# Identifikační údaje

**Název a adresa školy:** Střední škola gastronomie, oděvnictví a služeb, Frýdek-Místek,

příspěvková organizace, tř. T. G. Masaryka 451, Frýdek-Místek

tel: 558 630 041 e-mail: [sekretariat@ssgos.cz](mailto:sekretariat@ssgos.cz) www.ssgos.cz

**Zřizovatel:** Moravskoslezský kraj

ul. 28. října 117

702 18 Ostrava

**Název školního vzdělávacího programu:** Gastronomické služby

**Kód a název oboru vzdělání:** 65-41-L/01 Gastronomie

**Stupeň poskytovaného vzdělání:** Střední vzdělání s maturitní zkouškou

**Úroveň vzdělání EQF:** Kvalifikační úroveň EQF

**Délka a forma vzdělávání:** 4 roky v denní formě vzdělávání

**Platnost ŠVP od:** 1. září 2022 počínaje 1. ročníkem

PhDr. Mgr. Ing. Lukáš Smutný, MPA, MBA, MSc., Ing. Paed. IGIP, dr. h. c.

*č.j. SSGOS/1599/2022*

# Profil absolventa školního vzdělávacího programu

## Popis uplatnění absolventa v praxi

**Absolvent se může uplatnit v těchto profesích:**

* Absolvent školního vzdělávacího programu Gastronomické služby disponuje kompetencemi pro řídící činnost v provozovnách veřejného stravování při přípravě   
  a odbytu jídel a nápojů. Ovládá způsoby přípravy běžných pokrmů od přijetí surovin   
  do skladu, jejich technologickou úpravu až po expedici hotového výrobku. Absolvent kontroluje kvalitu odvedené práce, pokrmy esteticky upravuje a umí je správně uchovat. Pracuje samostatně na úseku obsluhy od přijetí objednávky až po její vyúčtování   
  a ovládá základní pravidla a techniku obsluhy podle prostředí a charakteru provozovny. Organizuje gastronomické akce.
* Absolvent je připraven vykonávat provozní, marketingové, obchodně-podnikatelské činnosti v pozici zaměstnance ve veřejném i účelovém stravování. Uplatní se rovněž   
  při vykonávání povolání číšník, kuchař. Po získání nezbytné praxe v oboru je také připraven na soukromé podnikání v pohostinství.
* Pro vykonání maturitní zkoušky se může ucházet o studium na vysoké škole.

## Popis výsledků vzdělávání (kompetencí) absolventa

### Odborné kompetence a způsob jejich rozvoje na odborném výcviku

**Absolvent vykonává odbornou činnost v oblasti výkonu profese:**

* dodržuje bezpečnost práce, chápe ji jako nedílnou součást péče o zdraví své   
  i spolupracovníků i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem;
* dodržuje stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedených na pracovišti;
* zvažuje při plánování a posuzování určité možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, a možné sociální dopady;
* efektivně hospodaří se svými finančními prostředky;
* nakládá s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky   
  a s ohledem na životní prostředí;
* připravuje pokrmy české kuchyně, typické pokrmy zahraničních kuchyní a pokrmy racionální výživy;
* používá vhodné formy obsluhy a inventář podle typu provozovny a charakteru společenské příležitosti;
* společensky vystupuje a komunikuje s hosty v mateřském i cizím jazyce, jedná profesionálně;
* sestavuje jídelní lístky a nápojové lístky, menu podle gastronomických pravidel   
  a dalších hledisek;
* organizuje a smluvně zajišťovali zásobovací a odbytovou činnost;
* sestavuje kalkulace výrobků a služeb;
* orientuje se a dokáže se uplatnit v moderních formách prodeje v gastronomii.

### Klíčové kompetence a způsob jejich rozvoje ve výuce

**Absolvent:**

* má pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
* ovládá různé techniky učení, umí si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky;
* využívá ke svému učení různé informační zdroje včetně svých zkušeností i zkušeností jiných lidí;
* zná možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména ve svém oboru;
* spolupracuje při řešení problémů s jinými lidmi;
* vyjadřuje se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených   
  i psaných a vhodně se prezentuje;
* formuluje své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně   
  a jazykově správně;
* účastní se aktivně diskusí, formuluje a obhajuje své názory a postoje;
* dodržuje jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii;
* vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování;
* ověřuje si získané poznatky, kriticky zvažuje názory, postoje a jednání jiných lidí;
* adaptuje se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností   
  a možností je pozitivně ovlivňován, je připraven řešit své sociální i ekonomické záležitosti, je finančně gramotný;
* přijímá a odpovědně plnit svěřené úkoly;
* jedná v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívá k uplatňování hodnot demokracie;
* má odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání, uvědomuje si význam celoživotního učení a je připraven přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám;
* zná obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků;
* pracuje s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií;
* uvědomuje si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů   
  a kriticky přistupuje k získaným informacím, je mediálně gramotný.

## Způsob ukončení vzdělávání

Vzdělání se ukončuje maturitní zkouškou

Stupeň dosaženého vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Potvrzení dosaženého vzdělání: **Vysvědčení o maturitní zkoušce**

Dle zákona 561/2004 Sb. O předškolním, základním, středním, vyšším odborném   
a jiném vzdělávání (školský zákon), v platném znění a příslušných prováděcích právních předpisů.

### Společná část maturitní zkoušky

**Společná část maturitní zkoušky se skládá ze dvou zkoušek**:

* český jazyk a literatura (všichni žáci)
* cizí jazyk (anglický jazyk nebo německý jazyk) nebo matematika (dle volby žáka)

Obě tyto maturitní zkoušky se konají pouze formou didaktického testu, který zadává a hodnotí CENTRUM (CERMAT)

### Profilová část maturitní zkoušky

1. Profilová část maturitní zkoušky se skládá z pěti povinných zkoušek.
2. Ředitel školy určí nabídku povinných zkoušek podle rámcového vzdělávacího programu, dále stanoví formu, téma, dobu a termíny konání těchto zkoušek.
3. Struktura povinných zkoušek profilové části maturitní zkoušky:
4. český jazyk a literatura (konají všichni žáci; písemná a ústní zkouška)
5. cizí jazyk (žáci, kteří nevolí zkoušku z matematiky; písemná a ústní zkouška)
6. zkouška z odborných předmětů gastronomie
7. zkouška z odborných ekonomických předmětů
8. praktická zkouška
9. Zkoušky z českého jazyka a cizího jazyka v profilové části se skládají vždy z písemné práce a ústní zkoušky před maturitní komisí. Žák vykoná úspěšně profilovou část maturitní zkoušky, pokud úspěšně vykoná všechny povinné zkoušky, které jsou její součástí.

# Charakteristika školního vzdělávacího programu

## Celkové pojetí vzdělávání v daném programu

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 množství všeobecných a odborných vědomostí a manuálních a intelektových dovedností pro výkon profese kuchař, číšník, provozní. 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 zaměřená na pokrmy studené a teplé kuchyně, na kulinářské techniky a postupy využívaných při přípravě tradičních pokrmů a vytváření vlastních receptur. Jsou vedeni k uplatňování zásad racionální výživy a ke sledování nových trendů v gastronomii. Žáci se seznamují se zařízením gastronomických provozů, používaným inventářem, zásadami stolování a pravidly jednoduché a složité obsluhy. V teorii i praxi jsou žáci vedení k hospodárnému zacházení se surovinami, ekologickému   
a profesionálnímu chování a dodržování hygienických předpisů a bezpečnosti práce.

## Organizace výuky

### Odborná praxe

Příprava žáků je organizována v čtyřletém denním studiu. Probíhá v1. 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.

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

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

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 obor Gastronomie**

**a) pod vedením učitele odborného výcviku**

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 pracují ve školní 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.

Kavárna Radhošť – žáci zde získávají základní návyky jednoduché obsluhy.

**b) pod vedením instruktora**

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;
* studená kuchyně.

Škola zajišťuje také velké množství komerčních akcí, úzce spolupracuje s Krajským úřadem Moravskoslezského kraje a Magistrátem města Frýdku-Místku, 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.

### Teoretická výuka

Kompetence jsou dále rozvíjeny prostřednictvím těchto organizačních forem výuky. Jsou uskutečňovány na mezipředmětovém základě, a to v oblasti:

* odborné předměty – návštěva hotelů a restaurací, exkurze do výrobních podniků;
* ekonomické – úřad práce - přednášky, besedy;
* sportovní – soutěže pořádané AŠSK;
* jazykové a komunikativní – recitační soutěž, literární soutěž, olympiády v cizím jazyce, znalostní soutěž z ICT
* společenskovědní a estetické – návštěva frýdeckého zámku a kulturních památek ve městě, Kino Vlast, knihovna města Frýdek-Místek;
* matematické – soutěž Matematický klokan (mezinárodní soutěž, kategorie Junior); školní kolo matematické olympiády;
* přírodovědné – školní kolo chemické olympiády, recyklační program pod záštitou MŠMT, den Země, pomoc při úklidu města;
* Planeta Země 3000;
* charitativní činnost – spolupráce s Psím útulkem v Sedlištích.

Škola zpracovává minimální program prevence sociálně patologických jevů, do jehož aktivit v souvislosti s organizací výuky patří:

* besedy s pracovníky Policie ČR;
* beseda s klientem léčeným pro závislost;
* přednášky na téma rodinná a sexuální výchova.

Cílem školního vzdělávacího programu je připravit žáky k využití znalostí a kompetencí, které jim pomohou řešit běžné problémy života. Žáci si osvojí nástroje k plnému rozvinutí dovedností orientovat se v současných podmínkách politických i sociálně ekonomických, jsou schopni využít získané znalosti o chování člověka jako občana v demokratické společnosti a dokáží se přizpůsobit požadavkům trhu práce a efektivně používat prostředky informačních   
a komunikačních technologií. Žáci jsou vedeni k hospodárnému způsobu života a ochraně životního prostředí.

### Metody a formy výuky

Metody a formy ve vzdělávacím procesu odpovídají zkušenostem jednotlivých pedagogů v souladu s potřebami žáků. Zařazení metod je blíže konkretizováno na úrovni jednotlivých vyučovacích předmětů.

V rovině teoretického vyučování jsou ve větší míře uplatňovány moderní metody výuky s využitím nových didaktických pomůcek a moderní techniky společně se stávající.

* výklad, diskuze;
* práce s textem;
* samostatná práce;
* skupinová práce;
* metody názorně demonstrační;
* práce s PC;
* exkurze;
* workshopy;
* řešení konfliktních situací;
* besedy a přednášky s odborníky.

### Způsoby rozvoje průřezových témat ve výuce

**Občan v demokratické společnosti**

* Toto téma se prolíná všemi vyučovacími předměty, a nezbytnou podmínkou její realizace je také demokratické klima školy a spolupráce s rodiči.
* Výchova k demokratickému občanství se zaměřuje na vytváření a upevňování takových postojů a hodnotové orientace žáků, které jsou potřebné pro fungování a zdokonalování demokracie.
* Žáci jsou vedení k tomu, aby se dovedli orientovat v mediálních obsazích, kriticky je hodnotili a optimálně využívali masové média pro své různé potřeby.
* Výuka ve škole směřuje k formování postojů žáků tak, aby byli schopni vytvořit dobrý třídní kolektiv, dokázali se navzájem respektovat a pomáhat si.
* Třídní učitelé pracují s jednotlivými žáky, seznamují se s jejich životními podmínkami, názory, postoji a snaží se je společně s rodiči co nejlépe formovat.

**Člověk a životní prostředí**

* Téma je stěžejní náplní učiva předmětu Biologie a ekologie, ale prostupuje i ostatními vyučovacími předměty.
* Důležitá je příprava budoucí generace k myšlení a jednání v souladu s principy udržitelného rozvoje, k vědomí odpovědnosti za udržení kvality životního prostředí   
  a jeho jednotlivých složek a k úctě k životu ve všech jeho formách.
* Cílem je, aby žáci pochopili význam přírody pro člověka, získali přehled o způsobech ochrany přírody, o používání technologických, ekonomických a právních nástrojů   
  pro zajištění udržitelného rozvoje.
* Žáci jsou vedeni k tomu, aby se chovali ekologicky ve všech oblastech svého života.
* Žáci se pravidelně účastní ekologické akce Den Země.

**Člověk a svět práce**

* Téma se realizuje především v předmětech Ekonomika, Občanská nauka   
  a Administrativa a následně prostupuje i ostatními vyučovacími předměty.
* Cílem je vybavit žáka praktickými dovednostmi a informacemi pro jeho budoucí pracovní život tak, aby byl schopen efektivně reagovat na dynamický rozvoj trhu práce a měnící se požadavky na pracovníky.
* Žáci jsou vedeni k tomu, aby kriticky hodnotili své osobní dispozice, rozhodovali se   
  a plánovali svou osobní kariéru a další aktivity podle svých schopností, osobnostních vlastností a studijních výsledků.
* Žáci vyhledávají informace o pracovních příležitostech tak, aby měli ucelený přehled o nabídce pracovních míst a uplatnění ve svém oboru.
* Klade se důraz na celoživotní učení pro udržení konkurenceschopnosti na trhu práce   
  a pro aktivní osobní i profesní život.

* Během studia jsou pro žáky organizovány besedy se zaměstnanci úřadu práce zabývající se touto tématikou.
* V rámci exkurzí a především odborné praxe v gastronomických zařízeních je věnována pozornost odborné činnosti žáků..

**Informační a komunikační technologie**

* Škola vytváří podmínky pro rozvíjení schopnosti žáků efektivně využívat prostředků informačních a komunikačních technologií v každodenním životě.
* Škola v rámci předmětu ICT přispívá k tvorbě informační společnosti. Žáci jsou souvisle vedeni k digitálnímu zpracovávání, přenosu a uchovávání informací a dat, a to v průběhu celého studia.
* Žáci pracují a efektivně využívají prostředků ICT jak ve škole, tak i v návaznosti na své budoucí povolání. Jsou tedy připravováni na schopnost řešit v budoucnu nejen úkoly v rámci své profese, ale také v rámci činností, které budou běžné v jejich osobním   
  a občanském životě.
* Ze strany vedení školy jsou vytvářeny podmínky pro další vzdělávání a zdokonalování pedagogů a soustavné zvyšování úrovně jejich počítačové gramotnosti.
* Škola pravidelně zabezpečuje výuku ICT odpovídajícími technologiemi a pravidelnou modernizací softwarového vybavení, dbá na efektivní vzdělávání žáků.

## Podmínky pro přijetí ke studiu

**Podmínkou přijetí ke studiu je:**

* splnění povinné školní docházky nebo úspěšné ukončení základního vzdělání   
  před splněním povinné školní docházky;
* přijímání ke vzdělávání se řídí zákonem č. 561/2004 Sb. ve znění pozdějších předpisů;
* podmínky zdravotní způsobilosti uchazeče ke vzdělávání stanovené v příloze č. 2 nařízení vlády č. 211/2010 Sb.;
* uchazeči o studium ve výše uvedeném oboru budou přijatí na základě těchto kritérií:
* prospěch ze ZŠ
* výsledky jednotné přijímací zkoušky
* další skutečnosti, osvědčující vhodné schopnosti, vědomosti a zájmy uchazeče.

## Způsob a kritéria hodnocení žáků

Pravidla hodnocení výsledků vzdělávání žáků jsou dána klasifikačním řádem, který vychází   
ze Zákona č. 561/2004 Sb. (v platném znění), o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání. Klasifikační řád je součástí školního řádu a je zveřejněn   
na internetových stránkách školy.

## Projekty

Škola v rámci odborného vzdělávání zajišťuje žákům  v rámci programu Erasmus+ krátkodobé 14 ti denní  odborné stáže (mobility) v zahraničních firmách a středních odborných školách v zemích Evropské unie. Tyto mobility se realizují přes národní agenturu Dům zahraniční spolupráce Praha. Škola tímto klade důraz na propojení školního vzdělávání s praxí a zároveň dlouhodobě se škola snaží sladit školní vzdělávací programy s potřebami regionálních firem, aby absolventi nacházeli co nejrychleji uplatnění na trhu práce po skončení školní docházky. V projektech Erasmus+ je zapojeno mnoho zkušených hostujících organizací a firem, které jsou zapojeny v mnoha evropských projektech. Žáci si zároveň zdokonalují tzv. měkké kompetence a dovednosti jako jsou např. flexibilita, komunikace v cizím jazyce, samostatnost, týmová spolupráce, pozitivní přístup k učení se novým věcem. Tyto dovednosti jsou současným trhem práce vyžadovány a žákům se jich při běžné výuce a tuzemské praxi nedostává. Výzvou   
pro naši školu je také zavedení v rámci projektů Erasmus+ tématu environmentální udržitelnosti. Cílem je vzdělávat žáky ekologicky, zejména v oblasti ochrany životního prostředí, udržitelného využívání zdrojů a minimalizace ekologických dopadů lidské činnosti   
a ukázat jim přístupy jiných zemí v této oblasti. Rozvoj všech kompetencí žáků v těchto projektech je zásadní, neboť mohou podnítit inovace, produktivitu a ekonomický růst a zajistit inkluzivní trhy práce v zemích Evropské unie.

Konkrétní projekty v rámci Erasmus+:

a) Projekt  „Praxe bez hranic“ (Itálie)

b) Projekt „Inspirujeme se v zahraničí pro trvale udržitelný rozvoj služeb“ (Itálie)

## Vzdělávání žáků se speciálními potřebami a žáků nadaných

### Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

Žákem se speciálními vzdělávacími potřebami je žák, který k naplnění svých vzdělávacích možností nebo k uplatnění a užívání svých práv na rovnoprávném základě s ostatními potřebuje poskytnutí podpůrných opatření. Účelem podpory vzdělávání těchto žáků je plné zapojení   
a maximální využití vzdělávacího potenciálu každého žáka s ohledem na jeho individuální možnosti a schopnosti. Podpůrná opatření realizuje škola nebo školské zařízení.

Podle organizační, pedagogické a finanční náročnosti se podpůrná opatření člení do pěti stupňů. Podpůrná opatření *prvního stupně* uplatňuje škola nebo školské zařízení i bez doporučení školského poradenského zařízení na základě plánu pedagogické podpory (**PLPP**). Podpůrná opatření *druhého až pátého stupně* lze uplatnit pouze s doporučením školského poradenského zařízení. Pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními od druhého stupně může být školou podle doporučení ŠPZ vytvořen individuální vzdělávací plán **(IVP)**. Pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními spočívajícími v úpravě vzdělávacích obsahů může být v souladu   
s principy individualizace a diferenciace vzdělávání zařazována do IVP na doporučení školního poradenského zařízení také speciálně pedagogická a pedagogická intervence.

**Pravidla a průběh tvorby, realizace a vyhodnocování plánu pedagogické podpory (PLPP)**

Plán pedagogické podpory žáka se speciálními vzdělávacími potřebami sestavuje třídní učitel nebo učitelé konkrétního vyučovacího předmětu za pomoci výchovného poradce. PLPP má písemnou podobu. Před jeho zpracováním proběhnou rozhovory s jednotlivými vyučujícími s cílem stanovit metody práce s žákem nebo způsoby, jak kontrolovat osvojení znalostí   
a dovedností žáka. Výchovný poradce stanoví termín přípravy PLPP a organizuje společné schůzky s rodiči, pedagogy, vedením školy i žákem samotným. Při sestavování PLPP škola vychází z charakteristiky obsahu tohoto plánu stanovené v § 10 vyhlášky č. 27/2016 Sb. Nejpozději po 3 měsících od začátku poskytování podpůrných opatření škola vyhodnotí, zda podpůrná opatření vedou k naplnění stanovených cílů. Není-li tomu tak, doporučí škola zletilému žákovi nebo zákonnému zástupci žáka využít poradenské pomoci školského poradenského zařízení. Plán pedagogické podpory škola průběžně aktualizuje v souladu s vývojem speciálních vzdělávacích potřeb žáka. S PLPP seznámí škola žáka, zákonného zástupce žáka, všechny vyučující žáka i další pedagogické pracovníky podílející se provádění tohoto plánu. Plán obsahuje podpis osob, které s ním byly seznámeny.

**Pravidla a průběh tvorby, realizace a vyhodnocování individuálního vzdělávacího plánu (IVP)**

Individuální vzdělávací plán žáka se speciálními vzdělávacími potřebami sestavuje třídní učitel ve spolupráci s výchovným poradcem, školským poradenským zařízením a učiteli vyučovacích předmětů, v nichž vyvstává potřeba podpůrných opatření. Nezbytná je také spolupráce se zákonnými zástupci žáka, případně se samotným žákem, zvláště je-li zletilý. IVP žáka se speciálními vzdělávacími potřebami má písemnou podobu. Při jeho sestavování vychází škola z charakteristiky obsahu IVP stanovené v § 3 vyhlášky č. 27/2016 Sb. Individuální vzdělávací plán je zpracován bez zbytečného odkladu, nejpozději však do jednoho měsíce ode dne, kdy škola obdržela doporučení školského poradenského zařízení a žádost zletilého žáka nebo zákonného zástupce žáka. Individuální vzdělávací plán může být zpracován i pro kratší období, než je školní rok, a může být doplňován a upravován v průběhu celého školního roku podle potřeb žáka. Součástí IVP je termín, kdy bude vyhodnocováno naplňování IVP, případně termín průběžného hodnocení IVP, je-li to účelné. Nejméně jednou ročně vyhodnocuje naplňování individuálního vzdělávacího plánu školské poradenské zařízení, to také sleduje průběh IVP   
a poskytuje poradenskou podporu žákovi, zákonnému zástupci žáka a škole. Škola seznámí s podobou individuálního vzdělávacího plánu žáka nebo zákonného zástupce žáka, není-li žák zletilý, a současně všechny vyučující žáka. Poskytování vzdělávání podle IVP lze pouze   
na základě písemného informovaného souhlasu zletilého žáka nebo zákonného zástupce žáka. Zahájení podpůrných opatření podle IVP musí být zaznamenáno do školní matriky.

### Vzdělávání nadaných žáků

*Nadaným žákem* se rozumí jedinec, který při adekvátní podpoře vykazuje ve srovnání   
s vrstevníky vysokou úroveň v jedné či více oblastech rozumových schopností, v pohybových, manuálních, uměleckých nebo sociálních dovednostech. Za *mimořádně nadaného žáka* se považuje žák, jehož rozložení schopností dosahuje mimořádné úrovně při vysoké tvořivosti   
v celém okruhu činností nebo v jednotlivých oblastech rozumových schopností, v pohybových, manuálních, uměleckých nebo sociálních dovednostech.

Výuka žáků by měla probíhat takovým způsobem, aby byl stimulován rozvoj jejich potenciálu včetně různých druhů nadání a aby se tato nadání mohla ve škole projevit a pokud možno  
 i uplatnit a dále rozvíjet. Škola je povinna využít pro podporu nadání a mimořádného nadání podpůrných opatření podle individuálních potřeb žáků v rozsahu *prvního až čtvrtého stupně* podpory. Zjišťování mimořádného nadání včetně vzdělávacích potřeb žáka provádí školské poradenské zařízení ve spolupráci se školou, která žáka vzdělává. Při vyhledávání nadaných   
a mimořádně nadaných žáků je třeba věnovat pozornost i žákům se speciálními vzdělávacími potřebami.

Podpůrná opatření *prvního stupně* uplatňuje škola nebo školské zařízení i bez doporučení školského poradenského zařízení na základě plánu pedagogické podpory (PLPP). Podpůrná opatření *druhého až čtvrtého stupně* lze uplatnit pouze s doporučením školského poradenského zařízení. Pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními od druhého stupně je školou vytvořen individuální vzdělávací plán (IVP).

**Pravidla a průběh tvorby, realizace a vyhodnocování plánu pedagogické podpory (PLPP)**

Plán pedagogické podpory nadaného nebo mimořádně nadaného žáka sestavuje třídní učitel nebo učitel konkrétního vyučovacího předmětu za pomoci výchovného poradce. PLPP má písemnou podobu. Před jeho zpracováním proběhnou rozhovory s jednotlivými vyučujícími   
s cílem stanovit např. metody práce s žákem nebo způsoby, jak kontrolovat osvojení znalostí   
a dovedností žáka. Výchovný poradce stanoví termín přípravy PLPP a organizuje společné schůzky s rodiči, pedagogy, vedením školy i žákem samotným. Při sestavování PLPP škola vychází z charakteristiky obsahu tohoto plánu stanovené v § 10 vyhlášky č. 27/2016 Sb. Nejpozději po 3 měsících od začátku poskytování podpůrných opatření škola vyhodnotí, zda podpůrná opatření vedou k naplnění stanovených cílů. Není-li tomu tak, doporučí škola zletilému žákovi nebo zákonnému zástupci žáka využít poradenské pomoci školského poradenského zařízení. Plán pedagogické podpory škola průběžně aktualizuje v souladu   
s vývojem vzdělávacích potřeb žáka. S PLPP seznámí škola žáka, zákonného zástupce žáka, všechny vyučující žáka i další pedagogické pracovníky podílející se na provádění tohoto plánu. Plán obsahuje podpis osob, které s ním byly seznámeny.

**Pravidla a průběh tvorby, realizace a vyhodnocování individuálního vzdělávacího plánu (IVP)**

Individuální vzdělávací plán nadaného nebo mimořádně nadaného žáka sestavuje třídní učitel ve spolupráci s výchovným poradcem, školským poradenským zařízením a učiteli vyučovacích předmětů, v nichž se projevuje žákovo nadání. Nezbytná je také spolupráce se zákonnými zástupci žáka, případně se samotným žákem, zvláště je-li zletilý. IVP nadaného nebo mimořádně nadaného žáka má písemnou podobu. Při sestavování individuálního vzdělávacího plánu vychází škola z charakteristiky obsahu IVP stanovené v § 28 vyhlášky č. 27/2016 Sb. Individuální vzdělávací plán je zpracován bez zbytečného odkladu, nejpozději však do jednoho měsíce ode dne, kdy škola obdržela doporučení školského poradenského zařízení a vyjádření zletilého žáka nebo zákonného zástupce žáka. IVP může být doplňován a upravován v průběhu školního roku podle potřeb žáka. Nejméně jednou ročně vyhodnocuje naplňování individuálního vzdělávacího plánu školské poradenské zařízení, to také sleduje průběh IVP   
a poskytuje poradenskou podporu žákovi, zákonnému zástupci žáka a škole. Škola seznámí s podobou IVP žáka nebo zákonného zástupce žáka, není-li zletilý, a současně všechny vyučující žáka. Poskytování vzdělávání podle individuálního vzdělávacího plánu lze pouze   
na základě písemného informovaného souhlasu zletilého žáka nebo zákonného zástupce žáka. Zahájení podpůrných opatření podle IVP musí být zaznamenáno do školní matriky.

## Podmínky bezpečnosti práce a ochrany zdraví při vzdělávacích činnostech

* bezpečnost a ochrana zdraví osob při vzdělávání a při činnostech, které přímo souvisejí se vzděláváním, popřípadě při jiných činnostech, podle platných právních předpisů; zabezpečení odborného dohledu nebo přímého dozoru při praktickém vyučování;
* nezávadný stav objektů, technických a ochranných zařízení a jejich údržba, pravidelná technická kontrola a revize;
* zlepšování pracovního prostředí podle požadavků hygienických předpisů a označení nebezpečných předmětů a částí využívaných prostor v souladu s příslušnými normami;
* vytváření a dodržování zvláštních pracovních podmínek mladistvých, které stanovují právní předpisy ke zvýšení ochrany jejich zdraví;
* prokazatelné upozornění nebo podrobné instruování žáků o možném ohrožení zdraví   
  a bezpečnosti při všech činnostech, jichž se účastní při vyučování nebo v přímé souvislosti s ním (zejména při praktické výuce a odborné praxi), seznámí se školním řádem, zásadami bezpečného chování, případně s ustanoveními konkrétních právních norem k zajištění BOZP a požární ochrany souvisejících s činností vykonávanou žáky;
* soulad časové náročnosti vzdělávání podle ŠVP s počtem povinných vyučovacích hodin stanovených v rámcovém vzdělávacím programu, který respektuje fyziologické a psychické potřeby žáků, podmínky a obsah vzdělávání;
* ochrana žáků před násilím, šikanou a jinými společensky negativními jevy;
* vytváření prostředí a podmínek podporujících zdraví ve smyslu národního programu Zdraví pro 21. století.

# Učební plán školního vzdělávacího programu

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Název ŠVP:** | **Gastronomické služby** | | | | | |
| Kód a název oboru vzdělání: | 65-41-L/01 Gastronomie | | |  | |  | |
| Délka a forma vzdělávání: | Čtyřleté denní | |  |  | |  | |
| Stupeň poskytovaného vzdělání: | Střední vzdělání s maturitní zkouškou | | | | |  | |
| Platnost ŠVP: | od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem | | | | |  | |
| **Vyučovací předměty** | **1. roč.** | **2. roč.** | **3. roč.** | **4. roč.** | **Celkem** | |
| **Povinné vyučovací předměty** |
| Český jazyk a literatura | 3 | 3 | 3 | 4 | 13 | |
| Anglický jazyk | 3 | 3 | 3 | 3 | 12 | |
| Německý jazyk | 2 | 2 | 1 | 1 | 6 | |
| Občanská nauka | 1 | 1 | 1 |  | 3 | |
| Dějepis |  | 2 |  |  | 2 | |
| Aplikovaná psychologie | 1 |  |  |  | 1 | |
| Chemie | 2 |  |  |  | 2 | |
| Fyzika | 1 |  |  |  | 1 | |
| Biologie a ekologie |  | 1 |  |  | 1 | |
| Matematika | 3 | 2 | 3 | 2 | 10 | |
| Tělesná výchova | 2 | 2 | 2 | 2 | 8 | |
| Informační a komunikační technologie | 2 | 1 | 1 |  | 4 | |
| Ekonomika\* | 2 | 2 | 2 | 2 | 8 | |
| Účetnictví\* |  |  | 2 | 1 | 3 | |
| Technologie\* | 2 | 2 | 2 | 2 | 8 | |
| Potraviny a výživa\* | 1 | 2 | 1 | 1 | 5 | |
| Stolničení\* | 2 | 2 | 2 | 2 | 8 | |
| Administrativa | 1 | 1 |  |  | 2 | |
| Seminář z anglického jazyka |  |  |  | 1 | 1 | |
| Odborný výcvik | 5 | 6 | 12 | 12 | 35 | |
| **Celkem týdenních**  **vyučovacích hodin** | **33** | **32** | **35** | **33** | **133** | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Poznámky k učebnímu plánu: |  |  |  |  |
| \* profilová část maturitní zkoušky | | | | |