

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM

ODBORNÝ VÝCVIK

KÓD A NÁZEV OBORU VZDĚLÁNÍ:

65-51-H/01 Kuchař, číšník (se zaměřením Kuchař, kuchařka)

1. ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

Název a adresa školy:

**Středisko praktického vyučování GRANDHOTEL PUPP o.p.s., Karlovy Vary,
Mírové náměstí 2, 360 91 Karlovy Vary**

Zřizovatel:

**GRANDHOTEL PUPP Karlovy Vary, akciová společnost Karlovy Vary,
Mírové náměstí 2, 360 91 Karlovy Vary**

Název školního vzdělávacího programu:

ODBORNÝ VÝCVIK

Zaměření:

Kuchař, kuchařka

Kód a název oboru vzdělávání:

65-51-H/01 Kuchař, číšník (se zaměřením kuchař/ka)

Stupeň poskytovaného vzdělání:

střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma vzdělání:

3 roky, denní studium

působ ukončení vzdělávání:

výučním listem

Potvrzení dosaženého vzdělávání:

vysvědčení o výučním listu

Jméno ředitele:

Vladimíra Příhodová

Kontakty pro komunikaci se školou:

tel. 353 109 528

724 227 389

fax: 353 109 618

e-mail: spv@pupp.cz, vladka.prihodova@pupp.cz

www.pupp.cz

Platnost ŠVP:

od 1.9.2009

ŠVP aktualizováno k datu 03. 03. 2015

.....
razítko a podpis

2. PROFIL ABSOLVENTA

Název školního vzdělávacího programu:

ODBORNÝ VÝCVIK

Zaměření:

Kuchař, kuchařka

Kód a název oboru vzdělání:

65-51-H/01 Kuchař, kuchařka

Stupeň poskytovaného vzdělání:

střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma vzdělávání:

3 roky, denní studium

Datum platnosti vzdělávacího programu:

od 1.9.2009

Popis uplatnění absolventa v praxi:

Absolvent se uplatní při výkonu povolání kuchař, kuchařka zejména v pozici zaměstnanec ve velkých a středně velkých provozech. Po získání nezbytné praxe v oboru je připraven i na soukromé podnikání v gastronomii a pohostinství.

Očekávané výsledky vzdělávání – kompetence absolventa:

Absolvent zná technologii přípravy pokrmů, připravuje pokrmy podle technologických postupů, zná způsoby správného skladování potravin, posoudí jejich jakost a technologickou využitelnost. Je připraven využívat technologická zařízení, organizovat potřebné činnosti při přípravě, průběhu a ukončení gastronomické akce, vést příslušnou dokumentaci hotelové provozovny. Ve styku s hostem je připraven jednat profesionálně a komunikovat ve dvou cizích jazycích.

Při vytváření jednotlivých zaměření se prohlubuje zejména praktická příprava a příprava v technologii výroby pokrmů v zaměření kuchař a to zejména v závěrečných ročnících – prolínání teoretického a praktického vzdělávání v průběhu studia.

Vzdělávání ve školním vzdělávacím programu směřuje v souladu s cíli středního odborného vzdělávání k tomu, aby si žák vytvořil na úrovni odpovídající jeho schopnostem a studijním předpokladům následující kompetence:

Odborné kompetence – absolvent se zaměřením kuchař

- připravuje běžné pokrmy české a mezinárodní kuchyně, pokrmy racionální výživy
- aktivně ovládá techniku odbytu
- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích
- vykonává obchodně-provozní aktivity
- usiluje o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků a služeb
- jedná hospodárně
- dbá na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a požární ochranu
- připravuje pokrmy speciálního charakteru, pokrmy zahraničních kuchyní, dietní pokrmy apod.
- využívá netradiční technologické postupy a suroviny při přípravě pokrmů
- komunikuje s hosty v cizím jazyce

Další výsledky vzdělávání:

Klíčové kompetence

Absolvent:

- se vyjadřuje přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných
- se vhodně prezentuje při oficiálním jednání (při jednání se zaměstnavatelem, na úřadech apod.)
- se vyjadřuje a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- kriticky hodnotí své osobní dispozice, uvědomuje si své vlastní přednosti i meze a nedostatky
- kriticky hodnotí výsledky svého učení a práce, přijímá radu i kritiku od druhých lidí
- se dále vzdělává, pečuje o svůj fyzický i duševní rozvoj
- se adaptuje na pracovní prostředí a nové požadavky
- pracuje samostatně i v týmu
- rozumí zadání úkolu nebo určí jádro problému, získá informace k řešení problému
- umí pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky komunikačních informačních technologií
- umí používat a správně předvádět měrné jednotky
- získá pozitivní vztah k povolání i k práci
- umí vhodně komunikovat s potencionálními zaměstnavateli
- zná práva a povinnosti zaměstnanců a zaměstnavatelů

Občanské kompetence

Absolvent:

- jedná odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i pro zájem veřejný
- dbá na dodržování zákonů a pravidel chování, respektuje práva a osobnost druhých lidí, vystupuje proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci
- chápe význam životního prostředí pro člověka a jedná v duchu udržitelného rozvoje
- umí myslet kriticky – tj. dokáže zkoumat věrohodnost informací, nenechává se manipulovat, tvoří si vlastní úsudek a je schopen o něm diskutovat s jinými lidmi.

Způsob ukončení vzdělávání, potvrzení dosaženého vzdělání a kvalifikace:

Vzdělávání se ukončuje závěrečnou zkouškou.

Závěrečná zkouška se skládá z písemné a ústní části a z praktické zkoušky z odborného výcviku konané na pracovištích GRANDHOTELU PUPP a.s.

Obsah a organizace závěrečné zkoušky z odborného výcviku se řídí platnými právními předpisy.

Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce, výuční list a Certifikát z GRANDHOTELU PUPP a.s.

3. CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

Název školního vzdělávacího programu:

Odborný výcvik

Zaměření:

Kuchař, kuchařka

Kód a název oboru vzdělání:

65-51-H/01 Kuchař, číšník)se zaměřením kuchař/ka)

Stupeň poskytovaného vzdělání:

střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma vzdělání:

3 roky, denní studium

Datum platnosti vzdělávacího programu:

od 1.9.2009

Nezbytné podmínky pro přijetí ke studiu:

Předpokladem pro přijetí ke studiu je splnění povinné školní docházky. Uchazeči o studium musí vyhovovat též zdravotním požadavkům stanoveným pro tento obor vzdělání. Při přijímání ke studiu se dále hodnotí dosažené studijní výsledky, zájem uchazečů o obor a předpoklady pro jeho vykonávání po stránce fyzické a osobnostní.

Kritéria přijímacího řízení do 1. ročníku oboru vzdělání s výučním listem

- 1) Prospěch a chování na ZŠ
- 2) Výsledky přijímací zkoušky
- 3) Předchozí studium na SŠ

Konkretizovaná kritéria přijímacího řízení vyhláší a stanovuje SOU stravování a služeb Karlovy Vary, Ondřejská 56,360 21 Karlovy Vary každoročně.

Zdravotní způsobilost:

Do školního vzdělávacího programu mohou být přijati uchazeči s dobrým zdravotním stavem. Uchazeči nesmí trpět zejména:

- prognosticky závažnými onemocněními omezujícími funkce horních končetin (poruchy hrubé i jemné motoriky)
- prognosticky závažnými chronickými nemocemi kůže horních končetin
- prognosticky závažnými imunodeficitními stavy
- prognosticky závažnými a nekompensovanými formami epilepsie a epileptických syndromů a kolapsovými stavy, a to vzhledem k předpokládané práci s rotujícími stroji, s náradím nebo zařízením v praktickém vyučování
- prognosticky závažnými nemocemi oka, znemožňujícími zvýšenou fyzickou zátěž a manipulaci s břemeny pokud tuto nelze vyloučit

K posouzení zdravotního stavu uchazeče je kompetentní příslušný registrující praktický lékař.

Žáci se zdravotním postižením:

Splnění podmínky zdravotní způsobilosti pro daný obor vzdělání je jedním ze základních předpokladů přijetí žáka do zvoleného oboru vzdělání.

Žáka nelze uvolnit z předmětů rozhodujících pro odborné zaměření absolventa, které je stanoveno školním vzdělávacím programem.

Celkové pojetí vzdělávání v daném programu:

Příprava ve školním vzdělávacím programu odborný výcvik – zaměření kuchař – zahrnuje teoretické i praktické vyučování, které je organizováno formou odborného výcviku.

Tříletý obor vzdělání je koncipován jako obor profesní přípravy pro úsek technologie přípravy jídel se všeobecným přehledem v celé oblasti stravovacích služeb a se základními předpoklady pro vykonávání obchodně-podnikatelských aktivit v oboru. Výuková strategie vytváří prostor pro rozvoj nejen odborných, ale i klíčových a občanských kompetencí. Největší důraz je kladen na osobnostní rozvoj žáka. Středisko praktického vyučování ve své strategii upřednostňuje ty výukové metody, které vedou k harmonizaci teoretické i praktické přípravy jak pro profesní život, tak i pro život ve společnosti a mezi lidmi vůbec. Pojetí výuky je orientováno na metody, které vedou žáka k samostatnému učení a práci, týmovou práci a kooperaci. Dále jsou to dialogické slovní metody – diskuse, brainstorming – učení žáků komunikovat s druhými lidmi na bázi lidské slušnosti a ohleduplnosti. Tyto metody dávají žákům prostor pro vytváření vlastního názoru založeného na osobním úsudku. Vedou žáky k odmítání populistických praktik či zaujímání extrémních názorů. Učí žáky chápat složitost mezilidských vztahů a nutnost tolerance. Metody činnostně zaměřeného vyučování – praktické práce – žák poznává a tvoří si názor na základě vlastního pozorování a objevování, prakticky poznává reálný život. Výukové metody musejí žáky motivovat a působit na vnitřní potřebu žáků vykonávat konkrétní činnost. Velký důraz je kladen na motivační činitele – řešení konfliktů, veřejná prezentace žáků, soutěžení apod. Metodické přístupy jsou průběžně vyhodnocovány a modifikovány podle potřeb na základě zkušenosti učitele odborného výcviku.

Občanské, klíčové a odborné kompetence jsou rozvíjeny průběžně a způsob jejich rozvoje je konkretizován nejen v odborném výcviku, nýbrž i v jednotlivých vyučovacích předmětech.

Průřezová témata se prolínají po celou dobu studia, jsou začleňována do jednotlivých tematických celků odborného výcviku a každého vyučovaného předmětu ve škole – třídění odpadu, hospodárnost a efektivita využívání potravin a surovin, atd.

Metody práce a přístupy k žákům s vývojovou specifickou poruchou učení:

Při práci se žáky s VSPU postupujeme podle metodického pokynu MŠMT č.j. 13711/2001-24. K žákům, poté co absolvovali speciálně pedagogické vyšetření v PPP (pedagogicko-psychologická poradna), přistupujeme s ohledem na doporučení speciálních pedagogů a psychologů, kteří mají žáka v péči.

Specifické metody a doporučení používáme s ohledem na:

- individuální potřeby žáka
- stupně a typu poruchy
- dosažené úrovně kompenzace poruchy
- možnosti SPV

Organizace výuky:

Odborný výcvik připravuje žáky pro výkon povolání ve sféře gastronomických služeb a pro možné samostatné vedení provozu na různých stupních rozsahu, případně i k soukromému podnikání v pohostinství. Koncepce vzdělávání budoucích kuchařů, kuchařek se odvíjí z kurikulárních dokumentů v podobě rámcového vzdělávacího programu a samotnými učiteli odborného výcviku vytvořeného školního vzdělávacího programu. Nedílnou součástí výchovně-vzdělávacího procesu je znalostní princip společnosti určený k celkovému rozvoji osobnosti, plně korespondující s cíli středního odborného vzdělávání. Výuka je organizována v týdenních cyklech, tzn. že se střídá jeden týden teoretického a jeden týden praktického vyučování.

Teoretická výuka je realizována ve SOU stravování a služeb Karlovy Vary.

Odborný výcvik – praktická výuka:

Nedílnou součástí profesní přípravy na povolání je odborný výcvik. Praktická výuka probíhá na pracovištích zřizovatele GRANDHOTEL PUPP Karlovy Vary a.s., Mírové náměstí 2, 360 91 Karlovy Vary. Tato pracoviště jsou základem odborné přípravy žáků uvedeného oboru. Odborný výcvik probíhá pod vedením zkušených učitelů odborného výcviku v moderních výrobních a odbytových střediscích Grandhotelu Pupp. Žáci se zde seznámí s prvotřídní mezinárodní gastronomií a velmi vysokou kvalitou všech poskytovaných služeb. Podílejí se na výrobě a odbytu výrobků a služeb. GRANDHOTEL PUPP Karlovy Vary a.s. je zařazen v systému kvality ISO 9001:2000. Grandhotel Pupp je jedním z nejprestižnějších míst v Karlových Varech a západních Čechách vůbec. Nabízí ubytování ve dvou hotelových částech, pěti-hvězdičkovém Grandhotelu Pupp De Luxe s celkem 112 luxusně vybavenými pokoji a čtyř-hvězdičkovém Grandhotelu Pupp First Vlaste s 86 pokoji.

Grandhotel Pupp pravidelně hostí Mezinárodní filmový festival Karlovy Vary, festival filmů s tematikou cestování a turistiky Tourfilm, je hostitelem volby Miss České republiky. Prostory hotelu poskytují ideální prostředí pro pořádání seminářů či konferencí, kongresů apod.

Grandhotel Pupp se prezentuje mimo jiné jako kongresový hotel, nabízí komplexní sortiment služeb pro nejnáročnější klienty. Je také jediným pěti-hvězdičkovým golfovým hotelem, který nabízí hru na vlastním golfovém hřišti světové úrovně s vlastní restaurací. Spolupracuje s lázeňskými provozy města a s lázeňskou klinikou Harfa. Pro nejnáročnější klienty hotel zajišťuje komplexní program, obsahující ubytování, stravování, ale i doprovodné programy, zábavu, přepravu a podobně.

Na počátku devadesátých let tvořili převážnou většinu klientely turisté. V posledních letech však neustále stoupá podíl obchodní klientely a lázeňských hostů, vyžadujících nadstandardní služby. Reprezentační prostory hotelu jsou vyhledávaným místem setkání významných osobností kulturního a společenského života.

Společnost se současně věnuje otázkám ekologie a ohledu na zdravé prostředí při poskytování komplexu hotelových služeb.

Další odborné dovednosti si žáci osvojují při uzavřených laboratorních cvičeních, přípravách na odborné i zábavné soutěže a prezentačních akcích.

Prolínání teoretického a praktického vzdělávání v průběhu studia

Obor integruje teoretické i praktické vzdělávání v závislosti na kompetencích jednotlivých předmětů v průběhu tří ročníků. V prvním ročníku dominují předměty všeobecného základu, žáci získávají informace obecného vědění včetně základů praktických dovedností pro výkon pracovníka v oblasti gastronomie a dalších stravovacích služeb a dalších ročnících se stoprocentně věnují profesní orientaci a zaměření.

Další aktivity, které souvisejí se vzděláváním podle daného školního vzdělávacího programu

Občanské, odborné a klíčové kompetence jsou rozvíjeny i v praktické výuce – odborném výcviku.

Činnost Střediska praktického vyučování na poli společenském, kulturním i odborném je velmi bohatá a pestrá vzhledem k provozu a zaměření hotelu.

Žáci své odborné dovednosti prezentují na mnoha gastronomických akcích, které pořádá hotel i středisko. Zejména v odborném výcviku lze s potěšením sledovat výsledky výchovně-vzdělávacího procesu. Pracovitost, odbornost, houževnatost, samostatnost našich žáků je vždy oceňována nejen slovně, nýbrž i finančně.

Výrazně se zaměřujeme na podporu vzdělávání v cizích jazycích, předně na jazyk německý, ruský a anglický.

Pravidelné odborně zaměřené akce pořádané střediskem:

Gastro junior, oblastní kolo
Finlandia Cup
Fernet stock Cup
Náborová akce škola XY
Ukázky stolování
Barmanské show pro akce pořádané hotelem
Soutěž Vánočka
Taneční škola BEST – ukázky stolování, barmanská vystoupení, složitá obsluha
Zaměstnanecká setkání
Lázeňský pohárek
Rodičovské schůzky- na různé téma
Gastro junior národní kolo
Jarmarky – Vojkovice; Královské Poříčí
Přednášky- mezinárodní zvyklosti ve stravování
Kurz studené kuchyně, Barmanský kurz
Chodovar Cup, Gastro Hradec

Cílem praktické výuky je připravit žáky do života tak, aby realitu běžného dne chápali v kontextu, aby se dokázali orientovat v současné politicko-sociálně-ekonomické situaci. Aby všechny tyto aktivity rozvíjely jak odborné, tak klíčové a občanské kompetence. Při konkrétních akcích mají žáci možnost uvádět do života znalosti získané o chování člověka v demokratické společnosti, o uplatnění člověka v profesním životě a v neposlední řadě jsou vedeni k uvědomění, jak je nezbytně důležité pro život nás všech chránit naše společné životní prostředí.

Zásady klasifikace

Klasifikace se řídí klasifikačním řádem.

Při hodnocení průběžné i celkové klasifikace pedagogický pracovník uplatňuje přiměřenou náročnost a pedagogický takt vůči žákovi.

Na ostatní pravidla a podmínky, které nejsou v tomto klasifikačním řádu řešeny se v plném znění uplatní příslušné paragrafy zákona č. 561/2004 Sb. a vyhlášky č. 13/2005 Sb.

Stupně hodnocení a klasifikace

Výsledky vzdělávání žáka v odborném výcviku se hodnotí stupni prospěchu:

- 1 – výborný
- 2 – chvalitebný
- 3 – dobrý
- 4 – dostatečný
- 5 – nedostatečný

Získávání podkladů pro hodnocení a klasifikaci

Podklady pro hodnocení a klasifikaci odborného výcviku a chování žáka získává učitel zejména těmito metodami, formami a prostředky:

- a) soustavným sledováním výkonů žáka a jeho připraveností na odborný výcvik
- b) různými druhy zkoušení (ústní, praktické, písemné)
- c) analýzou výsledků činnosti žáka

- d) konzultacemi s instruktory odborného výcviku, ostatními pedagogy, v případě potřeby s pracovníky pedagogické-psychologické poradny a zdravotnických služeb
- e) rozhovory se žákem a zákonnými zástupci žáka

Podrobnosti hodnocení:

Učitel hodnotí v průběhu odborného výcviku znalosti a dovednosti žáka formou, kterou si zvolil. Formu a způsob hodnocení musí žákům vždy oznámit na začátku školního roku.

- a) Pro klasifikaci je nutné, aby žák byl hodnocen nejméně 1 x v týdnu, 1 x v měsíci formou písemného testu, 1 x za pololetí pololetní praktickou zkouškou.
- b) Žák je za klasifikační období hodnocen, jestliže má minimálně 80% známek určených učitelem.
- c) Učitel oznamuje žákovi výsledek každého hodnocení a klasifikace, poukazuje na klady a nedostatky hodnocených výkonů. Při ústním zkoušení oznámí učitel žákovi výsledek okamžitě, nejpozději na konci vyučování.

Učitel je povinen vést evidenci klasifikace a docházky žáka na pracoviště

Klasifikace žáků se specifickými vývojovými poruchami (dyslexie, dysgrafie, dyskalkulie, dysortografie)

U žáka s vývojovou poruchou klade učitel důraz na ten druh projevu žáka (písemný nebo ústní), ve kterém má předpoklady podat lepší výkon. Při klasifikaci nevychází učitel z prostého počtu chyb, ale z počtu jevů, které žák zvládl.

Hodnocení chování žáka na vysvědčení

Chování žáka je na vysvědčení hodnoceno následující klasifikací:

- 1 - velmi dobré (žák dodržuje pravidla vnitřního řádu školy, SPV)
- 2 - uspokojivé (chování žáka je v podstatě v souladu s vnitřním řádem školy, dopustí se závažnějšího přestupku nebo se opakovaně dopouští méně závažných přestupků)
- 3 – neuspokojivé (žák se dopustí závažného přestupku proti školnímu řádu, zpravidla se přes důtku ředitele dopouští dalších přestupků)

Významným aspektem hodnocení žáků se stává i uplatňování metody sebehodnocení a sebe-posuzování či kolektivní hodnocení.

Dále pak získávání odborných komunikativních a personálních dovedností při prezentacích na akcích pořádaných Střediskem praktického vyučování, Grandhotelem Pupp a.s. i jinými subjekty.

4. ODBORNÝ VÝCVIK

Kód a název oboru vzdělání:

65-51-H/01 kuchař, číšník (se zaměřením kuchař/ka)

Název ŠVP:

Odborný výcvik

Forma vzdělávání:

denní

Délka studia:

3 roky

Stupeň poskytovaného vzdělání:

střední vzdělání s výučním listem

Datum platnosti:

od 1.9.2009

Obecné cíle předmětu:

Odborný výcvik vede k seznámení s potravinami, jejich druhy a využitelnosti pro technologické zpracování, s požadavky na jejich jakost, skladování, k samostatné přípravě pokrmů, všteňuje pravidla správné výživy, zdravého životního stylu a prevence onemocnění. vede k uplatňování zásad racionální výživy a ke sledování nových trendů v gastronomii. Žáci získávají důležité znalosti a návyky v oblasti hygieny a bezpečnosti práce v provozu společného stravování. Uvědomují si, že odpovědná a poctivá práce je základem řádné přípravy na povolání. Projevují zájem o vše nové a pokrokové, o soustavné zvyšování odborné kvalifikace. Naučí se správnou techniku při přípravě a výdeji pokrmů. Žák umí vynormovat a vykalkulovat pokrmy. Seznámí se s právními normami a bezpečnostními předpisy. Naučí se správnému chování a vystupování na veřejnosti i v soukromí, kultivovaně se vyjadřují.

Naučí se sestavovat jídelní lístky a menu podle gastronomických pravidel, znají zásady správné výživy. Sestavují jídelní lístky podle gastronomických pravidel.

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot

Vést žáky ke slušnosti, poctivé práci, dochvilnosti, samostatnosti, zdárnému plnění povinností.

Pojetí výuky (metody a formy výuky, materiální zabezpečení)

Metody a formy:

- autodidaktické: problémové učení, týmová práce, kooperace
- metoda činnostně zaměřeného vyučování: pozorování, poznávání
- důraz na motivační činitele: soutěže, prezentace práce žáků, řešení konfliktů
- výklad, demonstrace s výkladem, problémová situace
- skupinové vyučování, individuální vyučování
- cyklická výuka
- praktický nácvik
- laboratorní cvičení

Pomůcky:

- odborná literatura, učebnice, odborný tisk
- technické zařízení a vybavení

Hodnocení výsledků žáků

Vychází z klasifikačního řádu SPV, tzn. z pětistupňové klasifikace

- žáci jsou hodnoceni průběžně – při dohotovování pokrmů a výdeji pokrmů
- k hodnocení jsou též využívány laboratorní práce
- důležitým motivačním faktorem je i používání zábavných způsobů pro klasifikaci jako jsou odborné soutěže

Klasifikace žáků se specifickými vývojovými poruchami (dyslexie, dysgrafie, dyskalkulie, dysortografie)

U žáka s vývojovou poruchou klade učitel důraz na ten druh projevu žáka (písemný nebo ústní), ve kterém má předpoklady podat lepší výkon. Při klasifikaci nevychází učitel z prostého počtu chyb, ale z počtu jevů, které žák zvládl.

Hodnocení žáků se specifickými potřebami učení

U těchto žáků klade učitel důraz na druh jejich projevu, ve kterém mají předpoklady podat lepší výkon. Při klasifikaci nevychází učitel z prostého počtu chyb, ale z počtu jevů, které žák zvládl. Stoupající význam musí mít sebehodnocení žáků.

Vzdělávání žáků se speciálními potřebami a vzdělávání žáků mimořádně nadanými se uskutečňuje s využitím vyrovnávacích a podpůrných opatření, poskytování individuální podpory v rámci výuky a přípravy na výuku, využívání poradenských služeb školy, individuálního vzdělávacího plánu. Škola tato opatření poskytuje na základě pedagogického posouzení vzdělávacích potřeb žáka, průběhu a výsledků jeho vzdělávání, popřípadě ve spolupráci se školským poradenským zařízením.

Vzdělávání žáků mimořádně nadaných

Mimořádně nadaným žákům se individuálně věnují jejich vyučující dle profilace žáků. Navrhují postupy pro jejich další vývoj, aktivizují je zejména pro jejich domácí práci, individuální projekty, soutěže apod. Žáci jsou zapojováni do gastronomických soutěží.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

z hlediska klíčových kompetencí jsou žáci vedeni především ke:

komunikativním dovednostem

- zejména umět se vyjadřovat přiměřeně situaci, společenskému postavení

k sociálním a personálním dovednostem

- zejména umět se začlenit do kolektivu lidí, spolupracovat s druhými lidmi na základě tolerance
- řešit problémové situace - umět rozpoznat problém, zvažovat možnosti řešení problému, atd.
- numerické dovednosti – využívat různé aritmetické postupy, konkrétně použitelné v oboru (kalkulace a normování)
- dovednost využívat informační technologie – žáci jsou vedeni zejména k tomu, aby se dokázali prakticky orientovat ve svém oboru (vyhledávání receptur na internetu, grafická úprava jídelních lístků a menu apod. s pomocí výpočetní techniky)

Průřezová témata jsou začleňována do výuky průběžně ve spolupráci s teoretickým vyučováním.

- průřezové téma Občan v demokratické společnosti a Člověk a svět práce prolíná zejména takovými tematickými celky, které se zabývají technologickými postupy a komunikativními dovednostmi (např. 1. ročník – společenská výchova, základní povinnosti...). Žáci jsou vedeni k tomu, aby dokázali uplatňovat teoretické znalosti z výuky v praktických dovednostech (např. komunikace v kuchyni)
- průřezové téma Člověk a životní prostředí se objevuje v tématech, která se zabývají přípravou surovin k dalšímu zpracování (např. nakládání s odpady).

5. PERSONÁLNÍ A MATERIÁLNÍ PODMÍNKY REALIZACE ŠVP

Název školního vzdělávacího programu:

ODBORNÝ VÝCVIK

Zaměření:

Kuchař, číšník (se zaměřením kuchař/ka)

Kód a název oboru vzdělání:

65-51-H/01 Kuchař, kuchařka

Stupeň poskytovaného vzdělání:

střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma vzdělání:

3 roky, denní studium

Datum platnosti vzdělávacího programu:

od 1.9.2009

Materiální zajištění výuky ve školním vzdělávacím programu ODBORNÝ VÝCVIK

Pro praktickou výuku je využíváno prostor Střediska praktického vyučování Grandhotel Pupp o.p.s., Karlovy Vary a prostor všech výrobních středisek (kuchyní) zřizovatele Grandhotelu Pupp Karlovy Vary a.s.

Personální zajištění odborného výcviku (praktického vyučování)

Odborný výcvik je veden a realizován 3 pedagogickými plně kvalifikovanými pracovníky ve spolupráci s instruktory odborného výcviku z řad zaměstnanců zřizovatele, které každoročně jmenuje po dohodě s ředitelkou SPV o.p.s. generální ředitelka akciové společnosti.

Pro odborný výcvik je využíváno všech prostor Grandhotelu Pupp Karlovy Vary a.s.

Požadavky na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a hygienu práce

Výchova k bezpečné a zdravé neohrožující práci vychází ve výchovně-vzdělávacím procesu z požadavků v době výuky platných právních a ostatních předpisů k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (zákonů, nařízení vlády, vyhlášek, technických předpisů a norem). Požadavky vybrané z těchto předpisů se musí vztahovat k výkonu konkrétních činností, které jsou obsahem odborného výcviku. Tyto požadavky jsou doplněny informacemi o rizicích možného ohrožení, jímž jsou žáci při praktickém i teoretickém vyučování vystaveni, mj. zdravotních rizik a opatření k ochraně zdraví při ruční manipulaci s břemeny, rizikovými faktory s mikroklimatickými podmínkami (tepelná zátěž organismu) apod.

Prostory pro výuku musí odpovídat svými podmínkami požadavkům stanoveným zdravotnickými předpisy, zejména vyhláškou č. 108/2001 Sb., kterou se stanoví hygienické požadavky na prostory a provoz škol a školských zařízení a nařízením vlády č. 178/2001 Sb., kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví zaměstnanců při práci. Je nutno se řídit též nařízením vlády č. 378/2001 Sb., kterým se stanoví bližší požadavky na bezpečný provoz a používání strojů, technických zařízení, přístrojů a náradí (zák. 258/200 Sb. o ochraně veřejného zdraví v aktuálním znění).

Poučení žáků o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci, jakož i ověření znalosti, musí být prokazatelné.

Nácvik a procvičování činností musí být v souladu s požadavky právních předpisů upravujících zákazy prací pro mladistvé (Zákoník práce, vyhláška č. 268/2003 Sb., ve

znění pozdějších předpisů) a v souladu s podmínkami, za nichž mladiství mohou konat zakázané práce z důvodu přípravy na povolání.

Základními podmínkami bezpečnosti a ochrany zdraví při práci se rozumí:

1. důkladné a průkazné seznámení žáků s předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci, s protipožárními předpisy a s technologickými postupy, HACCP (stanovení kritických bodů)
2. používání technického vybavení, které odpovídá bezpečnostním a protipožárním předpisům
3. používání osobních ochranných pracovních prostředků podle platných předpisů
4. vykonávání stanoveného dozoru na pracovištích žáků, přičemž stupně dozoru jsou vymezeny následovně:

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 a pokud všechna pracovní místa zrakově neobsáhne, pak je v průběhu prací obchází a kontroluje.

Stanovení příslušného stupně dozoru na konkrétní probírané téma odborného výcviku je povinností učitele odborného výcviku Střediska praktického vyučování, nebo instruktora odborného výcviku v závislosti na charakteru tématu a podmínkách jednotlivého pracoviště, kde žáci příslušný tematický celek plní.

Požadavky na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a hygienu práce vycházejí z platné legislativy v čase realizace práce.

6. CHARAKTERISTIKA SPOLUPRÁCE SE ŠKOLOU A SOCIÁLNÍMI PARTNERY PŘI REALIZACI ŠVP

Název školního vzdělávacího programu:

ODBORNÝ VÝCVIK

Zaměření:

Kuchař, kuchařka

Kód a název oboru vzdělání:

65-51-H/01 Kuchař, kuchařka

Stupeň poskytovaného vzdělání:

střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma vzdělání:

3 roky, denní studium

Datum platnosti vzdělávacího programu:

od 1.9.2009

Zobrazení současné situace, uplatnění absolventů

Název školského zařízení:

Středisko praktického vyučování GRANDHOTEL PUPP o.p.s., Karlovy Vary

Sídlo školského zařízení:

Mírové náměstí 2, 360 91 Karlovy Vary

Zřizovatel:

GRANDHOTEL PUPP Karlovy Vary, a.s.

Právní forma:

Obecně prospěšná společnost

Středisko praktického vyučování GRANDHOTEL PUPP o.p.s, navazuje na dlouholetou tradici učňovského školství v Grandhotelu Pupp a sahá až do druhé poloviny minulého století. Již více jak padesát let se připravují a vychovávají kvalifikovaní pracovníci hotelového průmyslu a gastronomie v tomto hotelu. Toto učňovské zařízení je zřízeno a vydatně podporováno a.s. GRANDHOTEL PUPP Karlovy Vary. SPV patří k významným vzdělávacím centřům hotelového průmyslu, gastronomie a lázeňství. Stovky absolventů působících v gastronomii začalo svou kariéru absolvováním učebního oboru právě v Grandhotelu Pupp a zastávají významná postavení nejen v ČR ale i v zahraničí. Ve své kategorii patří středisko praktického vyučování k zařízením s nejlepšími výsledky a Českou školní inspekci je hodnoceno jako nadprůměrné.

Přijímání žáků

Každoročně přijímáme žáky s ukončenou školní docházkou prostřednictvím Středního odborného učiliště Karlovy Vary, Ondřejská 56, 360 21 Karlovy Vary.

Praktická výuka

Odborný výcvik probíhá pod vedením zkušených učitelů odborné výchovy v moderních výrobních a odbytových střediscích GRANDHOTEL PUPP. Žáci se zde seznámí s prvotřídní mezinárodní gastronomií a velmi vysokou kvalitou všech poskytovaných služeb. Pro žáky je velkou motivací a zároveň odměnou účast na přípravách významných akcí, jakými jsou Mezinárodní filmový festival, Ples světové aristokracie, Tour-film apod. Snahou školského zařízení je i vzájemné srovnávání dovedností s ostatními vrstevníky, proto se žáci pravidelně zúčastňují odborných kuchařských, cukrářských, barmanských a baristických soutěží, kde získávají četná přední umístění. Materiální zajištění pro odbornou výuku je na velmi vysoké úrovni. Po úspěšném vykonání závěrečné zkoušky obdrží absolvent výuční list od SOU stravování a služeb Karlovy Vary a z GRANDHOTELU PUPP „CERTIFIKÁT“. Tyto dokumenty jsou dokladem o dosaženém stupni odborného vzdělání a profesní úrovni.

Absolventi

Absolventi, kteří získají výuční list, mají možnost pokračovat ve dvouletém denním nástavbovém studiu, popřípadě v dálkové formě nástavbového studia, jehož délka je tři roky ve Středním odborném učilišti stravování a služeb Karlovy Vary.

Absolventi jsou zaměstnáváni v Grandhotelu Pupp Karlovy Vary a.s. a dalších velkých nebo středně velkých lázeňských hotelích. Jsou připraveni i na soukromé podnikání. Znájí technologii přípravy pokrmů a nápojů, způsoby správného stolování, posuzují jakost surovin a pokrmů. Jsou připraveni zajišťovat provoz ve výrobních střediscích, využívat technologická zařízení, organizovat potřebné činnosti při přípravě pokrmů, přípravě, průběhu a ukončení gastronomických akcí, vést příslušnou dokumentaci středisek. Jednají profesionálně a komunikují ve dvou cizích jazycích.

7. HODNOCENÍ KOMPETENCÍ

Klíčové kompetence:

Naši absolventi jsou schopni vhodně se prezentovat při oficiálních jednáních se zaměstnavatelem, na úřadech, vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování, kriticky hodnotí svoji práci, přijímají radu i kritiku od druhých lidí, pečují o svůj fyzický i duševní rozvoj, uvědomují si význam dalšího vzdělávání, používání prostředků informačních a komunikačních technologií.

Odborné kompetence:

Naši absolventi ovládají technologii běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, uplatňují požadavky na hygienu v gastronomii, na trend\ ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích. Usilují o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb, jednají hospodárně, dbají na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a požární ochranu.

Absolvent zaměření kuchař:

- připravuje pokrmy speciálního charakteru, pokrmy zahraničních kuchyní, dietní pokrmy apod.
- využívá netradiční technologické postupy a suroviny při přípravě pokrmů
- komunikuje s hosty v cizím jazyce.

Výše uvedené kompetence by měly být po získání výučního listu všem absolventům vlastní. Skutečnost je však taková ,že ne u všech absolventů jsou získané kompetence na vysoké úrovni. Můžeme si položit otázku: Co je příčinou?

Příčin je více. Stále častěji se objevují nejrůznější problémy v rodinném prostředí, nevěle učit se, záškoláctví, drogová závislost aj., které bývají řešeny s rodiči, výchovnými poradci. Pedagogičtí pracovníci se snaží takovýmto situacím předcházet. Ve většině případů se nám daří, aby žák vzdělání dokončil.

8. STŘEDISKO PRAKTICKÉHO VYUČOVÁNÍ A TRH PRÁCE

S uplatněním našich absolventů na trhu práce není v našem regionu problém. Ti nejlepší žáci odcházejí studovat na denní studium, nebo zůstávají v Grandhotelu Pupp a studují dálkovou formou. Část žáků projevuje zájem pracovat v našem hotelu a někteří odcházejí pracovat do lázeňských domů nebo hotelů Karlovarského kraje. V praxi se nejlépe uplatňují ti nejlepší, avšak naším produktem je každý žák. Všechny žáky vzděláváme a připravujeme pro pracovní trh stejně podle školního vzdělávacího programu. Pochopitelně od nás odcházejí absolventi výborní, velmi dobří, dobří i ti, kteří vykonali závěrečné zkoušky se špatným prospěchem.

Naše Středisko praktického vyučování je v povědomí karlovarských podnikatelů a o naše absolventy je velký zájem.

Název školního vzdělávacího programu:
ODBORNÝ VÝCVIK

Zaměření:
Kuchař, kuchařka

Kód a název oboru vzdělání:
65-51-H/01 Kuchař, číšník (se zaměřením kuchař, kuchařka)

Stupeň poskytovaného vzdělání:
střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma vzdělání:
3 roky, denní studium

Datum platnosti vzdělávacího programu:
od 1.9.2009
Aktualizace ŠVP 03. 03. 2015

Zpracoval kolektiv pedagogických pracovníků:

Vladimíra Příhodová – ředitelka

Renata Sochová – učitelka odborného výcviku (odborný výcvik)

OBSAH ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

- 1. Úvodní identifikační údaje**
- 2. Profil absolventa**
- 3. Charakteristika školního vzdělávacího programu**
- 4. Odborný výcvik**
- 5. Personální a materiální podmínky**
- 6. Charakteristika spolupráce se školou**
- 7. Hodnocení kompetencí**
- 8. Středisko praktického vyučování a trh práce**

*Středisko praktického vyučování GRANDHOTEL PUPP o.p.s.
Mírové náměstí 2, 360 91 Karlovy Vary*

Výsledky vzdělávání a kompetence Odbyt a obsluha	Tematický celek	Hodinová dotace
1. ročník		33
<p>Žák/žákyně:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení - orientuje se ve skladu, ve vedení evidence zásob - se seznamuje se základními pojmy, s profesními znalostmi a dovednostmi - vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku - zajišťuje odbyt výrobků a služeb - volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb 	<p>Odbytová střediska</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam, úkoly odbytu - členění odbytových středisek dle „Doporučení upravující ukazatele pro kategorizaci hostinských a ubytovacích zařízení“ v souladu s členěním WTO - formy prodeje - povinnosti pracovníků v pohostinství - pracovní oblečení obsluhujících - osobní pomůcky 	4
<ul style="list-style-type: none"> - respektuje a řídí se normami v oblasti bezpečnosti práce - dodržuje platné normy v oblasti hygieny - rozumí a vysvětlí problematiku HACCP především při expedici a doplňování pokrmů pro odbyt 	<p>Zásady hygieny a bezpečnosti při práci</p> <ul style="list-style-type: none"> - platné normy v oblasti hygieny a bezpečnosti práce v odbytovém středisku - HACCP 	4
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje základy společenských pravidel - je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců a respektuje je - profesionálně jedná v souladu se společenským chováním - vysvětlí význam informací a komunikace pro podnikání ve službách - uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje 	<p>Společenské chování a vystupování obsluhujících</p> <ul style="list-style-type: none"> - společenské chování a profesní vystupování - osobnost, vzhled - typy hostů - národní zvyklosti a tradice různých 	4

Středisko praktického vyučování GRANDHOTEL PUPP o.p.s.
Mírové náměstí 2, 360 91 Karlovy Vary

<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje organizaci práce ve střediscích s rozdílnými systémy obsluhy - charakterizuje jednotlivé způsoby obsluhy ve střediscích a při společenských akcích - při skladbě jídelních a nápojových lístků používá zásady zdravé a moderní racionální výživy - ovládá skladbu restauračních menu - sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska a určí způsob obsluhy - uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku a umí je sestavit, sestaví menu pro různé příležitosti 	<p>Systémy obsluhy</p> <ul style="list-style-type: none"> - systém vrchního číšníka - systém rajónový - systém francouzský <p>Způsoby obsluhy</p> <ul style="list-style-type: none"> - restaurační způsob obsluhy - slavnostní způsob obsluhy - kavárenský, vinárenský <p>Gastronomická pravidla</p> <ul style="list-style-type: none"> - zásady výživy - jídelní lístky - nápojové lístky - restaurační menu 	<p>3</p> <p>3</p> <p>5</p>
<p>2. ročník</p>		<p>33</p>
<p>Žák/žákyně:</p> <ul style="list-style-type: none"> - popíše jednoduchou obsluhu při podávání pokrmů a nápojů ve správném sledu - ovládá správné teploty podávaných jídel a nápojů - využívá formy jednoduché obsluhy podle prostředí, charakteru akce a společenské příležitosti - při sestavování složitých menu, navazuje na skladbu jednoduchých menu - adekvátně využívá odborné literatury a poznatků z praxe 	<p>Jednoduchá obsluha</p> <ul style="list-style-type: none"> - snídaně, přesnídávky, svačiny - oběd, servis – základní forma servis – vyšší forma servis nápojů - večeře <p>Sestavování složitých menu</p> <ul style="list-style-type: none"> - pravidla sestavování - sled jídel a nápojů 	<p>2</p> <p>3</p>

Středisko praktického vyučování GRANDHOTEL PUPP o.p.s.
Mírové náměstí 2, 360 91 Karlovy Vary

<ul style="list-style-type: none"> - ovládá expedici a servis pokrmů a nápojů pro poskytování cateringových služeb - volí vhodné pokrmy pro jednotlivé formy cateringu - charakterizuje gastronomická zařízení různých forem rychlého stravování - orientuje se v přípravě vhodné nabídky pokrmů a nápojů v zařízeních rychlého stravování - organizuje expedici a dokončování pokrmů před hostem - charakterizuje služby venkovského cestovního ruchu - ovládá způsob a formu obsluhy při poskytování stravovacích služeb venkovského cestovního ruchu - sestavuje nabídku pokrmů a nápojů - orientuje se v jednotlivých formách cestovního ruchu - rozezná charakteristické rysy a dovede popsat rozdíly ve způsobu nabídky a servisu pokrmů a nápojů - zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce - charakterizuje a rozlišuje druhy slavnostních hostin - charakterizuje dokumentaci pro uspořádání slavnostní hostiny - připraví zařízení a inventář vhodný pro servis jednotlivých pokrmů 	<ul style="list-style-type: none"> - Cateringové služby - catering pro společenské akce - catering pro uzavřené stravovací systémy - catering pro dopravní systémy Formy rychlého stravování - fast food - restaurace typu mauredo a churasco (tzv. steak house), grillroom - patisserie, pizzeria - lunch restaurant - barbecue Služby venkovského cestovního ruchu - zařízení stravovacích služeb - poskytování stravovacích služeb Specifické formy cestovního ruchu - orientace na tržní segmenty a charakteristické rysy jednotlivých forem - poskytování stravovacích služeb Slavnostní hostiny - organizační zajištění akcí - druhy hostin - skladba menu - příprava inventáře pro expedici 	<ul style="list-style-type: none"> 2 4 2 3 3
--	---	---

Středisko praktického vyučování GRANDHOTEL PUPP o.p.s.
Mírové náměstí 2, 360 91 Karlovy Vary

<ul style="list-style-type: none"> - ovládá obsluhu slavnostní hostiny - uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem, vysvětlí vyúčtování tržeb - ovládá přípravu hostin s nabídkovým stolem - sestavuje nabídku pokrmů a nápojů - charakterizuje jednotlivé malé společenské akce - zvládá jejich přípravu - správně používá inventář a zařízení - uplatňuje znalosti z estetiky a společenské výchovy - charakterizuje způsob obsluhy v dopravních prostředcích - orientuje se v používání zařízení a inventáře - organizuje expedici a dokončování pokrmů před hostem - ovládá charakteristiky a rozdíly jednotlivých národních gastronomií - rozlišuje druhy ubytovacích zařízení dle kategorizace - ovládá výběr pokrmů a nápojů na hotelový jídelní lístek - je seznámen s prací etážového číšníka 	<p style="text-align: center;">pokrmů</p> <ul style="list-style-type: none"> - tvary a postavení tabulí - banketní obsluha - zvláštní typy akcí - vyúčtování <p>Slavnostní hostiny s nabídkovým stolem</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika hostiny - nabídka pokrmů a nápojů - organizace hostiny <p>Malé společenské akce a další druhy společenských akcí</p> <ul style="list-style-type: none"> - organizace a příprava - způsoby obsluhy <p>Obsluha v dopravních prostředcích</p> <ul style="list-style-type: none"> - obsluha v letadle - obsluha ve vlaku - obsluha v lodní dopravě <p>Světová a národní gastronomie</p> <p>Obsluha v ubytovacích zařízeních</p> <ul style="list-style-type: none"> - zásady obsluhy v ubytovacích zařízeních - nabídka pokrmů a nápojů - etážový servis - obsluha v hotelové hale 	<p style="text-align: right;">3</p> <p style="text-align: right;">2</p> <p style="text-align: right;">2</p> <p style="text-align: right;">2</p> <p style="text-align: right;">2</p> <p style="text-align: right;">2</p>
--	--	--

Středisko praktického vyučování GRANDHOTEL PUPP o.p.s.
Mírové náměstí 2, 360 91 Karlovy Vary

<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí úlohu jednotlivých pracovníků v oblasti stravovacích služeb- dokáže charakterizovat jednotlivé funkce managementu	Hotelový a restaurační management <ul style="list-style-type: none">- food and beverage- banketní oddělení- restaurant manager, sales manager, vedení výroby	3
---	---	---

Poznámka:

Netučně uvedené hodinové dotace nejsou závazné, jsou pojaty jako orientační, doporučené