**4. CHARAKTERISTIKA ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU V ŠTUDIJNOM ODBORE 6444 4 ČAŠNÍK, SERVÍRKA**

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov a adresa školy** | Súkromná stredná odborná škola Gos-Sk,  Ul. F.Urbánka 19, 918 10 Trnava |
| **Názov školského vzdelávacieho programu** | Gastronómia – obchod - služby |
| **Kód a názov ŠVP** | 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby |
| **Kód a názov študijného odboru** | 6444 4 čašník, servírka |
| **Stupeň vzdelania** | úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A |
| **Dĺžka štúdia** | 4 roky |
| **Forma štúdia** | Denná |

**4.1 Popis školského vzdelávacieho programu**

Príprava v školskom vzdelávacom programe Gastronómia – obchod - služby v študijnom odbore 6444 4 čašník, servírka zahŕňa teoretické a praktické vyučovanie a prípravu. Teoretické vyučovanie je organizované v priestoroch školy a praktické vyučovanie je organizované formou odborného výcviku v priestoroch školy a priamo na pracoviskách zamestnávateľov.

Štvorročný odbor štúdia v študijnom odbore 6444 4 čašník, servírka je koncipovaný homogénne ako odbor profesijnej prípravy pre úsek obsluhy so všeobecným prehľadom o celej oblasti stravovacích služieb a so základnými predpokladmi pre výkon obchodno-podnikateľských aktivít.

Predpokladom pre prijatie do všetkých študijných odborov je úspešné ukončenie základnej školy a zdravotné požiadavky uchádzačov o štúdium. Pri prijímaní na štúdium sa hodnotí tiež prospech a správanie na základnej škole, záujem uchádzačov o štúdium a výsledky prijímacieho konania. Konkretizácia kritérií na prijímacie skúšky vrátane bodového hodnotenia sú stanovené každoročne.

Stratégia výučby školy vytvára priestor pre rozvoj nielen odborných, ale aj všeobecných a kľúčových kompetencií. Najväčší dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka. Všeobecná zložka vzdelávania vychádza zo skladby všeobecno-vzdelávacích predmetov učebného plánu. V jazykovej oblasti je vzdelávanie a príprava zameraná na slovnú a písomnú komunikáciu, ovládanie oznamovacieho odborného prejavu v slovenskom jazyku, na vyjadrovanie sa v bežných situáciách spoločenského a pracovného styku v cudzom jazyku. Žiaci sa tiež oboznamujú s vývojom ľudskej spoločnosti, základnými princípmi etiky, zásadami spoločenského správania a protokolu. Osvojujú si základy matematiky, chémie a informatiky, ktoré sú nevyhnutné pre výkon povolania.

V odbornom vzdelávaní je vo všetkých odboroch príprava zameraná na oblasť ekonomiky, spoločenskej komunikácie, účtovníctva a obchodnej administratívy a podľa druhu študijného odboru na ostatné odborné predmety. V rámci odborného výcviku žiaci získavajú teoretické a praktické zručnosti. Veľký dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka, na formovanie ich osobnostných a profesionálnych vlastností, postojov a hodnotovej orientácie.

Škola vo výučbovej stratégii uprednostňuje tie vyučovacie metódy, ktoré vedú k harmonizácii teoretickej a praktickej prípravy tak pre profesionálny život, ako aj pre život v spoločnosti a medzi ľuďmi. Výučba je orientovaná na uplatnenie autodidaktických metód (samostatné učenie a práca) hlavne pri riešení problémových úloh, tímovej práci a spolupráci. Uplatňujú sa metódy dialogické slovné formou účelovo zameranej diskusií alebo brainstormingu, ktoré naučia žiakov komunikovať s druhými ľuďmi na báze ľudskej slušnosti a ohľaduplnosti. Poskytujú žiakom priestor na vytvorenie si vlastného názoru založeného na osobnom úsudku. Vedú žiakov k odmietaniu populistických praktík a extrémistických názorov. Učia ich chápať zložitosť medziľudských vzťahov a nevyhnutnosť tolerancie. Metódy činnostne zameraného vyučovania (praktické práce) sú predovšetkým aplikačného a heuristického typu (žiak poznáva reálny život, vytvára si názor na základe vlastného pozorovania a objavovania), ktoré im pomáhajú pri praktickom poznávaní reálneho sveta a života. Aj keby boli vyučovacie metódy tie najlepšie, nemali by šancu na úspech bez pozitívnej motivácie žiakov, tzn. vnútorné potreby žiakov vykonávať konkrétnu činnosť sú tou najdôležitejšou oblasťou výchovno-vzdelávacieho procesu. Preto naša škola kladie veľký dôraz na motivačné činitele – zaraďovanie hier, súťaží, simulačných a situačných metód, riešenie konfliktových situácií, verejné prezentácie prác a výrobkov a pod. Uplatňované metódy budú konkretizované na úrovni učebných osnov jednotlivých predmetov. Metodické prístupy sú priebežne vyhodnocované a modifikované podľa potrieb a na základe skúseností vyučujúcich učiteľov.

Teoretické vyučovanie je realizované v budove školy na Ul. F. Urbánka 19 v Trnave. Praktická príprava prebieha v školských odborných učebniach a v zmluvných zariadeniach školy.

Kľúčové, všeobecné a odborné kompetencie sú rozvíjané priebežne a spôsob ich realizácie je konkretizovaný v učebných osnovách jednotlivých vyučovacích predmetov. Škola bude rozvíjať aj kompetencie v rámci pracovného prostredia školy napr. schopnosť autonómneho rozhodovania, komunikačné zručnosti, posilňovanie sebaistoty a sebavedomia, schopnosť riešiť problémy a správať sa zodpovedne (umiestnime na chodbách schránku dôvery, prostredníctvom ktorej môžu žiaci zadávať otázky, vznášať protesty a pripomienky).

Školský vzdelávací program Gastronómia – obchod - služby je určený pre uchádzačov s dobrým zdravotným stavom. V prípade talentovaných žiakov sa výučba bude organizovať formou individuálnych učebných plánov a programov, ktoré sa vypracujú podľa reálnej situácie. Pri práci so žiakmi so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami sa pristupuje s ohľadom na odporučenie špeciálnych pedagógov a psychológov vo vzťahu na individuálne potreby žiaka, stupeň a typ poruchy, úroveň kompenzácie poruchy a možnosti školy. Všetky študijné odbory nie sú vhodné pre žiakov s mentálnym postihnutím, s vážnymi poruchami zraku a sluchu a s vážnym telesným narušením. Pre všetky študijné odbory sa vyžaduje zdravotný preukaz.

Činnosť školy v oblasti spoločenského a kultúrneho života je veľmi bohatá a pestrá nielen pri aktivitách súvisiacich s činnosťou školy, ale aj v mimoškolskej oblasti. Žiaci svoje odborné vedomosti a zručnosti budú prezentovať na mnohých gastronomických akciách, ktoré organizujú iné organizácie. Týchto aktivít sa zúčastnia aj majstri odborného výcviku vo funkcii pedagogického dozoru. Samostatnosť, húževnatosť a pracovitosť našich žiakov bude ocenená tak zo strany školy, ako zo strany zamestnávateľov.

Žiaci sa budú zúčastňovať mnohých odborných akcií a súťaží z oblasti obchodu a gastronómie (barmanské súťaže, súťaže v darčekovom balení a pod.) V rámci športových aktivít sa žiaci budú zúčastňovať športových súťaží organizovaných Asociáciou športu na školách a Kalokagatiou.

Klasifikácia prebieha podľa klasifikačného poriadku. Výsledky žiakov sa hodnotia priebežne na základe kritérií, s primeranou náročnosťou a pedagogickým taktom. Podklady pre hodnotenie sa získavajú sústavným sledovaním výkonu žiaka a jeho pripravenosti na vyučovanie, rôznymi metódami a prostriedkami hodnotenia, analýzou činnosti žiaka, konzultáciami s ostatnými učiteľmi vrátane výchovného poradcu a zamestnancov pedagogicko-psychologických poradní, rozhovormi so žiakom, jeho rodičmi, ale aj s inštruktormi praktickej prípravy, ktorí boli poverení praktickou inštruktážou zo strany svojho zamestnávateľa. Pri hodnotení sa využívajú kritériá hodnotenia na zabezpečenie jeho objektivity. Žiaci sú s hodnotením oboznámení.

Predmety etická a náboženská výchova sa neklasifikujú.

**4.2 Základné údaje o štúdiu**

**Kód a názov študijného odboru: 6444 4 čašník, servírka**

|  |  |
| --- | --- |
| **Dĺžka štúdia:** | 4 roky |
| **Forma štúdia:** | Denná |
| **Nevyhnutné vstupné požiadavky na štúdium:** | * + - * + podmienky prijatia na štúdium ustanovuje vykonávací predpis o prijímacom konaní na stredné školy,         + zdravotná spôsobilosť uchádzača o štúdium. |
| **Spôsob ukončenia štúdia:** | maturitná skúška |
| **Doklad o dosiahnutom vzdelaní:** | vysvedčenie o maturitnej skúške  výučný list |
| **Poskytnutý stupeň vzdelania:** | Úplné stredné odborné vzdelanie  ISCED 3A |
| **Možnosti pracovného uplatnenia absolventa:** | v pracovných pozíciách ako účtujúci čašník, servírka, hlavný čašník, servírka, barman, prevádzkar, vedúci závodu spoločného stravovania, súkromný podnikateľ v oblasti cestovného ruchu a spoločného stravovania |
| **Nadväzná odborná príprava (ďalšie vzdelávanie):** | študijné odbory pomaturitného štúdia pre absolventov štvorročných študijných odborov nadväzujúcich na predchádzajúci odbor štúdia – úplné stredné odborné vzdelania na úrovni ISCED 3A  vysokoškolské štúdium |

**4.3 Organizácia výučby**

Príprava v školskom vzdelávacom programe Gastronómia – obchod - služby vo všetkých študijných odboroch zahŕňa teoretické a praktické vyučovanie a prípravu. V študijných odboroch 6444 4 čašník, servírka v 1. a 4. ročníku majú žiaci počas týždňa 4 dni teoretické vyučovanie a 1 deň odborný výcvik, v 2. a 3. ročníku 3 dni teoretické vyučovanie a 2 dni odborný výcvik.

Teoretické vyučovanie je organizované v priestoroch školy na Ul. F. Urbánka 19 v Trnave. Všeobecná zložka vzdelávania vychádza zo skladby všeobecno-vzdelávacích predmetov učebného plánu. V jazykovej oblasti je vzdelávanie a príprava zameraná na slovnú a písomnú komunikáciu, ovládanie oznamovacieho odborného prejavu v slovenskom jazyku, na vyjadrovanie sa v bežných situáciách spoločenského a pracovného styku v cudzom jazyku. Žiaci sa tiež oboznamujú s vývojom ľudskej spoločnosti, základnými princípmi etiky, zásadami spoločenského správania a protokolu. Osvojujú si základy matematiky, chémie a informatiky, ktoré sú nevyhnutné pre výkon povolania. V odbornom vzdelávaní je vo všetkých odboroch príprava zameraná na oblasť ekonomiky, spoločenskej komunikácie, účtovníctva a obchodnej administratívy a podľa druhu študijného odboru na ostatné odborné predmety. V rámci odborného výcviku žiaci získavajú teoretické a praktické zručnosti. Veľký dôraz sa kladie na rozvoj osobnosti žiaka, na formovanie ich osobnostných a profesionálnych vlastností, postojov a hodnotovej orientácie..

Praktické vyučovanie je organizované formou odborného výcviku v škole a zmluvných pracoviskách. V študijnom odbore 6444 4 čašník, servírka žiaci vykonávajú odborný výcvik v odborných učebniach školy a na zmluvných pracoviskách. Tie sú základom odbornej prípravy žiakov v týchto študijných odboroch. Prevádzkové podmienky reštaurácií a rýchleho občerstvenia umožnia žiakom podieľať sa na výrobe a distribúcii pokrmov pre školské a podnikové stravovanie, hotových a minútkových jedál pre širokú verejnosť vrátane bežnej a príležitostnej obsluhy pri rôznych gastronomických akciách. Výrobu a roznášku jedál zabezpečujú žiaci pod dozorom majstra odborného výcviku alebo inštruktora (zamestnanec podniku) odborného výcviku. Pri zabezpečovaní stravovania pre verejnosť si žiaci osvojujú potrebné návyky v komunikácii s hosťami a klientmi, prijímaní objednávok, servírovaní, vyúčtovaní a upratovaní po hosťoch. Ďalšie odborné zručnosti žiaci získavajú pri rôznych spoločenských akciách buď v reštauráciách pri komerčných objednávkach alebo v rámci praktických laboratórnych cvičení. Dôvodom takejto organizácie je skutočnosť, aby si žiaci precvičili a vyskúšali aj také zručnosti, situácie a javy, ktoré sa v bežnej praxi vyskytujú zriedkavo. Tieto vyučovacie aktivity prebiehajú pod dozorom majstra odborného výcviku. Žiaci v priebehu štúdia sa dostanú na rôzne pracoviská, nakoľko ich práca sa strieda.

Maturitná skúška sa koná v súlade s platnými predpismi a pedagogicko-organizačnými pokynmi MŠ SR.

Ďalšie organizačné podrobnosti týkajúce sa účelových kurzov a cvičení sú súčasťou učebného plánu.

**4.4 Zdravotné požiadavky na žiaka**

4.4.1 Na prijatie do študijného odboru 6444 4 čašník, servírka môžu byť prijatí uchádzači s dobrým zdravotným stavom. Uchádzači nesmú trpieť predovšetkým:

prognosticky závažným ochorením obmedzujúcim funkcie horných končatín (porucha hrubej a jemnej motoriky),

prognosticky závažným ochorením funkcie nosného a pohybového systému (ochorenia chrbtice, ploché nohy, vybočenie kolien, stav po kongenitálnej luxácii bedier),

prognosticky závažným ochorením dýchacích ciest, srdcovými a cievnymi ochoreniami (varixy),

prognosticky závažným ochorením kože horných končatín,

prognosticky závažnými a nekompenzovanými formami epilepsie a epileptických syndrómov a kolapsových stavov vzhľadom k predpokladanej obslužnej práci,

psychickými chorobami (alkoholizmus, toxikománia, nervové choroby,

prognosticky závažnými ochoreniami oka, a sluchu,

endokrinnými ochoreniami a imúnnodeficitnými stavmi,

chronickými chorobami pečene.

Pred prijatím do odboru je potrebné vyšetrenie na bacilonosičstvo. Uchádzač musí mať platný zdravotný preukaz. Zdravotnú spôsobilosť uchádzačov posúdi a písomne potvrdí dorastový lekár, v prípade zmenenej pracovnej schopnosti aj posudková komisia sociálneho zabezpečenia.

**Pracovné oblečenie – čašník**

* + - * + Biela košeľa
        + Čierne nohavice
        + Vesta
        + Motýlik, alebo kravata
        + Zástera
        + Čierne ponožky
        + Čierne topánky (polovičné)
        + Príručník (2 kusy)
        + Biely plášť
        + Menovka

**Pracovné oblečenie –servírka**

* + - * + Biela blúzka
        + Čierna sukňa (max. 10cm nad kolená, nie bedrová))
        + Vesta
        + Motýlik, alebo kravata
        + Zástera
        + Zdravotná obuv (nie vsuvky)
        + Príručník (2 ks)
        + Biely plášť
        + Menovka

**4.5 Požiadavky na bezpečnosť a hygienu pri práci**

Neoddeliteľnou súčasťou teoretického a praktického vyučovania je problematika bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, hygieny práce a protipožiarnej ochrany. Výchova k bezpečnej a zdravie neohrozujúcu prácu vychádza po dobu štúdia z požiadaviek platných právnych a ostatných predpisov (zákonov, nariadení vlády SR, vyhlášok, technických predpisov a slovenských technických noriem). Tieto požiadavky sa musia vzťahovať k výkonu konkrétnych činností, ktoré sú súčasťou odborného výcviku. Tieto požiadavky sa musia doplniť informáciami o rizikách možného ohrozenia, ktorým sú žiaci pri teoretickom a praktickom vyučovaní vystavení vrátane informácií o opatreniach na ochranu pred pôsobením týchto zdrojov rizík (zdravotné riziká a opatrenia pri ručnej manipulácii s bremenom, rizikové faktory súvisiace s mikroklimatickými podmienkami – teplotná záťaž organizmu a pod.).

Priestory pre výučbu musia zodpovedať svojimi podmienkami požiadavkám stanovených v zdravotníckych predpisoch (hygienické požiadavky na priestory, prevádzka školských zariadení, bezpečná prevádzka, používanie strojov, prístrojov a pod.). Nácvik a precvičovanie činností musí byť v súlade s požiadavkami, ktoré upravujú prácu pre mladistvých (napr. Zákonník práce) a v súlade s podmienkami, podľa ktorých môžu mladiství vykonávať zakázané práce z dôvodu prípravy na povolanie. Základnými podmienkami bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci sa rozumie:

* dôkladne a preukázané oboznámenie žiakov s predpismi o BOZP, protipožiarnymi predpismi a s technologickými postupmi,
* používanie technického vybavenia, ktoré zodpovedá bezpečnostným a protipožiarnym predpisom,
* používanie ochranných pracovných prostriedkov podľa platných predpisov,
* vykonávanie stanoveného dozoru na pracoviskách žiakov, pričom sa vymedzia stupne dozoru nasledovne:
* práca pod dozorom si vyžaduje sústavnú prítomnosť osoby poverenej dozorom, ktorá dohliada na dodržiavanie BOZP a pracovného postupu. Táto osoba musí zrakovo obsiahnuť všetky pracovné miesta tak, aby mohla bezpečne zasiahnuť v prípade porušenia BOZP,
* práca pod dohľadom si vyžaduje prítomnosť osoby poverenej dohľadom kontrolovať pracoviská pred začatím práce a pokiaľ nemôže zrakovo všetky pracoviská obsiahnuť, v priebehu práce ich obchádza a kontroluje.

Stanovením príslušného stupňa dozoru je poverený vedúci zamestnanec pracoviska praktického vyučovania v závislosti od charakteru práce, podmienok a tematického celku výučby.

**Zdravotný preukaz pre prácu s potravinami**

Pri nástupe žiaka na štúdiumsa vyžaduje zdravotný preukaz pre prácu s potravinami. Zakazuje sa nosenie pírsingu. Odborný výcvik budú žiaci vykonávať v škole alebo na zmluvných pracoviskách. Podľa potreby sa bude odborný výcvik vykonávať aj v sobotu aj v nedeľu, prípadne v čase prázdnin.