



Střední škola gastronomie, oděvnictví a služeb, Frýdek-Místek
příspěvková organizace

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM



Kód a název oboru vzdělávání
65-41-L / 01 Gastronomie



Střední škola gastronomie, oděvnictví a služeb, Frýdek-Místek, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: Gastronomické služby

Kód a název oboru vzdělání: **65-41-L/01 Gastronomie**

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2018** počínaje 1. ročníkem



Identifikační údaje

Název a adresa školy: Střední škola gastronomie, oděvnictví a služeb, Frýdek-Místek,
příspěvková organizace

tř. T. G. Masaryka 451, Frýdek-Místek

tel: 558 630 041 e-mail: sekretariat@ssgos.cz

www.ssgos.cz

Zřizovatel: Moravskoslezský kraj

ul. 28. října 117

702 18 Ostrava

Název školního vzdělávacího programu: Gastronomické služby

Kód a název oboru vzdělání: 65-41-L/01 Gastronomie

Stupeň poskytovaného vzdělání: Střední vzdělání s maturitní zkouškou

Délka a forma vzdělávání: Čtyřleté denní studium

Platnost ŠVP od: 1. září 2018 počínaje 1. ročníkem

Jméno ředitele: PhDr. Mgr. Ing. Lukáš Smutný, MBA, MSc.



Střední škola gastronomie, oděvnictví a služeb, Frýdek-Místek, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: Gastronomické služby

Kód a název oboru vzdělání: 65-41-L/01 Gastronomie

Stupeň poskytovaného vzdělání: Střední vzdělání s maturitní zkouškou

Délka a forma vzdělávání: Čtyřleté denní studium

Platnost ŠVP od 1. září 2018 počínaje 1. ročníkem



Obsah

1 PROFIL ABSOLVENTA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU	5
1.1 POPIS UPLATNĚNÍ ABSOLVENTA V PRAXI.....	5
1.2 POPIS VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ (KOMPETENCÍ) ABSOLVENTA.....	7
1.2.1 Odborné kompetence	7
1.2.2 Klíčové kompetence	7
1.3 ZPŮSOB UKONČENÍ VZDĚLÁVÁNÍ	8
2 CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU	9
2.1 IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE	9
2.2 CELKOVÉ POJETÍ VZDĚLÁVÁNÍ V DANÉM PROGRAMU.....	9
2.2.1 Metody výuky využívané v rámci teoretického a praktického vyučování.....	9
2.2.2 Způsoby rozvoje klíčových kompetencí ve výuce.....	10
2.2.3 Způsoby rozvoje průřezových témat ve výuce.....	11
2.3 PODMÍNKY PŘIJETÍ KE STUDIU	12
2.4 ZDRAVOTNÍ ZPŮSOBILOST	12
2.5 ZPŮSOB UKONČENÍ VZDĚLÁVÁNÍ	12
2.6 ORGANIZACE VÝUKY	13
2.6.1 Odborná praxe.....	13
2.6.2 Teoretická výuka.....	14
2.7 VZDĚLÁVÁNÍ ŽÁKŮ S POTŘEBOU PODPŮRNÝCH OPATŘENÍ	15
2.7.1 Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami	15
2.8 ZPŮSOB HODNOCENÍ ŽÁKŮ	18
2.9 REALIZACE BOZP A POŽÁRNÍ PREVENCE	18
3 UČEBNÍ PLÁN ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU.....	19
3.1 PŘEHLED VYUŽITÍ TÝDNŮ V OBDOBÍ ZÁŘÍ – ČERVEN ŠKOLNÍHO ROKU	20



Střední škola gastronomie, oděvnictví a služeb, Frýdek-Místek, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: Gastronomické služby

Kód a název oboru vzdělání: 65-41-L/01 Gastronomie

Stupeň poskytovaného vzdělání: Střední vzdělání s maturitní zkouškou

Délka a forma vzdělávání: Čtyřleté denní studium

Platnost ŠVP od 1. září 2018 počínaje 1. ročníkem



4 PŘEVODNÍ TABULKA RVP - ŠVP..... 21

5 UČEBNÍ OSNOVY JEDNOTLIVÝCH PŘEDMĚTŮ CHYBA! ZÁLOŽKA NENÍ DEFINOVÁNA.

ČESKÝ JAZYK A LITERATURA..... CHYBA! ZÁLOŽKA NENÍ DEFINOVÁNA.

1. CIZÍ JAZYK (ANGLICKÝ JAZYK, NĚMECKÝ JAZYK)CHYBA! ZÁLOŽKA NENÍ DEFINOVÁNA.

2. CIZÍ JAZYK (ANGLICKÝ JAZYK, NĚMECKÝ JAZYK)CHYBA! ZÁLOŽKA NENÍ DEFINOVÁNA.

OBČANSKÁ NAUKA CHYBA! ZÁLOŽKA NENÍ DEFINOVÁNA.

APLIKOVANÁ PSYCHOLOGIE CHYBA! ZÁLOŽKA NENÍ DEFINOVÁNA.

CHEMIE..... CHYBA! ZÁLOŽKA NENÍ DEFINOVÁNA.

FYZIKA CHYBA! ZÁLOŽKA NENÍ DEFINOVÁNA.

BIOLOGIE A EKOLOGIE CHYBA! ZÁLOŽKA NENÍ DEFINOVÁNA.

MATEMATIKA..... CHYBA! ZÁLOŽKA NENÍ DEFINOVÁNA.

TĚLESNÁ VÝCHOVA CHYBA! ZÁLOŽKA NENÍ DEFINOVÁNA.

INFORMAČNÍ A KOMUNIKAČNÍ TECHNOLOGIE..... CHYBA! ZÁLOŽKA NENÍ DEFINOVÁNA.

EKONOMIKA CHYBA! ZÁLOŽKA NENÍ DEFINOVÁNA.

ÚČETNICTVÍ..... CHYBA! ZÁLOŽKA NENÍ DEFINOVÁNA.

TECHNOLOGIE CHYBA! ZÁLOŽKA NENÍ DEFINOVÁNA.

POTRAVINY A VÝŽIVA..... CHYBA! ZÁLOŽKA NENÍ DEFINOVÁNA.

STOLNIČENÍ CHYBA! ZÁLOŽKA NENÍ DEFINOVÁNA.

ADMINISTRATIVA CHYBA! ZÁLOŽKA NENÍ DEFINOVÁNA.

ODBORNÝ VÝCVIK..... CHYBA! ZÁLOŽKA NENÍ DEFINOVÁNA.



Střední škola gastronomie, oděvnictví a služeb, Frýdek-Místek, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: Gastronomické služby

Kód a název oboru vzdělání: **65-41-L/01 Gastronomie**

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2018** počínaje 1. ročníkem



6 PERSONÁLNÍ ZAJIŠTĚNÍ VÝUKY ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU CHYBA!

ZÁLOŽKA NENÍ DEFINOVÁNA.

7 MATERIÁLNÍ ZAJIŠTĚNÍ VÝUKY ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU CHYBA!

ZÁLOŽKA NENÍ DEFINOVÁNA.

8 SPOLUPRÁCE SE SOCIÁLNÍMI PARTNERY PŘI REALIZACI ŠKOLNÍHO

VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU CHYBA! ZÁLOŽKA NENÍ DEFINOVÁNA.



Střední škola gastronomie, oděvnictví a služeb, Frýdek-Místek, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: Gastronomické služby

Kód a název oboru vzdělání: **65-41-L/01 Gastronomie**

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2018** počínaje 1. ročníkem



1 Profil absolventa školního vzdělávacího programu

Název a adresa školy:	Střední škola gastronomie, oděvnictví a služeb, Frýdek-Místek, příspěvková organizace tř. T. G. Masaryka 451, Frýdek-Místek
Zřizovatel:	Moravskoslezský kraj ul. 28. října 117 702 18 Ostrava
Název školního vzdělávacího programu:	Gastronomické služby
Kód a název oboru vzdělání:	65-41-L/01 Gastronomie
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s maturitní zkouškou
Délka a forma vzdělávání:	Čtyřleté denní studium
Platnost ŠVP od:	1. září 2018 počínaje 1. ročníkem

1.1 Popis uplatnění absolventa v praxi

Absolvent se může uplatnit v těchto profesích:

- Absolvent školního vzdělávacího programu Gastronomické služby disponuje kompetencemi pro řídicí činnost v provoznách veřejného stravování při přípravě a odbytu jídel a nápojů. Ovládá způsoby přípravy běžných pokrmů od přijetí surovin do skladu, jejich technologickou úpravu až po expedici hotového výrobku. Absolvent kontroluje kvalitu odvedené práce.
- Absolvent je připraven vykonávat provozní, marketingové, obchodně-podnikatelské činnosti v různých pracovních pozicích. Uplatní se rovněž při vykonávání povolání číšník, kuchař, recepční.
- Pro vykonání maturitní zkoušky se může ucházet o studium na vysoké škole v oboru cestovní ruch a hotelnictví.



Střední škola gastronomie, oděvnictví a služeb, Frýdek-Místek, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: Gastronomické služby

Kód a název oboru vzdělání: **65-41-L/01 Gastronomie**

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2018** počínaje 1. ročníkem





Střední škola gastronomie, oděvnictví a služeb, Frýdek-Místek, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: Gastronomické služby

Kód a název oboru vzdělání: **65-41-L/01 Gastronomie**

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2018** počínaje 1. ročníkem



1.2 Popis výsledků vzdělávání (kompetencí) absolventa

1.2.1 Odborné kompetence

Absolventi vykonává odbornou činnost v oblasti výkonu profese:

- má odborné znalosti o specifických rysech provozoven společného stravování včetně organizace;
- orientuje se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti;
- ovládá druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy;
- společensky vystupuje a komunikuje s hosty v mateřském a minimálně v jednom cizím jazyce;
- organizuje a koordinuje činnost pracovních týmů ve výrobě a odbytu;
- sestavuje menu a jídelní lístky podle gastronomických pravidel pro různé příležitosti a dle zásad racionální výživy;
- organizačně zajišťuje přípravu, průběh a ukončení gastronomických akcí;
- organizuje a koordinuje provoz jednotlivých úseků;
- nabízí a poskytuje služby v ubytovacích zařízeních, vykonává služby recepce;
- prezentuje a nabízí doplňkové služby ubytovacího zařízení;
- provádí vyúčtování s hostem a vyúčtování denní tržby.

Absolvent vykonává podnikatelské aktivity:

- vyhledává zdroje a informace o podnikání v jednotlivých zemích EU;
- orientuje se v obchodně-podnikatelských aktivitách a ekonomicko-právním zabezpečení provozu ve stravovacích zařízeních;
- sestavuje kalkulaci výrobků a služeb;
- využívá marketingové nástroje k prezentaci provozovny, k nabídce výrobků a služeb společného stravování a nabídku služeb cestovního ruchu;
- zná moderní formy prodeje v gastronomii;
- zajišťuje základní operace personálního charakteru.

Absolvent dbá na bezpečnost práce:

- dodržuje hygienické normy a základní předpisy týkající se bezpečnosti, ochrany zdraví při práci a požární prevence;
- zná systém péče státu o zdraví pracujících včetně preventivní péče.

1.2.2 Klíčové kompetence

Absolvent:

- využívá ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí;
- získává informace z otevřených zdrojů, zejména s využitím celosvětové sítě Internet;
- volí prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívá zkušenosti a vědomosti dříve nabyté;



Střední škola gastronomie, oděvnictví a služeb, Frýdek-Místek, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: Gastronomické služby

Kód a název oboru vzdělání: **65-41-L/01 Gastronomie**

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2018** počínaje 1. ročníkem



- v cizojazyčném prostředí komunikuje nejméně v jednom cizím jazyce;
- dodržuje jazykové i stylistické normy i odbornou terminologii;
- podněcuje práci v týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažuje návrhy druhých;
- jedná v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívá k uplatňování hodnot demokracie;
- vyhledává a posuzuje podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí;
- jedná v zájmu životního prostředí, je si vědom dopadu nezdravého způsobu života.

Absolvent byl veden tak, aby:

jednal loajálně v pozici zaměstnance i zaměstnavatele;

uplatňoval bezpředsudkový přístup k hostům;

jednal v souladu s etickými normami a pravidly společenského chování, projevoval smysl pro čestnost.

1.3 Způsob ukončení vzdělávání

Dosažený stupeň vzdělání:

- **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Doklad o dosaženém vzdělání:

- **Vysvědčení o maturitní zkoušce**

Dle zákona 561/2004 Sb. O předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), v platném znění a příslušných prováděcích právních předpisů.



Střední škola gastronomie, oděvnictví a služeb, Frýdek-Místek, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: Gastronomické služby

Kód a název oboru vzdělání: **65-41-L/01 Gastronomie**

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2018** počínaje 1. ročníkem



2 Charakteristika školního vzdělávacího programu

2.1 Identifikační údaje

Název a adresa školy: Střední škola gastronomie, oděvnictví a služeb, Frýdek-Místek,
příspěvková organizace
tř. T. G. Masaryka 451, Frýdek-Místek

Název školního vzdělávacího programu: Gastronomické služby

Kód a název oboru vzdělání: 65-41-L/01 Gastronomie

Stupeň poskytovaného vzdělání: Střední vzdělání s maturitní zkouškou

Délka a forma vzdělávání: Čtyřleté denní studium

Platnost ŠVP od: 1. září 2018 počínaje 1. ročníkem

2.2 Celkové pojetí vzdělávání v daném programu

Vzdělávací strategie školy je zakomponována do zásad, které se prolínají celým výchovně-vzdělávacím procesem.

Vzdělávací strategie:

- rozvíjí aktivní přístup žáka k pracovnímu životu, profesní kariéře, včetně schopnosti přizpůsobovat se změnám na trhu práce;
- vytváří v žácích profesionální návyky, které lze uplatnit v praxi;
- vede k přijímání odpovědnosti a vytváření cílevědomého, trvalého přístupu žáků k samostatné i týmové práci, podporuje kladný vztah ke škole a zvolenému oboru;
- začleňuje žáky během studia mezi odborníky, a tím přispívá k vytváření vstřícných mezilidských vztahů;
- vytváří v žácích potřebu dalšího vzdělávání.

2.2.1 Metody výuky využívané v rámci teoretického a praktického vyučování

Metody a formy ve vzdělávacím procesu odpovídají zkušenostem jednotlivých pedagogů v souladu s potřebami žáků. Zařazení metod je blíže konkretizováno na úrovni jednotlivých vyučovacích předmětů.



Střední škola gastronomie, oděvnictví a služeb, Frýdek-Místek, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: Gastronomické služby

Kód a název oboru vzdělání: **65-41-L/01 Gastronomie**

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2018** počínaje 1. ročníkem



V rovině teoretického vyučování budou ve větší míře uplatňovány moderní metody výuky s využitím nových didaktických pomůcek a moderní techniky společně se stávající:

- výklad, diskuze;
- práce s textem;
- samostatná práce;
- skupinová práce;
- metody názorně demonstrační;
- práce s PC;
- exkurze;
- besedy a přednášky s odborníky.

2.2.2 Způsoby rozvoje klíčových kompetencí ve výuce

Ve výuce jsou zařazena vhodná témata a příklady z praxe formou diskuzí, besed, soutěží tak, aby absolventi:

- jednali v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování a demokracie;
- pochopili význam účasti své i ostatních na utváření kulturního a společenského života;
- uznávali hodnotu života, uvědomovali si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních;
- uvědomili si vliv životního prostředí a rozvoje vědy na život lidí a rozhodovali se tak, aby chránili kulturní památky a přírodu;
- tvořivě a zdravě soutěžili, samostatně a odpovědně jednali v pracovní činnosti;
- samostatně komunikovali a rozhodovali se v běžných pracovních situacích, cílevědomě a rozhodně jednali, využívali získané vědomosti a dovednosti v praxi a našli zodpovědnost za své jednání;
- využívali informačních zdrojů ke zpracování odborných témat a dbali při tom na správnou stylizaci a odbornou terminologii;
- samostatně uplatnili získané dovednosti a návyky v odborné praxi, adaptovali se na jiná pracovní prostředí, přijímali nové požadavky a plnili svěřené úkoly, využili aktuální informační zdroje s možností uplatnění na trhu práce ve svém oboru.



Střední škola gastronomie, oděvnictví a služeb, Frýdek-Místek, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: Gastronomické služby

Kód a název oboru vzdělání: 65-41-L/01 Gastronomie

Stupeň poskytovaného vzdělání: Střední vzdělání s maturitní zkouškou

Délka a forma vzdělávání: Čtyřleté denní studium

Platnost ŠVP od 1. září 2018 počínaje 1. ročníkem



2.2.3 Způsoby rozvoje průřezových témat ve výuce

Občan v demokratické společnosti

- Výuka ve škole je zaměřená v duchu demokratického klimatu tak, aby žáci byli vedeni k vzájemné spolupráci, toleranci názorů a dialogu.
- Výuka ve škole formuje postoje žáků tak, aby byli schopni vytvořit dobrý třídní kolektiv, dokázali se navzájem respektovat a pomáhat si.
- Třídní učitelé pracují s jednotlivými žáky, seznamují se s jejich životními podmínkami, názory, postoji a snaží se je společně s rodiči co nejlépe formovat.

Člověk a svět práce

- Téma se realizuje především v předmětech Ekonomika, Občanská nauka, Administrativa a Společenská výchova.
- Žáci se orientují ve vyhledávání informací o pracovních příležitostech tak, aby měli ucelený přehled o nabídce pracovních míst a uplatnění ve svém oboru.
- Klade se důraz na celoživotní vzdělávání a motivaci k aktivnímu pracovnímu životu a pracovní kariéře.
- Během studia je pro žáky organizována beseda se zaměstnanci úřadu práce a živnostenského úřadu, která jim poskytne potřebné informace týkající se možnosti uplatnění na trhu práce.
- V rámci exkurzí a především odborné praxe v gastronomických zařízeních je věnována pozornost odborné činnosti žáků.

Člověk a životní prostředí

- Téma je stěžejní náplní učiva v předmětu Ekologie, ale prostupuje i dalšími vyučovacími předměty.
- Cílem je, aby žáci pochopili význam přírody pro člověka, získali informace o působení člověka na životní prostředí a přizpůsobili tomu své chování a jednání.
- Žáci jsou vedeni k tomu, aby se chovali ekologicky ve všech oblastech svého života.
- Žáci se pravidelně účastní ekologické akce Den Země.



Střední škola gastronomie, oděvnictví a služeb, Frýdek-Místek, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: Gastronomické služby

Kód a název oboru vzdělání: **65-41-L/01 Gastronomie**

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2018** počínaje 1. ročníkem



Informační a komunikační technologie

- Škola vytváří podmínky pro rozvíjení schopnosti žáků efektivně využívat prostředků informačních a komunikačních technologií v každodenním životě.
- Žáci využívají prostředků ICT i v rámci specifik odborné kvalifikace, a to systematicky po celou dobu studia.
- Ze strany vedení školy jsou vytvářeny podmínky pro další vzdělávání a zdokonalování pedagogů a soustavné zvyšování úrovně jejich počítačové gramotnosti.

2.3 Podmínky přijetí ke studiu

Podmínkou přijetí ke studiu je:

- splnění povinné školní docházky nebo úspěšné ukončení základního vzdělání před splněním povinné školní docházky;
- splnění podmínek přijímacího řízení prokázáním vhodných schopností, vědomostí, zájmů (kritéria přijímacího řízení pro daný školní rok stanoví ředitel školy a budou zveřejněna na internetových stránkách školy);
- splnění podmínek zdravotní způsobilosti uchazečů ke vzdělávání v daném oboru podle Nařízení vlády 689/2004 Sb. O soustavě oborů vzdělání v základním, středním a vyšším odborném vzdělávání, v platném znění. Zdravotní způsobilost uchazeče posoudí příslušný registrující lékař.

2.4 Zdravotní způsobilost

Žák musí splnit podmínky zdravotní způsobilosti uchazečů pro daný obor podle Nařízení vlády o soustavě oborů vzdělání v základním, středním a vyšším odborném vzdělávání.

2.5 Způsob ukončení vzdělávání

Vzdělávání se ukončuje maturitní zkouškou podle platných právních předpisů. Dokladem o dosažení středního vzdělání s maturitní zkouškou je vysvědčení o maturitní zkoušce. Obsah a organizace maturitní zkoušky se řídí platnými předpisy MŠMT.



Střední škola gastronomie, oděvnictví a služeb, Frýdek-Místek, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: Gastronomické služby

Kód a název oboru vzdělání: **65-41-L/01 Gastronomie**

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2018** počínaje 1. ročníkem



2.6 Organizace výuky

2.6.1 Odborná praxe

Odborná praxe v oboru gastronomie je rozdělena na část odborný výcvik, který probíhá ve školním roce a část povinná odborná čtyř-týdenní souvislá praxe, která probíhá v měsíci červnu na individuálních pracovištích.

Žáci jsou povinni odpracovat na mimořádných akcích školy 20 hodin v průběhu školního roku. V rámci všech čtyřech ročníků studenti vykonávají službu na recepci školy.

Příprava žáků je organizována v čtyřletém denním studiu. Probíhá v 1.ročníku jeden učební den 5 hodin, ve 2. ročníku jeden učební den 6 hodin, ve třetím ročníku 2 učební dny 12 hodin, ve čtvrtém ročníku 2 učební dny 12 hodin v každém týdnu.

Odborný výcvik je zajišťován v 1. ročníku v odborných učebnách školy. Ve 2. - 4. ročníku je odborný výcvik realizován u podnikatelské sféry fyzických a právnických osob podnikajících v gastronomii. Smlouvy o obsahu a rozsahu praktického vyučování se uzavírají podle § 269, odst. 2 Obchodního zákoníku a v souladu se zákonem č. 561/2004Sb. Všechna odborná restaurační a hotelová pracoviště jsou pod garancí profesní organizace UNIHOST, která jim uděluje akreditaci pro výuku odborného výcviku.

Žáci v odborném výcviku jsou rozděleni do učebně výrobních skupin pod vedením učitele odborného výcviku. Výuka u smluvních partnerů probíhá pod vedením instruktora jmenovaného ředitelem školy. Na základě schváleného přerazovacího plánu jsou žáci zařazováni na jednotlivá pracoviště, která se v průběhu školního roku pravidelně obměňují.

Obor Gastronomie je náročný na manuální a intelektové dovednosti žáků při uplatnění tvořivého a logického myšlení a estetického vnímání. Vyučující vedou žáky k trpělivé a soustavné práci a usilují o vytvoření kladného vztahu ke zvolenému oboru.

Vzdělávací program umožňuje získání odborných vědomostí a manuálních zručností potřebných k výkonu povolání funkce obchodně provozních pracovníků, ve středním managementu hotelových zařízení. Při tvorbě ŠVP je respektována snaha o vybavení absolventa znalostmi, dovednostmi a postoji, které mu umožní dobré uplatnění na trhu práce. Učivo odborných předmětů a odborného výcviku je vybíráno s ohledem na možnosti uplatnění absolventa v různých typech restauračních a hotelových zařízení.

Seznam pracovišť:

Odborná pracoviště pro výuku odborného výcviku pro obor Gastronomie:

Žáci 1. - 4. ročníku:



Střední škola gastronomie, oděvnictví a služeb, Frýdek-Místek, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: Gastronomické služby

Kód a název oboru vzdělání: **65-41-L/01 Gastronomie**

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2018** počínaje 1. ročníkem



Odborné učebny školy, **Gastrocentrum a učebna ICT** – tematické celky stolování, obsluhy, příprava a zpracování potravin, kalkulace a příprava minutkových pokrmů.

Školní jídelna T. G. Masaryka – žáci zde pracují ve školní a studené kuchyni pod vedením učitele odborného výcviku, získávají znalosti v přípravě hotových jídel a výrobků studené kuchyně; ve školní jídelně probíhá výuka na úseku obsluhy, kde získávají základní návyky jednoduchého servisu pokrmů a nápojů.

Další pracoviště, kde žáci vykonávají odborný výcvik v 1. až 4. ročníku:

Odloučené pracoviště Střední školy gastronomie, oděvnictví a služeb ve Frýdku-Místku, přísp. org. – školní jídelna ul. Cihelní – zde žáci získávají základní dovednosti v přípravě hotových pokrmů, skladování a manipulaci s potravinami.

Individuální pracoviště, kde žáci pracují pod vedením instruktorů. Počet pracovišť je dán počtem žáků. Žáci zde vykonávají odborný výcvik na základě uzavřené smlouvy o obsahu a rozsahu praktického vyučování.

V průběhu studia mají žáci možnost absolvovat odborné kurzy:

- barmanský;
- sommeliérský;
- baristický;
- vyřezávání ovoce;
- studené kuchyně.

Škola zajišťuje také velké množství komerčních akcí, úzce spolupracuje s Krajským úřadem Moravskoslezského kraje především rauty, recepce, bankety, na kterých se žáci podílí v rámci produktivní práce. V rámci produktivní práce žáci rovněž připravují výrobky studené kuchyně, které jsou prodávány ve školním bufetu.

V průběhu školního roku se žáci mají možnost pravidelně účastnit mnoha odborných soutěží v regionálních, celorepublikových a mezinárodních kolech.

Škola spolupracuje se zahraniční školou v Polsku.

2.6.2 Teoretická výuka

Kompetence jsou dále rozvíjeny prostřednictvím těchto organizačních forem výuky. Jsou uskutečňovány na mezipředmětovém základě, a to v oblasti:

- gastronomie – návštěva hotelů a restaurací v turistických centrech, exkurze do výrobního podniku Plzeňský Prazdroj, a. s., Pivovaru Radegast Nošovice, výrobního podniku EKOMILK, s. r. o., Festival chuti v Ostravě;
- ekonomické – úřad práce – přednášky, besedy;
- sportovní – soutěže pořádané AŠSK ČR – např. lehká atletika, odbíjená, floorbal, fotbal, nohejbal, futsal, házená, stolní tenis, šachy, plavání;



Střední škola gastronomie, oděvnictví a služeb, Frýdek-Místek, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: Gastronomické služby

Kód a název oboru vzdělání: **65-41-L/01 Gastronomie**

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2018** počínaje 1. ročníkem



- jazykové a komunikativní – recitační soutěž, literární soutěž, olympiády v cizím jazyce, znalostní soutěž z ICT;
- společenskovední a estetické – návštěva frýdeckého zámku a kulturních památek v regionu;
- matematické – Matematický klokan (mezinárodní soutěž, kategorie Junior); školní kolo matematické olympiády;
- přírodovědné – školní kolo chemické olympiády.

Škola zpracovává minimální program prevence sociálně patologických jevů, do jehož aktivit v souvislosti s organizací výuky patří:

- besedy s pracovníky Renarkonu;
- beseda s klientem léčeným pro závislost;
- přednášky na téma rodinná a sexuální výchova.

Cílem školního vzdělávacího programu je připravit žáky k využití znalostí a kompetencí, které jim pomohou řešit běžné problémy života. Žáci si osvojí nástroje k plnému rozvinutí dovedností orientovat se v současných podmínkách politických i sociálně ekonomických, jsou schopni využít získané znalosti o chování člověka jako občana v demokratické společnosti a dokážou se přizpůsobit požadavkům trhu práce a efektivně používat prostředky informačních a komunikačních technologií. Žáci jsou vedeni k hospodárnému způsobu života a ochraně životního prostředí.

2.7 Vzdělávání žáků s potřebou podpůrných opatření

2.7.1 Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

Žákem se speciálními vzdělávacími potřebami je žák, který k naplnění svých vzdělávacích možností nebo k uplatnění a užívání svých práv na rovnoprávném základě s ostatními potřebuje poskytnutí podpůrných opatření. Účelem podpory vzdělávání těchto žáků je plné zapojení a maximální využití vzdělávacího potenciálu každého žáka s ohledem na jeho individuální možnosti a schopnosti. Podpůrná opatření realizuje škola nebo školské zařízení.

Podle organizační, pedagogické a finanční náročnosti se podpůrná opatření člení do pěti stupňů. Podpůrná opatření prvního stupně uplatňuje škola nebo školské zařízení i bez doporučení školského poradenského zařízení na základě plánu pedagogické podpory (PLPP). Podpůrná opatření *druhého až pátého stupně* lze uplatnit pouze s doporučením školského poradenského zařízení. Pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními od druhého stupně může být školou podle doporučení ŠPZ vytvořen individuální vzdělávací plán (IVP). Pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními spočívajícími v úpravě vzdělávacích obsahů může být v souladu s principy individualizace a diferenciací vzdělávání zařazována do IVP na doporučení školního poradenského zařízení také speciálně pedagogická a pedagogická intervence.

Pravidla a průběh tvorby, realizace a vyhodnocování plánu pedagogické podpory (PLPP)

Plán pedagogické podpory žáka se speciálními vzdělávacími potřebami sestavuje třídní učitel nebo učitelé konkrétního vyučovacího předmětu za pomoci výchovného poradce. PLPP má



Střední škola gastronomie, oděvnictví a služeb, Frýdek-Místek, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: Gastronomické služby

Kód a název oboru vzdělání: 65-41-L/01 Gastronomie

Stupeň poskytovaného vzdělání: Střední vzdělání s maturitní zkouškou

Délka a forma vzdělávání: Čtyřleté denní studium

Platnost ŠVP od 1. září 2018 počínaje 1. ročníkem



písemnou podobu. Před jeho zpracováním proběhnou rozhovory s jednotlivými vyučujícími s cílem stanovit metody práce s žákem nebo způsoby, jak kontrolovat osvojení znalostí a dovedností žáka. Výchovný poradce stanoví termín přípravy PLPP a organizuje společné schůzky s rodiči, pedagogy, vedením školy i žákem samotným. Při sestavování PLPP škola vychází z charakteristiky obsahu tohoto plánu stanovené v § 10 vyhlášky č. 27/2016 Sb. Nejpozději po třech měsících od začátku poskytování podpůrných opatření škola vyhodnotí, zda podpůrná opatření vedou k naplnění stanovených cílů. Není-li tomu tak, doporučí škola zletilému žákovi nebo zákonnému zástupci žáka využít poradenské pomoci školského poradenského zařízení. Plán pedagogické podpory škola průběžně aktualizuje v souladu s vývojem speciálních vzdělávacích potřeb žáka. S PLPP seznámí škola žáka, zákonného zástupce žáka, všechny vyučující žáka i další pedagogické pracovníky podílející se provádění tohoto plánu. Plán obsahuje podpis osob, které s ním byly seznámeny.

Pravidla a průběh tvorby, realizace a vyhodnocování individuálního vzdělávacího plánu (IVP)

Individuální vzdělávací plán žáka se speciálními vzdělávacími potřebami sestavuje třídní učitel ve spolupráci s výchovným poradcem, školským poradenským zařízením a učiteli vyučovacích předmětů, v nichž vyvstává potřeba podpůrných opatření. Nezbytná je také spolupráce se zákonnými zástupci žáka, případně se samotným žákem, zvláště je-li zletilý. IVP žáka se speciálními vzdělávacími potřebami má písemnou podobu. Při jeho sestavování vychází škola z charakteristiky obsahu IVP stanovené v § 3 vyhlášky č. 27/2016 Sb. Individuální vzdělávací plán je zpracován bez zbytečného odkladu, nejpozději však do jednoho měsíce ode dne, kdy škola obdržela doporučení školského poradenského zařízení a žádost zletilého žáka nebo zákonného zástupce žáka. Individuální vzdělávací plán může být zpracován i pro kratší období, než je školní rok, a může být doplňován a upravován v průběhu celého školního roku podle potřeb žáka. Součástí IVP je termín, kdy bude vyhodnocováno naplňování IVP, případně termín průběžného hodnocení IVP, je-li to účelné. Nejméně jednou ročně vyhodnocuje naplňování individuálního vzdělávacího plánu školské poradenské zařízení, to také sleduje průběh IVP a poskytuje poradenskou podporu žákovi, zákonnému zástupci žáka a škole. Škola seznámí s podobou individuálního vzdělávacího plánu žáka nebo zákonného zástupce žáka, není-li žák zletilý, a současně všechny vyučující žáka. Poskytování vzdělávání podle IVP lze pouze na základě písemného informovaného souhlasu zletilého žáka nebo zákonného zástupce žáka. Zahájení podpůrných opatření podle IVP musí být zaznamenáno do školní matriky.

Přijímací řízení a maturitní zkouška žáků se speciálními vzdělávacími potřebami probíhají podle doporučení pracovníků školského poradenského zařízení.

2.7.2 Vzdělávání nadaných a mimořádně nadaných žáků

Nadaným žákem se rozumí jedinec, který při adekvátní podpoře vykazuje ve srovnání s vrstevníky vysokou úroveň v jedné či více oblastech rozumových schopností, v pohybových, manuálních, uměleckých nebo sociálních dovednostech. Za mimořádně nadaného žáka se považuje žák, jehož rozložení schopností dosahuje mimořádné úrovně při vysoké tvořivosti v celém okruhu činností nebo v jednotlivých oblastech rozumových schopností, v pohybových, manuálních, uměleckých nebo sociálních dovednostech.



Střední škola gastronomie, oděvnictví a služeb, Frýdek-Místek, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: Gastronomické služby

Kód a název oboru vzdělání: 65-41-L/01 Gastronomie

Stupeň poskytovaného vzdělání: Střední vzdělání s maturitní zkouškou

Délka a forma vzdělávání: Čtyřleté denní studium

Platnost ŠVP od 1. září 2018 počínaje 1. ročníkem



Výuka žáků by měla probíhat takovým způsobem, aby byl stimulován rozvoj jejich potenciálu včetně různých druhů nadání a aby se tato nadání mohla ve škole projevit a pokud možno i uplatnit a dále rozvíjet. Škola je povinna využít pro podporu nadání a mimořádného nadání podpůrných opatření podle individuálních potřeb žáků v rozsahu prvního až čtvrtého stupně podpory. Zjišťování mimořádného nadání včetně vzdělávacích potřeb žáka provádí školské poradenské zařízení ve spolupráci se školou, která žáka vzdělává. Při vyhledávání nadaných a mimořádně nadaných žáků je třeba věnovat pozornost i žákům se speciálními vzdělávacími potřebami.

Podpůrná opatření prvního stupně uplatňuje škola nebo školské zařízení i bez doporučení školského poradenského zařízení na základě plánu pedagogické podpory (PLPP). Podpůrná opatření druhého až čtvrtého stupně lze uplatnit pouze s doporučením školského poradenského zařízení. Pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními od druhého stupně je školou vytvořen individuální vzdělávací plán (IVP).

Pravidla a průběh tvorby, realizace a vyhodnocování plánu pedagogické podpory (PLPP)

Plán pedagogické podpory nadaného nebo mimořádně nadaného žáka sestavuje třídní učitel nebo učitel konkrétního vyučovacího předmětu za pomoci výchovného poradce. PLPP má písemnou podobu. Před jeho zpracováním proběhnou rozhovory s jednotlivými vyučujícími s cílem stanovit např. metody práce s žákem nebo způsoby, jak kontrolovat osvojení znalostí dovedností žáka. Výchovný poradce stanoví termín přípravy PLPP a organizuje společné schůzky s rodiči, pedagogy, vedením školy i žákem samotným. Při sestavování PLPP škola vychází z charakteristiky obsahu tohoto plánu stanovené v § 10 vyhlášky č. 27/2016 Sb. Nejpozději po třech měsících od začátku poskytování podpůrných opatření škola vyhodnotí, zda podpůrná opatření vedou k naplnění stanovených cílů. Není-li tomu tak, doporučí škola zletilému žákovi nebo zákonnému zástupci žáka využít poradenské pomoci školského poradenského zařízení. Plán pedagogické podpory škola průběžně aktualizuje v souladu s vývojem vzdělávacích potřeb žáka. S PLPP seznámí škola žáka, zákonného zástupce žáka, všechny vyučující žáka i další pedagogické pracovníky podílející se na provádění tohoto plánu. Plán obsahuje podpis osob, které s ním byly seznámeny.

Pravidla a průběh tvorby, realizace a vyhodnocování individuálního vzdělávacího plánu (IVP)

Individuální vzdělávací plán nadaného nebo mimořádně nadaného žáka sestavuje třídní učitel ve spolupráci s výchovným poradcem, školským poradenským zařízením a učiteli vyučovacích předmětů, v nichž se projevuje žákovo nadání. Nezbytná je také spolupráce se zákonnými zástupci žáka, případně se samotným žákem, zvláště je-li zletilý. IVP nadaného nebo mimořádně nadaného žáka má písemnou podobu. Při sestavování individuálního vzdělávacího plánu vychází škola z charakteristiky obsahu IVP stanovené v § 28 vyhlášky č. 27/2016 Sb. Individuální vzdělávací plán je zpracován bez zbytečného odkladu, nejpozději však do jednoho měsíce ode dne, kdy škola obdržela doporučení školského poradenského zařízení a vyjádření zletilého žáka nebo zákonného zástupce žáka. IVP může být doplňován a upravován v průběhu školního roku podle potřeb žáka. Nejméně jednou ročně vyhodnocuje naplňování individuálního vzdělávacího plánu školské poradenské zařízení, to také sleduje



Střední škola gastronomie, oděvnictví a služeb, Frýdek-Místek, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: Gastronomické služby

Kód a název oboru vzdělání: **65-41-L/01 Gastronomie**

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2018** počínaje 1. ročníkem



průběh IVP a poskytuje poradenskou podporu žákovi, zákonnému zástupci žáka a škole. Škola seznámí s podobou IVP žáka nebo zákonného zástupce žáka, není-li zletilý, a současně všechny vyučující žáka. Poskytování vzdělávání podle individuálního vzdělávacího plánu lze pouze na základě písemného informovaného souhlasu zletilého žáka nebo zákonného zástupce žáka. Zahájení podpůrných opatření podle IVP musí být zaznamenáno do školní matriky.

2.8 Způsob hodnocení žáků

Pravidla hodnocení výsledků vzdělávání žáků jsou dána klasifikačním řádem, který vychází ze Zákona č. 561/2004 Sb. (v platném znění) o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání. Klasifikační řád je součástí školního řádu a je zveřejněn na internetových stránkách školy.

Klíčové a odborné kompetence jsou hodnoceny individuálně dle schopnosti žáků v jednotlivých vyučovacích předmětech průběžně.

2.9 Realizace BOZP a požární prevence

Problematika bezpečnosti práce, hygieny práce a požární ochrany je součástí teoretického i praktického vyučování. Vychází z požadavků platných právních předpisů – zákonů, vyhlášek, technických norem i předpisů ES pro danou oblast. Prostory, ve kterých je prováděna výuka, musí odpovídat vyhlášce č. 410/2005Sb, zákonu 561/2004 Sb. a zákonu 288/2003 Sb. podmínky pro práci mladistvých.

Škola provádí technická i organizační opatření k eliminaci všech rizik spojených zejména s odborným výcvikem. Se všemi předpisy vztahujícími se k BOZP jsou žáci prokazatelně seznamováni na začátku školního roku a toto stvrzují svým podpisem.

V odborném výcviku dále předchází každému novému tematickému celku proškolení BOZP. Žáci jsou prokazatelně seznamováni s návody k obsluze jednotlivých strojů a zařízení a s místními provozně bezpečnostními předpisy, toto seznámení je zapsáno žákovi do deníku BOZP.

Je přesně stanoven systém vykonávání dozoru nad žáky při teoretickém i praktickém vyučování. Při zajištění odborného výcviku na smluvních pracovištích je problematika BOZP smluvně ošetřena v souladu s Nařízením vlády č. 108/1994Sb.



Sřední škola gastronomie, oděvnictví a služeb, Frýdek-Místek, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: Gastronomické služby

Kód a název oboru vzdělání: 65-41-L/01 Gastronomie

Stupeň poskytovaného vzdělání: Střední vzdělání s maturitní zkouškou

Délka a forma vzdělávání: Čtyřleté denní studium

Platnost ŠVP od 1. září 2018 počínaje 1. ročníkem



3 Učební plán školního vzdělávacího programu

Název ŠVP:

Gastronomické služby

Kód a název oboru vzdělání:

65-41-L/01 Gastronomie

Délka a forma vzdělávání:

Čtyřleté denní

Stupeň poskytovaného vzdělání:

Střední vzdělání s maturitní zkouškou

Platnost ŠVP:

od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem

Vyučovací předměty	1. roč.	2. roč.	3. roč.	4. roč.	Celkem
Povinné vyučovací předměty					
Český jazyk a literatura	3	3	3	4	13
1. cizí jazyk (anglický jazyk, německý jazyk)	3	3	3	3	12
2. cizí jazyk (anglický jazyk, německý jazyk)	2	2	1	1	6
Občanská nauka **		1	1	1	3
Dějepis**	2				2
Aplikovaná psychologie	1				1
Chemie	2				2
Fyzika	1				1
Biologie a ekologie		1			1
Matematika **	3	2	3	3	11
Tělesná výchova	2	2	2	2	8
Informační a komunikační technologie**	2	1	1		4
Ekonomika*	2	2	2	2	8
Účetnictví*			2	1	3
Technologie*	2	2	2	2	8
Potraviny a výživa*	1	2	1	1	5
Stolníčení*	2	2	2	2	8
Administrativa	1	1			2
Odborný výcvik	5	6	12	12	35
Celkem týdenních vyučovacích hodin	34	30	35	34	133

Poznámky k učebnímu plánu:

1. výuka 1. cizího jazyka navazuje na výuku na základní škole, jedná se o anglický jazyk, nebo německý jazyk
2. cizí jazyk se vyučuje jako doplnění kombinace 1. cizího jazyka (německý nebo anglický)
2. odborný výcvik v rozsahu 1 650 hodin za studium se uskutečňuje na pracovištích fyzických a právnických osob, které mají oprávnění k činnosti související s daným oborem
3. * profilová část maturitní zkoušky
4. ** volitelné předměty pro společnou část maturitní zkoušky



Střední škola gastronomie, oděvnictví a služeb, Frýdek-Místek, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: Gastronomické služby

Kód a název oboru vzdělání: **65-41-L/01 Gastronomie**

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2018** počínaje 1. ročníkem



3.1 Přehled využití týdnů v období září – červen školního roku

Název ŠVP: **Gastronomické služby**
Kód a název oboru vzdělání: 65-41-L/01 Gastronomie
Délka a forma vzdělávání: Čtyřleté denní
Stupeň poskytovaného vzdělání: Střední vzdělání s maturitní zkouškou
Platnost ŠVP: od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem

Činnost	1. ročník	2. ročník	3. ročník	4. ročník
Vyučování dle učebního plánu	33	33	33	30
Sportovní kurz *	1		1	
Maturitní zkouška				2
Odborná praxe	4	4	4	
Časová rezerva (exkurze, výchovně-vzdělávací akce, opakování učiva)	2	3	2	5
Celkem	40	40	40	37

* Škola zařadí podle podmínek 1 - 2 sportovní kurzy:

- pro žáky 1. ročníku je doporučen výchovně výchovně-výchovný lyžařský kurz
- pro žáky 3. ročníku je doporučen sportovně turistický kurz



Střední škola gastronomie, oděvnictví a služeb, Frýdek-Místek, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: Gastronomické služby

Kód a název oboru vzdělání: **65-41-L/01 Gastronomie**

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2018** počínaje 1. ročníkem



4 Převodní tabulka RVP - ŠVP

Škola: Střední škola gastronomie, oděvnictví a služeb, Frýdek-Místek, příspěvk. org.
65-41-L/01
Kód a název RVP: Gastronomie
Název ŠVP: Gastronomické služby

RVP			ŠVP			
Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	Minimální počet vyuč. hodin za studium		Vyučovací předmět	Počet vyučovacích hodin za studium		Využití disponibilních hodin
	týdenních h	celkových		týdenních	celkových	
Jazykové vzdělávání						
Český jazyk	5	160	Český jazyk a literatura	8	258	3
Cizí jazyky (anglický jazyk, německý jazyk)	16	512	1. cizí jazyk (anglický jazyk, německý jazyk)	12	387	2
			2. cizí jazyk (anglický jazyk, německý jazyk)	6	195	
Společenskovědní vzdělávání	5	160	Občanská nauka	3	96	
			Dějepis	2	66	
Přírodovědné vzdělávání	4	128	Chemie	2	66	
			Fyzika	1	33	
			Biologie a ekologie	1	33	
Matematické vzdělávání	10	320	Matematika	11	354	
Estetické vzdělávání	5	160	Český jazyk a literatura	5	159	
Vzdělávání pro zdraví	8	256	Tělesná výchova	8	258	
Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	4	128	Informační a komunikační technologie	4	132	1
Ekonomické vzdělávání	10	320	Ekonomika	8	258	
			Účetnictví	3	96	
Výživa	8	256	Potraviny a výživa	5	162	
			Technologie	3	99	
Komunikace ve službách	3	96	Administrativa	2	66	23
			Aplikovaná psychologie	1	33	
Výroba a obdoby v gastronomii	25	800	Odborný výcvik	35	1050	
			Stolničení	8	258	
			Technologie	5	159	
Disponibilní hodiny	25	800			0	
Celkem	128	4096		133	4218	
Navýšení hodin dle legislativy	5					
Počet týdenních vyučovacích hodin celkem	133			133	4218	30

Odborná praxe	12 týdnů		12 týdnů	
Kurzy	2 týdny		2 týdny	



Střední škola gastronomie, oděvnictví a služeb, Frýdek-Místek, příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: Gastronomické služby

Kód a název oboru vzdělání: **65-41-L/01 Gastronomie**

Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma vzdělávání: **Čtyřleté denní studium**

Platnost ŠVP od **1. září 2018** počínaje 1. ročníkem

