

Škola		Střední škola systémové gastronomie							
Kód a název RVP:		65-51-H/01 Kuchař-číšník							
Název ŠVP:									
RVP		ŠVP							
Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	Minimální počet vyuč. hodin za studium		Vyučovací předmět	Počet hodin za studium		Disponibilní	1. ročník	2. ročník	3. ročník
	týdenní	celkový		týdenní	celkový				
Jazykové vzdělávání									
Český jazyk	3	96	Český jazyk	3	96		1	1	1
Cizí jazyky	6	192	Anglický jazyk	6	192		2	2	2
			Druhý cizí jazyk	3	96	D-3	1	1	1
Společenskovědní vzdělání	3	96	Svět v souvislostech	3	96		1	1	1
Přírodovědné vzdělání	3	96	Svět v souvislostech	3	96		1	1	1
Matematické vzdělání	4	128	Matematika	3	96		1	1	1
			Svět v souvislostech	1	32		1		
Estetické vzdělání	2	64	Svět v souvislostech	2	64		1	1	
Vzdělávání pro zdraví	3	96	Tělesná výchova	6	192	D-3	2	1+1	1+1
Vzdělávání v informativních a komunikačních technologiích	3	96	Svět v souvislostech	3	96		1	1	1
Ekonomické vzdělávání	3	96	Ekonomika	3	96		0	0	3
			Potraviny a výživa	3	96		1	1	1
			Technologie	3	96		1	1	1
			Systémová gastronomie	3	96	D-3	1	1	1
Výroba pokrmů	10	320	Odborný výcvik Š	6	192	D-2	2	2	2
			Stolníčení	4	128		1	2	1
Odbyt a obsluha	7	224	Odborný výcvik Š	3	96		1	1	1
Komunikace ve službách	2	64	Komunikace	2	64		1	1	
Disponibilní hodiny	47	1504	Odborný výcvik	36	1152	D-36	12	12	12
Celkem	96	3072		96	3072	47	32	32	32

## Při tvorbě ŠVP a organizaci výuky vycházíme z potřeby v maximální možné míře jednotlivé oblasti a výstupy propojovat:

1. Chceme, aby teoretické poznatky nebyly odtrženy od reálného života a dávaly tak žákům smysl. Teoretické vyučování a praktický odborný výcvik vyučujeme v blocích a neodděluje.
2. Při výuce využíváme účelně digitální informace, rozvíjíme digitální kompetence a kriticky vyhodnocujeme získané informace z různých zdrojů. Zodpovědně, dle pravidel a eticky pracujeme při vyučování i s umělou inteligencí.
3. Učíme co nejvíce integrovaně, projektově a v jednotlivých modulech. Na některé projekty mícháme různé ročníky do společných skupin. Díky tomu může probíhat vrstevnické učení, během kterého starší žáci předávají mladším své zkušenosti. Některé kurzy nebo projekty si žáci mohou během studia i volit.
4. Předmět Svět v souvislostech v sobě integruje výstupy ze vzdělávacích oblastí Přírodovědného vzdělání, Společenskovedního vzdělání, z Estetického vzdělání, Vzdělávání v informativních a komunikačních technologiích a některé výstupy z oblasti Matematiky a Českého jazyka.
5. Druhý cizí jazyk – možnost zařazení španělského, francouzského, německého a ruského jazyka, a to podle zájmu žáků a možnosti školy.
6. V rámci odborného výcviku žák absolvuje výuku ve škole i na smluvních pracovištích.
7. Škola zařazuje do výuky i týdenní praxe v různých firmách. Cílem těchto praxí je přiblížit výuku skutečnému provozu a seznámit žáky i s technologiemi, kterými škola nemůže disponovat (buď z důvodu nákladnosti, nebo rychlé modernizace oboru, se kterým škola nemůže udržet krok). Nezbytnou podmínkou praxe je její prokazatelnost – žáci proto své výstupy dokládají formou portfolia, které tvoří za pomoci učitele odborných předmětů a vedoucího odborné praxe.
8. Žáci se dále účastní školních výjezdů (někdy i pracovních), exkurzí, předváděcích akcí, odborných výstav, speciálních kurzů, workshopů apod., díky kterým se mohou seznámit s novými trendy a technologiemi v oboru.
9. Pro žáky napříč ročníky je každoročně organizována exkurze do Anglie. Je organizována školou ve spolupráci s cestovní kanceláří, nemá reciproční charakter. Je primárně zaměřena na rozvoj anglického jazyka, součástí výjezdu je intenzivní jazykový kurz.
10. Škola pořádá pro žáky během studia i různé kurzy (adaptační, sportovní), workshopy a projekty či masterclass, které jsou součástí výuky a v době jejich konání odpadá výuka ostatních předmětů.
11. Disponibilní hodiny byly využity pro hodiny předmětů Odborného výcviku, Systémové gastronomie, druhého cizího jazyka a oblasti Výchovy ke zdraví.
12. Pro úspěšnou realizaci vzdělávání je nutné vytvářet podmínky pro osvojení požadovaných praktických dovedností a činností formou cvičení, praxí a odborného výcviku. Na cvičení, praxe i odborný výcvik lze žáky dělit na skupiny.

V Praze dne 1. září 2023

---

Mgr. Charvátová Libuše, ředitelka školy