



**Příloha č. 1 ke smlouvě o obsahu, rozsahu a podmínkách praktického vyučování,
individuální pracoviště**

Organizace odborného výcviku:

1/ Hodinová dotace pro odborný výcvik

Obory vzdělání s výučním listem:

| | | | | |
|-----------|-------------|-------------------|----------|---------------|
| 1. ročník | 15 hodin | docházka ob týden | 30 hodin | 6 hodin denně |
| 2. ročník | 17, 5 hodin | | 35 hodin | 7 hodin denně |
| 3. ročník | 17, 5 hodin | | 35 hodin | 7 hodin denně |

2/ Produktivní činnost:

Pro vyúčtování produktivní činnosti žáků a nákladů souvisejících se zajištěním odborného výcviku žáků Hotelové školy byl stanoven maximální počet hodin produktivní činnosti za vyučovací den:

Obory vzdělání s výučním listem:

1. ročník: 2 hodiny
2. ročník: 3 hodiny
3. ročník: 4 hodiny

3/ Výňatek ze Školního vzdělávacího programu Kuchař - Číšník

Obecným cílem vyučovacího předmětu odborný výcvik je dobře připravit žáka pro výkon profese číšníka a kuchaře. Odborný výcvik je integrující předmět, v němž se realizují praktické činnosti nutné k získání profesionálních návyků v gastronomii, upevňují se zde dovednosti získané praktickou činností a teoretickou přípravou, utvářejí se potřebné návyky a získávají se zkušenosti. Učivo je zaměřeno na účelnou organizaci práce, hospodaření s potravinami a jejich zpracováním, používání techniky pro potřeby gastronomických provozů, dodržování zásad bezpečnosti práce, hygienických a ekologických norem, odpovědnost za plnění úkolů a kvalitu vykonané práce. Výsledkem vzdělávání v oblasti citů a postojů je vést žáky ke slušnému chování, poctivé práci, pečlivosti, soustředěnosti, samostatnosti a zdárnému plnění svěřených povinností, sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat výsledky hodnocení svého učení ze strany jiných lidí. Schopnost stanovit si přiměřené cíle osobního rozvoje, ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí. V odborném výcviku se žáci učí aplikovat získané teoretické znalosti do praxe a přitom si osvojuvat odborné dovednosti a návyky potřebné k vykonávání činností v gastronomickém provozu.

Odborný výcvik řídí a kontroluje instruktor ve spolupráci s učitelem odborného výcviku.

Frenštát p. R. dne 30. srpna 2023

Zpracovala: 



Schválil: RNDr. Ivo Herman, ředitel školy