



**Střední škola gastronomie, oděvnictví a služeb,  
Frýdek-Místek, příspěvková organizace**

## **Dodatek školního vzdělávacího programu**

Kód a název oboru vzdělání:	65-41-L/01 Gastronomie
Název ŠVP:	Gastronomické služby
Délka a forma vzdělávání:	čtyřleté denní
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s maturitní zkouškou
Platnost ŠVP po úpravě:	od 1. 9. 2014 počínaje 1. ročníkem

### **Provedené úpravy:**

Změna kapitoly 2.6 Organizace výuky

### **Odsouhlasení úprav školního vzdělávacího programu Gastronomie**

Na základě zkušeností z průběhu odučeného školního vzdělávacího programu oboru Gastronomie byly navrženy změny týkající se odborné praxe.

Předseda předmětové komise gastronomie

Mgr. Ivana Blablová

Vedoucí za odborný výcvik

Mgr. Marie Lachetová

Vedoucí za odborné předměty

Mgr. Marcela Dosoudilová

Ředitelka střední školy

Mgr. Libuše Plášková

## 2.6 Organizace výuky

### 2.6.1 Odborná praxe

Odborná praxe v oboru gastronomie je rozdělena na část odborný výcvik, který probíhá ve školním roce a část povinná odborná čtyř-týdenní souvislá praxe, která probíhá v měsíci červnu. V hotelík Lázně Luhačovice vykonávají plnoletí žáci 10-ti denní souvislou praxi během školního roku.

Žáci jsou povinni odpracovat na mimořádných akcích školy 20 hodin v průběhu školního roku.

V rámci všech čtyřech ročníků studenti vykonávají službu na recepci školy.

Příprava žáků je organizována v čtyřletém denním studiu. Probíhá v 1.ročníku jeden učební den 5 hodin, ve 2. ročníku jeden učební den 6 hodin, ve třetím ročníku 2 učební dny 12 hodin, ve čtvrtém ročníku 2 učební dny 12 hodin v každém týdnu.

Odborný výcvik je zajišťován v 1. ročníku v odborných učebnách školy. Ve 2. - 4. ročníku je odborný výcvik realizován u podnikatelské sféry fyzických a právnických osob podnikajících v gastronomii. Smlouvy o obsahu a rozsahu praktického vyučování se uzavírají podle § 269, odst. 2 Obchodního zákoníku a v souladu se zákonem č. 561/2004Sb. Všechna odborná restaurační a hotelová pracoviště jsou pod garancí profesní organizace UNIHOST, která jim uděluje akreditaci pro výuku odborného výcviku.

Žáci v odborném výcviku jsou rozděleni do učebně výrobních skupin pod vedením učitele odborného výcviku. Výuka u smluvních partnerů probíhá pod vedením instruktora jmenovaného ředitelkou školy. Na základě schváleného přeřazovacího plánu jsou žáci zařazováni na jednotlivá pracoviště, která se v průběhu školního roku pravidelně obměňují.

Obor Gastronomie 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 vytvoření kladného vztahu ke zvolenému oboru.

Vzdělávací program umožňuje získání odborných vědomostí a manuálních zručností potřebných k výkonu povolání funkce obchodně provozních pracovníků, ve středním managementu hotelových zařízení. Při tvorbě ŠVP je respektována snaha o vybavení absolventa znalostmi, dovednostmi a postoji, které mu umožní dobré uplatnění na trhu práce. Učivo odborných předmětů a odborného výcviku je vybíráno s ohledem na možnosti uplatnění absolventa v různých typech restauračních a hotelových zařízení.

## **Seznam pracovišť:**

### **Odborná pracoviště pro výuku odborného výcviku pro obor Gastronomie:**

#### **Žáci 1. - 4. ročníku:**

Odborné učebny školy, **Gastrocentrum a učebna ICT** – tematické celky stolování, obsluhy, příprava a zpracování potravin, kalkulace a příprava minutkových pokrmů.

**Školní jídelna T. G. Masaryka** – žáci zde pracují ve školní a studené kuchyni pod vedením učitele odborného výcviku, získávají znalosti v přípravě hotových jídel a výrobků studené kuchyně; ve školní jídelně probíhá výuka na úseku obsluhy, kde získávají základní návyky jednoduchého servisu pokrmů a nápojů.

Další pracoviště, kde žáci vykonávají odborný výcvik v 1. až 4. ročníku:

**Odloučené pracoviště Střední školy gastronomie a služeb ve Frýdku-Místku** – školní jídelna ul. Cihelní – zde žáci získávají základní dovednosti v přípravě hotových pokrmů, skladování a manipulaci s potravinami.

**Kavárna Radhošť** – žáci pod vedením učitele odborného výcviku připravují restaurační menu, minutkové pokrmy, obsluhují restauračním a kavárenským způsobem.

**SPA WH Alexandria, Hotel Palace** - žáci zde připravují zdravé pokrmy za pomoci moderních technologií a nových moderních způsobů úpravy jídel. V odbytovém středisku zajišťují obsluhu lázeňských hostů a prohlubují si jazykové znalosti.

**LH Morava** - hotel se zahraniční klientelou lázeňských hostů poskytuje veškeré hotelové a restaurační služby. Žáci zde získávají praktické znalosti a dovednosti ve výrobní části teplé a studené kuchyně a v odbytové části na úseku obsluhy.

Individuální pracoviště, kde žáci pracují pod vedením instruktorů. Počet pracovišť je dán počtem žáků. Žáci zde vykonávají odborný výcvik na základě uzavřené smlouvy o obsahu a rozsahu praktického vyučování.

V průběhu studia mají žáci možnost absolvovat odborné kurzy:

- barmanský;
- sommeliérský;
- baristický;
- vyřezávání ovoce;
- studené kuchyně.

Škola zajišťuje také velké množství komerčních akcí, především rauty, recepce, bankety, na kterých se žáci podílí v rámci produktivní práce. V rámci produktivní práce žáci rovněž připravují výrobky studené kuchyně, které jsou prodávány ve školním bufetu.

V průběhu školního roku se žáci mají možnost pravidelně účastnit mnoha odborných soutěží v regionálních, celorepublikových a mezinárodních kolech.

Škola spolupracuje se zahraničními školami v Itálii a Německu.

## **Odsouhlasení úprav školního vzdělávacího programu Gastronomie**

Na základě zkušeností z průběhu odučeného školního vzdělávacího programu oboru Gastronomie byly navrženy změny týkající se odborné praxe.

Předseda předmětové komise gastronomie

Mgr. Ivana Blablová

Vedoucí za odborný výcvik

Mgr. Marie Lachetová

Vedoucí za odborné předměty

Mgr. Marcela Dosoudilová

Ředitelka střední školy

Mgr. Libuše Plášková