základní školy. V realizaci tohoto průřezového tématu navazujeme proto na environmentální výchovu, kterou všichni žáci prošli již na základních školách. Cílem i nadále zůstává naučit žáky odpovědnému environmentálnímu chování ve společnosti a poukázat na smysluplnost udržitelného rozvoje. Žáky proto vedeme v průběhu celého studia k respektu a vědomí odpovědnosti za udržení kvality životního prostředí v souvislosti s jejich odborným vzděláváním na Střední škole gastronomické a hotelové s.r.o. a zvolenou profesí. Rozvíjíme v žácích nejen během společenskovedního vzdělávání etické hodnoty a postoje ve vztahu k životnímu prostředí.

Těžištěm realizace je postavení člověka v jeho okolním světě a jeho vliv na přírodu a životní prostředí. Nedílnou součástí je pak předání znalostí potřebných pro efektivní ochranu přírody a životního prostředí jako celku. Snažíme se vést žáky k odpovědnosti za své jednání a aktivnímu zájmu a podílení se na řešení hlavních environmentálních problémů. Žáci si během svého středoškolského studia v rámci vzdělávání ke zdraví a odborného vzdělávání osvojují rovněž zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své vlastní zdraví a péči o něj.

Průřezové téma Člověk a životní prostředí realizujeme také difúzně, tedy v logických souvislostech v jednotlivých všeobecně vzdělávacích a odborných předmětech dle učebního plánu. Toto průřezové téma je začleněno již v RVP do výsledků vzdělávání jednotlivých vzdělávacích oblastí. Nezařadili jsme tedy do výuky další samostatný vyučovací předmět věnovaný tomuto průřezovému tématu, ale rozčlenili jsme průřezové téma člověk a životní prostředí k jednotlivým vzdělávacím oblastem. Tak se např. v dějepise žáci neučí pouze to, kdy průmyslová revoluce 18. a 19. století začala, jaký měla průběh a jaké důsledky, ale diskutují společně o tom, jaký vliv měla průmyslová

revoluce na životní prostředí; v informatice nebo během praktického vyučování se žáci mimo jiné učí nakládat s nebezpečným odpadem, využívat především úsporné spotřebiče apod. Nedílnou součástí realizace tohoto průřezového tématu je dodržování bezpečnosti při práci a ochrana zdraví a hygiena práce. Toto průřezové téma prostupuje celým kurikulem.

Předmětem, který je s tímto průřezovým tématem díky svému obsahu pevně propojen, jsou Základy přírodních věd – ekologie, životní prostředí, koloběh látek v přírodě, odpady, dopady chování člověka na životní prostředí, ochrana přírody, zásady udržitelného rozvoje...

Toto průřezové téma stejně jako ostatní realizujeme také pomocí různých nadpředmětových aktivit, které zařazuje do výuky, nebo ve skrytém kurikulu tím, že ve škole dáváme žákům pozitivní příklady a vzory do života a vytváříme podnětné klima školy vedoucí žáky k hospodárnosti, např. třídíme ve škole odpad – plasty, baterie..., vedeme žáky k udržování čistoty ve třídě, škole i v jejím bezprostředním okolí apod. Od těchto činností si slibujeme, že žáci budou odpad třídit i doma, že budou udržovat pořádek a čistotu i mimo svůj domov. Průřezové téma člověk a životní prostředí promítáme do života celé školy. Příkladem žákům není jen škola jako celek ale i jednotlivý vyučující.

Důraz při realizaci tohoto průřezového tématu je kladen také na výchovu proti závislostem. Na škole pracuje metodik prevence, který každoročně sestavuje, realizuje a vyhodnocuje minimální preventivní program, pořádá řadu odborných přednášek a akcí pro žáky. V průběhu studia mají možnost zúčastnit se řady odborných přednášek z oblasti zvoleného oboru.

4.7.3 Člověk a svět práce

Průřezové téma Člověk a svět práce je svým obsahem velice rozsáhlé. Proto toto průřezové téma je na Střední škole gastronomické a hotelové s.r.o. realizováno také difúzně, tj. začleněním jeho jednotlivých obsahových celků do odpovídajících vyučovacích předmětů (jak odborných tak všeobecně vzdělávacích, jak teoretických tak praktických) ve všech ročnících studia. Nejedná se o jednorázové téma. Cílem studia je příprava nejen absolventa s daným odborným profilem ale i příprava absolventa, který

se po svém vstupu na trh práce v něm dokáže orientovat a především prosadit s ohledem na rostoucí mobilitu pracovních sil.

Tomuto průřezovému tématu se věnujeme systematicky po celou dobu vzdělávání žáků a klademe na něj značný důraz. Důležitost tohoto průřezového tématu se zrcadlí rovněž v motu naší školy – Dobrá škola, lepší práce. Škola stojí na třech základních pilířích – odbornosti, cizích jazycích a individuálním přístupu. Jedním z našich cílů je účinné doplnění získaných odborných teoretických i praktických znalostí a dovedností žáků tak, aby všichni naši absolventi našli odpovídající uplatnění na trhu práce i v životě. Dobře naplánovaná realizace tohoto průřezového tématu totiž efektivně formuje a působí na vytvoření budoucí hodnotové orientace žáků. Proto průřezové téma Člověk a svět práce realizujeme po celou dobu středoškolského studia žáků na naší škole v kurikulu i mimo něj.

V průřezovém tématu Člověk a svět práce se klade velký důraz především na praktické aplikování znalostí, dovedností a kompetencí žáků. Proto toto průřezové téma formálně i neformálně aplikujeme především během praktického vyučování, při kterém se snažíme v žácích vzbudit aktivní přístup k vykonávané činnosti. Je také zařazeno do většiny vyučovacích předmětů – převážně do ekonomických věd, občanské nauky, cizích jazyků... Jednotlivá témata byla infiltrována do běžné výuky všeobecně vzdělávacích i odborných předmětů. Tak si žáci například v českém jazyce osvojují písemnou i verbální prezentaci sebe sama nebo prezentaci své práce, během níž si uvědomují, že dobrá znalost mateřského jazyka je velmi důležitá pro jejich další profesní život. Obdobně je tomu i ve výuce cizích jazyků. V matematice a ekonomice pak žáci v rámci finanční gramotnosti počítají praktické příklady z finanční matematiky a v ostatních předmětech jsou dále vedeni k odpovědnému postoji k vlastní profesní budoucnosti apod. V cizích jazycích se pak žáci učí písemně a ústně vyjádřit své požadavky nebo se učí pracovat s cizojazyčnými informacemi. Ve výuce simulují žáci přijímací pohovory do zaměstnání, píšou profesní životopisy a motivační dopisy apod. Celkově je výuka cizích jazyků vedena s ohledem na jejich praktické využití v osobním a profesním životě. Již během studia by měli žáci postupně převzít odpovědnost nejen za své další vzdělávání v rámci zvoleného oboru a kvalifikace ale i za svůj vlastní život. Žáky učíme písemně i verbálně prezentovat výsledky své práce, klást si adekvátní profesní cíle, napsat profesní životopis, sestavovat žádosti o zaměstnání, připravit se na přijímací pohovor, jednat s potencionálními zaměstnavateli, formulovat své priority...

S tímto průřezovým tématem je nedílně spojena základní znalost právních předpisů v aktuálním znění, které se přímo dotýkají vzniku pracovního poměru nebo práv a povinností zaměstnanců, a základní orientace v nich.

Žáci jsou během studia také seznamováni s informačními a poradenskými službami v oblasti zaměstnanosti, aby uměli pružně reagovat na neustále se měnící pracovní trh, znali systém rekvalifikací nejen v České republice ale i ve sjednocené Evropě, jejíž pracovní trh se všem před několika lety plně otevřel. Velká řada našich absolventů se po počátečním odborném vzdělávání pustí do soukromého podnikání. Všichni absolventi by měli být schopni proto vyhodnotit výhody, nevýhody a rizika spojená se zahájením a provozováním soukromého podnikání ve zvoleném oboru.

Nedílnou součástí realizace tohoto průřezového tématu je i finanční vzdělávání. Při jeho zařazování navazujeme na finanční vzdělávání, kterým žáci prošli během základní školy. Cílem je naučit žáky zodpovědně a efektivně zacházet s finančními prostředky na základě získaných znalostí a dovedností tak, aby byli schopni zpracovat osobní i rodinný rozpočet a aby po finanční stránce zabezpečili nejenom sebe ale i svou rodinu. Základem je výcvik odpovědného chování budoucích absolventů a racionálního rozhodování.

Pro žáky organizujeme ve škole různé akce, přednášky a diskuse zaměřené nejenom na odborná témata z oblasti zvolené kvalifikace žáků ale i na témata z oblasti trhu práce. Žáci tak prohlubují s odborníky z praxe (např. personalisty velkých hotelů, zástupci personálních agentur, vysokých škol, pracovníky bank apod.) své soft skills, sociální kompetence a kompetence k pracovnímu uplatnění.

Toto průřezové téma je realizováno i přístupem a formami výuky, do které často zařazujeme práci ve dvojicích, skupinovou práci, prezentování žákovských prací, diskuse, cvičení, hodnotnou pedagogickou komunikaci se zpětnou vazbou apod. Žáci mají šanci během výuky vyhodnocovat získané informace, identifikovat své silné a slabé stránky, vyhodnocovat je stejně jako vyhodnocovat svou práci, vypořádávat se a především přijímat kritiku své práce od kolegů, time management... Žáci se učí hledat cestu k úspěchu a plánovat svůj osobní rozvoj.

Determinující je rovněž poznání reálného pracovního prostředí v reálných situacích. Proto Střední škola gastronomická a hotelová s.r.o. se při praktickém vyučování nesnaží pouze o simulaci pracovního prostředí na školním pracovišti, ale snaží se žáky aktivně bez zbytečného odkladu zapojit do reálných činností a procesů na daném provozu partnerského pracoviště, na kterém probíhá praktické vyučování. Navazování kontaktů

a aktivní spolupráci se sociálními partnery považujeme za klíčovou ve středním odborném školství.

4.7.4 Informační a komunikační technologie

Průřezové téma Informační a komunikační technologie vychází svým obsahem ze stejnojmenné vzdělávací oblasti Rámcového vzdělávacího programu a současně je nedílně spojena s rozvojem kompetence k učení, kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a dalších klíčových kompetencí, které stanovuje rámcový vzdělávací program tohoto oboru. Dovednosti v oblasti informačních a komunikačních technologií mají podpůrný charakter ve vztahu ke všem ostatním složkám kurikula.

Realizace tohoto průřezového tématu se stává v dnešní multimediální informační společnosti zásadní a klíčovou. Informační gramotnost se dnes stala, obzvláště u mladých lidí, naprostou samozřejmostí. Informační a komunikační technologie stále více pronikají i do tradičních sektorů.

Cílem tohoto průřezového tématu je naučit žáky pracovat a používat základní aplikační programové vybavení. Na Střední škole gastronomické a hotelové je toto průřezové téma realizováno v samostatném předmětu (Informatika), ve kterém jsou naprosto dominující formou výuky praktická cvičení v jedné z odborných učeben výpočetní techniky.

Dále je toto průřezové téma realizováno i v ostatních vyučovacích předmětech. Při jeho realizaci navazujeme na znalosti a dovednosti žáků, které získali na základní škole. Snažíme se žáky motivovat v průběhu celého studia k smysluplné práci pomocí informačních a komunikačních technologií – vyžadujeme samostatné vyhledávání informací, zpracovávání domácích úkolů, referátů a seminárních prací pomocí počítače, sami učitelé pracují ve výuce s informačními technologiemi apod.

Součástí tohoto průřezového tématu je i výchova k bezpečnému užívání internetu v podobě obsahu, uživatelů apod., k dodržování autorských práv při využívání a publikaci prostřednictvím nových médií, ochraně osobních údajů a prevence proti závislostem na nových médiích.

Jedním z pilířů školy je individuální přístup. Škola a její zaměstnanci komunikují s žáky a jejich zákonnými zástupci pomocí informačních a komunikačních technologií.

Každému žákovi je zřízena při jeho přijetí do školy tzv. osobní zóna, tedy webové prostředí, ve kterém najde veškeré informace ke svému studiu. Přes tuto osobní zónu může komunikovat s vyučujícími či vedením školy. V plánu je zřízení i školních datových schránek a studijní zóny, kde by žáci měli k dispozici studijní a jiné doplňkové materiály k výuce v elektronické podobě. Jedním z benefitů školy je zdarma přístup do projektu English University Online, tedy do výuky anglického jazyka online. Realizace těchto plánů v následujících letech nesporně přispěje významnou měrou k zdárné realizaci tohoto průřezového tématu.

4.8 Hodnocení žáků

Žáci jsou hodnoceni podle Pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků, která jsou součástí školního řádu. Školní řád je zveřejněn na úřední desce školy a na elektronické úřední desce školy na webové stránce www.ssgg.cz.

Specifické způsoby a event.. i specifická kritéria hodnocení žáků v jednotlivých vyučovacích předmětech jsou uvedeny v učebních osnovách těchto předmětů (v úvodní obecné části).

4.8.1 Obecná charakteristika způsobů a kritérií hodnocení žáků

Hodnocení výsledků vzdělávání na vysvědčení se provádí formou klasifikace. Vychází se přitom z průběžné klasifikace; vyučující však vždy posoudí význam jednotlivých známek průběžné klasifikace.

Průběžné hodnocení výsledků vzdělávání se provádí formou průběžné klasifikace, přičemž průběžnou klasifikací se rozumí hodnocení dílčích výsledků a projevů žáka v jednotlivých vyučovacích předmětech v průběhu pololetí. Při průběžné klasifikaci se používají stejné stupně prospěchu jako při hodnocení výsledků vzdělávání na vysvědčení.

Podklady pro hodnocení a klasifikaci získávají učitelé zpravidla kontrolními písemnými pracemi či na základě ústního zkoušení.

Ke klasifikaci z předmětu však s ohledem na počet konzultačních hodin postačí i jen jedna známka z kontrolní písemné práce, jejímž obsahem bylo ověření znalostí učiva za celé příslušné pololetí nebo alespoň dvě známky získané v průběhu pololetí.

Na žádost žáka může učitel provést ověření a hodnocení znalostí žáka i mimo stanovenou dobu vyučování, a to zejména v konzultačních hodinách učitele.

4.8.2 Obecná kritéria stupňů hodnocení v teoretických předmětech

Stupeň 1 (výborný)

Žák ovládá požadované poznatky, fakta, pojmy a zákonitosti uceleně, přesně a úplně a chápe vztahy mezi nimi. Pohotově vykonává požadované intelektuální a motorické činnosti. Samostatně a tvořivě uplatňuje osvojené poznatky a dovednosti při řešení teoretických a praktických úkolů, při výkladu a hodnocení jevů a zákonitostí. Myslí logicky správně, zřetelně se u něho projevuje samostatnost a tvořivost. Jeho ústní a písemný projev je správný, přesný a výstižný. Grafický projev je přesný a estetický. Výsledky jeho činnosti jsou kvalitní, pouze s menšími nedostatky. Je schopen samostatně studovat vhodné texty.

Stupeň 2 (chvalitebný)

Žák ovládá požadované poznatky, fakta, pojmy a zákonitosti v podstatě uceleně, přesně a úplně. Pohotově vykonává požadované intelektuální a motorické činnosti. Samostatně a produktivně nebo podle menších podnětů učitele uplatňuje osvojené poznatky a dovednosti při řešení teoretických a praktických úkolů, při výkladu a hodnocení jevů a zákonitostí. Myslí správně, v jeho myšlení se projevuje logika a tvořivost. Ústní a písemný projev mívá menší nedostatky ve správnosti, přesnosti a výstižnosti. Kvalita výsledků činnosti je zpravidla bez podstatných nedostatků. Grafický projev je estetický, bez větších nepřesností. Je schopen samostatně nebo s menší pomocí studovat vhodné texty.

Stupeň 3 (dobrý)

Žák má v ucelenosti, přesnosti a úplnosti osvojení si požadovaných poznatků, faktů, pojmů a zákonitostí nepodstatné mezery. Při vykonávání požadovaných intelektuálních

a motorických činností projevuje nedostatky. Podstatnější nepřesnosti a chyby dovede za pomoci učitele korigovat. V uplatňování osvojených poznatků a dovedností při řešení teoretických a praktických úkolů se dopouští chyb. Uplatňuje poznatky a provádí hodnocení jevů a zákonitostí podle podnětů učitele. Jeho myšlení je vcelku správné, ale málo tvořivé, v jeho logice se vyskytují chyby. V ústním a písemném projevu má nedostatky ve správnosti, přesnosti a výstižnosti. V kvalitě výsledků jeho činnosti se projevují častější nedostatky, grafický projev je méně estetický a má menší nedostatky. Je schopen samostatně studovat podle návodu učitele.

Stupeň 4 (dostatečný)

Žák má v ucelenosti, přesnosti a úplnosti osvojení si požadovaných poznatků závažné mezery. Při provádění požadovaných intelektuálních a motorických činností je málo pohotový a má větší nedostatky. V uplatňování osvojených poznatků a dovedností při řešení teoretických a praktických úkolů se vyskytují závažné chyby. Při využívání poznatků pro výklad a hodnocení jevů je nesamostatný. V logice myšlení se vyskytují závažné chyby, myšlení není tvořivé. Jeho ústní a písemný projev má vážné nedostatky ve správnosti, přesnosti a výstižnosti. V kvalitě výsledků jeho činnosti a v grafickém projevu se projevují nedostatky, grafický projev je málo estetický. Závažné nedostatky a chyby dovede žák s pomocí učitele opravit. Při samostatném studiu má velké těžkosti.

Stupeň 5 (nedostatečný)

Žák si požadované poznatky neosvojil uceleně, přesně a úplně, má v nich závažné a značné mezery. Jeho dovednost vykonávat požadované intelektuální a motorické činnosti má velmi podstatné nedostatky. V uplatňování osvojených vědomostí a dovedností při řešení teoretických a praktických úkolů se vyskytují velmi závažné chyby. Při výkladu a hodnocení jevů a zákonitostí nedovede své vědomosti uplatnit ani s podněty učitele. Neprojevuje samostatnost v myšlení, vyskytují se u něho časté logické nedostatky.

V ústním a písemném projevu má závažné nedostatky ve správnosti, přesnosti i výstižnosti. Kvalita výsledků jeho činnosti a grafický projev mají vážné nedostatky. Závažné nedostatky a chyby nedovede opravit ani s pomocí učitele. Nedovede samostatně studovat.

4.8.3 Obecná kritéria stupňů hodnocení v předmětech vyučovaných formou učební a odborná praxe

Teoretická část těchto předmětů se klasifikuje podle kritérií teoretických předmětů.

Stupeň 1 (výborný)

Žák soustavně projevuje aktivní vztah k práci, k pracovnímu týmu a praktickým činnostem. Pohotově, samostatně a tvořivě využívá získaných teoretických poznatků v praktické činnosti. Praktické činnosti vykonává pohotově, samostatně uplatňuje získané dovednosti a návyky. Bezpečně ovládá postupy a způsoby práce. Dopouští se jen menších chyb, výsledky jeho práce jsou bez závažných nedostatků. Účelně si organizuje vlastní práci, udržuje pracoviště v pořádku. Uvědoměle dodržuje předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci. Hospodárně využívá surovin, materiálů a energie. Vzorně obsluhuje a udržuje učební pomůcky, nástroje a nářadí. Aktivně překonává vyskytující se překážky.

Stupeň 2 (chvalitebný)

Žák projevuje aktivní vztah k práci, k pracovnímu týmu a k pracovním činnostem. Samostatně, ale méně tvořivě a s menší jistotou využívá získaných teoretických poznatků v praktické činnosti. Praktické činnosti vykonává samostatně, v postupech a způsobech práce se nevyskytují podstatné chyby. Výsledky jeho práce mají drobné nedostatky. Účelně si organizuje vlastní práci, pracoviště udržuje v pořádku. Uvědoměle dodržuje předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci. Při hospodárném využívání surovin, materiálů a energie se dopouští malých chyb. Učební pomůcky, nástroje, nářadí obsluhuje a udržuje s drobnými nedostatky. Překážky v práci překonává s občasou pomocí.

Stupeň 3 (dobrý)

Žákův vztah k práci, k pracovnímu týmu a k praktickým činnostem je převážně aktivní, s menšími výkyvy. Za pomoci učitele nebo instruktora uplatňuje získané teoretické poznatky v praktické činnosti. V praktických činnostech se dopouští chyb a při postupech způsobů práce potřebuje občasou pomoc učitele nebo instruktora. Výsledky práce mají nedostatky. Vlastní práci organizuje méně účelně, udržuje pracoviště v pořádku. Dodržuje předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci. Na podněty učitele

nebo instruktora je schopen hospodárně využívat surovin, materiálů a energie. K obsluze a údržbě učebních pomůcek, nástrojů a nářadí musí být častěji podněčován. Překážky v práci překonává s pomocí učitele nebo instruktora.

Stupeň 4 (dostatečný)

Žák pracuje bez zájmu a žádoucího vztahu k práci, k pracovnímu týmu a k praktickým činnostem. Získaných teoretických poznatků dovede využít při praktické činnosti jen za soustavné pomoci učitele nebo instruktora. V praktických činnostech, dovednostech a návycích se dopouští větších chyb. Při volbě postupů a způsobů práce potřebuje soustavnou pomoc učitele nebo instruktora. Ve výsledcích práce má závažné nedostatky.

Práci dovede organizovat za soustavné pomoci učitele nebo instruktora, méně dbá o pořádek na pracovišti a na dodržování předpisů o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci. Porušuje zásady hospodárnosti využívání surovin, materiálů a energie. V obsluze a údržbě učebních pomůcek, nástrojů a nářadí má závažné nedostatky. Překážky v práci překonává jen s pomocí učitele nebo instruktora.

Stupeň 5 (nedostatečný)

Žák neprojevuje zájem o práci, jeho vztah k ní, k pracovnímu týmu a k praktickým činnostem není na potřebné úrovni. Nedokáže ani s pomocí učitele nebo instruktora uplatnit získané teoretické poznatky při praktické činnosti. V praktických činnostech, dovednostech a návycích má podstatné nedostatky. Pracovní postupy nezvládá ani s pomocí učitele nebo instruktora. Výsledky jeho práce jsou nedokončené, neúplné, nepřesné, nedosahují ani dolní hranice předepsaných ukazatelů. Práci na pracovišti si nedokáže organizovat, nedbá na pořádek na pracovišti. Neovládá předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci. Nevyužívá hospodárně surovin, materiálů a energie. V obsluze a údržbě učebních pomůcek, nástrojů a nářadí má závažné nedostatky.

4.9 Maturitní zkouška

Studium je zakončeno maturitní zkouškou dle platných právních předpisů v době jejího konání. Obsah a organizace maturitní zkoušky se řídí platnými předpisy. Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o maturitní zkoušce.

4.9.1 Volitelné zkoušky společné části maturitní zkoušky

V souladu s platným Školským zákonem č. 561/2004 Sb. ve znění pozdějších předpisů již není v kompetenci ředitele školy stanovovat volitelné zkoušky společné části maturitní zkoušky. Dřívější § 78 odst. 6 byl ze Školského zákona vypuštěn.

4.9.2 Charakteristika obsahu a formy profilové části maturitní zkoušky

Profilová část maturitní zkoušky zajišťovaná školou se skládá ze dvou samostatných zkoušek:

1) Název zkoušky: **Gastronomie**

Forma zkoušky: písemná zkouška

Obsah zkoušky: učivo předmětů Technologie, Stolničení a Potraviny a výživa

2) Název zkoušky: **Výroba a odbyt v gastronomii**

Forma zkoušky: praktická zkouška

Obsah zkoušky: učivo předmětů Odborný výcvik a Odborná praxe

4.10 Charakteristika podpory vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

4.10.1 Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

Škola má se vzděláváním žáků se speciálními vzdělávacími potřebami mnohaleté zkušenosti. Zabezpečení kvalitního vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami patří mezi priority školy.

Legislativní vymezení vzdělávání těchto žáků vychází ze školského zákona a prováděcích vyhlášek v platném znění.

Žáky se speciálními vzdělávacími potřebami jsou žáci, kteří k naplnění svých vzdělávacích možností nebo k uplatnění nebo užívání svých práv na rovnoprávném základě s ostatními intaktními žáky školy potřebují poskytnutí podpůrných opatření.

Těmito podpůrnými opatřeními se rozumí především nezbytné úpravy ve vzdělávacím procesu na Střední škole gastronomické a hotelové s.r.o., které budou odpovídat žákovu zdravotnímu stavu, kulturnímu prostředí, ze kterého přichází, nebo jiným životním podmínkám žáka, které mohou jeho vzdělávání ovlivnit. Škola a její výchovná poradkyně velice úzce spolupracuje s Pedagogicko-psychologickou poradnou pro Prahu 1, 2 a 4. Právě úzká a kvalitní spolupráce se školským poradenským zařízením zaručuje efektivní realizaci poskytování podpůrných opatření žákům.

Škola při vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami již mnoho let uplatňuje principy diferenciací a individualizace vzdělávacího procesu. Jednotliví vyučující často střídají formy i metody výuky tak, aby vzdělávání všech žáků bylo efektivní a vedlo k požadovaným výstupům dle RVP. Ve výuce je rovněž používáno formativní hodnocení žáků.

Škola přistupuje k žákům se speciálními vzdělávacími potřebami individuálně. Na základě jejich individuálních potřeb uzpůsobuje vzdělávání, tj. zejména formy a metody výuky v rámci podpůrných opatření prvního stupně. Formy a metody výuky škola upravuje tak, aby co nejlépe odpovídaly vzdělávacím potřebám a možnostem žáka. Škola vytváří optimální podmínky, které takovéto individuálně uzpůsobené vzdělávání umožní.

Celý pedagogický sbor školy je v oblasti vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami pravidelně, systematicky a dlouhodobě proškolen formou

přednášek, seminářů i praktických workshopů. Učitelé respektují a realizují doporučení pedagogicko-psychologických poraden (dále jen PPP). Určený pedagogický pracovník školy centrálně sleduje a vyhodnocuje průběh a výsledky vzdělávání všech žáků se speciálními vzdělávacími potřebami. Tento pedagog též poskytuje společně se školským poradenským zařízením podporu žákovi i jeho zákonným zástupcům.

Škola v případě potřeby realizuje ve prospěch žáků se speciálními vzdělávacími potřebami podpůrná opatření prvního stupně, a to i bez doporučení školského poradenského zařízení. Cílem těchto podpůrných opatření je vyrovnávat podmínky ke vzdělávání žáka, které mohou být ovlivněny mírnými problémy.

V případě doporučení školského poradenského zařízení a informovaného souhlasu zletilého žáka nebo zákonného zástupce nezletilého žáka škola poskytuje žákovi podpůrná opatření druhého až pátého stupně, a to dle doručeného doporučení školského poradenského zařízení. Cílem těchto opatření je vyrovnání podmínek ke vzdělávání, které jsou způsobeny závažnými obtížemi, které svůj základ mohou mít v nepřípravenosti žáka na školu, odlišných životních podmínkách a odlišném kulturním prostředí, ze kterého daný žák přichází.

Podpůrná opatření škola poskytuje samostatně nebo v kombinaci různých druhů a stupňů v souladu se zjištěnými speciálními vzdělávacími potřebami žáka.

Mezi podpůrná opatření, které škola poskytuje, patří například:

- a) poradenská pomoc školy žákovi, rodičům žáků a jejich zákonným zástupcům prostřednictvím hlavně výchovné poradkyně a školního psychologa
- b) použití kompenzačních pomůcek a speciálních učebnic
- c) úprava organizace výchovně-vzdělávacího procesu
- d) úprava obsahu vzdělávání
- e) úprava hodnocení průběhu a výsledků vzdělávání žáka se speciálními vzdělávacími potřebami
- f) úprava forem a metod vzdělávání
- g) případné zabezpečení výuky předmětů speciálně pedagogické péče
- h) případná úprava očekávaných výstupů vzdělávání v mezích stanovených RVP
- i) případné prodloužení délky vzdělávání až o dva roky
- j) případné využití asistenta pedagoga nebo využití dalšího pedagogického pracovníka
- k) povolení vzdělávání podle IVP

l) a další

V případě nezletilých žáků je předpokladem pro efektivní vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami pravidelná kvalitní spolupráce s rodinou žáka.

Pedagogičtí pracovníci školy provádí při výuce základní pedagogickou diagnostiku. Nejdříve se pokusí o účelnou podporu žáka sama škola, aniž by se nutně obracela na školské poradenské zařízení. Využije k tomu opatření prvního stupně dle platné vyhlášky. V případě, že je zřejmé, že obtíže žáka ve vzdělávání přetrvávají i po využití podpůrných opatření, nebo v případě, kdy je zřejmé, že tyto obtíže jsou závažnějšího charakteru, doporučí škola žákovi a jeho zákonnému zástupci návštěvu školského poradenského zařízení.

Ke zmapování forem a možností podpory daného žáka je využívána jeho přímá podpora ve výuce pedagogickým pracovníkem. Pokud tato podpora nedostačuje nebo pokud žákovi obtíže vyžadují spolupráci více pedagogických pracovníků, vytváří škola plán pedagogické podpory daného žáka, se kterým je seznámen žák, jeho zákonný zástupce a všichni vyučující daného žáka. Tento plán pedagogické podpory obsahuje popis obtíží žáka, cíle a způsoby jejich vyhodnocování. Na jeho základě jsou žákovi poskytována podpůrná opatření prvního stupně. Všichni vyučující, kteří daného žáka vyučují, se pravidelně scházejí, konzultují a plán pedagogické podpory žáka vyhodnocují.

Dlouhodobě nemocným žákům škola umožňuje bezplatně využívat videokonferenční systém Polycom speciálně upravený pro potřeby střední školy. Tento systém umožňuje dlouhodobě nemocnému žákovi účastnit se vyučování z domova či z nemocnice. Škola žákovi zapůjčí notebook s rychlým mobilním datovým připojením 4G. Tento je vybaven kamerou a speciálním softwarem. V učebně se pak umístí druhá část systému – počítač, pojízdná televize s dálkově žákem ovládanou kamerou. Výsledkem je, že žák z domova ovládá kameru a vidí a slyší dění v učebně podobně, jako kdyby byl fyzicky přítomen. Naopak učitel vidí na obrazovce vzdáleně se připojujícího žáka a slyší ho. Současně v malém okně na televizi (picture in picture) vidí i to, co žák vidí na svém monitoru, tj. kam si zamířil a zaostřil kameru (např. zda tedy neopisuje z písemky spolužáka či zda nevěnuje pozornost spolužačkám na místo studia).

Inkluzivní výuka

Vychází z potřeb inkluze jednotlivých žáků a prostřednictvím jejich vyrovnávání rozvíjí vzdělávací potenciál všech těchto žáků. U žáků cizinců jde především o rozvoj jejich jazykových dovedností, slovní zásoby a orientace ve výuce, pokynech apod. Základním principem inkluzivního vzdělávání je zapojení všech žáků do vzdělávacího procesu. V inkluzivní škole se všichni žáci vzdělávají společně a učitelé jejich individuální vzdělávací potřeby vyrovnávají a odpovídají na ně různými opatřeními.

Principy inkluze

- podněcovat žáky při výuce odpovídajícími úkoly a výzvami
- odpovídat na odlišné vzdělávací potřeby všech svých žáků a studentů
- překonávat potencionální bariéry při vzdělávání a hodnocení jednotlivců i skupin žáků

4.10.2 Vzdělávání žáků mimořádně nadaných

Vzdělávání žáků mimořádně nadaných je žádoucí nejen vzhledem k žákům samotným, ale zároveň má zásadní význam pro společnost. Nemusí se přitom jednat pouze o žáky mimořádně nadané, ale i o ty žáky, kteří prokazují mimořádně vysokou úroveň výkonů ve všech, nebo pouze v určitých činnostech či oblastech vzdělávání, kde projevují například vysokou motivaci, jsou značně cílevědomí a kreativní. Je proto nutné tyto žáky podchytit a individuálně s nimi pracovat.

Mimořádně nadaní žáci mohou mít ovšem i řadu problémů při zvládnání učiva i v sociálních vztazích z důvodů preferování vlastního tempa, nedostatečný um ve způsobu učení se, podceňování opakování i prosazování vlastní výrazné osobnosti. Je proto důležité zjistit konkrétní nadání žáka, ale i jeho nedostatky a problémy a tomu přizpůsobit práci s ním.

Ke vzdělávacím potřebám mimořádně nadaných žáků se vyjadřuje školské poradenské zařízení. Významná je spolupráce všech učitelů, kteří mimořádně nadaného žáka vyučují. Ve výuce těchto žáků je využíváno náročnějších metod a postupů, problémového a projektového vyučování, samostudia, práce s informačními

technologemi. Žáci jsou též zapojováni do skupinové výuky a týmové práce, která umožňuje pozitivně rozvíjet jejich sociální komunikaci.

Ředitel školy pak může mimořádně nadaného studenta, za podmínek daných školským zákonem, přeřadit do vyššího ročníku na základě zkoušky před komisí, kterou ředitel školy za tímto účelem jmenuje.

4.10.3 Vzdělávání žáků s odlišným mateřským jazykem

Vzdělávání žáků cizinců a žáků s odlišným mateřským jazykem upravuje § 20 školského zákona v platném znění.

Občané Evropské unie a jejich rodinní příslušníci mají přístup ke vzdělávání a školským službám podle školského zákona za stejných podmínek jako občané ČR. Občané tzv. třetích zemí mají přístup ke střednímu vzdělávání, jen pokud pobývají oprávněně na území České republiky.

Začleňování žáků s odlišným mateřským jazykem

Při přijímání uchazečů do školy má škola rovný přístup ke všem těmto uchazečům.

Školský zákon deklaruje rovný přístup při přijímání ke vzdělávání, proto mají cizí státní příslušníci stejná práva a povinnosti jako uchazeči z ČR. Přesto se přijetí cizinců z několika důvodů liší. V souladu se školským zákonem prokazují někteří uchazeči znalost českého jazyka, která je potřebná ke studiu, pohovorem.

Principy začleňování cizinců

- každý žák má právo plnohodnotně rozvíjet svůj potenciál, účastnit se výuky a spolupracovat s ostatními
- škola má zodpovědnost za zajištění rovnosti vzdělávacích příležitostí pro všechny a odstranění překážek, které by tomu bránily, což u žáků cizinců je především výuka češtiny, pokud nastane tato potřeba
- opatření zohledňující vzdělávací potřeby žáků cizinců musí vycházet z pedagogické diagnostiky jejich dosavadních znalostí a zkušeností (v případě jazykové bariéry je nutné alespoň rámcově zjistit například ze sešitů nebo učebnic předchozí učivo) a jazykových dovedností (porozumění češtině, mluvení, psaní latinkou, čtení apod.).

- základním principem je přistupovat k žákům cizincům, s vědomím toho, že vzdělávací jazyk je pro ně jazyk cizí a že se teprve učí jazyk, prostřednictvím něhož se zároveň učí. To s sebou nese zvýšené požadavky na názornost, přehlednost, systematickosti, a často i redukci učiva s velkým důrazem na rozvoj dovedností v českém jazyce.

Nejlepší způsob, jak toho dosáhnout, je smysluplná a podnětná výuka s vrstevníky v běžných třídách, která vychází bezprostředně z potřeb jednotlivých žáků.

Do procesu inkluze by měli být zapojeni i rodiče žáků s odlišným mateřským jazykem. Minimálně by měli být o všem informováni, ale neměla by jim být odebrána zodpovědnost za vzdělávací situaci jejich dětí, přestože i jejich vlastní situace je často nelehká.

Je nutné vyvíjet se směrem k individualizaci a diferenciaci výuky. Výchozím principem je již zmíněná inkluzivní výuka.

4.11 Bezpečnost a ochrana zdraví při vzdělávacích činnostech

Dodržování pravidel bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, hygieně práce a požární ochraně je neoddělitelnou součástí teoretického a praktického vyučování. Výchova k bezpečné a zdravé neohrožující práci vychází ve vzdělávacím procesu z platných právních a ostatních předpisů k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (zákonů, nařízení vlády, vyhlášek, technických předpisů, českých technických norem, norem EU). S požadavky vybranými z těchto předpisů, které se vztahují k výkonu konkrétních činností v teoretickém i praktickém vyučování, s rizikovými faktory, ale i se zdravotnickými předpisy a protipožární ochranou jsou žáci seznamováni vždy na začátku každého školního roku a toto proškolení stvrzují svým podpisem.

4.12 Finanční nároky na vzdělávání

Předpokladem pro studium oboru 65-41-L/01 Gastronomie v kombinované formě vzdělávání je možnost využití speciálních studijních pomůcek umožňujících žákům samostatné avšak vyučujícími řízené vzdělávání a přímý rychlý kontakt se školou a studijním tutorem. Těmito pomůckami jsou osobní počítač nebo notebook s běžným softwarovým vybavením (textový editor, tabulkový editor, internetový prohlížeč...) a přístupem na síť internet.

Ke všem vyučovaným předmětům poskytuje škola žákům rozsáhlou internetovou interaktivní podporu v prostředí LMS Moodle a další online podpory výuky. Tyto podpory v sobě zahrnují jak studijní materiály, tak i rady a doporučení pro vzdělávání a opakovací a testovací materiály.

Pomocí počítače budou žáci rovněž se školou komunikovat (e-mail, chat, diskuze...)

Finanční nároky na vzdělávání hrazené žákem tedy představuje zejména školou vybíraná úplata za vzdělávání (školné), náklady na pořízení a provoz vlastního PC žáka a na internetovou konektivitu žáka.

5 Učební plán a přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP

Název a adresa školy: Střední škola gastronomická a hotelová s.r.o.
Vrbova 1233, 147 00 Praha 4 – Braník
telefon: tel.: 241 001 711, GSM: 731 672 548
email: info@ssgh.cz
web: www.ssgh.cz

Rámcový vzdělávací program: 65-41-L/01 Gastronomie
Č.j. 12698/2007-23

Název školního vzdělávacího programu: Gastronomie
Kód a název oboru vzdělání: 65-41-L/01 Gastronomie
Forma vzdělávání: kombinovaná jako kombinace denní a
distanční formy vzdělávání
Stupeň poskytovaného vzdělávání: střední vzdělání s maturitní zkouškou
Platnost ŠVP: 1.9.2020 (počínaje 1. ročníkem)

Podíl vyučovacích hodin dle ŠVP:

Celkem vyučovacích hodin za dobu vzdělávání:	1956
- z toho vyučovacích hodin v denní formě vzdělávání:	1006 (51,5%)
- z toho vyučovacích hodin v distanční formě vzdělávání	950 (48,5%)

Pro denní formu vzdělávání předepisuje rámcový vzdělávací program bez vzdělávací oblasti Vzdělávání pro zdraví celkem 3840 vyučovacích hodin. V souladu s koeficientem financování 40% je nutno odučit minimálně 1536 vyučovacích hodin za celou dobu vzdělávání. K tomuto počtu přidala škola celkem 420 vyučovacích hodin.

5.1 Učební plán

obor: 65-41-L/01 Gastronomie		Dotace vyučovacích hodin v jednotlivých ročnících											
Závaznost vyučovacích předmětů	názvy vyučovacích předmětů	1. ročník		2. ročník		3. ročník		4. ročník		Celkem			dělené hodiny v denní formě
		denní	dist.	denní	dist.	denní	dist.	denní	dist.	celkem	denní	dist.	
Povinné vyučovací předměty	Český jazyk a literatura	30	40	30	20	30	20	40	30	240	130	110	
	Anglický jazyk / první	40	30	30	20	30	20			170	100	70	170
	Občanská nauka	8	40							48	8	40	
	Dějepis	8	40							48	8	40	
	Základy přírodních věd			8	50					58	8	50	
	Matematika			20	40	20	50			130	40	90	
	Informatika	30	60							90	30	60	90
	Profesní komunikace	8	40							48	8	40	48
	Ekonomické vědy			8	60	8	60			136	16	120	
	Potraviny a výživa					8	40	20	60	128	28	100	
	Stolničení			10	30	20	30	20	30	140	50	90	
	Technologie			30	55	10	15	10	10	130	50	80	
Odborný výcvik			150		160		120		430	430	0	430	
Volitelné vyučovací předměty													
Druhý cizí jazyk	Německý jazyk / druhý	20	20	20	20	20	20			120	60	60	120
	Ruský jazyk / druhý	20	20	20	20	20	20			120	60	60	120
	Španělský jazyk / druhý	20	20	20	20	20	20			120	60	60	120
Seminář	Seminář anglického jazyka							40		40	40	0	40
	Seminář španělského jazyka							40		40	40	0	40
	Seminář ruského jazyka							40		40	40	0	40
	Seminář matematiky							40		40	40		40
	Seminář německého jazyka							40		40	40	0	40
	Celkem	144	270	306	295	306	255	250	130	1956	1006	950	1298

Poznámky k učebnímu plánu

V tabulce jsou uvedeny vyučovací předměty povinné a vyučovací předměty volitelné. Kromě těchto předmětů je dále vyučován povinný vyučovací předmět Odborná praxe, a to formou praktického vyučování – odborné praxe.

U volitelného předmětu *Druhý cizí jazyk* žák provede na začátku vzdělávání povinně volbu jednoho z následujících předmětů:

Německý jazyk / druhý

Ruský jazyk / druhý

Španělský jazyk / druhý

Pokud žák volbu ve stanoveném termínu neprovede, určí Druhý cizí jazyk žákovi ředitel školy. Z organizačních/kapacitních důvodů může ředitel školy volbu žáka změnit a zařadit jej ke vzdělávání jím určeného cizího jazyka.

Volba druhého cizího jazyka platí po celou dobu vzdělávání. Ředitel školy může povolit žákovi na základě jeho žádosti změnu druhého cizího jazyka v průběhu studia. Ředitel žákovi vyhoví, umožňují-li to kapacitní možnosti školy. Je-li takováto žádost podána nejpozději do konce 1. pololetí 1. ročníku, vyhoví ředitel bez stanovení rozdílových zkoušek.

U volitelného předmětu *Seminář* žák provede do konce 2. pololetí 3. ročníku povinně volbu jednoho z následujících předmětů: *Seminář matematiky*, *Seminář anglického jazyka*, *Seminář německého jazyka*, *Seminář španělského jazyka* nebo *Seminář ruského jazyka*.

Pokud žák volbu ve stanoveném termínu neprovede, určí *Seminář* žákovi ředitel školy. Z organizačních/kapacitních důvodů může ředitel školy volbu žáka změnit a zařadit jej ke vzdělávání jím určeného *Semináře*.

Kromě výše specifikované výuky:

V prvním ročníku proběhne před zahájením vlastní výuky blokovaný kurz Úvod do studia. Nejedná se o vyučovací předmět.

Mezi předměty všeobecně vzdělávací patří: *Český jazyk a literatura*, *Anglický jazyk / první*, *Druhý cizí jazyk*, *Seminář*, *Občanská nauka*, *Dějepis*, *Základy přírodních věd*, *Matematika*, *Informatika* a *Profesní komunikace*. Mezi předměty odborné patří pak *Ekonomické vědy*, *Potraviny a výživa*, *Stolničení*, *Technologie*, *Odborný výcvik*, a *Odborná praxe*.

Forma a podíl praktického vyučování:

Forma praktického vyučování	Vyučovací předmět	Ročník
Odborný výcvik	Odborný výcvik	2., 3. a 4.
Odborná praxe	Odborná praxe	2. a 3.
Cvičení	Informatika	1.
	Profesní komunikace	1.

Praktické vyučování je realizováno formou odborného výcviku, odborné praxe a cvičení:

- ve druhém, třetím a čtvrtém ročníku se vyučuje vyučovací předmět odborný výcvik; vyučovací hodina odborného výcviku trvá v souladu s § 26 odst. 1 školského zákona 60 minut
 - ve 2. ročníku 150 vyučovacích hodin
 - ve 3. ročníku 160 vyučovacích hodin
 - ve 4. ročníku 120 vyučovacích hodin
- ve druhém a třetím ročníku se koná odborná praxe (blokově)
 - ve 2. ročníku 2 týdny celkem v rozsahu 70 vyučovacích hodin
 - ve 3. ročníku 3 týdny celkem v rozsahu 105 vyučovacích hodin
- v 1. probíhají cvičení v předmětu Informatika – jsou realizována v odborných učebnách
- v 1. ročníku probíhá cvičení v předmětu Profesní komunikace – je realizováno v odborných učebnách

Konkrétní termíny konání praktického vyučování v daném školním roce stanoví ředitel školy. Konání části odborné praxe v rozsahu až 2 týdnů může ředitel školy stanovit v souladu s RVP na období prázdnin.

Sloupec „Dělené hodiny v denní formě“ představuje počet hodin, na které bude třída pravděpodobně dělená na skupiny. O rozdělení či nerozdělení každé jednotlivé konkrétní třídy rozhoduje ředitel školy při respektování platné legislativy. Ředitel školy rozdělí třídu vždy, pokud by počet žáků ve třídě přesáhl legislativou stanovený maximální počet žáků ve skupině.

Rozvržení výuky ve školním roce

Výuka probíhající denní formou vzdělávání se realizuje v jednotlivých vyučovacích dnech, kdy počet vyučovacích hodin v jednom dni respektuje požadavky vyhlášky 13/2005 Sb. Ředitel školy stanoví termíny těchto vyučovacích dnů.

Výuka probíhající distanční formou vzdělávání probíhá jako samostatné vzdělávání žáků uskutečňované převážně prostřednictvím tzv. studijní zóny školy, tedy informačního systému LMS Moodle při využití školou speciálně vyvinutých studijních pomůcek a opor. Časové rozvržení tohoto vzdělávání v rámci pololetí si stanoví žák sám.

Škola stanoví rozložení učiva do jednotlivých pololetí jednotlivých vyučovacích předmětů.

Počet vyučovacích hodin stanovený pro učivo rozvržené do distanční formy vzdělávání představuje kvalifikovaný odhad doby potřebné pro zvládnutí tohoto učiva. Skutečná doba vzdělávání studenta v distančním vzdělávání se od tohoto odhadu může lišit zejména v závislosti na studijních předpokladech, předchozích znalostech a předchozí praxi žáků. Výše uvedený počet hodin distančního vzdělávání tedy není z pohledu žáků závazným časovým limitem, který musí věnovat vzdělávání v LMS Moodle.

5.2 Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP

65-41-L/01 Gastronomie (kombinovaná)		Střední škola gastronomická a hotelová s.r.o.				
Vzdělávací oblast	Základní počet hodin RVP	Počet disponibilních hodin RVP	Hodiny přidané školou nad rámec RVP	Celkový počet hodin ŠVP	Název předmětu ŠVP	Počet hodin ŠVP
Český jazyk	64	50	6	120	<i>Celkem za předměty</i>	<i>120</i>
					Český jazyk a literatura	120
Dva cizí jazyky	205	50	35	290	<i>Celkem za předměty</i>	<i>290</i>
					Anglický jazyk / první	170
					Druhý cizí jazyk	120
Společenskovědní vzdělávání	64	14	18	96	<i>Celkem za předměty</i>	<i>96</i>
					Občanská nauka	48
					Dějepis	48
Přírodovědné vzdělávání	51	0	7	58	<i>Celkem za předměty</i>	<i>58</i>
					Základy přírodních věd	58
Matematické vzdělávání	128	0	2	130	<i>Celkem za předměty</i>	<i>130</i>
					Matematika	130
Estetické vzdělávání	64	46	10	120	<i>Celkem za předměty</i>	<i>120</i>
					Český jazyk a literatura	120
Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	51	0	35	86	<i>Celkem za předměty</i>	<i>86</i>
					Informatika	86
Ekonomika a podnikání	128	10	28	166	<i>Celkem za předměty</i>	<i>166</i>
					Ekonomické vědy	136
					Odborný výcvik	30
Výživa	102	30	52	184	<i>Celkem za předměty</i>	<i>184</i>
					Potraviny a výživa	128
					Odborný výcvik	56
Výroba a odbyt v gastronomii	320	120	125	565	<i>Celkem za předměty</i>	<i>565</i>
					Stolničení	140
					Technologie	130
					Odborný výcvik	295
Komunikace ve službách	38	1	62	101	<i>Celkem za předměty</i>	<i>101</i>
					Profesní komunikace	48
					Informatika	4
					Odborný výcvik	49
Seminář	0	0	40	40	<i>Celkem za předměty</i>	<i>40</i>
					Seminář	40
Celkem	1215	321	420	1956		1956

Poznámky k přehledu rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP:

- 1. Hodinová dotace jednotlivých vyučovacích předmětů je odvozena od rámcového rozvržení obsahu vzdělávání v RVP.*
- 2. Počet vyučovacích hodin stanovený pro učivo rozvržené do distanční formy vzdělávání představuje kvalifikovaný odhad doby potřebné pro zvládnutí tohoto učiva. Skutečná doba vzdělávání žáka v distančním vzdělávání se od tohoto odhadu může lišit zejména v závislosti na studijních předpokladech, předchozích znalostech a předchozí praxi žáků. Výše uvedený počet hodin distančního vzdělávání tedy není z pohledu žáků závazným časovým limitem, který musí věnovat vzdělávání v LMS Moodle.*

5.3 Prokázání splnění minimálního počtu vyučovacích hodin za celou dobu vzdělávání:

Vzdělávací oblast	Celkový počet RVP	Celkový počet ŠVP	Rozdíl celkového počtu RVP a ŠVP
Český jazyk	64	120	56
Dva cizí jazyky	205	290	85
Společenskovední vzdělávání	64	96	32
Přírodovědné vzdělávání	51	58	7
Matematické vzdělávání	128	130	2
Estetické vzdělávání	64	120	56
Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	51	86	35
Ekonomika a podnikání	128	166	38
Výživa	102	184	82
Výroba a odbyt v gastronomii	320	565	245
Komunikace ve službách	28	101	73
seminář	0	40	40
celkem	1205	1956	751

5.4 Plán rozložení týdnů ve školním roce:

činnost	1.roč.	2. roč.	3.roč.	4. roč.
období vyučování dle ředitelem školy stanoveného rozpisu	32	32	32	26
časová rezerva, opakování učiva, přednášky zajímavých osobností atp.	6	1	1	1
odborný výcvik		3	2	2
odborná praxe		2	3	
maturitní zkouška				6
období po maturitní zkoušce do 30. 6.				3
prázdniny a dny pracovního volna	4	4	4	4
celkem	42	42	42	42

6 Popis zajištění výuky v ŠVP

6.1 Materiální zajištění

Efektivní výuka podle tohoto školního vzdělávacího programu vedoucí k požadovaným výsledkům vzdělávání a ke kvalitně připraveným absolventům, kteří se bez problémů uplatní v praxi, vyžaduje odpovídající materiální zabezpečení, a to především:

- 1) kmenové učebny vybavené školním nábytkem, tabulí a multimediální a prezentační technikou
- 2) učebny určené pro dělení tříd na skupiny se stejným vybavením jako kmenové učebny
- 3) odborná učebna informačních a komunikačních technologií vybavená speciálním ergonomickým školním nábytkem, serverem, počítačovou sítí, žákovskými ICT stanicemi, tiskárnou a audiovizuální technikou; minimální softwarové vybavení Windows, textový editor, tabulkový procesor, databázový systém, grafický procesor, internetový prohlížeč, emailový klient, antivirová ochrana, program na výuku psaní na klávesnici
- 4) odborná učebna pro výuku cizích jazyků vybavená multimediální a prezentační technikou, množstvím didaktických a metodických pomůcek
- 5) odborná učebna pro technologickou přípravu pokrmů vybavená základními stroji a zařízeními, jako např. univerzální šlehací a hnětací stroj, trouba / konvektomat, chladicí a mrazicí zařízení – lednice / chladicí box, ruční mixer, šlehač, nádobí a běžné drobné kuchyňské nástroje a náčiní .
- 6) odborná učebna pro výuku stolničení vybavená např. barovým pultem, baristickými potřebami, el. mixérem, vinotékou, myčkou, výrobníkem ledu, chladícím zařízením, sklem, porcelánem, příbory apod.
- 7) další prostory podporující výchovně vzdělávací proces školy (např. kabinety pro vyučující, kanceláře vedení školy a ekonomického úseku, nezbytné prostory pro uložení náradí, náčiní, učebních a jiných pomůcek a didaktických prostředků, prostor na odpočinek a osobní hygienu žáků i zaměstnanců školy atd.)
- 8) učební a výukové texty a materiály akcentující nejnovější poznatky z oboru.

Efektivní výuka dále vyžaduje pracoviště praktického vyučování (odborného výcviku a odborné praxe) vybavené např. těmito stroji a zařízeními: univerzální šlehací a hnětací stroje, stroje na tepelnou úpravu – sporáky, elektrické trouby, mikrovlnné trouby, konvektomaty, horkovzdušné trouby, varné kotle, varné pánve, fritézy, tály, grily, ohřevné vany, termoporty,

zadělávací stroje na těsta, ponorný mixér – Kango, příruční ponorné mixéry, šlehače, elektrický kutr, nářezové elektrické stroje, stroje a zařízení na balení, roner, chladicí a mrazicí zařízení – lednice, boxy, mrazáky, šokery, kávovary, kávomlýnky, odšťavňovače, římský hrnec, režony, výčepní zařízení – pulty, výdejní pulty, vinotéky, desky na ohřev pokrmu u stolu hosta, barové myčky, výrobníky ledu apod.

Škola tato pracoviště zajišťuje tak, že uzavírá Smlouvy o obsahu, rozsahu a podmínkách konání praktického vyučování s právníckými a fyzickými osobami majícími oprávnění k podnikání v oblasti gastronomie.

Všechny učebny a pracoviště odborného výcviku a odborné praxe musí splňovat požadavky BOZP a PO a umožňovat individuální práci žáků, která je základem trvalého zafixování vzdělávacích obsahů, dovedností a návyků.

Distanční část výuky je realizována pomocí e-learningového prostředí Moodle. Škola disponuje vlastním serverem, vysokorychlostní internetovou linkou, zaměstnává dva zkušené správce systému Moodle a spolupracuje s externí společností RokIT.

E-learningové vzdělávací materiály vyvinul kolektiv autorů – učitelů školy na základě několikaleté zkušenosti.

Ke dni vydání tohoto ŠVP škola disponuje všemi výše uvedenými materiálními zdroji v dostatečném množství.

6.2 Personální zajištění

Výuku podle ŠVP Gastronomie vyžaduje výuku kvalifikovanými učiteli podle § 9 a § 12 zákona 563/2004 Sb., kteří se po dobu své pedagogické činnosti dále vzdělávají.

Další vzdělávání pedagogických pracovníků je promyšleno tak, aby jejich nové poznatky a zkušenosti zrcadlily především nejnovější vývoj a trendy v oblasti gastronomie. Kromě této odborné složky je žádoucí, aby se již kvalifikovaní vyučující dále vzdělávali také v oblasti pedagogických věd v podobě různých metodických a didaktických seminářů, workshopů a konferencí. Kromě externího dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků je žádoucí, aby škola připravovala rovněž interní školení a workshopy, které budou akcentovat aktuální potřeby a požadavky pedagogického sboru jako celku (např. interní školení týkající se práci se žáky se speciálními vzdělávacími potřebami nebo školení školního metodika).

Kromě kvalifikovaných vyučujících jsou jednou z personálních podmínek a požadavků tohoto školního vzdělávacího programu také kvalifikovaní další pedagogičtí pracovníci, kteří také

vykonávají výchovnou a poradenskou činnost ve škole podle vyhlášky 27/2016 Sb. o vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných. Těmito pedagogickými pracovníky jsou školní psycholog, výchovný poradce a školní metodik sociálně-patologických jevů.

Realizace praktického vyučování vyžaduje tým kvalifikovaných instruktorů odborného výcviku, neboť procvičování dovedností žáků na pracovištích právnických a fyzických osob probíhá pod jejich vedením. Podmínky pro výkon funkce instruktora odborného výcviku jsou stanoveny v platné legislativě.

V neposlední řadě je nezbytnou podmínkou pro efektivní a úspěšnou realizaci tohoto školního vzdělávacího programu, aby celý edukativní proces byl řízen zkušeným a erudovaným týmem vedení školy. I v této oblasti je naprostou samozřejmostí další vzdělávání a sbírání zkušeností těchto školních manažerů. Požadavky na minimální vzdělání vedení školy vychází rovněž z platných právních předpisů, a to ze zákona č. 563/2004 Sb.

Ke dni vydání tohoto ŠVP škola disponuje dostatečným množstvím kvalifikovaných pedagogických pracovníků.

7 Charakteristika spolupráce se sociálními partnery

Škola identifikovala jako klíčové sociální partnery jednak potenciální zaměstnavatele absolventů a vysoké školy především ekonomického a hotelového zaměření.

Škola chápe potencionální zaměstnavatele jako klíčové představitele světa práce, kteří samozřejmě nepřímo ovlivňují vzdělávací nabídku školy i poptávku po kvalifikovaných pracovnících. V rámci spolupráce s potencionálními zaměstnavateli absolventů se škola zaměřuje na spolupráci s takovými zaměstnavateli, kteří jsou schopni a ochotni uzavřít se školou současně Smlouvu o obsahu, rozsahu a podmínkách konání praktického vyučování. S těmito zaměstnavateli škola udržuje pravidelný kontakt, zjišťuje jejich personální potřeby a požadavky na zaměstnance se zaměřením na požadované kompetence. Škola s těmito partnery konzultuje i obsah ŠVP, zejména v oblasti odborného vzdělávání. V rámci spolupráce umožňuje škola zaměstnavatelům oslovovat žáky školy a nabídnout jim odpovídající pracovní uplatnění. Děje se tak zejména pomocí elektronické nástěnky ve školním informačním systému Moodle, kde jsou žákům k dispozici nabídky konkrétních partnerských zaměstnavatelů. Spolupráce se zaměstnavateli je využívána též k rozšíření i průřezového tématu Člověk a svět práce. Konkrétně jde zejména o to, že pracovníci – personalisté těchto zaměstnavatelů navštěvují školu a pořádají pro žáky besedy týkající se vhodného způsobu nalezení uplatnění na trhu práce, např. jak se připravit na přijímací pohovor, jak napsat životopis.

Na poli sociálního partnerství s vysokými školami jsme si jako strategického partnera zvolili Vysokou školu hotelovou v Praze. Tato volba není náhodná, jedná se o renomovanou vysokou školu jak gastronomického a hotelového typu tak i ekonomického zaměření. Lze tedy říci, že drtivá většina absolventů naší školy, pokud jde studovat na vysokou školu, volí právě školu takového typu. Letité partnerství nám umožnilo konzultovat s odborníky z této vysoké školy námi vytvářené ŠVP s požadavky, které klade vysoká škola na své uchazeče. Kromě toho naši učitelé odborných předmětů si doplňují a rozšiřují svoji kvalifikaci na této vysoké škole, což umožňuje propojení nejnovějších trendů vyučovaných v současné době na vysokých školách se středoškolskou výukou.

Střední škola gastronomická a hotelová s.r.o. začala v důsledku rozmachu oboru Gastronomie na škole komunikovat a navazovat kontakty a partnerství rovněž se školami s dominujícími ekonomickými obory jako např. s Bankovním institutem -vysokou školou nebo s německou Hochschule Fresenius.

Škola je také členem zájmových sdružení zaměstnavatelů, např. Sdružení soukromých škol Čech, Moravy a Slezska; Asociace hotelů a restaurací ČR; Asociace kuchařů a cukrářů ČR; Asociace číšníků ČR; České barmanské asociace. Členství v těchto organizacích škole umožňuje účastnit se kongresů, seminářů a podobných akcí a získávat zde cenné informace ke zlepšování zejména odborné profilace absolventů v kontextu aktuálních požadavků zaměstnavatelů.

V oboru Gastronomie neustále roste konkurence, což je motivací pro školu, aby její absolventi na trhu práce vynikali nad absolventy ostatních středních odborných škol.

Škola uzavřela partnerství rovněž s několika zahraničními školami obdobného zaměření jako např. George Brown College v kanadském Torontu, Valencia College v americkém Orlandu nebo Jinsong Vocational School v čínském Pekingu.

8 Kolektiv autorů

Školní vzdělávací program Gastronomie vypracovali učitelé všeobecně vzdělávacích a odborných předmětů a učitelé praktického vyučování ze Střední školy gastronomické a hotelové s.r.o., Vrbova 1233, Praha 4 – 147 00 v školním roce 2019 / 2020 pod vedením koordinátora ŠVP PhDr. Karla Vratišovského.

9 Učební osnovy

V níže uvedených učebních osnovách jsou vyjádřeny výsledky a obsah vzdělávání v jednotlivých vyučovacích předmětech. Hodinová dotace jednotlivých vyučovacích předmětů vychází z učebního plánu a z přehledu rozpracování obsahu vzdělávání v rámcovém vzdělávacím programu.

Před samotnými učebními osnovami je uvedena přehledná shrnující tabulka s názvy vyučovacích předmětů a konkrétními počty vyučovacích hodin v jednotlivých ročnících s uvedením celkového počtu vyučovacích hodin za konkrétní předmět za celou dobu vzdělávání.

Učební osnovy jednotlivých předmětů obsahují:

- a) pojetí vyučovacího předmětu, popis obecných cílů a didaktické pojetí předmětu, jeho přínos k realizaci klíčových kompetencí, průřezových témat a mezipředmětových vztahů, dále pak popis metod a forem výuky preferovaných v daném předmětu a způsobu hodnocení žáků
- b) konkrétní rozpracování učiva daného vyučovacího předmětu do jednotlivých ročníků je uveden v příloze; v přehledné tabulce každého vyučovacího předmětu je uvedeno nejen učivo a výsledky vzdělávání, ale také konkrétní klíčové a odborné kompetence, které žáci prohlubují, průřezová témata, mezipředmětové vztahy a doporučené hodinové dotace.

Při realizaci školního vzdělávacího programu je pro vyučující závazný rozpis učiva daného vyučovacího předmětu do ročníků.

Pořadí a hodinové dotace jednotlivých témat slouží jako návod a doporučení pro realizaci školního vzdělávacího programu v praxi a nejsou tedy pro vyučující závazné.