



**Střední škola prof. Zdeňka Matějčka, Ostrava-Poruba,**  
**příspěvková organizace**  
17. listopadu 1123/70, 708 00 Ostrava-Poruba

**Kód a název RVP:** 65-51-H/01 Kuchař – číšník  
**Název ŠVP:** Kuchař – číšník – příprava jídel  
**Délka a forma vzdělávání:** 3 roky, denní forma vzdělávání  
**Stupeň vzdělání:** střední vzdělání s výučním listem  
**Účinnost ŠVP:** od 1. 9. 2025, plošně pro všechny ročníky

---

## ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM

# 65-51-H/01 KUCHAŘ – ČÍŠNÍK – PŘÍPRAVA JÍDEL



## **OBSAH ŠVP**

<b>1</b>	<b>ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE .....</b>	<b>3</b>
<b>2</b>	<b>PROFIL ABSOLVENTA.....</b>	<b>4</b>
<b>3</b>	<b>PODMÍNKY PŘIJÍMACÍHO ŘÍZENÍ.....</b>	<b>6</b>
<b>4</b>	<b>UČEBNÍ PLÁN.....</b>	<b>7</b>
<b>5</b>	<b>ROZPRACOVÁNÍ OBSAHU VZDĚLÁVÁNÍ V RVP DO ŠVP .....</b>	<b>9</b>



## 1 ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

<b>Název školy:</b>	Střední škola prof. Zdeňka Matějčka, Ostrava – Poruba, příspěvková organizace
<b>Adresa:</b>	17. listopadu 1123/70, Ostrava – Poruba, 708 00
<b>Ředitel školy:</b>	Mgr. Ivana Jírů
<b>Kontakty pro komunikaci se školou:</b>	tel.: 596 909 301, 596 909 303 e-mail: <a href="mailto:skolspec@skolspec.cz">skolspec@skolspec.cz</a> , <a href="mailto:sszm@po-msk.cz">sszm@po-msk.cz</a> www: <a href="http://www.sszm.cz">www.sszm.cz</a>
<b>Koordinátoři ŠVP:</b>	Mgr. Lenka Zapletalová, Mgr. Zuzana Švindrychová
<b>Zřizovatel:</b>	Moravskoslezský kraj
<b>Adresa zřizovatele:</b>	28. října 117, Ostrava, 702 18
<b>Název ŠVP:</b>	Kuchař – číšník – příprava jídel
<b>Název RVP:</b>	65-51-H/01 Kuchař – číšník – příprava jídel
<b>Stupeň vzdělání:</b>	střední vzdělání s výučním listem
<b>Kvalifikační úroveň:</b>	EQF 3
<b>Délka a forma vzdělávání:</b>	3 roky, denní forma vzdělávání
<b>Účinnost ŠVP:</b>	od 1. září 2025, plošně pro všechny ročníky



## 2 PROFIL ABSOLVENTA

Absolvent se uplatní při výkonu povolání kuchař nebo číšník. Uplatnění najde zejména v pozici zaměstnance ve velkých, středně velkých i malých stravovacích provozech. Po získání nezbytné praxe v oboru je připraven na soukromé podnikání v oblasti gastronomie.

Žák je v tomto oboru vzdělání veden tak, aby absolvent disponoval těmito klíčovými kompetencemi:

- kompetence k učení,
- kompetence k řešení problémů,
- komunikativní kompetence,
- personální a sociální kompetence,
- občanské kompetence a kulturní povědomí,
- kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám,
- matematické kompetence,
- digitální kompetence,

a byl schopen:

- efektivně se učit, vyhodnocovat dosažené výsledky a pokrok a reálně si stanovovat potřeby a cíle svého dalšího vzdělávání,
- samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy,
- vyjadřovat se v písemné i ústní formě v různých učebních, životních i pracovních situacích,
- stanovovat si na základě poznání své osobnosti přiměřené cíle osobního rozvoje v oblasti zájmové i pracovní, pečovat o své zdraví, spolupracovat s ostatními a přispívat k utváření vhodných mezilidských vztahů,
- uznávat hodnoty a postoje podstatné pro život v demokratické společnosti a dodržovat je, jednat v souladu s udržitelným rozvojem a podporovat hodnoty národní, evropské i světové kultury,
- optimálně využívat své osobnostní a odborné předpoklady pro úspěšné uplatnění ve světě práce, pro budování a rozvoj své profesní kariéry a s tím související potřebu celoživotního učení,
- funkčně využívat matematické dovednosti v různých životních situacích, efektivně hospodařit s financemi,

orientovat se v digitálním prostředí a využívat digitální technologie bezpečně, sebejistě, kriticky a tvořivě při práci, při učení, ve volném čase i při svém zapojení do společenského života.

Žák je v tomto oboru vzdělání veden tak, aby absolvent disponoval těmito odbornými kompetencemi:

- dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci,



- usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb,
- jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje,
- uplatňovat moderní poznatky o výživě, potravinách a nápojích,
- ovládat technologii přípravy pokrmů včetně hygienických zásad,
- ovládat techniku odbytu,
- vykonávat obchodně-provozní aktivity.

Vzdělávání se ukončuje závěrečnou zkouškou. Dosažený stupeň vzdělání je střední vzdělání s výučním listem. Dokladem o dosažení tohoto stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy.



### **3 PODMÍNKY PŘIJÍMACÍHO ŘÍZENÍ**

Přijímání ke vzdělávání se řídí zákonem č. 561/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů. Předpokladem pro přijetí uchazeče ke studiu je splnění podmínek zdravotní způsobilosti uchazeče pro daný obor vzdělání podle Nařízení vlády č. 211/2010 Sb. o soustavě oborů vzdělání v základním, středním a vyšším odborném vzdělávání, ve znění pozdějších předpisů.

Onemocnění a zdravotní obtíže, které vylučují zdravotní způsobilost uchazeče ke vzdělávání v tomto oboru vzdělání, jsou:

- prognosticky závažná onemocnění podpůrného a pohybového aparátu znemožňující zátěž páteře v případě, že je nezbytné postupovat podle § 67 odst. 2 věta druhá školského zákona,
- prognosticky závažná onemocnění omezující funkce horních nebo dolních končetin (poruchy hrubé a jemné motoriky) v případě, že je nezbytné postupovat podle § 67 odst. 2 věta druhá školského zákona,
- přecitlivělost na alergizující látky používané při praktickém vyučování v případě, že je nezbytné postupovat podle § 67 odst. 2 věta druhá školského zákona,
- prognosticky závažné a nekompensované formy epilepsie a epileptických syndromů a kolapsové stavy, týká se činností ve výškách, s motorovou mechanizací, s rotujícími stroji, náradím nebo zařízením nebo činností, při kterých nelze vyloučit ohrožení zdraví, a je nezbytné postupovat podle § 67 odst. 2 věta druhá školského zákona,
- nemoci vylučující vydání zdravotního průkazu v případě, že je nezbytné postupovat podle § 67 odst. 2 věta druhá školského zákona.

Podrobné informace k přijímacímu řízení jsou každoročně zveřejněny na [www.sszm.cz](http://www.sszm.cz).



## 4 UČEBNÍ PLÁN

Povinné vyučovací předměty	I.	II.	III.
Český jazyk a literatura	2	2	1
Anglický/německý jazyk	2	2	2
Základy společenských věd	1	1	1
Fyzika	1	0	0
Chemie	1	0	0
Biologie a ekologie	1	0	0
Matematika	1	1	2
Tělesná výchova	1	1	1
Informační a komunikační technologie	1	1	1
Ekonomika	0	1	2
Potraviny a výživa	1	2	1
Technologie přípravy pokrmů	3	2,5	2,5
Stolničení	1	1	2
Technika administrativy	1	1	0
Odborný výcvik	15	17,5	17,5
<b>Celkem hodin</b>	<b>32</b>	<b>33</b>	<b>33</b>



### PŘEHLED VYUŽITÍ TÝDNŮ VE ŠKOLNÍM ROCE

<b>Činnost</b>	<b>I.</b>	<b>II.</b>	<b>III.</b>
Vyučování podle rozpisu učiva	33	33	30
Základní lyžařský a snowboardový kurz	1	0	0
Kurz sportů v přírodě	0	1	0
Závěrečná zkouška	0	0	2
Časová rezerva	6	6	6
<b>Celkem týdnů</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>38</b>

#### **Poznámky:**

Výuka předmětů anglický/německý jazyk, informační a komunikační technologie, technika administrativy a odborný výcvik může být dělena na skupiny, avšak dělení žáků třídy pro vzdělávání v těchto předmětech bude záviset na počtu žáků ve třídě a v daném ročníku, tak jak je stanoveno v § 2, vyhlášky č. 13/2005 Sb., o středním vzdělávání a vzdělávání v konzervatoři, ve znění pozdějších předpisů.

Teoretické a praktické vzdělávání se střídají ve dvoutýdenním cyklu. Odborný výcvik probíhá ve školním zařízení a na pracovištích sociálních partnerů školy (provozovny veřejného stravování v ostravském regionu).



## 5 ROZPRACOVÁNÍ OBSAHU VZDĚLÁVÁNÍ V RVP DO ŠVP

<b>Škola:</b>	Střední škola prof. Zdeňka Matějčka, Ostrava – Poruba, 17. listopadu 1123, příspěvková organizace				
<b>Kód a název RVP:</b>	65-51-H/01 Kuchař – číšník				
<b>Název ŠVP:</b>	Kuchař – číšník – příprava jídel				
	<b>RVP</b>			<b>ŠVP</b>	
<b>Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy</b>	<b>Minimální počet vyuč. hodin za celou dobu vzdělávání</b>		<b>Vyučovací předmět</b>	<b>Počet vyučovacích hodin za celou dobu vzdělávání</b>	
	<b>týdenních</b>	<b>celkový</b>		<b>týdenních</b>	<b>celkový</b>
Jazykové vzdělávání:					
český jazyk	3	96	Český jazyk a literatura	3	96
cizí jazyk	6	192	Anglický/německý jazyk	6	192
Společenskovední vzdělávání	3	96	Základy společenských věd	3	96
Přírodovědné vzdělávání	3	96	Fyzika	1	33
			Chemie	1	33
			Biologie a ekologie	1	33
Matematické vzdělávání	4	128	Matematika	4	126
Estetické vzdělávání	2	64	Český jazyk a literatura	2	66
Vzdělávání pro zdraví	3	96	Tělesná výchova	3	96
Informatické vzdělávání	3	96	Inform. a komunikační technologie	3	96
Ekonomické vzdělávání	3	96	Ekonomika	3	93
Výroba pokrmů	10	320	Potraviny a výživa	4	129
			Technologie přípravy pokrmů	8	256,5
			Odborný výcvik	33	1065
Odbyt a obsluha	7	224	Stolníčení	4	126
			Odborný výcvik	17	533
Komunikace ve službách	2	64	Technika administrativy	2	66
Disponibilní hodiny	43	1376			
<b>Celkem</b>	96	3072		98	3135,5
<b>Kurzy</b>	0 týdnů		<b>Kurzy</b>	2 týdny	