





**Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o.
735 72 Petrovice u Karviné 570**



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM
65-51-H/01 Kuchař-číšník

| | | |
|--|--|--|
|  <p>Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570</p> | <p>Zřizovatel : Mgr. Jaroslav Dadok, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: <i>65-51-H/01 Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1.9. 2008 počínaje 1.ročníkem</i></p> | <p>Držitel certifikátu EN ISO 9001:2001 EN ISO 9004:2001</p>  |
|--|--|--|

ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE



| | |
|--|--|
| Název a adresa školy: | Střední odborné učiliště DAKOL, s. r. o. 735 72 Petrovice u Karviné 570 |
| Zřizovatel: | Mgr. Jaroslav Dadok, Mgr. Vladimír Kolder |
| Název školního vzdělávacího programu: | Kuchař-číšník |
| Kód a název vzdělání: | 65-51-H/01 Kuchař-číšník |
| Stupeň poskytovaného vzdělání: | střední vzdělání s výučním listem |
| Délka a forma studia: | tříleté denní studium a tříleté dálkové studium |
| Jméno ředitele: | Mgr. Vladimír Kolder |
| Kontakty pro komunikaci se školou: | tel: 595 391 022, fax: 595 391 037, e-mail: lajczykova.dagmar@dakol-karvina.cz web: http://www.dakol-karvina.cz |
| Platnost ŠVP: | od 1. 9. 2008 počínaje 1. ročníkem do 30. 6. 2013 |

Schvaluji: Mgr. Vladimír Kolder



| | | |
|---|--|--|
|  <p>Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570</p> | <p>Zřizovatel : Mgr. Jaroslav Dadok, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávací program: Kuchař-číšník Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 Kuchař-číšník Délka a forma studia: tříleté denní studium <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem Datum platnosti ŠVP: od 1.9. 2008 počínaje 1. ročníkem</p> | <p>Držitel certifikátu EN ISO 9001:2001 EN ISO 9004:2001</p>  |
|---|--|--|

OBSAH ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

| | |
|---|-----------|
| ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE | 2 |
| OBSAH ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU | 3 |
| PROFIL ABSOLVENTA ŠVP | 5 |
| • POPIS UPLATNĚNÍ ABSOLVENTA V PRAXI: | 5 |
| • VÝČET OČEKÁVANÝCH VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ (KOMPETENCÍ) ABSOLVENTA: | 5 |
| • SPECIFICKÉ VÝSLEDKY VZDĚLÁVÁNÍ..... | 7 |
| • PODMÍNKY PRO PŘIJETÍ KE STUDIU | 7 |
| • ZDRAVOTNÍ ZPŮSOBILOST | 7 |
| • ZPŮSOB UKONČENÍ VZDĚLÁVÁNÍ A POTVRZENÍ DOSAŽENÉHO VZDĚLÁNÍ A MOŽNOSTI DALŠÍHO VZDĚLÁVÁNÍ..... | 7 |
| CHARAKTER VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU | 9 |
| • PODMÍNKY PRO PŘIJETÍ KE STUDIU | 9 |
| • ZDRAVOTNÍ ZPŮSOBILOST | 9 |
| • KONCEPCE VZDĚLÁVÁNÍ | 9 |
| • ORGANIZACE VÝUKY..... | 12 |
| • ZÁVĚREČNÁ ZKOUŠKA | 14 |
| • HODNOCENÍ ŽÁKŮ | 14 |
| CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU PRO DÁLKOVOU FORMU VZDĚLÁVÁNÍ | 16 |
| • PODMÍNKY PRO PŘIJETÍ KE STUDIU | 16 |
| • CELKOVÉ POJETÍ VZDĚLÁVÁNÍ V DANÉM PROGRAMU | 16 |
| • ORGANIZACE VÝUKY | 16 |
| • HODNOCENÍ, KLASIFIKACE | 17 |
| • ZÁVĚREČNÁ ZKOUŠKA | 17 |
| UČEBNÍ PLÁN – DENNÍ STUDIUM | 18 |
| • POZNÁMKY K UČEBNÍMU PLÁNU | 19 |

| | | |
|---|---|--|
|  <p>Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570</p> | <p>Zřizovatel : Mgr. Jaroslav Dadok, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: <i>65-51-H/01 Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1.9.2008 počínaje 1.ročníkem</i></p> | <p>Držitel certifikátu EN ISO 9001:2001 EN ISO 9004:2001</p>  |
|---|---|--|

| | |
|---|-----------|
| UČEBNÍ PLÁN – DÁLKOVÉ STUDIUM | 20 |
| HODINOVÁ DOTACE | 22 |
| POPIS PODMÍNEK VÝUKY | 23 |
| • MATERIÁLNÍ A PROSTOROVÉ PODMÍNKY | 23 |
| • PERSONÁLNÍ PODMÍNKY | 24 |
| • ORGANIZAČNÍ PODMÍNKY | 25 |
| • MIMOVÝUKOVÉ AKTIVITY | 26 |
| • PODMÍNKY BEZPEČNOSTI PRÁCE A OCHRANY ZDRAVÍ PŘI VZDĚLÁVACÍCH ČINNOSTECH | 29 |
| CHARAKTERISTIKA SPOLUPRÁCE SE SMLUVNÍMI (SOCIÁLNÍMI) PARTNERY | 31 |
| AUTORSKÝ KOLEKTIV | 32 |

| | | |
|--|---|--|
|  <p>Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570</p> | <p>Zřizovatel : Mgr. Jaroslav Dadok, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: <i>65-51-H/01 Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1.9. 2008 počínaje 1. ročníkem</i></p> | <p>Držitel certifikátu EN ISO 9001:2001 EN ISO 9004:2001</p>  |
|--|---|--|

PROFIL ABSOLVENTA ŠVP

- **Popis uplatnění absolventa v praxi:**



Absolvent školního vzdělávacího programu Kuchař-číšník se uplatní v široké gastronomické oblasti, především při přípravě a odbytu pokrmů a nápojů. Je schopen vykonávat práci samostatného kuchaře od přijetí surovin do skladu, jejich technologickou úpravu až po expedici hotového výrobku. Taktéž je schopen samostatně pracovat jako číšník od přijetí objednávky až po její vyúčtování. Stěžejní oblasti uplatnění absolventů jsou především činnosti kuchaře nebo číšníka v pozici zaměstnance v malých, středně velkých ale i velkých provozech. Po získání nezbytné praxe je připraven k soukromému podnikání v pohostinství.

- **Výčet očekávaných výsledků vzdělávání (kompetencí) absolventa:**

Osobnostní kompetence:

absolvent byl veden tak, aby...

- aby vystupoval profesionálně a choval se společensky
- odhadoval reálně své odborné a osobní kvality a stanovoval si reálné životní a profesní cíle
- vhodným způsobem prezentoval výsledky své práce i své dispozice k dalšímu profesnímu i osobnostnímu rozvoji
- dovedl identifikovat běžné problémy, hledat způsoby řešení i v oblasti interpersonální
- uměl jednat s lidmi, pracovat v týmu, měl vytvořeny základní předpoklady pro rozvoj vlastních podnikatelských aktivit
- akceptoval hodnocení a názory jiných, adekvátně a konstruktivně na ně reagoval
- uvažoval a jednal v souladu s ekonomickými a environmentálními principy
- znal zásady správné životosprávy, relaxace a regenerace duševních a fyzických sil, uměl poskytnout první pomoc
- uplatňoval morální principy, demokratické hodnoty a zásady kritického myšlení
- orientoval se v měnícím se tržním prostředí, akceptoval požadavky trhu práce
- uplatňoval principy celoživotního vzdělávání a sledoval trendy vývoje v oboru



| | | |
|--|---|--|
|  <p>Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570</p> | <p>Zřizovatel : Mgr. Jaroslav Dadok, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: <i>65-51-H/01 Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1.9. 2008 počínaje 1 .ročníkem</i></p> | <p>Držitel certifikátu EN ISO 9001:2001 EN ISO 9004:2001</p>  |
|--|---|--|

Komunikativní kompetence:

- společensky vystupuje a profesionálně jedná ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky
- ovládá techniku firemní, obchodně podnikatelské komunikace, má osvojený principy sociální komunikace
- ovládá administrativní komunikaci, využívá informačních médií v komunikaci
- vytvoří písemnosti propagačního charakteru v souladu s normalizovanou úpravou
- dbá na kulturu osobního projevu a estetiku svého zevnějšku
- aktivně komunikuje nejméně v jednom světovém jazyce
- v oblasti právního vědomí má základní znalosti a dovednosti

Odborné kompetence:

- ovládá způsob přípravy běžných pokrmů české i zahraniční kuchyně a technologické postupy jejich přípravy
- kontroluje kvalitu připravovaných pokrmů, správně uchovává pokrmy, esteticky je dohotovuje a expeduje
- ovládá jednoduchou i složitou formu obsluhy, uplatňuje požadavky na hygienu práce v gastronomii
- má přehled o výživě různých skupin osob, zná racionální výživu, druhy diet a alternativní způsoby stravování
- rozlišuje vlastnosti a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů zná způsoby jejich skladování
- sestavuje menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel a pravidel racionální výživy
- používá technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu a dbá na jejich řádnou údržbu
- ovládá druhy a techniky odbytu, volí vhodné formy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používá vhodný inventář
- zpracovává kalkulaci cen výrobků a služeb a sestavuje nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií
- dovede sjednat nákup surovin, potravin a dalšího materiálu, jako i jejich odbyt včetně poskytnutých služeb a vyúčtování
- využívá marketingové nástroje k prezentaci provozovny a ekonomické informace pro zabezpečení jejího provozu
- dodržuje stanovené normy a předpisy a zohledňuje požadavky zákazníka
- při veškeré činnosti dbá na ekonomiku provozu a nakládá s materiálem, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí
- dodržuje příslušné právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, protipožární předpisy a hygienické předpisy a zásady

| | | |
|---|---|--|
|  <p>Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570</p> | <p>Zřizovatel : Mgr. Jaroslav Dadok, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: <i>65-51-H/01 Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1.9. 2008 počínaje 1 .ročníkem</i></p> | <p>Držitel certifikátu EN ISO 9001:2001 EN ISO 9004:2001</p>  |
|---|---|--|

- **Specifické výsledky vzdělávání**

Škola nabízí žákům během studia řadu kurzů - např. barmanský, someliérský, přípravy kávy a další. Nabídka se řídí zájmem žáků. Pokud některý kurz , o který žáci projeví zájem, není škola schopná zajistit , umožní žákovi tento kurz absolvovat na jiném místě a současně jej uvolní z vyučování.

- **Podmínky pro přijetí ke studiu**



- ~ splnění povinné školní docházky nebo úspěšné ukončení základního vzdělání před splněním povinné školní docházky
- ~ splnění podmínek přijímacího řízení prokázáním vhodných schopností, vědomostí a zájmů
- ~ jednotná kritéria přijímacího řízení jsou stanovena v souladu s § 60 zákona č.561/2004 Sb.
- ~ v rámci přijímacího řízení jsou vyhodnoceny výsledky vzdělávání žáka na základní škole
- ~ splnění podmínek zdravotní způsobilosti uchazečů daného oboru stanovených vládním nařízením

- **Zdravotní způsobilost**

- ~ k posouzení zdravotní způsobilosti uchazeče pro daný obor podle nařízení vlády o soustavě vzdělávacích oborů je příslušný registrující praktický lékař. Po přijetí ke studiu předloží žák při nástupu do prvního ročníku zdravotní průkaz.



- **Způsob ukončení vzdělávání a potvrzení dosaženého vzdělání a možnosti dalšího vzdělávání**

Vzdělávání je ukončeno závěrečnou zkouškou, která se koná a organizuje podle platných předpisů MŠMT. Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list. Úspěšné vykonání závěrečné zkoušky a získání výučního listu umožňuje absolventovi ucházet se o studium navazujících studijních vzdělávacích programů ve středních odborných školách a středních odborných učilištích, a tím může získat úplné střední vzdělání. Absolvent je připraven prohlubovat si specifické znalosti v oboru různými školeními a kurzy.

| | | |
|--|---|--|
|  <p>Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570</p> | <p>Zřizovatel : Mgr. Jaroslav Dadok, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: <i>65-51-H/01 Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1.9. 2008 počínaje 1 .ročníkem</i></p> | <p>Držitel certifikátu EN ISO 9001:2001 EN ISO 9004:2001</p>  |
|--|---|--|

Stupeň dosaženého vzdělání: Střední vzdělání ukončené závěrečnou zkouškou.

Další možné certifikace: Barmanský kurz, kurz kávy (barista), sommeliérský kurz.

| | | |
|--|--|--|
|  <p>Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570</p> | <p>Zřizovatel : Mgr. Jaroslav Dadok, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: <i>65-51-H/01 Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1.9. 2008 počínaje 1.ročníkem</i></p> | <p>Držitel certifikátu EN ISO 9001:2001 EN ISO 9004:2001</p>  |
|--|--|--|

CHARAKTER VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

- **Podmínky pro přijetí ke studiu**



- ~ splnění povinné školní docházky nebo úspěšné ukončení základního vzdělání před splněním povinné školní docházky
- ~ splnění podmínek přijímacího řízení prokázáním vhodných schopností, vědomostí a zájmů
- ~ jednotná kritéria přijímacího řízení jsou stanovena v souladu s § 60 zákona č.561/2004 Sb.
- ~ v rámci přijímacího řízení jsou vyhodnoceny výsledky vzdělávání žáka na základní škole
- ~ splnění podmínek zdravotní způsobilosti uchazečů daného oboru stanovených vládním nařízením

- **Zdravotní způsobilost**

- ~ k posouzení zdravotní způsobilosti uchazeče pro daný obor podle nařízení vlády o soustavě vzdělávacích oborů je příslušný registrující praktický lékař. Po přijetí ke studiu předloží žák při nástupu do prvního ročníku zdravotní průkaz.

- **Koncepce vzdělávání**

Škola uplatňuje ve své práci principy řízení kvality podle ČSN EN ISO 9001/2001 a 9004/2001. V centru pozornosti stojí v tomto systému příjemce vzdělávací služby žák a jeho co nejširší podíl na tvorbě a zkvalitňování vzdělávacího programu. Vzdělávací strategie školy počítá s trvalým procesem zjišťování a vyhodnocování vzdělávacích potřeb žáků. Klíčovým principem uplatňovaným v rámci daného model řízení kvality je princip trvalého zlepšování, který provází všechny činnosti a aktivity školy.

| | | |
|--|---|--|
|  <p>Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570</p> | <p>Zřizovatel : Mgr. Jaroslav Dadok, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: <i>65-51-H/01 Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1.9. 2008 počínaje 1 .ročníkem</i></p> | <p>Držitel certifikátu EN ISO 9001:2001 EN ISO 9004:2001</p>  |
|--|---|--|

Pedagogická koncepce školy důsledně vychází z principu spoluzodpovědnosti žáků za vlastní vzdělání) podle § 2 zákona 561/2004 Sb. jehož uplatnění rozvíjí žákovské osobnostní kompetence – potřeba pracovat na vlastním rozvoji, plánovat sebezdokonalování, chápat nutnost celoživotního vzdělávání ve znalostní společnosti třetího tisíciletí.

Vzdělávací strategie školy je založena na těsném propojení výuky s praxí a s konkrétní praktickou zkušeností žáků. od počátku studia jsou v praktickém vyučování profesní dovednosti rozvíjeny v podmínkách reálného provozu školní jídelny, školního hotelu a školní cestovní kanceláře kde se každý žák od prvního ročníku podílí na doplňkové činnosti školy, je zainteresován na její kvalitě a na spokojenosti zákazníka a veřejně se svojí prací prezentuje odborné schopnosti a dovednosti mohou žáci zkvalitnit výběrem barmanských, someliérských kurzů, jejichž úspěšné absolvování je potvrzeno vydáním certifikátu. v rámci těchto kurzů jsou seznamováni s nejnovějšími trendy ve svém oboru výuka je členěna podle časové dotace jednotlivých předmětů na týdenní ucelené bloky teoretického vyučování a odborného výcviku, které se pravidelně ve dvoutýdenním cyklu střídají.

Do týdenní dotace teoretického vyučování jsou zařazeny jak předměty všeobecně vzdělávací, tak předměty odborné. teoretické vyučování zabezpečují učitelé podle schváleného učebního plánu na daný školní rok v souladu se zpracovaným rozvrhem hodin.

Metody a formy vzdělávání volí vyučující se zřetelem k charakteru situace v pedagogickém procesu i s ohledem na možnosti školy. Žáci jsou vedeni ke kulturnímu společenskému vystupování a komunikaci prostřednictvím kultivovaného zevnějšku, jímž se při své práci prezentují na veřejnosti.

Prezentace na veřejnosti je nedílnou součástí všech forem praktického vzdělávání. Žáci mají možnost dále rozvíjet své kompetence a zažívat uznání veřejnosti při zajišťování společenských a gastronomických akcí školy nebo ve spolupráci se smluvními partnerskými zařízeními



Odborný výcvik zajišťují mistři odborného výcviku a je zajišťován tak, aby žáci poznali celý technologický proces. K tomu je nutné učební skupinu rozdělit na menší skupiny. Jednotlivé skupiny se v průběhu školního roku prostřídají ve všech odborných činnostech tak, aby u jednotlivých žáků byla dodržena pracovní doba včetně přestávek, které jsou dané jak zákoníkem práce, tak hygienickými a školskými normami.

Odborné kompetence jsou průběžně rozšiřovány prostřednictvím prezentací firem a odborných exkurzí v restauračních a hotelových zařízeních.

Vzdělávání žáků se *specifickými vzdělávacími potřebami* / dyslexií, dysgrafií / je organizováno vhodnými metodami a formami výuky a hodnocením výuky. Je voleno individuální tempo, nahrazení psaní dlouhých textů testy, u PC – korektury textů, speciální formy učení.

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

- ~ komunikativních kompetencí
- ~ kompetencí k pracovnímu uplatnění

| | | |
|--|---|--|
|  <p>Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570</p> | <p>Zřizovatel : Mgr. Jaroslav Dadok, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: <i>65-51-H/01 Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1.9. 2008 počínaje 1 .ročníkem</i></p> | <p>Držitel certifikátu EN ISO 9001:2001 EN ISO 9004:2001</p>  |
|--|---|--|

- ~ personálních kompetencí k učení a k práci
- ~ sociálních kompetencí k práci a spolupráci s ostatními
- ~ kompetencí k řešení problémů
- ~ kompetencí k využívání IT technologií
- ~ kompetencí k aplikaci základních matematických postupů při řešení praktických úloh



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

- ~ v procesu teoretického vyučování
- ~ v procesu odborného vyučování
- ~ při mimovyučovacích a dobrovolných aktivitách
- ~ při uplatnění mezipředmětových vztahů a vazeb
- ~ při realizaci mezipředmětových týmových projektů
- ~ při všech formách implementace školního vzdělávacího programu

Osvojování a rozvoj klíčových kompetencí zabezpečují ve školním vzdělávacím programu stěžejní výukové metody:

- ~ autodidaktické metody - vedoucí k osvojení samostatného učení a samostatné práce
- ~ sociálně komunikativní metody učení a vyučování – jde zejména o diskuse panelové diskuse, brainstorming, brainwriting
- ~ metody motivační, podporující vlastní aktivitu a kreativitu – podpora účasti v soutěžích odborných, jazykových a jiných
- ~ metody projektového vyučování
- ~ metody činnostně zaměřeného vyučování – praktické práce žáků především aplikačního a heuristického typu
- ~ metody problémového vyučování
- ~ metody praktických cvičení vyžadující aplikaci teoretických poznatků v konkrétní praktické situaci a uplatnění mezipředmětových vztahů
- ~ metody maximálního propojení školy s praxí
- ~ metody umožňující samostatnou podnikatelskou činnost v oboru

Celkový způsob života školy , všechny procesy, činnosti a aktivity školy, přístupy týmu vyučujících i ostatních pracovníků školy jsou založeny na principech demokratické občanské společnosti, na zásadách a principech trvale udržitelného rozvoje, na pravidlech pro profesní uplatnění v rámci moderního dynamického trhu práce i na strategii všestranné aplikace informačních a komunikačních technologií ve všech oblastech práce školy.

| | | |
|--|---|--|
|  <p>Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570</p> | <p>Zřizovatel : Mgr. Jaroslav Dadok, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: <i>65-51-H/01 Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1.9. 2008 počínaje 1 .ročníkem</i></p> | <p>Držitel certifikátu EN ISO 9001:2001 EN ISO 9004:2001</p>  |
|--|---|--|

Průřezová témata jsou nedílnou součástí koncepce školy a jejich zásady, principy a hodnoty si žáci a žákyně osvojují a průběžně je aktivně uplatňují při vědomí nutnosti stálých inovací:

- ~ při zapojení do konkrétních školních aktivit a projektů
- ~ v běžném každodenním životě školy
- ~ průběžně ve výuce jednotlivým předmětům
- ~ při vlastních i mezipředmětových projektech a prezentacích



Z realizace *průřezových témat* vyplývá i osvojení základních kompetencí absolventa:

- ~ kompetence občana v demokratické společnosti
- ~ kompetence enviromentální, občanskému i profesnímu jednání v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje
- ~ kompetence k pracovnímu uplatnění
- ~ kompetence k práci s informacemi v oblasti komunikačních technologií

• Organizace výuky

Příprava žáků je organizována jako tříleté denní studium – denní forma, je ukončena závěrečnou zkouškou podle příslušných právních norem a poskytuje střední odborné vzdělání. Závazné učivo všeobecného a odborného vzdělávání je realizováno podle RVP učebního oboru 65-51-H-/01 Kuchař-číšník. Škola zajišťuje jak teoretické tak i praktické vyučování. Vedle běžné formy frontálního vyučování se kompetence žáků (občanské, klíčové i odborné) rozvíjejí při praktickém vyučování. Teoretické a praktické vyučování je vzájemně propojeno a koordinováno na pravidelných měsíčních poradách předmětových komisí.

Specifickou formu vzdělávání představuje vzdělávání podle **speciálního vzdělávacího plánu**, uskutečňované v souladu se školským zákonem pro zvláště nadané žáky nebo špičkové sportovce na základě smluvního vztahu. Speciální vzdělávací plán vypracují pro příslušného žáka vyučující jednotlivých předmětů v daném ročníku. Součástí plánu jsou zejména konzultace s vyučujícím, případná individuální prezentace výstupů, časové rozložení studia s vlastním harmonogramem požadovaných výstupů a dalších opatření. Koordinátorem vzděláváním podle speciálního vzdělávacího plánu je třídní učitel.

| | | |
|--|---|--|
|  <p>Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570</p> | <p>Zřizovatel : Mgr. Jaroslav Dadok, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: <i>65-51-H/01 Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1.9. 2008 počínaje 1 .ročníkem</i></p> | <p>Držitel certifikátu EN ISO 9001:2001 EN ISO 9004:2001</p>  |
|--|---|--|

Odborné kompetence jsou dále rozvíjeny a nejnovější trendy v oboru prezentovány prostřednictvím těchto organizačních forem výuky:
odborné kurzy (barmanský, sommeliérský,) – několikadenní intenzivní výukové bloky, provázené prezentací zhotovených výrobků před veřejností na půdě školy
zajišťování **gastronomických nebo cateringových akcí** ve spolupráci se smluvními partnery na základě individuálního výběru a dobrovolnosti.

exkurze – zpravidla jednodenní, uskutečňované na mezipředmětovém základě, komplexně rozvíjející žádanou osobnostní a profesní postoje žáků

exkurze s odborným zaměřením:

- ~ v hotelích, špičkových gastronomických restauracích v podnicích veřejného stravování
- ~ ve firmách gastronomického průmyslu
- ~ na odborných veletrzích

exkurze v rámci společenskovedního a estetického vzdělávání:

- ~ muzea, výstavy, galerie, významné památky UNESCO

exkurze zaměřené na utváření interkulturních vztahů:

- ~ poznávací jazykově odborné exkurze ve Francii, Rakousku, Itálii, SRN aj., památky UNESCO v okolních zemích Polska , Slovenska, Rakouska.



prezentace firem – jako součást exkurzí ve firmách nebo samostatné prezentace a odborné přednášky v prostorách školy.

soutěže – představují významnou podporu motivace, sebestpotvrzení a seberealizace žáků, kteří při své prezentaci v soutěžích rozvíjejí osobnostní kompetence podstatné pro budoucí profesi. Soutěže podporují vlastní aktivitu a kreativitu žáků.

oblast gastronomická:

- ~ barmanská soutěž
- ~ sommeliérská soutěž
- ~ barista soutěž

oblast sportovní:

| | | |
|--|---|--|
|  <p>Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570</p> | <p>Zřizovatel : Mgr. Jaroslav Dadok, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: <i>65-51-H/01 Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1.9. 2008 počínaje 1 .ročníkem</i></p> | <p>Držitel certifikátu EN ISO 9001:2001 EN ISO 9004:2001</p>  |
|--|---|--|

- ~ školní sportovní soutěže
- ~ soutěže pořádané AŠSK ČR

• Závěrečná zkouška

je organizována v souladu s vyhláškou 47/2005 o ukončování vzdělávání ve středních školách závěrečnou zkouškou a příkazem ředitele k ZZ v daném školním roce. Závěrečná zkouška probíhá v prostorách teoretického vyučování školy a na praktických pracovištích školy nebo školního hotelu DAKOL.

• Hodnocení žáků



Při hodnocení výsledků vzdělávání se uplatňují zejména následující principy:

- ~ princip spoluzodpovědnosti žáků za vlastní vzdělávání
- ~ princip autodidaktického učení
- ~ princip aktivního přístupu žáků
- ~ princip propojení vzdělávacího programu s praxí
- ~ princip sebehodnocení žáků

Žáci se na počátku vzdělávání daného předmětu seznámí s programem vzdělávání a očekávanými výsledky, aby sami mohli sledovat, plánovat, popř. zaznamenávat rozvoj svého osobního portfolia a svůj pokrok v osvojování dílčích kompetencí.

Zároveň jsou seznámeni s konkrétními výstupy, které se budou podílet na jejich pololetním hodnocení ve výuce všeobecně vzdělávacích i odborných předmětů:

- ~ písemné testování dílčích schopností a dovedností po ukončení tematického celku
- ~ průběžné ověřování ústní individuální prezentace žáků, kladoucí důraz:
- ~ na aplikaci dílčích poznatků v praxi
- ~ na kreativní řešení konkrétních problémových situací z praxe
- ~ na dialogické metody prezentace
- ~ samostatná prezentace zvolené problematiky

| | | |
|--|---|--|
|  <p>Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570</p> | <p>Zřizovatel : Mgr. Jaroslav Dadok, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: <i>65-51-H/01 Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1.9. 2008 počínaje 1 .ročníkem</i></p> | <p>Držitel certifikátu EN ISO 9001:2001 EN ISO 9004:2001</p>  |
|--|---|--|

- ~ projektová práce, při níž se uplatní:
- ~ schopnosti týmové komunikace a kooperace
- ~ mezipředmětové vazby a vztahy
- ~ aplikace průřezového tématu informační a komunikační technologie
- ~ adekvátní prezentace projektu



Výsledky vzdělávání jsou hodnoceny podle školního klasifikačního řádu, jenž posuzuje zejména tato kritéria:
samostatný aktivní přístup při řešení zadaného úkolů
systematické komplexní uplatnění osvojených kompetencí
schopnost kreativně aplikovat získané kompetence
efektivnost řešení zadaného problému

V rámci praktického vyučování se při hodnocení odborné praxe, vyučovacího předmětu praxe i fakultativních gastronomických akcí uplatňuje sebeevaluace žáků prostřednictvím deníků praxe, v nichž popisují pracoviště a prováděné pracovní činnosti, shrnují a hodnotí získané zkušenosti, rozvoj odborných i osobnostních kompetencí a celkový přínos praxe pro rozvoj svého profesního profilu.

Pro smluvního partnera – zaměstnavatele – je vytvořen stručný dotazníkový formulář, v němž zástupce zaměstnavatele posoudí:

- ~ vystupování a upravenost zevnějšku
- ~ chování a komunikaci
- ~ dochvilnost
- ~ zájem o práci a motivovanost
- ~ odborné znalosti
- ~ jazykové znalosti
- ~ plnění zadaných úkolů
- ~ plánování vlastní práce
- ~ schopnost a vhodnost pro daný obor

Výsledky takto vyhodnoceného dotazníku pravidelně vyhodnocuje a ukládá vedoucí učitel pro odborné praxe.

| | | |
|--|---|--|
|  <p>Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570</p> | <p>Zřizovatel : Mgr. Jaroslav Dadok, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: <i>65-51-H/01 Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1.9. 2008 počínaje 1 .ročníkem</i></p> | <p>Držitel certifikátu EN ISO 9001:2001 EN ISO 9004:2001</p>  |
|--|---|--|

CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU PRO DÁLKOVOU FORMU VZDĚLÁVÁNÍ

- **Podmínky pro přijetí ke studiu**

Předpokladem pro přijetí ke studiu je úspěšné ukončení základního vzdělání a zdravotní způsobilost. Posouzení zdravotního stavu uchazeče, že je způsobilý příslušný registrovaný praktický lékař.

- **Celkové pojetí vzdělávání v daném programu**

Pojetí a obsah vzdělávacího programu se odvíjí od pojetí programu pro denní studium. Celé vzdělávání je založeno na samostudiu spojeném s pravidelnými konzultacemi v teoretických předmětech. Praktické vyučování, jež úzce souvisí s odbornými předměty, vyžaduje nácvik pod vedením učitele v odborných učebnách.



Cílem vzdělávacího programu je poskytnout určité množství všeobecných a odborných poznatků a dovedností pro práci v oboru.

Všeobecně vzdělávací předměty rozšiřují a prohlubují všeobecné znalosti žáka a vytvářejí předpoklady pro odborné vzdělávání. Odborné předměty jsou zaměřeny zejména na osvojení komunikace při jednání s hostem v mateřském i cizím jazyce, dovedností při přípravě a expedici pokrmů a nápojů, základních vědomostí z oblasti racionální výživy, dále na základní dovednosti při obsluze hostů provozoven veřejného stravování. Obsah odborných předmětů je předmětně koordinován s odborným výcvikem.

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

- **Organizace výuky**

Studium je organizováno v tříleté dálkové formě. Je ukončené závěrečnou zkouškou podle příslušných právních norem a poskytuje střední vzdělání s výučním listem. Teoretická výuka probíhá formou samostudia spojeného s pravidelnými konzultacemi, odborný výcvik probíhá formou konzultací v odborných učebnách a v provozovnách regionu u smluvních organizací.

| | | |
|--|---|--|
|  <p>Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570</p> | <p>Zřizovatel : Mgr. Jaroslav Dadok, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: <i>65-51-H/01 Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1.9. 2008 počínaje 1 .ročníkem</i></p> | <p>Držitel certifikátu EN ISO 9001:2001 EN ISO 9004:2001</p>  |
|--|---|--|

Součástí plánu jsou zejména konzultace s vyučujícím , případná individuální prezentace výstupů, časové rozložení studia s vlastním harmonogramem požadovaných výstupů a dalších opatření. Koordinátorem vzdělávání dálkové formy studia je třídní učitel.

- **Hodnocení, klasifikace**

Klasifikace se řídí klasifikačním řádem, který je součástí pedagogické dokumentace dle ISO 9001.

Při hodnocení průběžné i celkové klasifikace pedagogický pracovník (dále jen učitel) 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. ve znění novel.

- **Závěrečná zkouška**

je organizována v souladu s vyhláškou 47/2005 o ukončování vzdělávání ve středních školách závěrečnou zkouškou a příkazem ředitele k ZZ v daném školním roce. Závěrečná zkouška probíhá v prostorách teoretického vyučování školy a na praktických pracovištích školy nebo školního hotelu DAKOL.



UČEBNÍ PLÁN – DENNÍ STUDIUM

| učebního oboru Kuchař - číšník podle RVP 65 – 51 – H/01 Kuchař-číšník denní studium | | | | | | |
|--|-----------------------------------|-----------|-------------|-------------|-----------|-----------|
| Kategorie a názvy | Počet týdenních vyučovacích hodin | | | | | |
| vyučovacích předmětů | | 32 | 34,5 | 32,5 | 99 | 66 |
| 1. Předměty povinného základu | zkratka | 1.ročník | 2.ročník | 3.ročník | celkem | na dělení |
| Český jazyk | CJ | 1 | 1 | 1 | 3 | |
| První cizí jazyk | AJ/NJ | 3 | 2 | 2 | 7 | 7 |
| Druhý cizí jazyk | RJ/PJ | 1 | 1 | 1 | 3 | 3 |
| Občanská nauka | ON | 1 | 1 | 1 | 3 | |
| Základy přírodních věd | ZPV | 1 | 1 | 1 | 3 | |
| Matematika | M | 1 | 1 | 1 | 3 | |
| Literární výchova | LV | 1 | 1 | | 2 | |
| Tělesná výchova | TV | 1 | 1 | 1 | 3 | 3 |
| Informační technologie | IT | 1 | 1 | 1 | 3 | 3 |
| Ekonomika | E | | 1 | 2 | 3 | |
| Potraviny a výživa | PAV | 1 | 1 | 1 | 3 | |
| Technologie | TE | 2 | 2 | 2 | 6 | |
| Technika obsluhy | TOS | 2 | 2 | 2 | 6 | |
| Komunikace | KOM | 1 | 1 | | 2 | |
| Odborný výcvik | OV | 15 | 17,5 | 17,5 | 50 | 50 |
| Celkem povinného základu | | 32 | 34,5 | 32,5 | 50 | |

Školní modul **Ochrany člověka za mimořádných událostí** zařadit do TP TV v 1.roč

Škol. modul **Úvod do světa práce** zařadit do TP 2.ročníku ON

Školní modul **BOZP** zařadit do TP ON ve 3.ročníku

| | | |
|--|---|--|
|  <p>Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570</p> | <p>Zřizovatel : Mgr. Jaroslav Dadok, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: <i>65-51-H/01 Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1.9. 2008 počínaje 1 .ročníkem</i></p> | <p>Držitel certifikátu EN ISO 9001:2001 EN ISO 9004:2001</p>  |
|--|---|--|

- **Poznámky k učebnímu plánu**



Přehled využití týdnů v období září – červen školního roku

| Akce / týden | I. | II. | III. |
|---|-----------|------------|-------------|
| Vyučování podle rozpisu učiva | 33 | 33 | 33 |
| Lyžařský výcvikový kurz, sportovně turistický kurz | - | 1 | - |
| Závěrečná zkouška | 4 | 4 | 4 |
| Výchovně vzdělávací akce, tématické zájezdy, časová rezerva | 1-3 | 1-2 | 1-3 |
| Celkem týdnů | 40 | 40 | 40 |



UČEBNÍ PLÁN – DÁLKOVÉ STUDIUM

| učebního oboru Kuchař - číšník podle RVP 65 – 51 – H/01 Kuchař-číšník dálkové studium | | | | | |
|--|---------|------------|------------|------------|------------|
| Počet konzultací | | | | | |
| Kategorie a názvy předmětů | zkratka | 1.ročník | 2.ročník | 3.ročník | celkem |
| Český jazyk | ČJ | 10 | 10 | 10 | 30 |
| 1.cizí jazyk AJ,NJ,RJ | AJ,NJ | 30 | 20 | 20 | 70 |
| 2.cizí jazyk RJ,PJ | RJ,PJ | 10 | 10 | 10 | 30 |
| Literární výchova | LV | 10 | 10 | - | 20 |
| Občanská nauka | ON | 10 | 10 | 10 | 30 |
| Základy přírodních věd | ZPV | 10 | 10 | 10 | 30 |
| Matematika | M | 10 | 10 | 10 | 30 |
| Informační technologie | IT | 10 | 10 | 10 | 30 |
| Ekonomika | E | - | 10 | 20 | 30 |
| Potraviny a výživa | PAV | 10 | 10 | 10 | 30 |
| Technologie | TE | 20 | 20 | 20 | 60 |
| Technika obsluhy | TOS | 20 | 20 | 20 | 60 |
| Komunikace | KOM | 10 | 10 | - | 20 |
| Odborný výcvik | OV | 40 | 40- | 50 | 130 |
| <u>Celkem povinného základu</u> | | 200 | 200 | 200 | 600 |

| | | |
|--|---|--|
|  <p>Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570</p> | <p>Zřizovatel : Mgr. Jaroslav Dadok, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: <i>65-51-H/01 Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1.9.2008 počínaje 1.ročníkem</i></p> | <p>Držitel certifikátu EN ISO 9001:2001 EN ISO 9004:2001</p>  |
|--|---|--|

Přehled využití vyučovací doby (počet týdnů)

| Akce / týden | I. | II. | III. |
|---|----|-----|------|
| Vyučování podle rozpisu učiva | 36 | 36 | 34 |
| Závěrečná zkouška | | | 2 |
| Výchovně vzdělávací akce, tématické zájezdy, časová rezerva | 4 | 4 | 4 |
| Celkem týdnů | 40 | 40 | 40 |



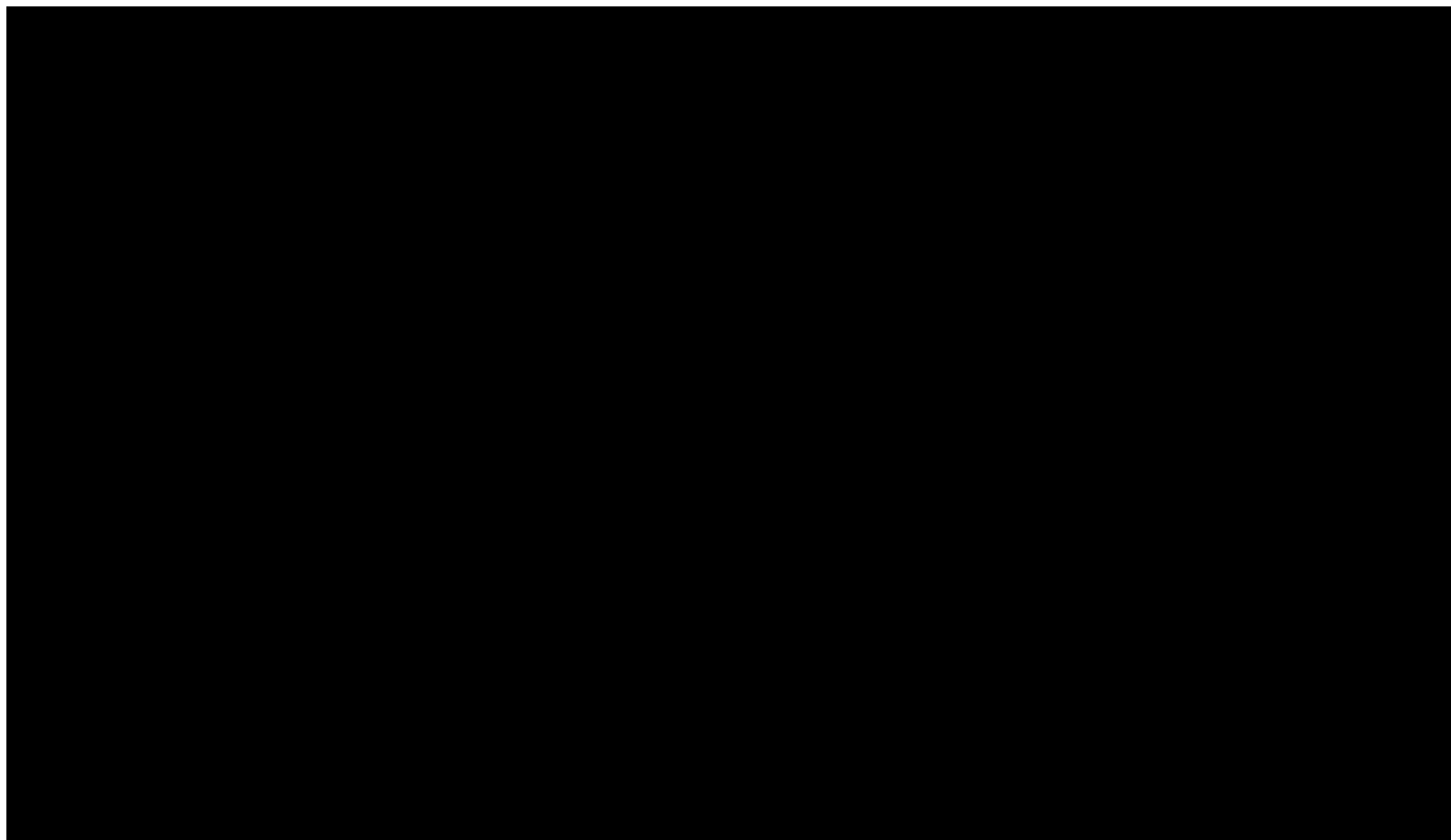
Střední odborné učiliště
DAKOL, s.r.o.
735 72 Petrovice u Karviné č.570



Zřizovatel : Mgr. Jaroslav Dadok, Mgr. Vladimír Kolder
Školní vzdělávací program: *Kuchař-číšník*
Kód a název oboru vzdělávání: *65-51-H/01 Kuchař-číšník*
Délka a forma studia: *tříleté denní studium*
a tříleté dálkové studium
Stupeň vzdělání: *střední vzdělání s výučním listem*
Datum platnosti ŠVP: *od 1.9.2008 počínaje 1.ročníkem*

Držitel certifikátu
EN ISO 9001:2001
EN ISO 9004:2001



HODINOVÁ DOTACE





| | | |
|---|--|--|
|  <p>Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570</p> | <p>Zřizovatel : Mgr. Jaroslav Dadok, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: <i>65-51-H/01 Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2008 počínaje 1. ročníkem</i></p> | <p>Držitel certifikátu EN ISO 9001:2001 EN ISO 9004:2001</p>  |
|---|--|--|

POPIS PODMÍNEK VÝUKY

- **Materiální a prostorové podmínky**

| <i>Druh prostor</i> | <i>Počet učeben</i> | <i>Standardní vybavení</i> |
|--|---------------------|--|
| Kmenové učebny pro 36 žáků 1 učebna vybavena multimediálním vybavením s projektorem a PC 4 učebny vybaveny standardně | 5 | Školní keramická tabule, katedra, lavice, židle |
| Učebny vybavené výpočetní technikou (výuka předmětů ICT, cizí jazyky) | 4 | Připojení do sítě LAN, internet, softwarové vybavení Windows XP, programy Mefisto, HACCP, grafické programy COREL, Photoshop aj. |
| Tělesná výchova 1 tělocvična určena především pro míčové hry 1 venkovní hřiště | 2 | Vlastní sportovní náčiní pro výuku TV, vybavení pro zajištění LVVZ a cykloturistického kurzu, vybavení pro in line bruslení aj. |
| Knihovna se studovnou Pro individuální práci s informacemi, projekty a samostudium | 1 | Mapy, slovníky, učebnice, odborné časopisy a publikace, propagační materiály, výukové CD-ROMy, obrazové materiály |
| Odborné učebny 2 pro výuku cizích jazyků | 2 | Multimediální pult, televize, satelitní okruhy, DVD+CD přehrávače, |
| Odborné učebny gastronomické 2 školní kuchyně pro cvičení z technologie 2 učebny pro techniku obsluhy | 4 | Kuchařské potřeby odpovídající požadavkům HACCP, základní a speciální inventář na úseku obsluhy, barový inventář, porcelán, přístroje, sklo, pomocné stoly |

| | | |
|--|--|--|
|  <p>Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570</p> | <p>Zřizovatel : Mgr. Jaroslav Dadok, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: <i>65-51-H/01 Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2008 počínaje 1. ročníkem</i></p> | <p>Držitel certifikátu EN ISO 9001:2001 EN ISO 9004:2001</p>  |
|--|--|--|

- **další prostory:**

kabinety pro práci učitelů, sborovna, šatna pro odkládání obuvi a oděvů, prostory pro osobní hygienu, pro společné stravování, pomocné prostory pro zajištění chodu školy.



- **Personální podmínky**

tento vzdělávací program je realizován pedagogickým týmem který ve své práci uplatňuje principy systémového řízení ISO 9001, ISO 9004.

- ~ princip trvalého zlepšování
- ~ orientace na žáky jako příjemce vzdělávací služby
- ~ zapojení žáků do identifikace a vyhodnocení vzdělávacích potřeb
- ~ metody sebeevaluace
- ~ princip pozitivní motivace
- ~ princip týmové spolupráce
- ~ podíl všech pedagogů školy na tvorbě vzdělávacích strategií i krátkodobých plánů školy
- ~ zapojení všech partnerů škol do identifikace a evaluace vzdělávacích cílů

Všichni pracovníci školy jsou vedeni k důslednému splnění kvalifikačních předpokladů pro výkon činnosti pedagogických pracovníků v souladu se zákonem č.563/2004 Sb. o pedagogických pracovnících i vyhlášky č.317/2005 Sb. o dalším vzdělávání pedagogických pracovníků a kariérním systému. Další vzdělávání pedagogických pracovníků je zaměřeno a organizováno podle školního plánu v dokumentaci ISO:

- ~ studium ke splnění kvalifikačních předpokladů
- ~ studium ke splnění dalších kvalifikačních předpokladů – pro výkon specializovaných metodických činností:
 - koordinátor v oblasti ICT
 - výchovná a metodická prevence
 - koordinátor enviromentální výchovy, vzdělávání a osvěty
- ~ studium k prohlubování odborné kvalifikace
 - dalším studiem vysokoškolským

| | | |
|--|--|--|
|  <p>Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570</p> | <p>Zřizovatel : Mgr. Jaroslav Dadok, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: <i>65-51-H/01 Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2008 počínaje 1. ročníkem</i></p> | <p>Držitel certifikátu EN ISO 9001:2001 EN ISO 9004:2001</p>  |
|--|--|--|

- krátkodobým studiem nabízených kurzů a seminářů (včetně vzdělávacích kurzů v zahraničí)
- e-learningovým studiem
- samostudiem

Vedení školy klade velký důraz na splnění předepsaných kvalifikačních předpokladů u všech pracovníků, jejich další jazykové vzdělávání, rozvoj ICT kompetencí, sledování trendů ve vyučovaných oborech i trendů v oblasti pedagogiky a metodiky středoškolského vzdělávání. Pedagogický sbor je motivován ke zvyšování kariérního stupně akreditovaným a certifikovaným vzděláváním.

• Organizační podmínky

Organizace a průběh vzdělávání se řídí platnými předpisy, zejména § 65 Školského zákona o organizaci středního vzdělávání a vyhláškou č.13/2005 Sb. o středním vzdělávání.



Příprava žáků je organizována jako tříleté denní studium - denní forma. Příprava je ukončena závěrečnou zkouškou podle příslušných právních norem a poskytuje střední odborné vzdělání. Závazné učivo všeobecného a odborného vzdělání je realizováno dle RVP učebního oboru 65-51-H(01 Kuchař-číšník. Škola zajišťuje teoretické i praktické vyučování. Teoretická a praktická výuka probíhá v týdenních cyklech. Teoretická výchova je zajišťována v učebnách, odborných učebnách (informační a komunikační technologie, jazykové učebny, učebny výroby pokrmů a stolničení).

Teoretické vyučování je propojeno s praktickým vyučováním podle jednotlivých učebních plánů, které jsou pravidelně (1 x měsíčně) konzultovány v předmětových komisích.

Specifickou formu vzdělávání představuje vzdělávání podle **speciálního vzdělávacího plánu**, uskutečňované v souladu se školským zákonem pro zvlášť nadané žáky nebo špičkové sportovce na základě smluvního vztahu. Speciální vzdělávací plán vypracují pro příslušného žáka vyučující jednotlivých předmětů v daném ročníku. Součástí plánu jsou zejména konzultace s vyučujícím, případná individuální prezentace výstupů, časové rozložení studia s vlastním harmonogramem požadovaných výstupů a dalších opatření. Koordinátorem vzděláváním podle speciálního vzdělávacího plánu je třídní učitel.

Průřezově jsou napříč učebním plánem zařazována témata o problematice ochrany člověka za mimořádných situací, Úvodu do světa práce, a BOZP.

Žáci se průběžně seznamují s opatřeními školy při vzniku mimořádných událostí, které se řídí zpracovaným **Plánem opatření vzniku mimořádných událostí a vyhlášení krizového stavu.**

| | | |
|--|--|--|
|  <p>Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570</p> | <p>Zřizovatel : Mgr. Jaroslav Dadok, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: <i>65-51-H/01 Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2008 počínaje 1. ročníkem</i></p> | <p>Držitel certifikátu EN ISO 9001:2001 EN ISO 9004:2001</p>  |
|--|--|--|

Za součást vzdělávacího procesu jsou považovány veškeré pořádané akce školy i soutěže, jichž se žáci účastní. Přiměřeně se na ně vztahují opatření školního řádu a souvisejících právních předpisů.

Vzdělávání podle školního vzdělávacího programu se uskutečňuje v souladu s vládními dokumenty:

- ~ státní program environmentálního vzdělávání, výchovy a osvěty
- ~ státní informační politika ve vzdělávání
- ~ krajský vzdělávací plán
- ~ program realizace strategie rozvoje lidských zdrojů
- ~ národní program Zdraví pro 21. století

• **Mimovýukové aktivity**



1. *Lyžařský výchovně výcvikový zájezd:*

Lyžařský výchovně výcvikový zájezd (dále jen LVVZ) rozvíjí celou řadu tématických okruhů těchto průřezových témat – osobnostní, sociální výchova a environmentální výchova.

Celý LVVZ je koncipován způsobem, aby co nejvíce splnil svůj cíl – naučit základní dovednosti při jízdě na vlecích a zvláště pak základy samotné jízdy na lyžích a snowboardu v klasické i moderní formě.

V teoretické rovině se studenti seznamují s historií lyžování, se současnými formami a moderními metodami. Formou přednášek a následných diskusí jsou vtahováni do dané problematiky – OSV: rozvoj schopností poznávání. Z hlediska denního programu a denního řádu jsou žáci nuceni dodržovat určitá pravidla, zákazy, příkazy. Zároveň svým chováním ovlivňují tento program v pozitivní či negativní hladině – OSV: seberegulace a sebeorganizace. V rámci osobního volna a večerních programů žáci individuálně či ve skupinách připravují úkoly pro ostatní spolužáky, vzájemně spolupracují na lyžařském svahu apod. – OSV: kreativita, komunikace. LVVZ je organizován pro studenty druhých ročníků a výběru z celé školy – tzn. jedná se o kolektiv studentů, kteří se v určitých situacích neznají ze školy – OSV: poznávání lidí, mezilidské vztahy.

Při jednotlivých úkolech jak na svahu tak i mimo něj jsou studenti vždy upozorňováni na nutnost solidarity vůči druhým, nutnost pomoci ostatním a úzkou semknutost svého družstva – MUV – lidské vztahy.

| | | |
|--|--|--|
|  <p>Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570</p> | <p>Zřizovatel : Mgr. Jaroslav Dadok, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: <i>65-51-H/01 Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2008 počínaje 1. ročníkem</i></p> | <p>Držitel certifikátu EN ISO 9001:2001 EN ISO 9004:2001</p>  |
|--|--|--|

V průběhu celého kurzu je kladen důraz na pochopení nutnosti ochrany přírody. Jsou zdůrazňovány základní principy fungování člověka v přírodě. Při výběru lokality konání LVVZ je kladen důraz na výběr lyžařského střediska, které funguje v souladu s „přírodními zákony“ a tím jde příkladem žákům – EV:vztah člověka k prostředí.

LVVZ je připravován skupinou učitelů tělesné výchovy. Tito se snaží studentům předat veškeré své zkušenosti a dovednosti v oblasti lyžování a snowbordingu. LVVZ je pořádán ve spolupráci s profesionálními a prodejci a servisy lyžařské výzbroje a výstroje. Student má tedy možnost(v případě, že nemá vlastní vybavení) zapůjčit si prostřednictvím školy tu nejlepší možnou výzbroj a výstroj. Zároveň je kladen velký důraz na kvalitu ubytovacího zařízení, kvalitu a skladbu stravy, vybavenost lyžařského areálu moderní technikou(moderní dopravní horská zařízení, kvalitní úprava sjezdových tratí, možnost výroby umělého sněhu, osvětlení sjezdových tratí pro možnost využití večerního lyžování).

Zkušenosti lektorů lyžování kladou také obrovský důraz na kvalitní teoretickou přípravu studentů – přednášky na téma – bezpečnost na horách, výzbroj a výstroj, techniky lyžování a snowboardu.

Přínos projektu pro výchovnou a vzdělávací činnost

Kompetence k učení

Učitel vede studenty k používání odborné terminologie, k propojování jednotlivých informací a k jejich třídění.

Kompetence komunikativní

Při týdenním životě ve skupině spolužáků je student nucen vyslovovat vlastní názor a zároveň vnímat názory spolužáků, které zvažuje, komentuje a prodiskutovává.



Kompetence sociální a interpersonální

Skutečnost rozdělení studentů do skupin vede tyto ke vzájemné spolupráci, poskytování a přijímání pomoci.

Projekt svou propracovaností a náplní značně rozšiřuje znalosti a dovednosti studentů v oblasti sportovní a sociální. Dává studentům nový pohled na mnohými nepoznané sporty.

Vyhodnocování projektu probíhá ve dvou rovinách:

- Hodnocení lyžařských družstev na svahu, jehož vyvrcholením jsou závěrečné závody ve slalomu všech účastníků.
- Vyhodnocování sociálních postojů, komunikačních dovedností a kreativity v rámci jednotlivých skupin studentů v průběhu pobytu mimo lyžařský

| | | |
|---|---|--|
|  <p>Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570</p> | <p>Zřizovatel : Mgr. Jaroslav Dadok, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: Kuchař-číšník Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 Kuchař-číšník Délka a forma studia: tříleté denní studium <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem Datum platnosti ŠVP: od 1. 9. 2008 počínaje 1. ročníkem</p> | <p>Držitel certifikátu EN ISO 9001:2001 EN ISO 9004:2001</p>  |
|---|---|--|

areál.

2. *Cykloturistický kurz:*

Cykloturistický kurz rozvíjí celou řadu tématických okruhů těchto průřezových témat – osobnostní, sociální výchova a environmentální výchova. Důležité je stanovení cíle akce, např.: poznat přírodní a společenskou charakteristiku Beskyd, uplatnit sportovní (cyklistické) schopnosti a dovednosti studentů, pobytem přispět k utváření návyků zdravého životního stylu, samostatnosti a soběstačnosti.



Další částí je pak příprava metodická, při níž se jedná o stanovení tělesné a odborné přípravy žáků v průběhu školního roku v hodinách TV, uplatnění mezipředmětových vazeb, shromáždění informačního materiálu o oblasti, opakování pravidel silničního provozu, společnou diskuzi o cykloturistice, prověrku fyzické a materiální připravenosti žáků (kontrolní vyjížděka v hodině TV, cykloturistický výlet).

Vedení skupiny a organizace: v oblasti materiální přípravy sledujeme především dostatečnou dispoziční zásobu map, turistických průvodců, náradí a náhradních dílů pro opravy kol, te-renu.. Následuje seznámení s programem a časovým plánem. Skupinu nad 30 žáků doprovází zdravotník, v menších skupinách zajišťuje zdravotní dozor doprovázející učitel, i nejmenší skupinu však musí doprovázet alespoň dva dospělí.

Celý kurz je koncipován způsobem, aby co nejvíce splnil svůj cíl – naučit základní dovednosti a pravidla při skupinové jízdě na kole, seznámit studenty s pravidly chování v CHKO Beskydy.

V teoretické rovině se studenti seznamují s historií turistiky, campování a se současnými formami cykloturistiky. Formou přednášek a následných diskusí jsou vtahováni do dané problematiky – OSV: rozvoj schopností poznávání. Z hlediska denního programu a denního řádu jsou žáci nuceni dodržovat určitá pravidla, zákazy, příkazy. Zároveň svým chováním ovlivňují tento program v pozitivní či negativní hladině – OSV: seberegulace a sebeorganizace. V rámci osobního volna a večerních programů žáci individuálně či ve skupinách připravují úkoly pro ostatní spolužáky, vzájemně spolupracují apod. – OSV: kreativita, komunikace. Cykloturistický je organizován pro studenty třetího ročníků tzn. jedná se o kolektiv studentů, kteří se v určitých situacích neznají ze školy – OSV: poznávání lidí, mezilidské vztahy. Při jednotlivých úkolech jsou studenti vždy upozorňováni na nutnost solidarity vůči druhým, nutnost pomoci ostatním a úzkou semknutost svého družstva – MUV – lidské vztahy.

V průběhu celého kurzu je kladen důraz na pochopení nutnosti ochrany přírody. Jsou zdůrazňovány základní principy fungování člověka v přírodě. Při výběru lokality je kladen důraz na výběr střediska, které funguje v souladu s „přírodními zákony“ a tím jde příkladem žákům – EV: vztah člověka k prostředí.

| | | |
|---|--|--|
|  <p>Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570</p> | <p>Zřizovatel : Mgr. Jaroslav Dadok, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: <i>65-51-H/01 Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2008 počínaje 1. ročníkem</i></p> | <p>Držitel certifikátu EN ISO 9001:2001 EN ISO 9004:2001</p>  |
|---|--|--|

Cykloturistický kurz je připravován skupinou učitelů tělesné výchovy a učitelů odborných předmětů oboru hotelnictví turismus. V rámci kurzu studenti poznávají horská střediska a turistické chaty a seznamují se s provozem a vybavením .

Přínos kurzu pro výchovnou a vzdělávací činnost

Kompetence k učení

Učitel vede studenty k používání odborné terminologie, k propojování jednotlivých informací a k jejich třídění.

Kompetence komunikativní

Při týdenním životě ve skupině spolužáků je student nucen vyslovovat vlastní názor a zároveň vnímat názory spolužáků, které zvažuje, komentuje a prodiskutovává.

Kompetence sociální a interpersonální

Skutečnost rozdělení studentů do skupin vede tyto ke vzájemné spolupráci, poskytování a přijímání pomoci.

Kurz svou propracovaností a náplní značně rozšiřuje znalosti a dovednosti studentů v oblasti sportovní a sociální. Dává studentům nový pohled na mnohými nepoznané sporty.



Vyhodnocování projektu probíhá ve dvou rovinách:

- Hodnocení skupin na kurzu jehož vyvrcholením jsou závěrečné závody .
- Vyhodnocování sociálních postojů, komunikačních dovedností a kreativity v rámci jednotlivých skupin studentů v průběhu pobytu.

• Podmínky bezpečnosti práce a ochrany zdraví při vzdělávacích činnostech

Školní vzdělávací program se uskutečňuje v souladu s rámcovým vzdělávacím programem **65-51-H/01 Kuchař-číšník** a v souladu s platnými právními předpisy. Podle školského zákona poskytuje škola nezbytné informace k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví prostřednictvím

~ školního řádu

| | | |
|--|--|--|
|  <p>Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570</p> | <p>Zřizovatel : Mgr. Jaroslav Dadok, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: <i>65-51-H/01 Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2008 počínaje 1. ročníkem</i></p> | <p>Držitel certifikátu EN ISO 9001:2001 EN ISO 9004:2001</p>  |
|--|--|--|

- ~ provozních řádů odborných učeben
- ~ pokynů k výuce tělesné výchovy a k průběhu sportovních výcvikových kurzů
- ~ pokynů k výkonů praxí
- ~ pokynů k průběhu exkurzí a zahraničních praxí a stáží



S těmito dokumenty jsou žáci na začátku každého školního roku prokazatelně seznámeni.

Všechny uvedené dokumenty vycházejí z platných právních předpisů jež představují zejména:

- ~ školský zákon č.561/2004 Sb. (§29 o bezpečnosti, §30 o školním řádu, §65 o organizaci praktického vzdělávání)
- ~ vyhláška o středním vzdělávání č.13/2005 Sb. (§12 o náležitostech smlouvy pro praktické vyučování)
- ~ metodická pokyn MŠMT k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví dětí, žáků a studentů ve školách a školských zařízeních
- ~ zákon o opatření k ochraně před škodami působenými tabákovými výrobky, alkoholem a jinými návykovými látkami č.379/2005 Sb.
- ~ vyhláška o hygienických požadavcích na prostory a provoz zařízení pro výchovu a vzdělávání dětí a mladistvích č.410/2005 Sb.

Prevence společensky negativních jevů probíhá ve škole podle Minimálního preventivního programu, vypracovaného školním metodikem prevence v souladu s národním programem Zdraví pro 21.století.

Činnost školy vzniku mimořádné události se řídí zpracovaným Plánem opatření při vzniku mimořádných událostí a vyhlášení krizového stavu.

| | | |
|---|--|--|
|  <p>Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570</p> | <p>Zřizovatel : Mgr. Jaroslav Dadok, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: <i>65-51-H/01 Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2008 počínaje 1. ročníkem</i></p> | <p>Držitel certifikátu EN ISO 9001:2001 EN ISO 9004:2001</p>  |
|---|--|--|

CHARAKTERISTIKA SPOLUPRÁCE SE SMLUVNÍMI (SOCIÁLNÍMI) PARTNERY

V souladu s §65 zákona č.561/2004 Sb. a souvisejících předpisů uzavírá škola smlouvy se svými sociálními partnery , fyzickými a právníckými osobami. Smluvní partneři umožňují exkurze na svých pracovištích, provádějí besedy a přednášky, organizují některé formy firemního tréninku. Smluvní partneři poskytují škole zpětnou vazbu prostřednictvím hodnotících dotazníků, v nichž se na závěr praxe vyjadřují ke kompetencím praktikantů a sdělují své další požadavky na vzdělávací proces a jeho inovace.

Do ŠVP jsme zařadili po konzultaci se sociálním partnerem témata, která reagují na požadavky provozu. To znamená, aby se žáci uměli orientovat v novinkách, znali nejvýznamnější firmy, jejich nabídky a zaměření. Znali nové technologie a používané suroviny - znali je a uměli s nimi pracovat a zavádět je do výroby.



Žáci musí umět připravit vhodné suroviny dle receptury, upravit technologické postupy dle momentální situace a musí znát zásady prodeje hotových výrobků.

Doplňují jsme poznatky o potraviny a suroviny pro zvláštní výživu, vegetariánství, makrobiotiku, bio suroviny, košer, funkční potraviny a suroviny, alergenů, geneticky modifikované potraviny, měli by znát civilizační choroby a vědět, jak proti nim bojovat, diavýrobky, hygienické předpisy - systém ISO a HACCP, značení obalů, legislativu obalů.

Spolupracujeme rovněž při organizování odborných seminářů v rámci školy, regionu i celé republiky. Při takových akcích naši žáci předvádějí svoji zručnost a své výrobky. Naše škola zajišťuje pro učební obor kuchař-číšník velmi dobré podmínky pro teoretickou výuku i pro odborný výcvik, který probíhá v dobře vybavených školních kuchyních, ale také ve vybraných menších i větších restauracích v regionu. Učební kapacita školy pokrývá potřeby regionu dostatečně. Škola je členem mnoha profesních organizací se kterými úzce spolupracuje.

Jsou to: Hospodářská komora, Asociace kuchařů a cukrářů, Národní federace hotelů a restaurací, Asociace číšníků, Česká barmanská asociace.

S Hospodářskou komorou konzultuje škola počty přijímaných žáků, počty a umístění absolventů. Hospodářská komora pomáhá škole při náborových akcích a při osvětě. S dalšími profesními organizacemi škola spolupracuje hlavně v oblasti odborné při zajišťování soutěží, seminářů a vzdělávacích akcí. Škola spolupracuje s profesními firmami při zajišťování praxí a exkurzí žáků v jejich provozech, nabídkou surovin, účastí učitelů na odborných seminářích firem.

| | | |
|--|--|--|
|  <p>Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570</p> | <p>Zřizovatel : Mgr. Jaroslav Dadok, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: <i>65-51-H/01 Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2008 počínaje 1. ročníkem</i></p> | <p>Držitel certifikátu EN ISO 9001:2001 EN ISO 9004:2001</p>  |
|--|--|--|

AUTORSKÝ KOLEKTIV

Školní vzdělávací program **65-51-H/01 Kuchař-číšník** byl zpracováván v období září 2007 – červen 2008. Na jeho zpracování se podílel autorský kolektiv ve složení:

- ~ Ing. František Smetana, koordinátor ŠVP
- ~ Mgr. Olga Gajdošíková
- ~ Mgr. Pavla Gřešová
- ~ Bc. Jana Hudecová
- ~ Mgr. Iveta Jeglová
- ~ Mgr. Tereza Katonová
- ~ P. Ryšavý Miloslav
- ~ Ing. Beata Klusová
- ~ Mgr. Jan Kurilla
- ~ Ing. Roman Ochodek
- ~ Mgr. Radim Štefek
- ~ Pí. Michaela Uhlířová
- ~ Pí. Renata Kniezková