**ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM**

**IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE**

**Název školy:**  Střední škola, Základní škola a Mateřská škola prof. V. Vejdovského

Olomouc – Hejčín

**Adresa:**  779 00 Olomouc, Tomkova 42

**Zřizovatel:**  Olomoucký kraj, Jeremenkova 40, 772 00 Olomouc

**Kód a název oboru vzdělávání**: 65-51-H/01 Kuchař - číšník

**Název školního vzdělávacího programu:** Kuchař

**Stupeň poskytovaného vzdělání:** střední vzdělání s výučním listem

**Délka a forma studia:**  3 roky, denní studium

**Jméno ředitele školy:** PaedDr. Mgr. Dan Blaha

**Kontakty:** tel. ředitele: 585 385 350

 Tel. spojovatelka: 585 119 023

 e-mail: red@vejdovskeho.cz

 e-mail:l.cizkova@vejdovskeho.cz, j.hola@vejdovskeho.cz

**Platnost ŠVP:** od 1. 9. 2020

Školní vzdělávací program vznikl podle rámcového vzdělávacího programu pro učební obor vzdělání 65-51-H/01 Kuchař - číšník v období prosinec 2019 - květen 2020. Program sestavil kolektiv pracovníků SŠ, ZŠ a MŠ prof. V. Vejdovského Olomouc – Hejčín.

**PROFIL ABSOLVENTA**

**Kód a název oboru:** 65-51-H/01 Kuchař - číšník

**Název ŠVP:** Kuchař

**Dosažený stupeň vzdělání:** střední vzdělání s výučním listem

**Délka a forma studia:** 3 roky, denní studium

Školní vzdělávací program je určen i pro vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami, kteří jsou přijímáni ke studiu na základě doporučení školského poradenského zařízení, dle § 16, z.č. 561/2004 Sb., ve znění platných předpisů, a vyhlášky MŠMT ČR č. 27/2016 Sb., ve znění platných předpisů, výjimečně pro žáky zdravé.

**Pracovní uplatnění absolventa**

Úspěšným ukončením 3. ročníku a vykonáním závěrečné zkoušky dosáhne absolvent středního vzdělání s výučním listem pro výkon povolání kuchař. Absolvent školního vzdělávacího programu kuchař disponuje kompetencemi pro činnosti v provozovnách veřejného stravování na úseku výroby.

Absolvent ovládá způsoby přípravy běžných pokrmů české i zahraniční kuchyně, zhotovuje pokrmy teplé i studené kuchyně a připravuje jednoduché moučníky, kontroluje kvalitu provedení práce, esteticky je upravuje a umí správně uchovávat pokrmy. Po nezbytném zapracování se uplatní ve všech druzích a typech podnikatelských subjektů v oblasti stravovacích služeb. Po nezbytné praxi v oboru je připraven na soukromé podnikání v pohostinství a stravovacích službách.

Po absolvování závěrečných zkoušek se může ucházet o přijetí do studijních oborů pro absolventy tříletých učebních oborů apod.

**Výsledky vzdělávání**

**Absolvent v oblasti výkonu profese**

- prakticky využívá poznatků o různých druzích surovin, používaných strojích a

 zařízeních, technologických postupů při zhotovování pokrmů,

- připravuje a uspořádává své pracoviště ve výrobním středisku,

- má osvojenou techniku posuzování potravin z hlediska jejich kvality, dietetické

 hodnoty a vhodnosti pro technologické zpracování,

- má znalosti používání inventáře, ovládání obsluhy technického zařízení ve stravovacích provozech, odstraňování běžných poruch,

- ovládá techniku zpracování potravin a jejich technologického zpracování včetně dělení a porcování běžných druhů jatečních zvířat, zvěřiny, drůbeže a ryb,

- určuje spotřebu základních surovin a konveniencí, normuje pokrmy a kalkuluje jejich

 ceny,

- připravuje pracoviště na provoz,

- sestavuje jídelní lístek podle gastronomických pravidel a pravidel racionální výživy,

- orientuje se v recepturách teplých, studených a dietních pokrmů a používá vhodné technologické postupy,

- umí esteticky upravovat jídla a nápoje k podávání a ovládá různé způsoby uchovávání hotových jídel a nápojů se zřetelem k platným hygienickým předpisům,

- má znalosti z oblasti trendů v gastronomii,

- ovládá základy obsluhy a s ní související činnosti, jako např. přijímání a evidování objednávek, vyúčtování s hostem.

**Žák je veden tak, aby**

- znal své reálné odborné a osobnostní kvality, uměl konstruktivně zvažovat své možnosti v oblasti profesní dráhy,

- měl reálnou představu o kvalitě své práce, pracoval svědomitě a pečlivě, snažil se dosahovat co nejlepších výsledků a konstruktivně přistupoval k důvodné kritice a k odstraňování vzniklých nedostatků,

- měl základní přehled o nabídce profesních a vzdělávacích možností a příležitostí v regionu, uměl posoudit a zjistit možnosti svého pracovního uplatnění a jim odpovídající potřeby dalšího vzdělávání,

- prezentoval vhodným způsobem výsledky své práce i dispozice k dalšímu profesnímu i osobnostnímu rozvoji,

- uvažoval a jednal ekonomicky v osobním i pracovním životě (bral v úvahu náklady, výnosy a zisk každé činnosti), pracoval hospodárně a snažil se o loajálnost v pozici zaměstnance,

- dodržoval zásady a předpisy bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a hygieně práce, znal pracovní rizika spojená s výkonem svého povolání,

- pečoval o stroje a zařízení a prováděl jejich běžnou obsluhu a údržbu,

- rozvíjel své estetické cítění a tvůrčí přístup ve svém oboru.

**Předpoklady absolventa pro další rozvoj v pracovním, občanském i osobním životě**

- čte s porozuměním texty verbální, ikonické (tabulky, grafy, schémata, výkresy),

- dovede se vyjadřovat v mateřském jazyce i v cizím jazyce přiměřeně situaci každodenního a pracovního života,

- má základní znalosti o fungování multikulturní demokratické společnosti,

- zná vědomosti a dovednosti z ekonomiky a podnikání potřebné k orientaci na trhu práce, v podnikových činnostech a v pracovně právních vztazích,

- má základní numerické znalosti,

- má zásady správné životosprávy, relaxace a regenerace duševních a fyzických sil, umí poskytnout první pomoc při úrazu a náhlém onemocnění,

- dovede identifikovat běžné problémy, s nimiž se v životě setká a hledat způsoby jejich řešení.

**Vzdělání směřuje k tomu, aby absolvent**

- se orientoval v potřebných informacích a pracoval s nimi uvážlivě,

- byl schopen používat prostředky informační a telekomunikační technologie ke komunikaci, pro získávání a zpracování informací ve všech oblastech, zejména v pracovním a osobním životě,

- měl aktivní přístup k životu, včetně života občanského, a k řešení problémů,

- jednal a komunikoval slušně a odpovědně, vážil si vytvořených hodnot,

- respektoval lidská práva a vážil si lidského života,

- chránil životní prostředí v pracovním i osobním životě,

- jednal hospodárně v pracovním i osobním životě,

- pociťoval odpovědnost za své zdraví, usiloval o zdravý životní styl a zdokonalování své tělesné zdatnosti.

**Způsoby ukončení vzdělávání a certifikace a možnosti dalšího vzdělávání**

Vzdělávání je ukončeno závěrečnou zkouškou. Obsah a organizace závěrečných zkoušek se

řídí platnými předpisy. Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné

zkoušce a výuční list. Úspěšné složení závěrečné zkoušky a získání výučního listu umožňuje

absolventovi ucházet se o studium navazujících studijních vzdělávacích programů ve

středních odborných školách a středních odborných učilištích a tím může získat střední

vzdělání s maturitní zkouškou. Absolvent je připraven prohlubovat si specifické znalosti v

oboru různými školeními a kurzy.

**CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU**

**Kód a název oboru vzdělání:** 65-51-H/01 Kuchař - číšník

**Název ŠVP:** Kuchař

**Dosažený stupeň vzdělání:** střední vzdělání s výučním listem

**Délka a forma studia:** 3 roky, denní studium

**Podmínky pro přijetí ke vzdělávání:**

- úspěšné ukončení základního vzdělání, nebo splnění povinné školní docházky (8.třída)

- zdravotní způsobilost uchazeče (stanovena vládním nařízením)

- doporučení ke studiu vydané školským poradenským zařízením (vyhláška MŠMT, ČR č.27/2016 Sb., ve znění pozdějších předpisů)

- splnění kritérií přijímacího řízení stanovených pro daný školní rok

**Zdravotní způsobilost**

Předpokladem přijetí uchazeče ke vzdělávání ve střední škole je rovněž splnění podmínek zdravotní způsobilosti pro daný obor vzdělání. K posouzení zdravotního stavu uchazeče je způsobilý příslušný praktický lékař. Zdravotní omezení vždy závisí na specifických požadavcích zvoleného oboru předpokládaného uplatnění.

**Ukončení vzdělávání**

Vzdělávání se ukončuje závěrečnou zkouškou. Závěrečná zkouška se skládá z písemné, ústní zkoušky z odborných předmětů a z praktické zkoušky z odborného výcviku. Praktická zkouška obsahuje přípravu pokrmů (celé menu) včetně normování. V jednom dni trvá praktická zkouška nejvýše 7 hodin. Organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy.

Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

**Organizace výuky**

Příprava žáků je organizována jako tříleté denní studium v rozsahu stanoveném učebním plánem.

***Teoretické vyučování*** probíhá v učebnách Střední školy, Základní školy a Mateřské školy prof. V. Vejdovského Olomouc – Hejčín na budově odloučeného pracoviště Gorazdovo nám. 1, Olomouc.

Pro výuku je k dispozici i počítačová učebna, učebna pro odborný předmět stolničení, posilovna.

***Praktické vyučování*** se uskutečňuje ve školách a školských zařízeních, nebo na pracovištích fyzických, nebo právnických osob, které mají oprávnění k činnosti související s daným oborem vzděláním a uzavřeli se školou „Smlouvu o obsahu, rozsahu a podmínkách praktického vyučování“.

Na žáky se při praktickém vyučování vztahují ustanovení zákoníku práce, která upravují pracovní dobu, bezpečnost a ochranu zdraví při práci. Žáci se střídají v různých typech provozoven (restaurace, školní jídelny, hotely).

Praktické vyučování probíhá vždy pod přímým dohledem učitele odborného výcviku a je kontrolována ředitelem školy, zástupcem ředitele pro praktické vyučování, vedoucím učitelem OV.

Žáci školy se účastní různých soutěží a přehlídek, společenských a prezentačních akcí.

**Pojetí vzdělávacího programu**

Učební obor je náročný na manuální a intelektové dovednosti žáků při uplatnění tvořivého a logického myšlení a estetického vnímání. Vyučující vedou žáky k trpělivé a soustavné práci a usilují o to, aby si žáci vytvořili kladný vztah ke zvolenému oboru a získali správné pracovní návyky.

Vzdělávací program umožňuje získání všeobecných a odborných vědomostí, manuálních a intelektových dovedností potřebných k vykonávání povolání kuchař. Při sestavování a naplňování ŠVP je respektována snaha o vybavení absolventa takovými znalostmi, dovednostmi a postoji, které mu umožní dobré uplatnění na trhu práce. Při sestavování obsahu vzdělávání jsou respektovány požadavky sociálních partnerů příslušné odbornosti. Učivo odborných předmětů je vybráno s ohledem na možnosti pracovního uplatnění absolventa v různých typech provozních jednotek v regionu.

Cílem vzdělávacího programu je poskytnout žákům určité množství všeobecných a odborných poznatků a dovedností pro práci kuchaře. Všeobecně vzdělávací předměty rozšiřují a prohlubují všeobecné znalosti a dovednosti žáka a vytvářejí předpoklady pro odborné vzdělávání.

Odborné předměty jsou zaměřeny na získání přehledu o potravinách a nápojích, jejich vlastnostech, způsobu skladování a ošetřování, zpracování surovin a osvojení technologických postupů při přípravě pokrmů a nápojů. Technologie a praktická příprava je zaměřena na pokrmy teplé, studené a cukrářské kuchyně. V teoretické výuce se žáci seznamují se zařízením gastronomických provozoven a používaným inventářem, získávají vědomosti o stolničení a učí se pravidlům jednoduché obsluhy.

Obsah odborných předmětů je předmětně koordinován s odborným výcvikem. Cílem odborného výcviku je praktické osvojení dovedností a aplikace všeobecných a odborných vědomostí. V teorii i praxi jsou žáci vedeni k hospodárnému zacházení s potravinami a ekologickému chování, ke slušnému a společenskému chování, k dodržování hygienických předpisů a předpisů bezpečnosti práce.

Obecným cílem vzdělávacího programu je připravit pracovníka, který se dobře umístí na trhu práce, případně bude schopen reagovat na měnící se podmínky trhu práce.

**Metody a formy výuky – obecná část**

Jsou voleny s ohledem na obsah konkrétního učiva a výsledků vzdělávání, kterého se má dosáhnout. Učitelé volí metody podle svých potřeb a zkušeností a s ohledem na charakter vyučovaného předmětu. Uplatňují vhodnou motivaci, která stimuluje práci žáků a nejčastěji se opírá o zájem o zvolený učební obor. Podobně aplikační příklady jsou vybírány tak, aby se týkaly problematiky odborných předmětů. Důraz je zejména kladen na samostatné práce žáků, především na osobní zodpovědnost a samostatnost, schopnost kooperace a týmové spolupráce se záměrem odpovídajícího sebehodnocení a poznání svých možností a ovlivňování žákovských postojů – samostatné práce žáků, skupinové práce, referáty, prezentace písemné, ústní a jiné, společné hodnocení, analýza výsledků. Důležitou složkou teoretické výuky je používání názorných pomůcek v různé formě, které žákovi usnadňují pochopení učiva, jako vzorky, nástěnné obrazy, zvukové nahrávky, instruktážní a výukové video, exkurze. K procvičování a upevňování učiva se využívají různé formy ústních, písemných a praktických cvičení, soutěže, simulační metody, projekty apod.

Velký důraz je kladen na vytváření mezipředmětových vazeb, které rozšiřují klíčové kompetence žáka. Součástí výuky jsou besedy s odborníky, návštěvy výstav, odborné exkurze, soutěže, skupinové projekty a různé formy zapojení žáka do prezentačních akcí školy.

Praktické vyučování umožňuje žákům využití teoretických poznatků v praxi, ověření a

rozšíření odborných znalostí a pěstování dovedností potřebných pro daný obor tak, aby žák

získal jistotu při provádění praktických činností, byl samostatný, dokázal prakticky použít

nabyté znalosti při řešení a plnění praktického úkolu. Žáci jsou vedeni k odpovědnosti za

plnění úkolů a kvalitu vykonané práce jednotlivce i kolektivu. Používané metody rozvíjí

komunikační dovednosti, estetické cítění, upevňování pracovních návyků. Metody odborného

výcviku jsou doplněny o návštěvy odborných pracovišť, exkurze. Žáci se podílejí na přípravě

a zajištění rautů a banketů pořádaných různými organizacemi v regionu. Tyto příležitosti

rozšiřují odborné znalosti a dovednosti žáků.

**Hodnocení žáků**

Při hodnocení žáků je používané slovní hodnocení a numerické hodnocení. Kritéria hodnocení vychází z  „Klasifikačního řádu Střední školy, Základní školy a Mateřské školy prof. V. Vejdovského Olomouc - Hejčín“. Při klasifikaci učitelé zohledňují speciální vzdělávací potřeby a možnosti žáka na základě doporučení školského poradenského zařízení.

Hodnocení žáků vyplývá z dílčí klasifikace žáka během pololetí. Příslušný vyučující učitel předmětu využívá k hodnocení znalostí žáka různé druhy zkoušek – písemné práce vypracované jednotlivci i výsledky skupinové práce, praktické práce nebo ústní zkoušení, prezentace projektů aj., sleduje průběžně výkon žáka, jeho aktivity při vyučování a připravenost na vyučování.

Při klasifikaci je hodnocena ucelenost, přesnost a trvalost osvojení požadovaných poznatků, kvalita a rozsah získaných dovedností, schopnost uplatňovat osvojené poznatky a dovednosti, samostatnost při řešení teoretických a praktických úkolů, schopnost využívat a zobecňovat zkušenosti a poznatky získané při praktických činnostech, aktivita, samostatnost a tvořivost.

V předmětech praktického zaměření se hodnotí také vztah k práci, k pracovnímu kolektivu a k praktickým činnostem, osvojení si praktických dovedností a návyků, využití získaných teoretických vědomostí v praktických činnostech, aktivita, samostatnost, tvořivost, iniciativa.

Součástí hodnocení žáků je i hodnocení chování a vystupování žáků a prezentování školy, výsledky žáků při soutěžích, výsledky skupinových projektů apod.

**Rozvíjení občanských a klíčových kompetencí**

Během studia je žák veden tak, aby si byl vědom svých osobních možností a kvalit, aby uměl pracovat samostatně i v týmu. Výuka pomáhá rozvoji osobnosti a vytváří předpoklady k tomu, aby se žák správně zapojil do společnosti a měl možnost dalšího rozvoje.

Jednotný přístup pedagogů se promítá v jednotných požadavcích na chování žáka ve škole i na akcích organizovaných školou, na vytváření příznivého klimatu ve škole. Upevňování rozvíjení sociálních kompetencí vede k vhodnému zapojení žáka do kolektivu, ve kterém uplatní své schopnosti a bude i umět respektovat druhé a spolupracovat s nimi.

Komunikační dovednosti jsou rozvíjeny na úrovni verbální, písemné i s využitím ICT. Oblast ICT je zaměřena nejen na osvojení dovedností práce s těmito technologiemi, ale také na vhodném využití těchto znalostí pro svůj osobní i pracovní život.

Výchovný a vzdělávací proces je veden tak, aby se žák choval zodpovědně při plnění pracovních úkolů a aby zodpovídal za své jednání v různých občanských i pracovních situacích. Rozvíjení klíčových kompetencí je vhodně zařazeno do všech předmětů. Proces uplatňování klíčových kompetencí je veden tak, aby byl soustavný a vykazoval vývojový posun během studia.

**Přehled uplatňování klíčových kompetencí**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Vyučovací předmět | Komunikativní kompetence | Personální kompetence | Sociální kompetence | Řešení pracovních a mimopracovních problémů  | Využívat ICT a pracovat s informacemi | Aplikace matematických postupů | Kompetence k pracovnímu uplatnění |
| Český jazyk a literatura | ● | ● | ● |  |  |  |  |
| Německý/Anglický jazyk | ● | ● | ● |  | ● |  | ● |
| Občanská nauka | ● | ● | ● | ● |  |  | ● |
| Matematika | ● |  | ● |  |  | ● |  |
| Základy přírodních věd | ● |  | ● |  |  | ● |  |
| Tělesná výchova | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| Společenská výchova | ● | ● |  | ● |  |  | ● |
| Informační a komunikační technologie | ● |  | ● |  | ● |  |  |
| Ekonomika | ● | ● | ● |  |  |  |  |
| Potraviny a výživa | ● |  |  |  | ● |  |  |
| Stolničení | ● | ● | ● | ● |  |  |  |
| Technologie | ● | ● |  |  |  |  | ● |
| Zařízení provozoven | ● | ● | ● |  |  |  |  |
| Odborný výcvik | ● | ● | ● | ● |  |  | ● |
| Literární seminář | ● | ● | ● |  |  |  |  |
| Konverzace v cizím jazyce | ● | ● |  |  |  |  |  |
| Dietologie | ● | ● | ● | ● |  |  |  |
| Speciální technologie | ● | ● |  |  |  |  | ● |
| Základy podnikání | ● | ● | ● | ● | ● |  | ● |
| Seminář a cvičení z matematiky | ● |  | ● |  |  | ● |  |

**Začleňování průřezových témat**

Zařazení průřezových témat do výuky je zaměřeno tak, aby si žák uvědomil vzájemnou použitelnost a souvislost znalostí a dovedností z různých vzdělávacích oblastí. Průřezová témata výrazně formují charakter žáků a jejich postoje. Průřezová témata jsou zařazována do všech ročníků vždy podle vhodné vazby na učivo.

Téma ***Občan v demokratické společnosti*** napomáhá rozvoji sociálních kompetencí žáků. Zejména v prvním ročníku se zařazují témata k pochopení postavení člověka ve společnosti, formování postojů žáků, aby byli schopni vytvořit dobrý třídní kolektiv, dovedli se navzájem respektovat a pomáhat si – besedy o historii města a regionu, hry zaměřené na vzájemné poznávání se a stmelování kolektivu. Další oblastí je formování názorů mladých lidí a orientace na správné hodnoty života – besedy a přednášky o nebezpečí návykových látek, nebezpečí šikany, o pěstování zdravého životního stylu. Velký význam má jednotný přístup všech pedagogů k chování žáků. Žáci i pedagogové jsou si vědomi, že všichni vytváří image školy zvláště ve vztahu k veřejnosti. Do této oblasti spadá i vyhledávání problémových žáků, kteří narušují kolektiv a řešení těchto situací ve spolupráci s MSPJ a výchovným poradcem.

Téma ***Člověk a životní prostředí*** vede k pochopení významu přírody a správného chování člověka v přírodě a k přírodě. Toto téma se dobře začleňuje do odborného učiva, kde se klade důraz na pochopení závislosti člověka na přírodních surovinách, správném hospodaření s výrobky, na odpovědnosti člověka za zachování udržitelného rozvoje společnosti. Formou rozhovorů, besed si žáci uvědomují souvislost různých činností člověka s životním prostředím.

Téma ***Člověk a svět práce*** je vhodně realizováno v motivačních metodách, kdy je v žácích formován dobrý vztah ke zvolenému oboru. Seznamují se s náročností oboru, učitelé pěstují v žácích touhu po uplatnění a odborném růstu, učí je řešit problémové situace. Ve třetím ročníku jsou zařazeny exkurze na úřad práce a procvičování dovedností, které mohou žákům pomoci při hledání zaměstnání – sepsání žádosti o místo, sepsání životopisu, vyhledávání nabídek, nácvik rozhovorů a další.

Realizace tématu ***Informační a komunikační technologie*** spočívá ve zdokonalování schopností žáků pracovat různými prostředky informačních a komunikačních technologií. Výuka předmětu IKT je rozložena do tří ročníků. Nejdříve je zařazeno ovládání základního softwaru a osvojení si dovedností při práci s internetem. V dalších ročnících jsou tyto dovednosti dále rozvíjeny a propojovány s dalšími předměty. V hodinách IKT mohou žáci v rámci aplikací plnit úkoly zadané učiteli jiných předmětů. Podle kapacitních možností mohou odbornou učebnu využívat i učitelé jiných předmětů.

**Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami**

ŠVP, dle kterého bude probíhat vzdělávání žáků se SVP, není oproti RVP redukován. Vzdělávání žáků se SVP probíhá na naší škole, která byla zřízená k 1.9.1990 jako „speciální“ SOU pro smyslově postižené a mentálně postižené žáky, v souladu se z.č. 561/2004 Sb., školský zákon (především § 16), ve znění pozdějších předpisů a prováděcí vyhláškou MŠMT č. 27/2016 Sb. o vzdělávání dětí, žáků a studentů se speciálními vzdělávacími potřebami a dětí, žáků a studentů mimořádně nadaných, ve znění pozdějších předpisů.

Ve škole se vzdělávají i žáci se zdravotním postižením (mentální, tělesné, zrakové a sluchové postižení, vady řeči, souběžné postižení více vadami, autismus a vývojové poruchy učení nebo chování) a žáci se zdravotním a sociálním znevýhodněním.

Speciální vzdělávání se uskutečňuje především s pomocí podpůrných opatření a s respektováním „Zásad práce se zdravotně postiženými žáky“.

Podpůrná opatření (která jsou odlišná nebo jsou poskytovaná nad rámec individuálních a organizačních opatření spojených se vzděláváním žáků na běžných školách), využívají speciálních pedagogických metod (reedukace, kompenzace, např. SP žáků, příp. rehabilitace) s cílem plné integrace jedince do společnosti, popř. adaptace jedince na společenské prostředí), postupů, zásad (např. akcentace zásady názornosti, z. přiměřenosti, z. opakování), forem a prostředků vzdělávání, učebních pomůcek, speciálních učebnic a didaktických materiálů apod. Individuální přístup, respektující druh a míru postižení žáka je zvýrazněn i organizací vzdělávání (nižší počty žáků ve třídách, skupinách při odborném výcviku, stálý dohled učitelů odborného výcviku při praktickém vyučování apod.). Délku středního vzdělání může ředitel prodloužit ve výjimečných případech (na žádost žáka, zák.zástupce) až o dva roky tak, aby bylo zvoleno přiměřené tempo žákům se SVP.

Za žáky s těžkým zdravotním postižením se považují žáci se zrakovým, sluchovým, mentálním postižením, těžkou poruchou dorozumívacích schopností, se souběžným postižením více vadami. Práce s nimi spočívá především ve volbě vhodných výukových a výchovných postupů. Pro každého žáka volíme vhodné metody vzdělávání a speciální formy ověřování osvojeného učiva. Výuka těchto žáků směřuje k tomu, aby si i přes svůj handicap osvojili potřebné občanské, klíčové i odborné kompetence. Těmto žákům s ohledem na rozsah speciálních vzdělávacích potřeb náleží nejvyšší míra podpůrných opatření.

Speciální vzdělávání se poskytuje žákům, u kterých byly speciální vzdělávací potřeby zjištěny na základě speciálně pedagogického a psychologického vyšetření. Ke studiu jsou přijímáni především žáci na základě doporučení školského poradenského zařízení (SPC, KPPP, SVP).

Při péči o žáky se speciálními vzdělávacími potřebami spolupracuje škola s následujícími institucemi a organizacemi:

* Výchovní poradci základních a speciálních škol, ze kterých žáci přicházejí
* Praktičtí lékaři pro děti a dorost, specialisté, dětský klinický psycholog
* Pedagogicko-psychologická poradna a Speciálně pedagogické centrum Olomouckého kraje
* SPC pro zrakově postižené při SŠ, ZŠ a MŠ prof. V. Vejdovského Olomouc – Hejčín, Tomkova 42, Olomouc
* SPC při SŠ, ZŠ a MŠ pro sluchově postižené, Tř. Kosmonautů 4, Olomouc
* SPC při ZŠ a MŠ logopedické, tř. Svornosti 37, Olomouc
* Středisko výchovné péče a výchovné ústavy v případě žáků s poruchami chování.

**Požadavky na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a hygienu práce**

Problematika bezpečnosti práce, hygieny práce a požární ochrany je součástí teoretického i praktického vyučování. Vychází z požadavků platných právních předpisů-zákonů, vyhlášek, technických norem i předpisů ES pro danou oblast. Prostory ve kterých je prováděna výuka, musí odpovídat vyhlášce č. 410/2005 Sb., ve znění pozdějších předpisů.

Škola provádí technická i organizační opatření k eliminaci všech rizik spojených zejména s odborným výcvikem. Se všemi riziky jsou žáci podrobně seznámeni. Rizika, která nelze eliminovat jsou řešena osobními ochrannými prostředky, které žáci dostávají bezplatně na základě Směrnice ředitele školy (OOPP) Střední školy, Základní školy a Mateřské školy prof. V. Vejdovského Olomouc – Hejčín a jejichž používání se důsledně kontroluje.

Problematika bezpečnosti práce je podrobně popsána ve Školním řádu Střední školy, Základní školy a Mateřské školy prof. V. Vejdovského Olomouc - Hejčín, se kterým jsou žáci seznámeni. Je zpracované vstupní školení bezpečnosti práce a požární ochrany pro žáky, se kterou jsou žáci seznamováni a prokazatelně poučeni vždy při úvodních hodinách jednotlivých předmětů.

Obsahem vstupního školení jsou mimo jiné tyto předpisy a normy:

* Seznámení s dislokací objektů a umístění lékárničky první pomoci
* Vyhláška č.57/2010 Sb., ve znění pozdějších předpisů o evidenci úrazů dětí, studentů a žáků
* Traumatologický plán Střední školy, Základní školy a Mateřské školy prof. V. Vejdovského Olomouc - Hejčín
* Nařízení vlády č.41/2020 Sb., ve znění pozdějších předpisů, která stanoví podmínky ochrany zdraví zaměstnanců při práci
* Nařízení vlády č.378/2001 Sb., ve znění pozdějších předpisů, kterým se stanoví bližší požadavky na bezpečný provoz a používání strojů.
* Zákoník práce
* Vyhláška č.180/2015 Sb., ve znění pozdějších předpisů o pracích zakázaných mladistvým
* Proškolení z poskytování první pomoci
* Proškolení z požární ochrany dle zákona 67/2001 Sb., ve znění pozdějších předpisů, Vyhláška č. 221/2014 Sb., ve znění pozdějších předpisů, výklad o požárním nebezpečí v organizaci, instruktáž o používání přenosných hasicích přístrojů, seznámení s dislokací objektu, základní požární dokumentaci, umístění ohlašovny požárů.

Na odborném výcviku dále předchází každému novému měsíci proškolení BOZP a každý učební den na odborném výcviku začíná ráno proškolením žáků a instruktáží k práci u jednotlivých zařízení a strojů. Žáci jsou prokazatelně seznamováni s návody k obsluze jednotlivých strojů a zařízení a s místními provozně bezpečnostními předpisy.

Je podrobně stanoven systém vykonávání přímého dozoru učitelem odborného výcviku nad žáky při teoretickém i praktickém vyučování. Při zajištění odborného výcviku na smluvních pracovištích je problematika BOZP smluvně ošetřena v souladu s Nařízením vlády č. 262/2006 Sb., ve znění pozdějších předpisů. Všichni naši žáci i zaměstnanci jsou školou pojištěni pro případ úrazu, nehody, škody a další.

**Spolupráce se sociálními partnery**

Je založena v první řadě na spolupráci při zajišťování odborného výcviku, který je zajišťován u smluvních partnerů. Žáci se připravují pod vedením učitelů odborného výcviku na školní jídelně naší Střední školy, Základní školy a Mateřské školy prof. V. Vejdovského Olomouc – Hejčín nebo vykonávají odborný výcvik pod přímým dozorem učitele odborného výcviku na smluvních pracovištích. V naší škole se nevyučuje odborný výcvik formou vedení žáků instruktorem, ale pouze pod přímým dozorem učitele odborného výcviku. Všechna naše pracoviště u smluvních partnerů se nacházejí na území města Olomouce.

V současné době naší žáci vykonávají odborný výcvik pro obor kuchař na těchto pracovištích:

* Střední škola, Základní škola a Mateřská škola prof. V. Vejdovského Olomouc – Hejčín (školní jídelna)
* Základní škola a Mateřská škola Olomouc, Demlova 18
* Sociální služby pro seniory Olomouc, Zikova 14
* Domov seniorů Pohoda Chválkovice, Švabinského 3
* Střední škola polytechnická Olomouc, Rooseveltova 79
* Střední škola, Základní škola a Mateřská škola pro sluchově postižené, Olomouc, Kosmonautů 4

Žáci vykonávají odborný výcvik vždy celý školní rok na stejném pracovišti, výjimečně na jiných pracovištích dle rozvrhu hodin pro příslušnou třídu a skupinu.

Každoročně zveme k závěrečným zkouškám odborníky z praxe od smluvních partnerů. Na konci školního roku pořádáme pro vedení smluvních partnerů pracovní posezení, kde jsou uzavřeny nové smlouvy o vykonávání odborného výcviku pro příští školní rok. Tyto schůzky jsou velmi oblíbené a přínosné jak pro vedení školy, tak i pro vedení jednotlivých podniků a školních zařízení.

**ORGANIZAČNÍ, PERSONÁLNÍ A MATERIÁLNÍ PODMÍNKY**

**Kód a název oboru vzdělávání:**  65-51-H/01 Kuchař - číšník

**Název ŠVP:** Kuchař

**Organizační podmínky**

Příprava žáků je organizována jako tříleté denní studium (v souladu se z.č. 561/2004 Sb., ve znění platných předpisů, může být studium prodlouženo nejvýše o dva roky z důvodu respektování individuálního tempa vzdělávání žáka se SVP). Vyučování je rozděleno na teoretické a praktické vyučování dle platného rozvrhu hodin.

Zajištění praktického vyučování v učebním oboru Kuchař je kromě výuky v prostorách Střední školy, Základní školy a Mateřské školy prof. V. Vejdovského Olomouc - Hejčín (školní jídelna, cvičná kuchyně) realizováno v souladu s ustanovením § 65 školského zákona č. 561/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů  u právnických a fyzických osob na základě smlouvy o výuce. Smlouva je uzavírána vždy na školní rok. Během studia vystřídají žáci několik různých typů výrobních středisek (hotely, restaurace, školní jídelny) Tento systém zajišťuje, aby se žáci seznámili s různými provozními podmínkami apod. Výuka u těchto smluvních partnerů probíhá pod přímým vedením učitele odborného výcviku. Výuka je kontrolována ředitelem školy, zástupcem ředitele pro odborný výcvik a vedoucím učitelem pro odborný výcvik. Tyto kontroly jsou zaměřeny zejména na plnění tematického plánu učiva, docházku a chování žáků, průběh a ukončení výuky, hodnocení, motivaci žáků, bezpečnost a ochrana zdraví apod.

Základním dokumentem, který zajišťuje jednotnost v celém výchovně vzdělávacím procesu je Školní řád Střední školy, Základní školy a Mateřské školy prof. V. Vejdovského Olomouc – Hejčín. Školní řád upravuje pravidla chování žáků v teoretickém a praktickém vyučování i na školním domově mládeže, obsahuje práva a povinnosti žáků. Všichni zaměstnanci a žáci jsou povinni se seznámit se školním řádem a řídit se jím. Seznámení žáků se školním řádem probíhá průkaznou formou vždy na začátku školního roku. Záznam o poučení je uložen v třídní knize.

Hodnocení žáků se řídí klasifikačním řádem školy, který uvádí kritéria hodnocení chování žáků, výchovná opatření, kritéria hodnocení výsledků vzdělávání, podmínky opravných zkoušek.

**Personální podmínky**

Většina pedagogických pracovníků má odbornou a speciálně pedagogickou způsobilost, kterou si doplňují, a v rámci celoživotního vzdělávání (DVPP) si ji prohlubují nebo rozšiřují formou institucionálního vzdělávání studia nebo formou interního vzdělávání ve škole (metodické orgány).

Další doplnění potřebné kvalifikace je v zájmu školy i pedagogů v rámci DVPP. K dalšímu odbornému rozvoji využívají učitelé semináře zaměřené na rozvoj pedagogických dovedností ve spolupráci např. UP Olomouc. Odborné znalosti jsou doplňovány samostudiem a odbornými semináři, pořádanými pod záštitou EU.

Péče o žáky se specifickými vzdělávacími potřebami zajišťuje ve škole kvalifikovaný výchovný poradce a metodik MSPJ, který je zároveň speciálním pedagogem.

**Materiální podmínky**

Teoretické vyučování probíhá v hlavní budově Střední školy, Gorazdovo nám. 1, 779 00 Olomouc. Teoretické předměty se vyučují v kmenových učebnách, které jsou vybaveny běžnou technikou (tabule, televize, video), kapacita učeben je 15 – 30 žáků. Pro výuku cizích jazyků mají učitelé k dispozici audiotechniku. Škola nemá bezbariérový přístup.

Výuka tělesné výchovy probíhá převážně ve školní posilovně, pronajatých prostorách, přilehlém okolí školy a školním dvoře. Pro předmět zdravotní tělesná výchova je k dispozici plně vybavený cvičební sál.

Výuka předmětu informační a komunikační technologie probíhá v odborné učebně s kapacitou 14 žáků, každý žák má k dispozici osobní počítač s potřebným softwarovým vybavením a připojením na internet.

Odborný výcvik probíhá také na vlastním pracovišti školy – školní jídelna a cvičná kuchyně. Vybavení školní jídelny i cvičné kuchyně umožňuje zařazení žáků do výroby jídel i do obsluhy. Kuchyně je dobře vybavena na mechanické a tepelné zpracování potravin, chladícím i mrazícím zařízením. V odborné učebně – cvičné kuchyni, probírají žáci témata, která nelze běžně provádět v provozu – nácvik obsluhy, komunikace, příprava žákovských projektů, příprava rautů, banketů apod. V učebně – cvičné kuchyni je vhodné vybavení (konvektomat, sporák, trouba, myčka nádobí, nádobí i náčiní do stolničení) pro nácvik jednoduché obsluhy, přípravu výrobků teplé i studené kuchyně.

Stravování žáků je zajištěno ve školní jídelně. Organizace teoretického i praktického vyučování je řešena tak, aby byl dodržován ZP a žáci měli potřebné přestávky na jídlo a oddech.

Ve škole se vzdělávají žáci z Olomouckého, Jihomoravského, Moravskoslezského, Královéhradeckého, Libereckého a Zlínského kraje. Pro žáky, kteří nemohou denně dojíždět na vyučování je k dispozici domov mládeže, který je umístěn v sousedství budovy Střední škola, Gorazdovo nám. 1, se školou je spojen vytápěným průchodem. Domov mládeže poskytuje celodenní péči o žáky. Žáci mají zajištěné celodenní stravování, jsou ubytovaní v pokojích pro 2 až 4 žáky na pokojích. Ve volném čase mohou využívat zařízení kuchyňky, společenské místnosti (televize, video), posilovnu, tělocvičnu, stolní hry, PC učebnu a areál školy.

**UČEBNÍ PLÁN**

**Kód a název oboru vzdělání:** 65-51-H/01 Kuchař - číšník

**Název ŠVP:**  Kuchař

**Stupeň vzdělání:** střední vzdělání s výučním listem

**Délka studia:**  3 roky

**Forma studia:**  denní studium

**Datum platnosti:** od 1. 9. 2020

|  |  |
| --- | --- |
| **Kategorie a názvy vyučovacích předmětů** | **Počet týdenních vyučovacích hodin** |
| **1. ročník** | **2. ročník** | **3. ročník** | **Celkem** |
| 1. **Povinné vyučovací předměty**
 |  |  |  |  |
| ***a) Všeobecně vzdělávací předměty*** |  |  |  |  |
| Český jazyk a literatura | 2 | 2 | 2 | 6 |
| Anglický jazyk I. | 2 | 2 | 2 | 6 |
| Německý jazyk II. | 1 | 1 | 1 | 3 |
| Občanská nauka | 1 | 1 | 1 | 3 |
| Matematika | 1 | 1 | 1 | 3 |
| Základy přírodních věd | 2 | 1 | 0 | 3 |
| Tělesná výchova | 1 | 1 | 1 | 3 |
| Společenská výchova | 1 | 0 | 0 | 1 |
| ***b) Výběrové a volitelné předměty*** |  |  |  |  |
| Konverzace v cizím jazyce AJ | 0 | 0 | 1 | 1 |
| Dietologie | 0 | 0 | 1 | 1 |
| **B. Odborné předměty** |  |  |  |  |
| Ekonomika | 1 | 1 | 1 | 3 |
| Informační a komunikační technologie  | 1 | 1 | 1 | 3 |
| Potraviny a výživa | 1 | 1,5 | 1 | 3,5 |
| Stolničení | 1 | 1 | 0,5 | 2,5 |
| Technologie | 2 | 2 | 2 | 6 |
| Zařízení provozoven | 1 | 0 | 0 | 1 |
| Odborný výcvik | 15 | 17,5 | 17,5 | 50 |
| **CELKEM** | **33** | **33** | **33** | **99** |
|  |  |  |  |  |
| **C. Nepovinné vyučovací předměty** |  |  |  |  |
| Literární seminář | 0 | 1 | 1 | 2 |
| Seminář a cvičení z matematiky | 0 | 1 | 1 | 2 |
| Speciální technologie | 0 | 0 | 1 | 1 |
| Základy podnikání | 0 | 0 | 1 | 1 |

Poznámky:

1. Vyučování je rozděleno na teoretické a praktické vyučování dle platného rozvrhu hodin.

 Na odborném výcviku jsou žáci rozděleni na skupiny, zejména s ohledem na bezpečnost a

 ochranu zdraví při práci a hygienické požadavky podle platných předpisů. Počet žáků

 na jednoho učitele je stanoven vládními předpisy.

2. Odborný výcvik probíhá na všech pracovištích pod odborným vedením učitele odborného

 výcviku.

3. Do třetího ročníku studia jsou zařazeny nepovinné vyučovací předměty jako cvičení

 k procvičení a rozšíření znalostí z daných předmětů. Příprava je zaměřena na přípravu žáků

 k vyššímu stupni vzdělávání.

**PŘEHLED VYUŽITÍ TÝDNŮ VE ŠKOLNÍM ROCE**

|  |  |
| --- | --- |
| **ČINNOST** | **Počet týdnů v ročníku** |
| **1.** | **2.** | **3.** |
| Vyučování podle rozpisu učiva | 33 | 33 | 33 |
| Sportovní výcvikový kurz | - | - | - |
| Časová rezerva (opakování učiva, exkurze, výchovně vzdělávací akce) | 7 | 7 | 5 |
| Závěrečná zkouška | - | - | 2 |
| **CELKEM** | **40** | **40** | **40** |

**Transformace z RVP do ŠVP**

|  |  |
| --- | --- |
| Škola: | Střední škola, Základní škola a Mateřská škola prof. V. Vejdovského Olomouc – Hejčín |
| Kód a název RVP: | 65-51-H/01 Kuchař – číšník |
| Název ŠVP: | **Kuchař** |
| **RVP** | **ŠVP** |
| **Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy** | **Minimální počet vyučovacích hodin na studium** | **Vyučovací předmět** | **Počet vyučovacích hodin za studium** |
| **týdenních** | **celkový** | **týdenních** | **celkový** |
| Jazykové vzdělávání |  |  | **Jazykové vzdělávání:** |  |  |
| Český jazyk | 3 | 96 | Český jazyk a literaturaObčanská nauka | 40,5 | 13216,5 |
| Cizí jazyky | 10 | 320 | Anglický jazyk I.Německý jazyk II. | 73 | 23199 |
| Společenskovědní vzdělání | 3 | 96 | Občanská naukaSpolečenská výchova | 21 | 6633 |
| Přírodovědné vzdělávání | 3 | 96 | Základy přírodních věd | 3 | 99 |
| Matematické vzdělávání | 3 | 96 | Matematika | 3 | 99 |
| Estetické vzdělávání | 2 | 64 | Český jazyk a literaturaObčanská nauka | 20,5 | 6616,5 |
| Vzdělávání pro zdraví | 3 | 96 | Tělesná výchovaZáklady přírodních věd | 3X | 99 |
| Vzdělávání v ICT | 3 | 96 | Informační a komunikační technologie | 3 | 99 |
| Ekonomické vzdělávání | 3 | 96 | Ekonomika | 3 | 99 |
| Výroba pokrmů | 10 | 320 | TechnologiePotraviny a výživaDietologieOdborný výcvik | 43,5150 | 132115,5331 650 |
| Odbyt a obsluha | 7 | 224 | Stolničení | 0,5 | 16,5 |
| Komunikace | 2 | 64 | Stolničení | 2 | 66 |
| Profilující okruh – kuchař |  |  | TechnologieZařízení provozoven | 21 | 6633 |
| **Disponibilní hodiny** | **44** | **1 408** | **Disponibilní hodiny** | **0** | **0** |
| **Celkem** | **96** | **3 072** | **Celkem** | **99** | **3 267** |
| **Odborná praxe** |  | **Odborná praxe** |  |
| **Kurzy** | **0 týdnů** | **Kurzy** | **0 týdnů** |
| **Celkem** |  |  | **Celkem** | **50** | **1 650** |

**UČEBNÍ OSNOVY**

Český jazyk a literatura

Anglický jazyk

Německý jazyk

Občanská nauka

Matematika

Základy přírodních věd

Tělesná výchova

Informační a komunikační technologie

Společenská výchova

Ekonomika

Technologie

Stolničení

Potraviny a výživa

Zařízení provozoven

Konverzace v cizím jazyce – AJ

Dietologie

Odborný výcvik

Literární seminář

Seminář a cvičení z matematiky

Speciální technologie

Základy podnikání