





**Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s.  
735 72 Petrovice u Karviné 570**



## **ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM**

**65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby**

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Zřizovatel: Mgr. Jaroslav Dadok, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Stravovací a ubytovací služby</i> Kód a název oboru vzdělávání: <i>65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2011 počínaje 1. ročníkem</i>	Držitel certifikátu EN ISO 9001:2001 EN ISO 9004:2001 
--	--	--

## 1 ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

Název a adresa	Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s. 735 72 Petrovice u Karviné 570
Zřizovatel:	Mgr. Jaroslav Dadok, Mgr. Vladimír Kolder
Název školního vzdělávacího programu:	<b>Stravovací a ubytovací služby</b>
Kód a název vzdělání:	65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby</i>
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní studium
Jméno ředitele:	<b>Mgr. Jaroslav Dadok</b>
Kontakty pro komunikaci se školou:	tel: 595 391 022, fax: 595 391 037, e-mail: <a href="mailto:kaniova.lenka@dakol-karvina.cz">kaniova.lenka@dakol-karvina.cz</a> web: <a href="http://www.dakol-karvina.cz">http://www.dakol-karvina.cz</a>
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2011 počínaje 1. ročníkem <b>Schvaluji: Mgr. Jaroslav Dadok</b>

 <p>Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné č.570</p>	<p>Zřizovatel: Mgr. Jaroslav Dadok, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Stravovací a ubytovací služby</i> Kód a název oboru vzdělávání: <i>65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2011 počínaje 1. ročníkem</i></p>	<p>Držitel certifikátu EN ISO 9001:2001 EN ISO 9004:2001</p> 
--	--	--

**2 OBSAH ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU**

1 ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE ..... 2

2 OBSAH ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU..... 3

3 PROFIL ABSOLVENTA ŠVP ..... 4

    3.1 POPIS UPLATNĚNÍ ABSOLVENTA V PRAXI ..... 4

    3.2 VÝČET OČEKÁVANÝCH KOMPETENCÍ ABSOLVENTA ..... 4

    3.3 ZPŮSOB UKONČENÍ VZDĚLÁVÁNÍ A POTVRZENÍ DOSAŽENÉHO VZDĚLÁNÍ A MOŽNOSTI DALŠÍHO VZDĚLÁVÁNÍ:..... 6

4 CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU ..... 7

    4.1 POJETÍ (KONCEPCE) VZDĚLÁVÁNÍ:..... 7

    4.2 ORGANIZACE VÝUKY ..... 11

    4.3 HODNOCENÍ ŽÁKŮ ..... 12

    4.4 PODMÍNKY PRO PŘIJETÍ KE STUDIU ..... 14

    4.5 UKONČOVÁNÍ VZDĚLÁVÁNÍ ..... 15

5 UČEBNÍ PLÁN ..... 16

6 PŘEHLED ROZPRACOVÁNÍ OBSAHU VZDĚLÁVÁNÍ V RVP DO ŠVP..... 18



7 PERSONÁLNÍ A MATERIÁLNÍ ZABEZPEČENÍ VZDĚLÁVÁNÍ ..... 19

    7.1 PERSONÁLNÍ PODMÍNKY ..... 19

    7.2 MATERIÁLNÍ PODMÍNKY ..... 20

8 CHARAKTERISTIKA SPOLUPRÁCE SE SOCIÁLNÍMI PARTNERY ..... 22

9 AUTORSKÝ TÝM..... 23

 <p>Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné č.570</p>	<p><b>Zřizovatel:</b> Mgr. Jaroslav Dadok, Mgr. Vladimír Kolder  <b>Školní vzdělávacího program:</b> <i>Stravovací a ubytovací služby</i>  <b>Kód a název oboru vzdělávání:</b> <i>65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby</i>  <b>Délka a forma studia:</b> <i>tříleté denní studium</i>  <b>Stupeň vzdělání:</b> <i>střední vzdělání s výučním listem</i>  <b>Datum platnosti ŠVP:</b> <i>od 1. 9. 2011 počínaje 1. ročníkem</i></p>	<p>Držitel certifikátu EN ISO 9001:2001 EN ISO 9004:2001</p> 
--	---	--

### 3 PROFIL ABSOLVENTA ŠVP

#### 3.1 *Popis uplatnění absolventa v praxi*

Absolvent školního vzdělávacího programu *stravovací a ubytovací služby* disponuje kompetencemi příslušnými pro výkon odborných činností v provozovnách veřejného stravování. Absolvent se uplatní na trhu práce při výkonu stanoveného okruhu pracovních činností povolání kuchař. Je kvalifikovaný pracovník schopný vykonávat pomocné, přípravné, obslužné a manipulační práce související s přípravou a výrobou pokrmů ve všech typech provozních jednotek.

Absolvent školního vzdělávacího programu *stravovací a ubytovací služby* získá střední vzdělání s výučním listem a uplatní se při výkonu povolání jako pomocný pracovník provádějící jednoduché práce při výrobě a podávání jídel. Absolvent se uplatní v zařízeních poskytujících stravovací služby. Absolvent je schopen po příslušné praxi vykonávat i náročnější kuchařské práce.



#### 3.2 *Výčet očekávaných kompetencí absolventa*

##### ***Odborné kompetence:***

- rozlišuje základní druhy surovin a potravin a základní technologie přípravy jídel a nápojů,
- pojmenuje a popisuje stroje a zařízení používané při výrobě a podávání pokrmů,
- hospodárně využívá materiál a energii při přípravě pokrmů,
- zorganizuje své pracoviště a spolupracuje v týmu,
- orientuje se v základních vztazích svého odvětví výroby k životnímu prostředí a zásadách jeho ochrany před možnými negativními vlivy,
- své pracovní činnosti v rámci plnění pracovních úkolů vykonává tak, aby životní prostředí nenarušoval, ale naopak přispíval k jeho zlepšení,
- dodržuje při práci zásady a předpisy ochrany, bezpečnosti a hygieny práce, dodržuje předpisy požární ochrany.

Na základě obecných pokynů, znalostí pracovních procesů, profesních dovedností a návyků, v souladu s předpisy BOZP a požární ochrany, se zásadami ochrany životního prostředí a při dodržování principu efektivního hospodaření na pracovišti absolvent:

- provádí předběžnou úpravu potravin,
- správně ošetřuje, uskladňuje, případně konzervuje potraviny,

 <p> <b> Vyšší odborná škola DAKOL  a Střední škola DAKOL, o.p.s.,  735 72 Petrovice u Karviné č.570</b> </p>	<p> <b> Zřizovatel:</b> Mgr. Jaroslav Dadok, Mgr. Vladimír Kolder  <b> Školní vzdělávacího program:</b> <i>Stravovací a ubytovací služby</i>  <b> Kód a název oboru vzdělávání:</b> <i>65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby</i>  <b> Délka a forma studia:</b> <i>tříleté denní studium</i>  <b> Stupeň vzdělání:</b> <i>střední vzdělání s výučním listem</i>  <b> Datum platnosti ŠVP:</b> <i>od 1. 9. 2011 počínaje 1. ročníkem</i> </p>	<p> Držitel certifikátu  EN ISO 9001:2001  EN ISO 9004:2001 </p> 
--	---	--

- bezpečně manipuluje se stroji a ostatním kuchyňským zařízením,
- používá technologické postupy při přípravě jídel a nápojů podle platných předpisů a při uplatňování zásad správné výživy,
- připravuje polévky, omáčky, přílohy a bezmasé pokrmy,
- provádí základní tepelné úpravy jatečního masa, drůbeže a ryb,
- připravuje základní výrobky studené kuchyně, jednoduché moučníky,
- při expedici pokrmů a nápojů uplatňuje zásady estetiky a techniky,
- provádí základy jednoduché obsluhy,
- provádí úklidové práce na pracovišti a v provozu.



***Klíčové kompetence:***

- vyjadřuje se v mateřském jazyce přiměřeně situaci každodenního a pracovního života,
- vyjadřuje se s ohledem na své zdravotní postižení, vysvětlí a zdůvodní svůj názor, jednání a potřeby,
- pomocí internetu vyhledává informace a komunikuje elektronickou poštou,
- ovládá práci se základními textovými a tabulkovými programy,
- uvědomuje si vlastní kulturní a národní identitu, dodržuje zákony,
- uplatňuje základní numerické znalosti,
- používá prostředky informační a komunikační technologie ke komunikaci, pro získávání a zpracování informací ve všech oblastech, zejména v pracovním a osobním životě,
- respektuje zásady správné výživy, používá zásady relaxace a regenerace duševních a fyzických sil a dokáže poskytnout první pomoc při úrazu a náhlém onemocnění,
- identifikuje běžné problémy, s nimiž se v životě setká a dokáže hledat způsoby jejich řešení.

***Postojové kompetence:***

*Absolvent je veden tak, aby:*

- jednal a komunikoval slušně a odpovědně,
- odhadl reálně své odborné a osobní kvality a stanovil si reálné životní a profesní cíle,
- uvažoval a jednal v souladu s ekonomickými a environmentálními principy,
- orientoval se v měnícím se tržním prostředí a akceptoval požadavky trhu práce,



 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné č.570	<b>Zřizovatel:</b> Mgr. Jaroslav Dadok, Mgr. Vladimír Kolder <b>Školní vzdělávacího program:</b> <i>Stravovací a ubytovací služby</i> <b>Kód a název oboru vzdělávání:</b> <i>65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby</i> <b>Délka a forma studia:</b> <i>tříleté denní studium</i> <b>Stupeň vzdělání:</b> <i>střední vzdělání s výučním listem</i> <b>Datum platnosti ŠVP:</b> <i>od 1. 9. 2011 počínaje 1. ročníkem</i>	Držitel certifikátu EN ISO 9001:2001 EN ISO 9004:2001 
--	--	--

- uplatňoval principy celoživotního vzdělávání,
- dovedl identifikovat běžné pracovní i mimopracovní problémy a hledal způsoby řešení,
- vnímal hodnotu finančních prostředků.

### **3.3 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 učilištích. Absolvent je připraven prohlubovat si specifické znalosti v oboru různými školeními a kurzy.

Stupeň dosaženého vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

 <p> <b> Vyšší odborná škola DAKOL  a Střední škola DAKOL, o.p.s.,  735 72 Petrovice u Karviné č.570</b> </p>	<p> <b> Zřizovatel:</b> Mgr. Jaroslav Dadok, Mgr. Vladimír Kolder  <b> Školní vzdělávacího program:</b> <i>Stravovací a ubytovací služby</i>  <b> Kód a název oboru vzdělávání:</b> <i>65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby</i>  <b> Délka a forma studia:</b> <i>tříleté denní studium</i>  <b> Stupeň vzdělání:</b> <i>střední vzdělání s výučním listem</i>  <b> Datum platnosti ŠVP:</b> <i>od 1. 9. 2011 počínaje 1. ročníkem</i> </p>	<p> Držitel certifikátu  EN ISO 9001:2001  EN ISO 9004:2001 </p> 
--	---	--

#### **4 CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU**

##### ***4.1 Pojetí (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 modelu řízení kvality je princip trvalého zlepšování, který provází všechny činnosti a aktivity školy.

Pedagogická koncepce školy důsledně vychází z principu spoluzodpovědnosti žáků za vlastní vzdělání (podle § 2 zákona 561/2004 Sb.), jehož uplatněním 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 teoretické výuky s praxí a s konkrétní praktickou zkušeností žáků. Výuka je členěna podle časové dotace jednotlivých předmětů v týdenních blocích teoretického vyučování a odborného výcviku.



Vzdělávací program je tvořen kombinovaně, tzn., že všeobecné předměty jsou zpracovány předmětově a s učebními osnovami. Odborné teoretické předměty a odborný výcvik modulově. Odborné předměty i předmět Odborný výcvik je strukturován do jednotlivých modulů, které mají vertikální prostupnost mezi jednotlivými stupni oborů vzdělávání gastronomického zaměření.

Jedná se o školní vzdělávací program odborných učilišť, jehož cílem je, aby obsah přípravy žáků tvořil organický celek klíčových a odborných kompetencí s ohledem na jejich soukromý a občanský život a na požadavky trhu práce.

Cílem školního vzdělávacího programu je připravit pracovníky schopné vykonávat jednodušší pracovní činnosti na úseku přípravy pokrmů a nápojů a obsluhy.

V daném oboru se vzdělávají žáci, u nichž převládá sklon k manuální práci, proto převažuje praktická složka vzdělávání, v níž by žáci měli získat odborné kompetence potřebné pro uplatnění v povolání.

Žáci jsou vedeni tak, aby se uplatnili na trhu práce, začlenili se do společnosti a aby si vypěstovali kladný vztah k práci.

 <p>Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné č.570</p>	<p><b>Zřizovatel:</b> Mgr. Jaroslav Dadok, Mgr. Vladimír Kolder  <b>Školní vzdělávacího program:</b> <i>Stravovací a ubytovací služby</i>  <b>Kód a název oboru vzdělávání:</b> <i>65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby</i>  <b>Délka a forma studia:</b> <i>tříleté denní studium</i>  <b>Stupeň vzdělání:</b> <i>střední vzdělání s výučním listem</i>  <b>Datum platnosti ŠVP:</b> <i>od 1. 9. 2011 počínaje 1. ročníkem</i></p>	<p>Držitel certifikátu EN ISO 9001:2001 EN ISO 9004:2001</p> 
--	---	--

**Metody a formy** vzdělávání volí vyučující se zřetelem k charakteru situace v pedagogickém procesu i s ohledem na možnosti školy. Při sestavování obsahu vzdělávání jsou respektovány požadavky sociálních partnerů příslušné odbornosti.

Cílem tohoto vzdělávání je vytvoření předpokladů pro celkový rozvoj a kultivaci osobnosti žáka v návaznosti na vědomosti, dovednosti a postoje získané na základní škole.

Vyučující uplatňují při přípravě žáků v tomto oboru vzdělání pedagogické zásady, zejména zásady názornosti a přiměřenosti učiva a využití osobního příkladu.

Vyučující v koordinaci s ostatními vyučujícími vyvíjejí soustavnou péči o vytváření a rozvíjení profesních vlastností a schopností žáků.

*Jazykové vzdělávání* zahrnuje výuku mateřského jazyka, jeho správné používání i v mimoškolním životě, probouzení zájmu žáků o četbu. Rozvíjí především komunikativní dovednosti žáků, tj. schopnost samostatně souvisle se vyjadřovat, vysvětlit a zdůvodnit svůj názor.



*Společenskovední vzdělávání* se realizuje v předmětu občanská nauka. Jeho cílem je přispět k přípravě žáků na jejich osobní i občanský život v demokratickém státě tak, aby se žáci lépe orientovali ve společnosti a mohli se zapojit do ovlivňování veřejných záležitostí a dokázali řešit i své soukromé problémy.

*Matematické vzdělávání* se podílí na rozvíjení samostatného a logického myšlení. Žák se naučí využívat vědomosti a jednoduché matematické dovednosti získané na základní škole při řešení různých situací v pracovním i osobním životě.

*Rozvoj tělesné kultury* je zaměřen na rozvíjení fyzických dispozic žáků a na vytváření návyků směřujících k péči o tělo a zdraví.

Obsah *odborného vzdělávání* je vymezen a uspořádán tak, aby žákům poskytl ucelený soubor nejnужnějších vědomostí a s ohledem na vzdělatelnost žáků především odborných kompetencí a návyků potřebných pro jejich budoucí pracovní zařazení. Velká pozornost je proto věnována účelnému propojení a návaznosti odborných předmětů a odborného výcviku. Odborný výcvik je zajišťován tak, aby žáci poznali celý technologický proces.

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.

 <p>Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné č.570</p>	<p><b>Zřizovatel:</b> Mgr. Jaroslav Dadok, Mgr. Vladimír Kolder  <b>Školní vzdělávacího program:</b> <i>Stravovací a ubytovací služby</i>  <b>Kód a název oboru vzdělávání:</b> <i>65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby</i>  <b>Délka a forma studia:</b> <i>tříleté denní studium</i>  <b>Stupeň vzdělání:</b> <i>střední vzdělání s výučním listem</i>  <b>Datum platnosti ŠVP:</b> <i>od 1. 9. 2011 počínaje 1. ročníkem</i></p>	<p>Držitel certifikátu EN ISO 9001:2001 EN ISO 9004:2001</p> 
--	---	--

### **Rozvoj klíčových kompetencí ve výuce:**

Žák je učitelem motivován k vlastní aktivitě a kreativitě, umožní bezprostředně aplikovat teoretické poznatky i praktické dovednosti v komplexně projektovaných praktických úkolech, co nejvíce podobných reálným pracovním úkonům.

Kompetence a jejich rozvoj budou směřovat k propojení teorie a praxe tak, aby žák nebyl pouze pasivním příjemcem, ale aktivně rozvíjel získané poznatky. Dále je kladen důraz na dílčí odborné úkoly a získávání pracovních zkušeností směřujících k samostatnosti a uplatnitelnosti ve světě práce.

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

- komunikativních kompetencí,
- kompetencí k pracovnímu uplatnění,
- 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.

*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 všech formách implementace školního vzdělávacího programu do praxe.

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.

### **Průřezová témata**

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,

 <p>Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné č.570</p>	<p><b>Zřizovatel:</b> Mgr. Jaroslav Dadok, Mgr. Vladimír Kolder  <b>Školní vzdělávacího program:</b> <i>Stravovací a ubytovací služby</i>  <b>Kód a název oboru vzdělávání:</b> <i>65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby</i>  <b>Délka a forma studia:</b> <i>tříleté denní studium</i>  <b>Stupeň vzdělání:</b> <i>střední vzdělání s výučním listem</i>  <b>Datum platnosti ŠVP:</b> <i>od 1. 9. 2011 počínaje 1. ročníkem</i></p>	<p>Držitel certifikátu EN ISO 9001:2001 EN ISO 9004:2001</p> 
--	---	--

- 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.



#### Začleňování průřezových témat

Zařazení průřezových témat do výuky je zaměřeno tak, aby si žák uvědomil vzájemnou použitelnost a souvislost znalostí a dovedností z různých vzdělávacích oblastí. Průřezová témata výrazně formují charakter žáků a jejich postoje. Průřezová témata jsou zařazována do všech ročníků vždy podle vhodné vazby na učivo.

Téma *Občan v demokratické společnosti* napomáhá rozvoji sociálních kompetencí žáků. Zejména jsou zařazena témata k pochopení postavení člověka ve společnosti, formování postojů žáků, aby byli schopni vytvořit dobrý třídní kolektiv, dovedli se navzájem respektovat a pomáhat si – besedy o historii města a regionu v rámci předmětu *Občanská výchova*, hry zaměřené na vzájemné poznávání se a stmelování kolektivu. Další oblastí je formování názorů mladých lidí a orientace na správné hodnoty života – besedy a přednášky o nebezpečí návykových látek, nebezpečí šikany, o pěstování zdravého životního stylu. Velký význam má jednotný přístup všech pedagogů k chování žáků. Žáci i pedagogové jsou si vědomi, že všichni vytváří image školy zvláště ve vztahu k veřejnosti. Do této oblasti spadá i vyhledávání problémových žáků, kteří narušují kolektiv a řešení těchto situací ve spolupráci s výchovným poradcem.

Téma *Člověk a životní prostředí* vede k pochopení významu přírody a správného chování člověka v přírodě. Toto téma je začleněno do odborného učiva i do odborného výcviku, klade důraz na pochopení závislosti člověka na přírodních surovinách, správném hospodaření s výrobky, na odpovědnosti člověka za zachování udržitelného rozvoje společnosti. Formou rozhovorů, besed si žáci uvědomují souvislost různých činností člověka s životním prostředím.

Dále v předmětu *Český jazyk*, kde je rozvíjeno povědomí problematiky životního prostředí prostřednictvím textů s touto problematikou. Téma je začleněno také do předmětu *Tělesná výchova* zařazením tematického celku *Turistika a pohyb v přírodě*, který je zaměřen na pohyb v přírodě, důraz je

 <p>Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné č.570</p>	<p><b>Zřizovatel:</b> Mgr. Jaroslav Dadok, Mgr. Vladimír Kolder  <b>Školní vzdělávacího program:</b> <i>Stravovací a ubytovací služby</i>  <b>Kód a název oboru vzdělávání:</b> <i>65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby</i>  <b>Délka a forma studia:</b> <i>tříleté denní studium</i>  <b>Stupeň vzdělání:</b> <i>střední vzdělání s výučním listem</i>  <b>Datum platnosti ŠVP:</b> <i>od 1. 9. 2011 počínaje 1. ročníkem</i></p>	<p>Držitel certifikátu EN ISO 9001:2001 EN ISO 9004:2001</p> 
--	---	--

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

Téma *Člověk a svět práce* je vhodně realizováno v motivačních metodách, kdy je v žácích formován dobrý vztah ke zvolenému oboru. Seznamují se s náročností oboru, učitelé pěstují v žácích touhu po uplatnění a odborném růstu, učí je řešit problémové situace. Ve třetím ročníku jsou zařazeny exkurze na úřad práce a procvičovány dovednosti, které mohou žákům pomoci při hledání zaměstnání – sepsání žádosti o místo, sepsání životopisu, vyhledávání nabídek, nácvik rozhovorů a další.

Realizace tématu *Informační a komunikační technologie* spočívá ve zdokonalování schopností žáků pracovat s různými prostředky informačních a komunikačních technologií. Výuka předmětu IT je rozložena do tří ročníků. Nejdříve je zařazeno ovládání základního softwaru a osvojení si dovedností při práci s internetem. V dalších ročnících jsou tyto dovednosti dále rozvíjeny a propojovány s dalšími předměty. V hodinách IT tak mohou žáci v rámci aplikací plnit úkoly zadané učiteli jiných předmětů. Podle kapacitních možností mohou odbornou učebnu využívat i učitelé jiných předmětů.

#### 4.2 Organizace výuky

Studium je organizováno jako tříleté denní. Je ukončeno závěrečnou zkouškou podle příslušných právních norem a poskytuje střední vzdělání s výučním listem. Teoretická výuka je organizována v budově školy, odborný výcvik i odborná praxe probíhají v odborných učebnách a na smluvních pracovištích u právnických osob i fyzických osob v regionu.

Výuka je v 1. a 2. ročníku členěna podle časové dotace jednotlivých předmětů v týdenních blocích teoretického vyučování a odborného výcviku, ve 3. ročníku je členěna podle časové dotace jednotlivých předmětů na 3 dny teoretického vyučování a 7 dnů odborného výcviku.



Smluvní zajištění praktického vyučování žáků oboru *Stravovací a ubytovací služby* je realizováno v souladu s ustanovením § 65 školského zákona v podnikové sféře u právnických a fyzických osob na základě smlouvy o výuce. Smlouva je uzavírána obvykle na 1 školní rok.

Výuka u smluvních partnerů probíhá pod vedením instruktorů z řad zkušených pracovníků těchto firem a je kontrolována vedoucím učitelem odborného výcviku a zástupcem ředitele pro praktické vyučování.

Odborný výcvik ve cvičných kuchyních škol zajišťují učitelé odborného výcviku a je organizován tak, aby žáci poznali celý technologický proces. Žáci jsou rozděleni na učební skupiny. Obě skupiny se během školního roku prostřídají při všech pracovních činnostech.

Odborný výcvik ve třetím ročníku je prováděn formou zařazení žáků na tzv. individuální praxi ve vybraných firmách pod dohledem instruktorů.

Odborné kompetence jsou dále rozvíjeny a nejnovější trendy v oboru prezentovány prostřednictvím těchto organizačních forem výuky:

 <p>Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné č.570</p>	<p><b>Zřizovatel:</b> Mgr. Jaroslav Dadok, Mgr. Vladimír Kolder  <b>Školní vzdělávacího program:</b> <i>Stravovací a ubytovací služby</i>  <b>Kód a název oboru vzdělávání:</b> <i>65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby</i>  <b>Délka a forma studia:</b> <i>tříleté denní studium</i>  <b>Stupeň vzdělání:</b> <i>střední vzdělání s výučním listem</i>  <b>Datum platnosti ŠVP:</b> <i>od 1. 9. 2011 počínaje 1. ročníkem</i></p>	<p>Držitel certifikátu EN ISO 9001:2001 EN ISO 9004:2001</p> 
--	---	--

*Exkurze* jsou součástí teoretické i praktické výuky. Žáci navštíví v každém ročníku vybrané podniky v našem regionu. Akce jsou uskutečňovány v každém pololetí ve všech třech ročnících.

*Odborné soutěže* - žáci se pravidelně každý rok zúčastňují mimoškolní odborné soutěže „Zlatá palačinka“ a dalších školních odborných soutěží.

*Nepovinný kurz cizího jazyka* – žáci mají možnost ve 3. ročníku absolvovat nepovinný kurz výuky cizího jazyka. Tento kurz je organizován pro zájemce s hodinovou dotací 1 hodina týdně.

### 4.3 Hodnocení žáků

Základ pro hodnocení chování a prospěchu ve výuce tvoří platná legislativa a klasifikační řád, který je součástí školního řádu a sjednocuje požadavky i praktického vyučování. Různé formy hodnocení – písemné, ústní, testy s uzavřenými nebo otevřenými úlohami, sebehodnocení, spolu s různým způsobem hodnocení – známkování, slovní hodnocení, bodový systém – směřuje k posouzení zvládnutí základních kompetencí.

#### *Způsoby hodnocení teoretického vyučování*



Hodnocení ve všeobecně vzdělávacích předmětech a v teoretické výuce odborných předmětů se provádí formou ústní a písemnou. Písemné hodnocení je formou otevřených úloh nebo testem. Kromě faktických znalostí se hodnotí i forma vyjadřování a vystupování. U písemných prací se zohledňuje i grafická stránka. Dále se hodnotí samostatné domácí práce a referáty i aktivita žáků při vyučování.

#### *Způsoby hodnocení odborného výcviku*

V odborném výcviku ve škole se uplatňuje individuální hodnocení žáků. K hodnocení kvality jednotlivých pracovních úkolů je využíván bodový systém obdobný tomu, který se používá pro hodnocení odborných soutěží a závěrečných zkoušek. Na odloučených pracovištích, kde vykonávají praxi celé skupiny žáků pod vedením učitele odborného výcviku (UOV), je způsob hodnocení stejný jako ve školních dílnách. Hodnocení žáků na provozních pracovištích probíhá na základě komunikace mezi vedoucím UOV a instruktorem, zaměstnancem firmy. Hodnocení žáků je zcela individuální, převládá zde slovní hodnocení a sebehodnocení.

#### *Způsoby hodnocení klíčových kompetencí*

Hodnocení klíčových kompetencí se provádí v jednotlivých vyučovacích předmětech. Jedná se o komplexnější posouzení a hodnocení toho, jak žák komunikuje, jak je schopen spolupracovat interaktivně v kolektivu, jak využívá výpočetní techniku a numerických znalostí a jak je schopen své znalosti a dovednosti prezentovat.

 <p>Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné č.570</p>	<p><b>Zřizovatel:</b> Mgr. Jaroslav Dadok, Mgr. Vladimír Kolder  <b>Školní vzdělávacího program:</b> <i>Stravovací a ubytovací služby</i>  <b>Kód a název oboru vzdělávání:</b> <i>65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby</i>  <b>Délka a forma studia:</b> <i>tříleté denní studium</i>  <b>Stupeň vzdělání:</b> <i>střední vzdělání s výučním listem</i>  <b>Datum platnosti ŠVP:</b> <i>od 1. 9. 2011 počínaje 1. ročníkem</i></p>	<p>Držitel certifikátu EN ISO 9001:2001 EN ISO 9004:2001</p> 
--	---	--

### *Společné zásady při hodnocení*

Hlavní funkce hodnocení je informační a diagnostická; důležité je, aby nehodnotil jen sám učitel – využívat formy sebehodnocení a kolektivního hodnocení; hodnocení musí dát perspektivu všem žákům – zvláště těm slabým a žákům s SPU; základem pro hodnocení je partnerský, komunikativní přístup k žákům; respektování práva žáka na individuální rozvoj; učitel není jen ten, kdo stále určuje a hodnotí, ale vede na cestě poznání, inspiruje a pomáhá; chyba již není pokládána za nežádoucí jev, ale za přirozený, průvodní znak poznávání.

### *Hodnocení výsledků vzdělávání a modulů.*

Žáci jsou hodnoceni vždy za příslušné období školního roku. Každý vyučující předmětu je povinen před zahájením výuky seznámit žáky s programem výuky včetně řazení, názvů a rámcového obsahu jednotlivých modulů. Součástí také bude:

- anotace cílů vyučovaného předmětu,
- požadavky kladené na žáky v průběhu období, jakož i podmínky stanovené pro uzavírání modulů,
- seznam doporučené literatury ke studiu.

Hodnocení modulu se provádí podle popisu, který je součástí každého modulu v části Hodnocení výsledků. Pro stanovení váhy při hodnocení dílčích výsledků modulu se využije procentuální vyjádření. Hodnocení výsledků vzdělávání žáka na vysvědčení je vyjádřeno klasifikací.

Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků mimořádně nadaných



Vzdělávání těchto žáků probíhá v souladu se zákonem č. 561/2004 Sb. a vyhláškou MŠMT č. 73/2005. Ve škole se vzdělávají žáci se speciálními vzdělávacími potřebami. Škola je vybavena bezbariérovými vstupy pro žáky tělesně postižené. Žáci jsou skupinově integrováni v běžné škole a všichni projdou základním diagnostickým vyšetřením ve školním poradenském zařízení. Vzdělávání probíhá podle upravených osnov.

K žákům, kteří jsou klienty (PPP, SPC), pak přistupujeme s ohledem na doporučení poradenského zařízení. Vzdělávací a výchovná strategie je konzultována s rodiči, vedením školy, žákem a výchovným poradcem k zajištění optimálních potřeb žáka se speciálně vzdělávací potřebou.

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

Problematika bezpečnosti práce, hygieny práce a požární ochrany je součástí teoretického i praktického vyučování. Vychází z požadavku platných právních předpisů – zákonů, vyhlášek, technických norem i předpisů ES pro danou oblast. Prostory, ve kterých je prováděna výuka, musí odpovídat vyhlášce č. 410/2005 Sb.

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

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Zřizovatel: Mgr. Jaroslav Dadok, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Stravovací a ubytovací služby</i> Kód a název oboru vzdělávání: <i>65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2011 počínaje 1. ročníkem</i>	Držitel certifikátu EN ISO 9001:2001 EN ISO 9004:2001 
--	--	--

Problematika bezpečnosti práce je podrobně popsána v organizačním řádu teoretického i praktického vyučování, se kterým jsou žáci seznámeni. Je zpracována osnova vstupního školení bezpečnosti práce a požární ochrany pro žáky, se kterou jsou žáci seznamováni a prokazatelně poučeni vždy při zahájení školního roku a v úvodních hodinách jednotlivých předmětů.

V OV dále předchází každému novému tématu proškolení z BOZP. Žáci jsou prokazatelně seznamováni s návody k obsluze jednotlivých strojů a zařízení a s místními provozně bezpečnostními předpisy. Na smluvních pracovištích je problematika BOZP smluvně ošetřena v souladu s Nařízením vlády č. 108/94 Sb., je stanoven systém vykonávání dozoru nad žáky při teoretickém i praktickém vyučování i na akcích pořádaných mimo areál školy.

*Základními podmínkami bezpečnosti a ochrany zdraví při práci se rozumí:*

1. důkladné seznámení žáků s předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci, s protipožárními předpisy, s technologickými postupy,
2. používání technického vybavení, které odpovídá bezpečnostním a protipožárním předpisům,
3. používání osobních ochranných pracovních prostředků podle platných předpisů,
4. vykonávání stanoveného dozoru.

**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.

#### **4.4 Podmínky pro přijetí ke studiu**

- úspěšné ukončení základního vzdělání,
- zdravotní způsobilost uchazeče (stanovena vládním nařízením),
- splnění kritérií přijímacího řízení stanovených pro daný školní rok.

*Zdravotní způsobilost:*

- k posouzení zdravotní způsobilosti uchazeče pro daný obor podle nařízení vlády o soustavě vzdělávacích oborů je příslušný registrující praktický lékař,
- v případě změněné pracovní schopnosti je nutný souhlas posudkové komise sociálního zabezpečení,
- platný zdravotní průkaz.

 <b> Vyšší odborná škola DAKOL  a Střední škola DAKOL, o.p.s.,  735 72 Petrovice u Karviné č.570</b>	<p align="center"> <b>Zřizovatel:</b> Mgr. Jaroslav Dadok, Mgr. Vladimír Kolder  <b>Školní vzdělávacího program:</b> <i>Stravovací a ubytovací služby</i>  <b>Kód a název oboru vzdělávání:</b> <i>65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby</i>  <b>Délka a forma studia:</b> <i>tříleté denní studium</i>  <b>Stupeň vzdělání:</b> <i>střední vzdělání s výučním listem</i>  <b>Datum platnosti ŠVP:</b> <i>od 1. 9. 2011 počínaje 1. ročníkem</i> </p>	<p> Držitel certifikátu  EN ISO 9001:2001  EN ISO 9004:2001 </p> 
--	--	--

#### 4.5 Ukončování vzdělávání

Vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou. Závěrečná zkouška se skládá z písemné zkoušky, praktické zkoušky z odborného výcviku a ústní zkoušky z odborných předmětů. 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.

Zkouška se skládá ze tří částí:

1. Písemná zkouška – žáci si volí jedno ze tří témat, čas na vypracování max. 240 minut. Práce je zadávána formou testu, témata jsou vybrána z vyučovacích předmětů Technologie přípravy pokrmů, Potraviny a výživa, Chování pracovníků ve službách a Stolničení.

2. Praktická zkouška – skládá se ze dvou částí (samostatná příprava vylosovaného menu a jeho úprava na talíři, obhajoba provedení úpravy menu).

V části zaměřené na přípravu vylosovaného menu žáci připravují jednoduché menu (polévku, hlavní chod včetně přílohy a moučník). V části obhajoby vysvětlí jaké použili technologické postupy pro přípravu jednotlivých pokrmů a zhodnotí jejich vhodnost z hlediska racionální výživy. Praktická zkouška probíhá na pracovištích odborného výcviku, kde žáci plní stanovený úkol.

3. Ústní zkouška – obsahuje 27 témat, z nichž si žák jedno téma vylosuje.



Vyšší odborná škola DAKOL  
a Střední škola DAKOL, o.p.s.,  
735 72 Petrovice u Karviné č.570

Zřizovatel: Mgr. Jaroslav Dadok, Mgr. Vladimír Kolder  
Školní vzdělávacího program: *Stravovací a ubytovací služby*  
Kód a název oboru vzdělávání: *65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby*  
Délka a forma studia: *tříleté denní studium*  
Stupeň vzdělání: *střední vzdělání s výučním listem*  
Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2011 počínaje 1. ročníkem*

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



## 5 UČEBNÍ PLÁN

učebního oboru: <i>Stravovací a ubytovací služby</i> podle RVP 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby</i> denní studium od 1. 9. 2011						
<i>Kategorie a názvy vyučovacích předmětů</i>	<i>Počet týdenních vyučovacích hodin</i>					
<b>1. Předměty povinného základu</b>	<b>zkratka</b>	<b>1. ročník</b>	<b>2. ročník</b>	<b>3. ročník</b>	<b>celkem</b>	<b>na dělení</b>
<i>Český jazyk</i>	ČJ	1	1	1	3	
<i>Literární výchova</i>	LV	1	0	0	1	
<i>Občanská výchova</i>	ObV	1	1	0	2	
<i>Ekonomika</i>	E	0	0	1	2	
<i>Matematika</i>	M	2	2	0	4	
<i>Tělesná výchova</i>	TV	1	1	1	3	
<i>Informační technologie</i>	IT	1	1	1	3	3
<i>Potraviny a výživa</i>	PaV	2	2	2	6	
<i>Stolníčení</i>	ST	1	1	0	2	
<i>Technologie</i>	Te	4	4	3	11	
<i>Provozní práce</i>	PP	1	2	0	3	
<i>Odborný výcvik</i>	OV	15	17,5	24,5	57	57
<b><u>Celkem povinného základu</u></b>		<b>30</b>	<b>32,5</b>	<b>33,5</b>	<b>96</b>	<b>62</b>





### Poznámky k učebnímu plánu

1. Konkretizovaný ŠVP schválí ředitel školy, a tím se stává součástí povinné učební dokumentace školy.
2. K zařazení nových poznatků a aktuálních otázek může učitel provést v ŠVP jednotlivých předmětů úpravy obsahu učiva až do výše třiceti procent.
3. Dělení hodin ve vyučovacích předmětech je v pravomoci ředitele školy, který musí postupovat v souladu s předpisy stanovenými MŠMT ČR.
4. Při organizování sportovního výcvikového kurzu postupuje vedení školy podle platných metodických pokynů MŠMT ČR.
5. Závěrečné zkoušky se připravují a organizují podle platné legislativy.
6. V souvislosti s konkrétním obsahem každého vyučovacího předmětu se musí každý učitel průběžně zabývat otázkou bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a hygieny práce, soustavně se zaměřovat na důslednou výchovu žáků k ochraně životního prostředí a aktualizovat učivo o nové poznatky vědy a techniky.
7. Délka školního roku je v prvním až třetím ročníku čtyřicet týdnů. Vyučovací doba se využije podle níže uvedené tabulky.
8. Minimální počet vyučovacích hodin za studium je 96, maximální 105. Minimální týdenní počet vyučovacích hodin v ročnících je 29, maximální 35 hodin (v souladu se školským zákonem).



### Přehled využití týdnů v období září – červen školního roku

Akce/týden	I.	II.	III.
Vyučování podle rozpisu učiva	32	32	32
Závěrečná zkouška	-	-	1
Výchovně vzdělávací akce, časová rezerva	8	8	7
<b>Celkem týdnů</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>

 <p> <b>Vyšší odborná škola DAKOL</b>  <b>a Střední škola DAKOL, o.p.s.,</b>  <b>735 72 Petrovice u Karviné č.570</b> </p>	<p> <b>Zřizovatel:</b> Mgr. Jaroslav Dadok, Mgr. Vladimír Kolder  <b>Školní vzdělávacího program:</b> <i>Stravovací a ubytovací služby</i>  <b>Kód a název oboru vzdělávání:</b> <i>65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby</i>  <b>Délka a forma studia:</b> <i>tříleté denní studium</i>  <b>Stupeň vzdělání:</b> <i>střední vzdělání s výučním listem</i>  <b>Datum platnosti ŠVP:</b> <i>od 1. 9. 2011 počínaje 1. ročníkem</i> </p>	<p> <b>Držitel certifikátu</b>  <b>EN ISO 9001:2001</b>  <b>EN ISO 9004:2001</b> </p> 
---	---	---

## 6 PŘEHLED ROZPRACOVÁNÍ OBSAHU VZDĚLÁVÁNÍ V RVP DO ŠVP

<b>Škola:</b>	Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné				
<b>Kód a název RVP:</b>	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby				
<b>Název ŠVP:</b>	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby				
<b>RVP</b>			<b>ŠVP</b>		
<b>Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy</b>	<b>Minimální počet vyuč. hodin za studium</b>		<b>Vyučovací předmět</b>	<b>Počet vyučovacích hodin za studium</b>	
	<b>týdenních</b>	<b>celkový</b>		<b>týdenních</b>	<b>celkový</b>
Jazykové vzdělávání	2	64	Český jazyk	3	96
Občanský vzdělávací základ	3	96	Občanská výchova	2	64
			Ekonomika	1	32
Matematické vzdělávání	3	96	Matematika	4	128
Estetické vzdělávání	1	32	Literární výchova	1	32
Vzdělávání pro zdraví	3	96	Tělesná výchova	3	96
Vzdělávání v inform. a kom. technologiích	3	96	Informační technologie	3	96
Chování pracovníků ve službách	8	256	Provozní práce	3	96
			Odborný výcvik	5	160
Stravovací služby	33	1 056	Potraviny a výživa	6	192
			Stolníčení	2	64
			Technologie	11	352
			Odborný výcvik	14	448
Disponibilní hodiny	40	1 280	Odborný výcvik	39	1 248
<b>Celkem</b>	<b>96</b>	<b>3 072</b>	<b>Celkem</b>	<b>96</b>	<b>3 104</b>
<b>Kurzy</b>	1 týden		<b>Kurzy</b>	1 týden	

 <p>Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570</p>	<p><b>Zřizovatel:</b> Mgr. Jaroslav Dadok, Mgr. Vladimír Kolder  <b>Školní vzdělávacího program:</b> <i>Stravovací a ubytovací služby</i>  <b>Kód a název oboru vzdělávání:</b> <i>65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby</i>  <b>Délka a forma studia:</b> <i>tříleté denní studium</i>  <b>Stupeň vzdělání:</b> <i>střední vzdělání s výučním listem</i>  <b>Datum platnosti ŠVP:</b> <i>od 1. 9. 2011 počínaje 1. ročníkem</i></p>	<p>Držitel certifikátu EN ISO 9001:2001 EN ISO 9004:2001</p> 
--	---	--

## 7 PERSONÁLNÍ A MATERIÁLNÍ ZABEZPEČENÍ VZDĚLÁVÁNÍ

### 7.1 *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 studenty jako příjemce vzdělávací služby,
- zapojení studentů 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 systémem.

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:
  - o koordinátor v oblasti ICT,
  - o výchovná a metodická prevence,
  - o koordinátor enviromentální výchovy, vzdělávání a osvěty,
- studium k prohlubování odborné kvalifikace:
  - o dalším studiem vysokoškolským,
  - o krátkodobým studiem nabízených kurzů a seminářů
  - o e-learningovým studiem,
  - o samostudiem.

Vedení školy klade velký důraz na splnění předepsaných kvalifikačních předpokladů u všech pracovníků, na jejich další jazykové vzdělávání, rozvoj kompetencí ICT, sledování trendů ve vyučovaných oborech i trendů v oblasti pedagogiky a metodiky dalšího vzdělávání.

Pedagogický sbor je motivován ke zvyšování kariérního stupně akreditovaným a certifikovaným vzděláváním jako i dalšími kurzy.

 <p>Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570</p>	<p><b>Zřizovatel:</b> Mgr. Jaroslav Dadok, Mgr. Vladimír Kolder  <b>Školní vzdělávacího program:</b> <i>Stravovací a ubytovací služby</i>  <b>Kód a název oboru vzdělávání:</b> <i>65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby</i>  <b>Délka a forma studia:</b> <i>tříleté denní studium</i>  <b>Stupeň vzdělání:</b> <i>střední vzdělání s výučním listem</i>  <b>Datum platnosti ŠVP:</b> <i>od 1. 9. 2011 počínaje 1. ročníkem</i></p>	<p>Držitel certifikátu EN ISO 9001:2001 EN ISO 9004:2001</p> 
--	---	--

## 7.2 Materiální podmínky

Školní budova v Orlové je tvořena šesti pavilony a od školního roku 2006/2007 je majetkem SOU DAKOL, s. r. o. Škola čítá 19 kmenových učeben, 3 počítačové učebny, 1 jazykovou učebnu a 1 písárnu. Všechny učebny jsou vybaveny ergonomicky vhodným školním nábytkem. Jednotlivé kmenové třídy jsou situovány na jednotlivé pavilony určené tomuto typu studia. Sekretariát školy, sborovna a kanceláře ZŘ PV a ZŘ TV se nacházejí v pavilonu A. Školní jídelna s kuchyní a bufet se nacházejí v pavilonu J.

Škola v Orlové je odloučeným pracovištěm školy v Petrovicích u Karviné, kde je knihovna se studovnou, škola v Orlové zatím knihovnu zřízení nemá. Učebnice pro potřeby žáků k jednotlivým předmětovým oborům mají uloženy vyučující ve svých kabinetech.



Součástí školy jsou i sportovní zařízení: tělocvična, venkovní hřiště s atletickým (malým) oválem a doskočištěm.

Teoretická výuka je zajišťována v učebnách školy v Orlové.

Odborný výcvik oboru vzdělání *Stravovací a ubytovací služby* je realizován ve cvičných kuchyních v pavilonu J a v učebně stolničení, využívána je také školní kuchyně školy v Orlové a v Petrovicích u Karviné. Všechny tyto prostory jsou vybaveny odpovídající technikou pro výuku gastronomických oborů. Tzv. individuální praxe probíhá u smluvních partnerů v provozovnách veřejného stravování.



### Další prostory

Kabinety pro práci učitelů, sborovna, šatna pro odkládání obuvi a oděvů, prostory pro osobní hygienu, společné stravování, pomocné prostory pro zajištění chodu školy. Všechny kabinety jsou vybaveny počítači, jež jsou propojeny školní počítačovou sítí a připojeny na internet.

 <p>Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570</p>	<p><b>Zřizovatel:</b> Mgr. Jaroslav Dadok, Mgr. Vladimír Kolder  <b>Školní vzdělávacího program:</b> <i>Stravovací a ubytovací služby</i>  <b>Kód a název oboru vzdělávání:</b> <i>65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby</i>  <b>Délka a forma studia:</b> <i>tříleté denní studium</i>  <b>Stupeň vzdělání:</b> <i>střední vzdělání s výučním listem</i>  <b>Datum platnosti ŠVP:</b> <i>od 1. 9. 2011 počínaje 1. ročníkem</i></p>	<p>Držitel certifikátu EN ISO 9001:2001 EN ISO 9004:2001</p> 
--	---	--

*Využití jednotlivých pavilónů ve výchovně vzdělávacím procesu:*

<i>Vzdělávací prostory a specializované učebny</i>	<i>Standardní vybavení</i>
<p><b>Pavilon A</b> 2 PC učebny vybaveny multimediálním vybavením s projektorem a PC (37 ks) 6 učeben vybavených standardně 1 písárna pro výuku techniky administrativy a obchodní korespondence</p>	<p>2 školní keramické tabule, katedra, lavice, židle Připojení do sítě LAN, internet, softwarové vybavení Windows XP, programy pro výuku psaní na stroji ATF, účetnictví STEREO, grafické programy COREL, HASAP Gastro, aj. 12 elektrických psacích strojů</p>
<p><b>Pavilon B</b> 6 učeben vybavených standardně</p>	<p>školní tabule, katedra, lavice, židle</p>
<p><b>Pavilon C</b> 6 učeben vybavených standardně 1 učebna vybavena multimediálním vybavením s projektorem a PC 1 učebna odborná – Školní kavárna</p>	<p>školní tabule, katedra, lavice, židle</p>
<p><b>Pavilon D</b> 1 PC učebna s 12 ks PC připojených na internet 2 zámečnické dílny (učebny) pro výuku OV 1 učebna pro výuku stavebních oborů s možností využití audiovizuální techniky</p>	<p>odborné učebny jednotlivých oborů jsou vybaveny stroji a zařízením odpovídajícím příslušnému oboru vzdělání  tabule, židle, lavice, zařízení pro příslušný obor stroje a zařízení televize, přehrávač VHS, tabule, lavice, židle, stroje a zařízení</p>
<p><b>Pavilon T</b> 1 tělocvična</p>	<p>vlastní sportovní náčiní pro výuku TV</p>
<p><b>Pavilon J</b> 2 cvičné kuchyně vybavené příslušnými stroji a zařízením pro výuku OV a předmětu LCTe gastronomických oborů 1 učebna stolničení pro výuku OV gastronomických oborů 1 odborná učebna pro výuku OV oboru Obchod a služby</p>	<p>odborné učebny jednotlivých oborů jsou vybaveny stroji a zařízením odpovídajícím příslušnému oboru vzdělání</p>

 <p>Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570</p>	<p><b>Zřizovatel:</b> Mgr. Jaroslav Dadok, Mgr. Vladimír Kolder  <b>Školní vzdělávacího program:</b> <i>Stravovací a ubytovací služby</i>  <b>Kód a název oboru vzdělávání:</b> <i>65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby</i>  <b>Délka a forma studia:</b> <i>tříleté denní studium</i>  <b>Stupeň vzdělání:</b> <i>střední vzdělání s výučním listem</i>  <b>Datum platnosti ŠVP:</b> <i>od 1. 9. 2011 počínaje 1. ročníkem</i></p>	<p>Držitel certifikátu EN ISO 9001:2001 EN ISO 9004:2001</p> 
--	---	--

## **8 CHARAKTERISTIKA SPOLUPRÁCE SE SOCIÁLNÍMI PARTNERY**

Spolupráce:

- a) Při zajišťování odborné praxe nebo odborného výcviku na reálných pracovištích – zajišťována prostřednictvím ZŘ PV, který spolu s VUOV spolupracuje s těmito zaměstnavateli regionu (restaurace Astoria Ostrava a restaurace Venuše Havířov).
- b) Při závěrečných zkouškách nebo profilové části maturitní zkoušky – se škola obrací prostřednictvím ZŘ PV a ZŘ TV na zaměstnavatele regionu a na Hospodářskou komoru Karviná z důvodu doplnění zkušební komise o tzv. odborníka z praxe.
- c) Při uskutečňování dalších aktivit školy – exkurzí, soutěží, společenských a poznávacích akcí apod. - škola prostřednictvím ZŘ PV a VUOV vyjednává exkurze, soutěže a společensko poznávací akce. Exkurze vedou jednotliví pověřeni vyučující, kteří akce odborně řídí. Z jednotlivých akcí pak pořizují zprávy a své závěry šíří napříč předmětovými komisemi.

Školní soutěže:

- nejhezčí vánočka
- krájení cibule a poznávání koření
- čarování se zeleninou



Mimoškolní soutěže:

- zlatá palačinka, tvarohový dezert apod. (tato soutěž se jmenuje každý rok jinak, pořadatelská škola si ji vždy pojmenuje dle soutěžního pokrmu). Naše škola bude ve školním roce 2009/10 pořadatelskou školou této soutěže.

Exkurze:

- výrobní středisko hotelu Dakol
- palírna Stonava

- d) Další vzdělávání pedagogických pracovníků – organizuje ZŘ PV a ZŘ TV podle schváleného plánu vzdělávání pro konkrétní školní rok.

 <p>Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570</p>	<p><b>Zřizovatel:</b> Mgr. Jaroslav Dadok, Mgr. Vladimír Kolder  <b>Školní vzdělávacího program:</b> <i>Stravovací a ubytovací služby</i>  <b>Kód a název oboru vzdělávání:</b> <i>65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby</i>  <b>Délka a forma studia:</b> <i>tříleté denní studium</i>  <b>Stupeň vzdělání:</b> <i>střední vzdělání s výučním listem</i>  <b>Datum platnosti ŠVP:</b> <i>od 1. 9. 2011 počínaje 1. ročníkem</i></p>	<p>Držitel certifikátu EN ISO 9001:2001 EN ISO 9004:2001</p> 
--	---	--

## 9 AUTORSKÝ TÝM

Na zpracování školního vzdělávacího programu *Stravovací a ubytovací služby* se podílel autorský kolektiv ve složení:

<b>Koordinátor tvorby ŠVP:</b>	Mgr. Olga Gajdošiková
<b>Ředitel školy:</b>	Mgr. Jaroslav Dadok
<b>Jazyková revize:</b>	Mgr. Pavla Gřešová
<b>Technické zpracování:</b>	Ing. Beata Klusová
<b>Předmětovou část s učebními osnovami zpracovali:</b>	Mgr. Pavla Gřešová Mgr. Tereza Katonová Mgr. Radim Štefek Ing. Beata Klusová Ing. Roman Ochodek
<b>Modulární část ŠVP zpracovali:</b>	p. Miloslav Ryšavý Ing. Zhanha Rushchynska Bc. Jana Hudecová pí Renáta Kniezková