

Odborné učiliště a Praktická škola, Hlučín
příspěvková organizace
748 01 Hlučín, Čs. armády 4a



Školní vzdělávací program:

Kuchařské práce

65-51-E/01



**Odborné učiliště
a Praktická škola, Hlučín,**
příspěvková organizace,
ČSA 4a, 748 01 Hlučín

Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělávání:
Délka a forma studia:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti ŠVP:

Kuchařské práce
65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
tříleté denní studium
střední vzdělání s výučním listem
od 1. 9. 2010 počínaje 1. ročníkem

1. ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

Název školy a adresa:	Odborné učiliště a Praktická škola, Hlučín, příspěvková organizace ČSA 4a, 748 01 Hlučín
Zřizovatel:	Moravskoslezský kraj
Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3 roky, denní studium
Jméno ředitele:	Mgr. Jindřich Honzík
Kontakty:	tel. 595 041 533, fax 595 041 886
e-mail:	oupshlucin@quick.cz, www: ouhlucin.cz
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2010 počínaje 1. ročníkem

Schvaluje: Mgr. Jindřich Honzík

Školní vzdělávací program vznikl podle návrhu rámcového vzdělávacího programu pro obor vzdělávání 65 – 51 – E / 01 Stravovací a ubytovací služby

Program sestavil kolektiv pracovníků Odborného učiliště a Praktické školy, Hlučín, příspěvkové organizace, ČSA 4a, 748 01 Hlučín



**Odborné učiliště
a Praktická škola, Hlučín,**
příspěvková organizace,
ČSA 4a, 748 01 Hlučín

Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělávání:
Délka a forma studia:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti ŠVP:

Kuchařské práce
65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
tříleté denní studium
střední vzdělání s výučním listem
od 1. 9. 2010 počínaje 1. ročníkem

2. OBSAH:

1. ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE	2
2. OBSAH	3
3. PROFIL ABSOLVENTA ŠVP	4
3. 1. Popis uplatnění absolventa v praxi.....	4
3. 2. Očekávané kompetence absolventa	4
3. 3. Způsob ukončení vzdělávání a certifikace a možnosti dalšího vzdělávání	7
4. CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU	7
4. 1. Koncepce vzdělávání	7
4. 2. Organizace výuky	12
4. 3. Hodnocení žáků	12
4. 4. Vzdělávání a integrace žáků se speciálními vzdělávacími potřebami	13
4. 5. Požadavky na bezpečnost a ochranu zdraví při práci, hygienu práce a požární ochranu	14
4. 6. Podmínky pro přijetí ke studiu	15
4. 7. Ukončování vzdělávání	15
5. UČEBNÍ PLÁN.....	16
6. PŘEHLED ROZPRACOVÁNÍ OBSAHU VZDĚLÁVÁNÍ V RVP DO ŠVP	18
7. PERSONÁLNÍ A MATERIÁLNÍ ZABEZPEČENÍ VZDĚLÁVÁNÍ	19
7. 1. Personální podmínky	19
7. 2. Materiální podmínky	19
8. CHARAKTERISTIKA SPOLUPRÁCE SE SOCIÁLNÍMI PARTNERY.....	21
9. INOVACE ŠVP	21
10. AUTORSKÝ TÝM	22



**Odborné učiliště
a Praktická škola, Hlučín,**
příspěvková organizace,
ČSA 4a, 748 01 Hlučín

Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělávání:
Délka a forma studia:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti ŠVP:

Kuchařské práce
65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
tříleté denní studium
střední vzdělání s výučním listem
od 1. 9. 2010 počínaje 1. ročníkem

3. PROFIL ABSOLVENTA ŠVP

3.1. Popis uplatnění absolventa v praxi

Absolvent ŠVP Kuchařské práce se zaměřením na stravovací služby se na základě dosaženého vzdělání uplatní na trhu práce ve stravovacích službách při výkonu povolání pomocný kuchař nebo číšník zejména v pozici zaměstnance ve velkých a středně velkých provozech, v provozovnách rychlého občerstvení nebo ve výrobnách pokrmů.

Absolvent je kvalifikovaný pracovník schopný připravovat základní druhy teplých a studených pokrmů a nápojů i pokrmů vyráběných z polotovarů, zná způsoby správného skladování základních druhů potravin, umí posoudit jejich jakost a technologickou využitelnost. Dodržuje hygienická pravidla při skladování surovin, při výrobě, expedici a dopravě výrobků k spotřebiteli. Absolvent umí hospodárně využívat suroviny a energii, umí si zorganizovat práci na svém přiděleném pracovišti a spolupracovat s pracovním kolektivem.

Má obecné znalosti o zařízení provozoven a je schopen pod dohledem využívat a udržovat základní technologická a strojní zařízení. Zná obsluhu, základní hygienickou údržbu strojů a zařízení ve výrobě, dodržuje zásady hygieny a bezpečnosti práce.

Absolvent připravovaný podle tohoto ŠVP bude rovněž schopen vykonávat obslužné, pomocné, přípravné a manipulační práce související s jednoduchou obsluhou hostů a pomáhat v obsluze při bufetovém uspořádání.

3.2. Očekávané kompetence absolventa

Odborné kompetence

- připraví pracoviště na provoz;²
- vybere vhodné suroviny a potraviny pro daný technologický postup; připraví, upraví a zpracuje je podle potřeb technologického postupu;
- prokazuje manuální zručnost při ručním způsobu přípravy, zpracování a úpravě surovin;
- dodržuje technologické postupy a technologickou kázeň;
- pomáhá při přípravě, dohotovování a expedici pokrmů;
- připravuje běžné teplé pokrmy a přílohy;
- připravuje vybrané studené pokrmy;
- připraví základní druhy teplých nápojů;
- dodržuje posloupnost prací v kuchyni a jejich časový harmonogram;
- udržuje a zabezpečuje použitý inventář, stroje a zařízení;
- zná, používá a udržuje technická a technologická zařízení v gastronomii, je seznámen



**Odborné učiliště
a Praktická škola, Hlučín,**
příspěvková organizace,
ČSA 4a, 748 01 Hlučín

Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělávání:
Délka a forma studia:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti ŠVP:

Kuchařské práce
65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
tříleté denní studium
střední vzdělání s výučním listem
od 1. 9. 2010 počínaje 1. ročníkem

s běžnými zásadami pro jejich bezpečný provoz;

- provádí úklid a čištění zařízení, skladovacích prostor a prostor pro výrobu i expedici;
- dodržuje sanitační řád;
- skladuje suroviny a nápoje v souladu s požadavky na jejich uskladnění a na hygienu;
- rozliší vlastnosti a základní technologickou využitelnost běžných druhů potravin;
- orientuje se v základním přehledu o výživě, racionální výživě a dietním stravování;
- vykonává přípravné, obslužné a pomocné práce související s jednoduchou obsluhou hostů;
- pomáhá s obsluhou při bufetovém uspořádání;
- ovládá komunikaci se zákazníky a spolupracovníky, vystupuje společensky a profesionálně jedná se zákazníkem;
- chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku;
- orientuje se ve výpočtech spotřeby surovin;
- rozumí předpisům o hmotné odpovědnosti a respektuje je;
- je veden tak, aby účektivně hospodařil s finančními prostředky;
- zná význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční či společenské ohodnocení;
- dodržuje osobní hygienu a hygienu práce v průběhu pracovních činností;
- dodržuje zásady bezpečnosti, ochrany zdraví při práci, hygieny práce, požární ochrany a péče o pracovní prostředí, dodržuje stanovené normy a předpisy na pracovišti;
- chápe bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků);
- je vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a snaží se poskytnout první pomoc;
- likviduje odpady potravinářské výroby v souladu s ekologickými principy;
- nakládá se surovinami, energií, odpady, vodou atp. ekonomicky s ohledem na živ. prostředí.

Klíčové kompetence

- čte s porozuměním;
- dovede se vyjadřovat v mateřském jazyce přiměřeně situacím každodenního a pracovního života;
- má základní znalosti o fungování multikulturní demokratické společnosti;
- má vědomosti a dovednosti potřebné k orientaci na trhu práce, v podnikových činnostech a v pracovních právních vztazích;
- má základní numerické znalosti při řešení problémů a úkolů v běžných životních i pracovních situacích;
- pomocí internetu vyhledává informace a komunikuje elektronickou poštou;
- používá prostředky informační a komunikační technologie ke komunikaci, pro získávání a zpracování informací ve všech oblastech, zejména v pracovním a osobním životě;
- ovládá práci se základními textovými a tabulkovými programy;
- zná zásady správné životosprávy, relaxace a regenerace duševních a fyzických sil;



**Odborné učiliště
a Praktická škola, Hlučín,**
příspěvková organizace,
ČSA 4a, 748 01 Hlučín

Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělávání:
Délka a forma studia:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti ŠVP:

Kuchařské práce
65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
tříleté denní studium
střední vzdělání s výučním listem
od 1. 9. 2010 počínaje 1. ročníkem

- umí poskytnout první pomoc při úrazu a náhlém onemocnění;
- dovede popsat běžné problémy, s nimiž se v životě setká a hledat způsoby jejich řešení;
- pečuje o stroje a zařízení a provádí jejich běžnou obsluhu a údržbu.

Postojové kompetence

Žák je veden tak, aby:

- znal své reálné odborné a osobnostní kvality, uměl konstruktivně zvažovat své možnosti v oblasti profesní dráhy;
- jednal a komunikoval slušně a odpovědně;
- orientoval se v potřebných informacích a pracoval s nimi uvážlivě;
- měl reálnou představu o kvalitě své práce, pracoval svědomitě a pečlivě, snažil se dosahovat co nejlepších výsledků;
- vážil si vytvořených hodnot;
- pociťoval odpovědnost za své zdraví, usiloval o zdravý životní styl a zdokonalování své tělesné zdatnosti;
- uvažoval a jednal v souladu s ekonomickými a environmentálními principy;
- uplatňoval principy celoživotního vzdělávání;
- rozvíjel své estetické cítění a tvůrčí přístup ve svém oboru;
- měl aktivní přístup k životu, včetně života občanského, a k řešení problémů;
- respektoval lidská práva a vážil si lidského života;
- chránil životní prostředí v pracovním i osobním životě;
- jednal hospodárně v pracovním i osobním životě.

Kompetence k pracovnímu uplatnění

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi podle svých schopností a možností využívali své osobnostní a odborné předpoklady pro úspěšné uplatnění ve světě práce, pro budování a rozvoj své profesní kariéry a s tím související potřebu celoživotního učení, tzn., že by absolventi měli:

- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání;
- uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám;
- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru;
- mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady;
- umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech;
- využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání;
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli;
- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků.



**Odborné učiliště
a Praktická škola, Hlučín,**
příspěvková organizace,
ČSA 4a, 748 01 Hlučín

Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělávání:
Délka a forma studia:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti ŠVP:

Kuchařské práce
65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
tříleté denní studium
střední vzdělání s výučním listem
od 1. 9. 2010 počínaje 1. ročníkem

3.3. Způsob ukončení vzdělávání a certifikace a možnosti dalšího vzdělávání

Vzdělávání je ukončeno závěrečnou zkouškou. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy. Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list. Absolvent je připraven prohlubovat si specifické znalosti v oboru různými školeními a kurzy.

Stupeň dosaženého vzdělání: střední vzdělání s výučním listem.

4. CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

4.1. Koncepce vzdělávání

Vzdělávací strategie školy je založena na propojení teoretické výuky s praxí a s konkrétními praktickými zkušenostmi a dovednostmi žáků. Strategie školy počítá s trvalým procesem zjišťování a vyhodnocování vzdělávacích potřeb žáků, trvalé zlepšování kvality řízení, které provází všechny činnosti a aktivity školy.

Učební obor je postaven na manuálních dovednostech a rozumových předpokladech žáků, zvláště při uplatňování 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 odborné znalosti, dovednosti a správné pracovní návyky a uspěli tak na trhu práce.

Výuka je členěna podle časové dotace jednotlivých předmětů v týdenních blocích teoretického vyučování a odborného výcviku.

Vzdělávací program umožňuje získání základních všeobecných a odborných vědomostí, manuálních a intelektových dovedností potřebných k vykonávání povolání kuchaře. Při sestavování a naplňování ŠVP je respektovaná snaha o vybavení absolventa takovými znalostmi, dovednostmi a postoji, které mu umožní dobré uplatnění na trhu práce. Při vytváření obsahu vzdělávání jsou respektovány požadavky sociálních partnerů příslušné odbornosti. Učivo odborných předmětů je vybráno s ohledem na možnosti pracovního uplatnění absolventa ve stravovacích zařízeních 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 učiliště
a Praktická škola, Hlučín,**
příspěvková organizace,
ČSA 4a, 748 01 Hlučín

Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělávání:
Délka a forma studia:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti ŠVP:

Kuchařské práce
65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
tříleté denní studium
střední vzdělání s výučním listem
od 1. 9. 2010 počínaje 1. ročníkem

Odborné předměty jsou zaměřeny zejména na osvojení si vědomostí, dovedností a technologických postupů při přípravě i expedici pokrmů, na znalosti o základních potravinách, jejich skladování, na výpočty spotřeby potravin, na osvojení si základních znalostí o technických a technologických zařízeních ve stravovacích provozech. Obsah odborných předmětů je předmětově koordinován s odborným výcvikem.

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

Metody a formy výuky

Jsou voleny s ohledem na obsah konkrétního učiva a výsledky vzdělávání, kterých se má dosáhnout. Učitelé uplatňují pedagogické zásady, zejména zásady názornosti, přiměřenosti a individuální přístup, a to podle svých potřeb, 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. Důraz je kladen na podporování 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, 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 méně známých surovin, modely, nástěnné obrazy, instruktážní a výuková videa, výukové klipy, prezentace, exkurze...

K procvičování a upevňování učiva se využívají různé formy ústních, písemných a praktických cvičení, soutěže apod.

Velký důraz je kladen na vytváření mezipředmětových vazeb, které rozšiřují klíčové kompetence žáka. Součástí výuky jsou odborné exkurze, zapojení žáků 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.

Vyučovací proces ve školním vzdělávacím programu směřuje ve všech svých fázích k osvojení, rozvoji a upevnění klíčových kompetencí.

Rozvíjení klíčových kompetencí ve výuce

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 uvědomil si možnosti svého dalšího rozvoje. Jednotný přístup pedagogů se promítá v jednotných požadavcích na chování žáka ve škole



**Odborné učiliště
a Praktická škola, Hlučín,**
příspěvková organizace,
ČSA 4a, 748 01 Hlučín

Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělávání:
Délka a forma studia:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti ŠVP:

Kuchařské práce
65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
tříleté denní studium
střední vzdělání s výučním listem
od 1. 9. 2010 počínaje 1. ročníkem

i na akcích organizovaných školou, na vytváření příznivého klimatu ve škole. Upevňování a rozvíjení sociálních kompetencí vede k vhodnému zapojení žáka do kolektivu, ve kterém uplatní své schopnosti, ale bude i umět respektovat druhé a spolupracovat s nimi.

Vyučování ve školním vzdělávacím programu směřuje k osvojení, rozvoji a upevnění těchto klíčových kompetencí:

- kompetence k učení,
- kompetencí k řešení problémů,
- komunikativní kompetence,
- kompetence personální a sociální,
- občanské kompetence a kulturní povědomí,
- kompetencí k pracovnímu uplatnění,
- matematické kompetence,
- kompetence využívat ICT a pracovat s informacemi.

Tyto klíčové kompetence se jako základní postoje, návyky a dovednosti žáků průběžně rozvíjejí:

- v procesu teoretického vyučování,
- v procesu odborného vyučování,
- při aktivitách dobrovolných a mimo vyučování,
- při uplatnění mezipředmětových vztahů a vazeb.

Komunikativní dovednosti jsou rozvíjeny na úrovni verbální, písemné i s využitím ICT.

Oblast využití informačních a komunikačních technologií 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, 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.



**Odborné učiliště
a Praktická škola, Hlučín,**
příspěvková organizace,
ČSA 4a, 748 01 Hlučín

Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělávání:
Délka a forma studia:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti ŠVP:

Kuchařské práce
65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
tříleté denní studium
střední vzdělání s výučním listem
od 1. 9. 2010 počínaje 1. ročníkem

Přehled zařazení klíčových kompetencí do vyučovacích předmětů

Vyučovací předmět	Kompetence k učení	Kompetence k řešení problémů	Komunikační kompetence	Personální a sociální kompetence	Občanské kompetence a kulturní povědomí	Kompetence k pracovnímu uplatnění	Matematické kompetence	Kompetence využívat ICT a pracovat s informacemi
Český jazyk a literatura	■	■	■	■	■	■		■
Občanská výchova	■	■	■	■	■	■	■	■
Matematika	■	■	■			■	■	■
Tělesná výchova	■	■	■	■	■	■		
Informační a komunikační technologie	■	■	■			■	■	■
Technologie	■	■	■	■	■	■	■	■
Potraviny a výživa	■	■				■		■
Zařízení závodů	■	■				■		■
Stolničení	■	■	■	■		■	■	■
Hospodářské výpočty	■	■		■		■	■	■
Odborný výcvik-cvičení	■	■	■	■	■	■	■	
Odborný výcvik	■	■	■	■	■	■	■	



**Odborné učiliště
a Praktická škola, Hlučín,**
příspěvková organizace,
ČSA 4a, 748 01 Hlučín

Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělávání:
Délka a forma studia:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti ŠVP:

Kuchařské práce
65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
tříleté denní studium
střední vzdělání s výučním listem
od 1. 9. 2010 počínaje 1. ročníkem

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. 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 výchovným poradcem.

Téma *Člověk a životní prostředí* vede k pochopení významu přírody a správného chování člověka v přírodě. Toto téma se dobře začleňuje do odborného učiva i do odborného výcviku, kde se klade důraz na pochopení závislosti člověka na přírodních surovinách, správném hospodaření s výrobky a odpady, na odpovědnosti člověka za zachování udržitelného rozvoje společnosti. Formou rozhovorů a 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 procvičovány dovednosti, 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 s různými prostředky informačních a komunikačních technologií.

Výuka předmětu ICT je rozložena do tří ročníků. V prvním ročníku je zařazeno ovládání základního softwaru a osvojení si dovednosti při práci s internetem. V následujících ročnících jsou tyto dovednosti dále rozvíjeny a propojovány s danými předměty. V hodinách ICT tak mohou žáci v rámci aplikací plnit úkoly zadané učiteli těchto předmětů. Podle kapacitních možností mohou odbornou učebnu využívat i učitelé jiných předmětů.



**Odborné učiliště
a Praktická škola, Hlučín,**
příspěvková organizace,
ČSA 4a, 748 01 Hlučín

Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělávání:
Délka a forma studia:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti ŠVP:

Kuchařské práce
65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
tříleté denní studium
střední vzdělání s výučním listem
od 1. 9. 2010 počínaje 1. ročníkem

4. 2. Organizace výuky

Příprava žáků je organizována jako tříleté denní studium, ukončeno závěrečnou zkouškou a poskytuje střední vzdělání s výučním listem. Výuka je rozdělena na týden teoretické výuky, ve které je jeden den odborný výcvik-cvičení a týden odborného výcviku v rozsahu stanoveném učebním plánem.

Teoretická výuka je organizována v budově školy, praktické vyučování je zajišťováno v odborné učebně a na smluvních pracovištích školy u právnických a fyzických osob.

Smluvní zajištění praktického vyučování žáků oboru Kuchařské práce je realizováno v souladu s ustanovením § 65 školského zákona. Výuka u smluvních partnerů probíhá pod vedením učitelů odborného výcviku a instruktorů z řad zkušených pracovníků těchto firem a je tematicky vedena učitelem odborného výcviku, kontrolována vedoucím odborného výcviku.

Odborný výcvik-cvičení na odborné učebně zajišťují učitelé odborného výcviku.

Součástí teoretické i praktické přípravy jsou exkurze. Žáci navštíví v každém ročníku různé typy stravovacích zařízení, také některé potravinářské závody a výroby v okolí školy (rozvoj odborných kompetencí a propojení teorie s praxí).

4. 3. Hodnocení žáků

Základ pro hodnocení žáků tvoří platná legislativa a Klasifikační řád Odborného učiliště a Praktické školy, Hlučín. Při hodnocení žáků se používá slovní hodnocení a numerické hodnocení. Hodnocení žáků vyplývá z dílčí klasifikace žáka během pololetí. Průběžně sleduje 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, dovednosti a samostatnost při řešení teoretických a praktických úkolů. Hodnotí se i schopnost využívat a zobecňovat zkušenosti a poznatky získané při praktických činnostech, žákova samostatnost a tvořivost.

V teoretických předmětech příslušný vyučující předmětu využívá k hodnocení znalostí žáka různé druhy zkoušek - písemné práce (formou otevřených úloh nebo testem), ústní zkoušení a praktické práce.

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

Součástí hodnocení žáků je i hodnocení chování a vystupování žáků a prezentování školy.

Hodnocení klíčových kompetencím provádí v jednotlivých vyučovacích předmětech, posouzením, do jaké míry je zvládá a využívá.



**Odborné učiliště
a Praktická škola, Hlučín,**
příspěvková organizace,
ČSA 4a, 748 01 Hlučín

Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělávání:
Délka a forma studia:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti ŠVP:

Kuchařské práce
65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
tříleté denní studium
střední vzdělání s výučním listem
od 1. 9. 2010 počínaje 1. ročníkem

4. 4. Vzdělávání a integrace žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

Vzdělávání žáků se SVP probíhá v souladu se Školským zákonem č. 561/2004 Sb. a vyhláškou MŠMT č. 73/2005 o vzdělávání dětí, žáků a studentů se speciálními vzdělávacími potřebami a dětí, žáků a studentů mimořádně nadaných.

Naše škola je zařazena do sítě speciálních škol, slouží ke vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami, proto se zde vzdělávají žáci se zdravotním postižením, žáci se specifickými vývojovými poruchami učení, žáci se specifickými poruchami chování, žáci se zdravotním znevýhodněním, žáci se sociálním znevýhodněním i žáci ohrožení sociálně patologickými jevy.

Žáci se specifickými vývojovými poruchami učení jsou integrováni do běžné třídy a vzdělávají se podle IVP. Podobný přístup je i k žákům s vývojovými poruchami chování, především s poruchami pozornosti spojenými s hyperaktivitou (ADHD). Práce s nimi spočívá hlavně ve volbě vhodných výukových a výchovných prostředků.

Práce se žáky se sociálním znevýhodněním spočívá především v jejich motivaci ke studiu vůbec a ve volbě vhodného výchovného postupu. Tito žáci jsou dlouhodobě sledováni a vedeni třídními učiteli ve spolupráci s výchovným poradcem.

Cíl vzdělávání všech žáků se speciálními vzdělávacími potřebami zůstává zachován, rozsah učiva může být přizpůsoben s ohledem na druh postižení žáka. 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. Podle IVP mohou být vzděláváni i žáci dlouhodobě nemocní.

Všichni vyučující jsou v potřebném rozsahu informováni o žácích se SVP, které učí, třídní učitelé jsou podrobněji informováni o potřebách žáků se SVP ve svých třídách a řídí se doporučením poradenského zařízení.

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

- Pedagogicko-psychologická poradna Opava, Hlučín, Ostrava;
- Oddělení sociálně-právní ochrany dětí MÚ Hlučín, MÚ Ostrava, MÚ Opava;
- Výchovní poradci základních škol, ze kterých integrované děti přicházejí;
- Praktičtí lékaři pro děti a dorost, specialisté, dětský klinický psycholog;
- Středisko výchovné péče a výchovné ústavy v případě žáků s poruchami chování.



**Odborné učiliště
a Praktická škola, Hlučín,**
příspěvková organizace,
ČSA 4a, 748 01 Hlučín

Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělávání:
Délka a forma studia:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti ŠVP:

Kuchařské práce
65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
tříleté denní studium
střední vzdělání s výučním listem
od 1. 9. 2010 počínaje 1. ročníkem

4. 5. Požadavky na bezpečnost a ochranu zdraví při práci, hygienu práce a požární ochranu

Problematika bezpečnosti práce, hygieny práce a požární ochrany je součástí teoretického i praktického vyučování. Vychází z požadavku 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., doplněna vyhláškou č. 343/2009 Sb.

Škola provádí technická i organizační opatření k eliminaci všech rizik spojených zejména s odborným výcvikem. Se všemi riziky jsou žáci podrobně seznámeni. Rizika, která nejdou eliminovat, jsou částečně řešena osobními ochrannými prostředky, které žáci dostávají bezplatně na základě Směrnice ředitele a jejichž používání se důsledně kontroluje.

Problematika bezpečnosti práce je podrobně popsána v Řádu odborného výcviku, se kterým jsou žáci seznámeni. Je zpracována Metodická osnova vstupního 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:

- Vyhláška č. 64/2005 Sb. o evidenci úrazů dětí, žáků i studentů.
- Traumatologický plán OU a PrŠ, umístěním lékárniček první pomoci.
- Nařízení vlády č. 178/2001, kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví zaměstnanců při práci.
- Nařízení vlády č. 378/2001 Sb., kterým se stanoví bližší požadavky na bezpečný provoz a používání strojů.
- Zákoník práce.
- Vyhláška č. 288/2003 Sb., o pracích zakázaných mladistvým.
- Proškolení z poskytování první pomoci.
- Proškolení z požární ochrany (zákon 67/2001 Sb., Vyhláška č. 246/2001 Sb., výklad o požárním nebezpečí v organizaci, instruktáž o používání hasicích přístrojů i umístění ohlašovny požárů).

V odborném výcviku jsou žáci prokazatelně proškolení z předpisů BOZP a hygienických zásad na začátku každého pololetí a při změně pracoviště OV. Žáci jsou seznamováni s návody k obsluze jednotlivých strojů a zařízení a s místními provozně bezpečnostními předpisy. Při zajištění odborného výcviku na smluvních pracovištích je problematika BOZP smluvně ošetřena v souladu s Nařízením vlády č. 108/1994 Sb., je stanoven systém vykonávání dozoru nad žáky při teoretickém i praktickém vyučování i na akcích pořádaných mimo areál školy.

Základními podmínkami bezpečnosti a ochrany zdraví při práci se rozumí:

- seznámení žáků s předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci, požárními předpisy;
- seznámení s technologickými postupy;
- používání technického vybavení, odpovídajícímu bezpečnostním a protipož. předpisům;
- používání osobních ochranných pracovních prostředků podle platných předpisů;
- vykonávání stanoveného dozoru.



**Odborné učiliště
a Praktická škola, Hlučín,**
příspěvková organizace,
ČSA 4a, 748 01 Hlučín

Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělávání:
Délka a forma studia:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti ŠVP:

Kuchařské práce
65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
tříleté denní studium
střední vzdělání s výučním listem
od 1. 9. 2010 počínaje 1. ročníkem

Práce pod dozorem – vyžaduje trvalou přítomnost osoby pověřené dozorem, která dozírá na dodržování BOZP a pracovního postupu. Tato osoba musí všechna pracovní místa zrakově obsáhnout tak, aby mohla bezprostředně zasáhnout v případě porušení bezpečnostních předpisů a pracovních pokynů nebo ohrožení zdraví.

Práce s dohledem – osoba pověřená dohledem zkontroluje pracoviště před zahájením práce, pokud všechna pracovní místa zrakově neobsáhne, pak je v průběhu prací obchází a kontroluje.

4. 6. Podmínky pro přijetí ke studiu

- splnění povinné školní docházky;
- přednostně jsou přijímáni žáci s úspěšným ukončením devátého ročníku základní školy vyučující podle ŠVP ZV-LMP a žáci se speciálními vzdělávacími potřebami;
- zdravotní způsobilost uchazeče (stanovena vládním nařízením);
- splnění kritérií přijímacího řízení stanovených pro daný školní rok.

Zdravotní způsobilost

Předpokladem přijetí uchazeče ke vzdělávání ve střední škole je splnění podmínek zdravotní způsobilosti pro daný obor vzdělání. K posouzení zdravotního stavu uchazeče je způsobilý příslušný registrovaný praktický lékař. Zdravotní omezení vždy závisí na specifických požadavcích zvoleného oboru nebo předpokládaného uplatnění. Dalším předpokladem je platný zdravotní průkaz pracovníka v potravinářství.

4. 7. Ukončování vzdělávání

Vzdělávání se ukončuje závěrečnou zkouškou. Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

Závěrečná zkouška se skládá z písemné a ústní zkoušky z odborných předmětů a z praktické zkoušky z odborného výcviku. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy – vyhláška 47/2005 Sb., o ukončování vzdělávání ve středních školách závěrečnou zkouškou.

Písemná zkouška se skládá z písemného testu, kde žáci formou výběru, volných odpovědí nebo doplňováním správných odpovědí vypracují zadané otázky z odborných předmětů. Limit na vypracování testu je 240 minut.

Praktická zkouška probíhá ve cvičných kuchyních školy, kde žáci připraví v pracovním týmu menu na vylosované téma, včetně prezentace hotových pokrmů k degustaci pro zkušební komisi. Součástí zkoušky jsou rovněž výpočty spotřeby surovin, vážení a předběžná příprava surovin, délka praktické zkoušky je stanovena na 1 pracovní den, což činí 7 hodin.

Ústní zkouška obsahuje 25 souborných otázek z technologie a potravin, z nichž si žák jednu vylosuje a po přípravě je zkoušen z každého předmětu zvlášť.



**Odborné učiliště
a Praktická škola, Hlučín,**
příspěvková organizace,
ČSA 4a, 748 01 Hlučín

Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělávání:
Délka a forma studia:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti ŠVP:

Kuchařské práce
65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
tříleté denní studium
střední vzdělání s výučním listem
od 1. 9. 2010 počínaje 1. ročníkem

5. UČEBNÍ PLÁN

učebního oboru Kuchařské práce podle RVP 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby denní studium				
Kategorie a názvy vyučovacích předmětů	Počet týdenních vyučovacích hodin			
	1. ročník	2. ročník	3. ročník	celkem
A. Povinné vyučovacích předměty				
<i>Všeobecné vzdělávací předměty</i>				
Český jazyk a literatura	1	1	1	3
Občanská výchova	1	1	1	3
Matematika	1	1	1	3
Tělesná výchova	2	2	2	6
Informační a komunikační technologie	1	0	0	1
Celkem VVP	6	5	5	16
<i>Odborné předměty</i>				
Technologie	3	3	3	9
Potraviny a výživa	2	2	2	6
Zařízení závodů	1	1	0	2
Stolničení	0	1	1	2
Hospodářské výpočty	0	1	1	2
Celkem OP	6	8	7	21
<i>Praktické předměty</i>				
Odborný výcvik-cvičení	3	3,5	3,5	10
Odborný výcvik	15	17,5	17,5	50
Celkem praktické předměty	18	21	21	60
Celkem	30	34	33	97
B. Nepovinné vyučovacích předměty				



**Odborné učiliště
a Praktická škola, Hlučín,**
příspěvková organizace,
ČSA 4a, 748 01 Hlučín

Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělávání:
Délka a forma studia:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti ŠVP:

Kuchařské práce
65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
tříleté denní studium
střední vzdělání s výučním listem
od 1. 9. 2010 počínaje 1. ročníkem

Poznámky k učebnímu plánu

1. Vyučování je organizováno tak, že se střídá týden teoretického vyučování a týden odborného výcviku. Při 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 odborného výcviku je stanoven vládním nařízením.
2. Praktické činnosti jsou realizovány v předmětech Odborný výcvik a Odborný výcvik-cvičení. Odborný výcvik probíhá na smluvních pracovištích, kde žáci pracují ve skupinách s učitelkou odborného výcviku, nebo při nižším počtu žáků pod dozorem instruktora, kterého metodicky řídí příslušná učitelka odborného výcviku. Předmět Odborný výcvik-cvičení je vyučován v odborné učebně (cvičná kuchyň) a doplněn o návštěvy odborných pracovišť a exkurze.
3. K zařazování nových poznatků a aktuálních otázek může příslušný učitel provést v ŠVP jednotlivých předmětů úpravy obsahu učiva až do výše třiceti procent.
4. Dělení a slučování hodin ve vyučovacích předmětech je v pravomoci ředitele školy, který musí postupovat v souladu se stanovenými předpisy.

Přehled využití týdnu ve školním roce

Činnost	Počet týdnů v ročníku		
	1.	2.	3.
Vyučování podle rozpisu učiva	32	32	32
Časová rezerva (opakování učiva, exkurze, výchovně vzdělávací akce)	8	8	6
Závěrečná zkouška	-	-	2
Celkem	40	40	40



**Odborné učiliště
a Praktická škola, Hlučín,**
příspěvková organizace,
ČSA 4a, 748 01 Hlučín

Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělávání:
Délka a forma studia:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti ŠVP:

Kuchařské práce
65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
tříleté denní studium
střední vzdělání s výučním listem
od 1. 9. 2010 počínaje 1. ročníkem

6. PŘEHLED ROZPRACOVÁNÍ OBSAHU VZDĚLÁVÁNÍ Z RVP DO ŠVP

TRANSFORMACE Z RVP DO ŠVP					
Škola:	Odborné učiliště a Praktická škola, Hlučín, ČSA 4a, Hlučín				
Kód a název RVP:	65-51-E/01 Kuchařské práce				
Název ŠVP:	Kuchařské práce				
RVP			ŠVP		
Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	Minimální počet vyučovacích hodin za studium		Vyučovací předmět	Počet vyučovacích hodin za studium	
	týdenních	celkový		týdenních	celkový
Jazykové vzdělávání - český jazyk	2	64	Český jazyk a literatura	2	64
Občanský vzdělávací základ	3	96	Občanská výchova	3	96
Matematické vzdělávání	3	96	Matematika Hospodářské výpočty	3 1	96 32
Estetické vzdělávání	1	32	Český jazyk a literatura	1	32
Vzdělávání pro zdraví	3	96	Tělesná výchova	6	192
Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	3	96	Základy výpoč. techniky Technologie Hospodářské výpočty	1 1 1	32 32 32
Chování pracovníků ve službách	8	256	Stolničení Odborný výcvik-cvičení	2 6	64 192
Stravovací služby	32	1056	Technologie Potraviny a výživa Zařízení závodů Odborný výcvik	8 6 2 54	256 192 64 1728
Disponibilní hodiny	40	1280			
Celkem	96	3072		97	3104



**Odborné učiliště
a Praktická škola, Hlučín,**
příspěvková organizace,
ČSA 4a, 748 01 Hlučín

Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělávání:
Délka a forma studia:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti ŠVP:

Kuchařské práce
65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
tříleté denní studium
střední vzdělání s výučním listem
od 1. 9. 2010 počínaje 1. ročníkem

7. PERSONÁLNÍ A MATERIÁLNÍ ZABEZPEČENÍ VZDĚLÁVÁNÍ

7. 1. Personální podmínky

Předměty oboru Kuchařské práce vyučují učitelé s úplnou odbornou a pedagogickou způsobilostí.

K dalšímu odbornému rozvoji využívají semináře zaměřené na rozvoj pedagogických dovedností např. pořádané pedagogickými centry. Odborné znalosti si převážně doplňují samostudiem.

Odborný výcvik probíhá pod odborným vedením učitele odborného výcviku formou skupinové výuky a na smluvních pracovištích pod dozorem instruktora.

Péči o žáky se specifickými vzdělávacími potřebami zajišťuje ve škole kvalifikovaný výchovný poradce, prevenci patologických jevů zajišťuje Metodik prevence sociálně-patologických jevů.

7. 2. Materiální podmínky

Teoretické vyučování probíhá v hlavní budově školy, ČSA 4a, Hlučín. Teoretické předměty se vyučují v kmenových učebnách, které jsou vybaveny standardně (školní tabule, katedra, lavice, židle), některé jsou vybaveny nadstandardně (viz. tabulka), kapacita učeben je 20 žáků. Učebnice jsou žákům vydávány dle požadavku vyučujících. Pro tělesně postižené děti má škola bezbariérový přístup i sociální zařízení.

Výuka tělesné výchovy probíhá ve sportovní hale a v areálu místní šterkovny. Vybavení haly umožňuje výuku gymnastiky, sálových her, a kondiční přípravu. Vybavení areálu šterkovny umožňuje provádět různé atletické disciplíny, kondiční běh, míčové hry apod.

Výuka informační a komunikační technologie probíhá v odborné učebně s kapacitou 10 žáků, každý žák má k dispozici osobní počítač s potřebným softwarovým vybavením a připojením na internet.

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

Praktické vyučování je realizováno v předmětech Odborný výcvik a Odborný výcvik-cvičení.

Odborný výcvik je smluvně zajištěn na smluvních pracovištích u právnických a fyzických osob v různých typech stravovacích provozů (školní jídelny, závodní jídelny, restaurace, výroby...). Pro výuku je nutné, aby tyto provozovny byly vybaveny vhodným a moderním zařízením i inventářem pro přípravu a expedici pokrmů, škola před podpisem smlouvy o zajištění odborné praxe toto vybavení kontroluje. Všechna smluvní pracoviště splňují hygienické a bezpečnostní požadavky pro výuku žáků.

Předmět Odborný výcvik-cvičení je vyučován v odborné učebně, která je vybavena jako cvičná kuchyně potřebným zařízením - sporáky, lednice, roboty, mixery, váhy, pracovní stoly, nářadí a náčiní, základní inventář pro expedici pokrmů aj.



**Odborné učiliště
a Praktická škola, Hlučín,**
příspěvková organizace,
ČSA 4a, 748 01 Hlučín

Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělávání:
Délka a forma studia:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti ŠVP:

Kuchařské práce
65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
tříleté denní studium
střední vzdělání s výučním listem
od 1. 9. 2010 počínaje 1. ročníkem

Vzdělávací prostory	Učebny a specializované učebny	Vybavenost prostor
Hlavní budova: 1. podlaží	3 odborné učebny pro odborný výcvik oboru pečovatel 1 odborná učebna pro odborný výcvik oboru zedník 1 odborná učebna pro odborný výcvik oboru malíř 1 odborná učebna pro odborný výcvik oboru natěrač Počítačová učebna	Vybaveny speciálními učebními a pracovními pomůckami dle zvolených oborů 10 ks PC, dataprojektor
2. podlaží	1 multimediální učebna Školní jídelna s kuchyní	PC, dataprojektor, interaktivní tabule, pracovní prostor pro výtvarnou a pracovní výchovu, standardní vybavení třídy Standardní vybavení
3. podlaží	3 učebny 2 učebny 2 učebny Cvičná prodejna	standardní vybavení, odborné učební pomůcky, standardní vybavení, odborné učební pomůcky, PC s dataprojektorem, standardní vybavení, odborné učební pomůcky, CD a videotechnika regály a prodejní pult
Vedlejší budova: „vila“	4 odborné učebny pro cvičení odborného výcviku oborů: kuchař, pekař, cukrář, prodavač 1 odborná učebna stolničení	vybaveny speciálními učebními a pracovními pomůckami dle zvolených oborů, pekařská etážová pec standardní vybavení, odborné učební pomůcky

Další prostory

Kabinety pro práci učitelů, sborovna s knihovnou a mediální knihovnou, kanceláře, šatny, prostory pro osobní hygienu, společné stravování, pomocné prostory pro zajištění chodu školy. Všechny kabinety a kanceláře jsou vybaveny počítači, jež jsou propojeny školní počítačovou sítí a připojeny na internet.



**Odborné učiliště
a Praktická škola, Hlučín,**
příspěvková organizace,
ČSA 4a, 748 01 Hlučín

Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělávání:
Délka a forma studia:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti ŠVP:

Kuchařské práce
65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
tříleté denní studium
střední vzdělání s výučním listem
od 1. 9. 2010 počínaje 1. ročníkem

8. CHARAKTERISTIKA SPOLUPRÁCE SE SOCIÁLNÍMI PARTNERY

Při zajištění odborného výcviku na reálných pracovištích spolupracujeme s MěÚ Hlučín, s firmami regionu, právníckými i soukromými osobami zabývajícími se stravováním v Hlučíně, Ostravě a okolí.

Pro zajištění závěrečných zkoušek pak spolupracující organizace vyšlou svého zástupce do zkušební komise, tzv. odborníka z praxe.

Nedílnou součástí výuky žáků jsou také návštěvy a exkurze výrobních závodů, provozoven, obchodních řetězců a různých typů stravovacích zařízení, aby se žáci seznámili s různými provozy, surovinami i jejich výrobou a lépe tak pochopili propojení teorie s praxí.

9. INOVACE ŠVP

ŠVP bude pravidelně vyhodnocován a inovován. Některé věci – např. podmínky vzdělávání (materiální i personální), organizace výuky nebo spolupráce se sociálními partnery mohou být měněny prakticky okamžitě. Obsah vzdělávání bude přehodnocen a případně změněn vždy k 1. září nového školního roku, počínaje prvním ročníkem.

Pokud dojde k podstatným obsahovým změnám, bude vypracován a schválen nový ŠVP. Žák však musí dokončit obor podle takového ŠVP, do kterého byl přijat. Drobné změny, které budou reagovat na situaci ve společnosti a aktuální změny v legislativě či technologiích daného oboru je však třeba zařadit do výuky ihned.



**Odborné učiliště
a Praktická škola, Hlučín,**
příspěvková organizace,
ČSA 4a, 748 01 Hlučín

Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělávání:
Délka a forma studia:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti ŠVP:

Kuchařské práce
65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
tříleté denní studium
střední vzdělání s výučním listem
od 1. 9. 2010 počínaje 1. ročníkem

10. AUTORSKÝ TÝM

Koordinátor tvorby ŠVP:	Ing. Kateřina Stříbná
Ředitel školy:	Mgr. Jindřich Honzík
Vedoucí týmu:	Mgr. Jana Cigánová
Jednotlivé části vypracovali:	Mgr. Milan Kalvar Mgr. Rudolf Tyleček Mgr. Martin Vilášek Ing. Kateřina Stříbná Ing. Eva Mikulčíková Mgr. Šárka Peškárová Mgr. Anna Kalvarová
Jazyková kontrola:	Mgr. Milan Kalvar
Technické zpracování:	Ing. Kateřina Stříbná

V Hlučíně 30. června 2010