



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

Kód a název RVP: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Název ŠVP: Stravovací a ubytovací služby
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-E/01 STRAVOVACÍ A UBYTOVACÍ SLUŽBY



OBSAH ŠVP

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



1 ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

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



2 PROFIL ABSOLVENTA

Absolvent se uplatní ve stravovacích službách při výrobě pokrmů jako pomocný kuchař, dále v provozovnách rychlého občerstvení při přípravě pokrmů. Bude připravovat teplé a studené pokrmy, pokrmy vyráběné z polotovarů, jednoduché moučníky, teplé nápoje apod. Také se může uplatnit v ubytovacích službách, např. při úklidu v pokojích a dalších prostorách ubytovacího zařízení, při vykonávání drobné údržby v ubytovacím zařízení a při vykonávání služeb spojených s ubytováním hostů (práce pokojské, dveřníka, nosiče zavazadel apod.)

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,
- matematické kompetence,
- digitální kompetence,

a byl podle svých schopností a možností 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,
- 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 a byl schopen podle svých schopností a možností:

- 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 trvale udržitelného rozvoje,
- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii,
- ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů,
- vykonávat práce spojené s provozem ubytovacího zařízení a poskytováním služeb hostům.

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.



3 PODMÍNKY PŘIJÍMACÍHO ŘÍZENÍ

Přijímání ke vzdělávání se řídí zákonem č. 561/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů. Obor je určen pouze pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami. Součástí přihlášky je posudek školského poradenského zařízení o zdravotním postižení nebo zdravotním znevýhodnění uchazeče. 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 chronická onemocnění kůže a spojivek včetně onemocnění alergických, pokud při praktickém vyučování nelze vyloučit styk s potravinami, a je nezbytné postupovat podle § 67 odst. 2 věta druhá školského zákona,
- prognosticky závažná chronická onemocnění dýchacích cest a plic včetně onemocnění alergických, pokud nelze při praktickém vyučování vyloučit dráždivé a alergizující látky, činnosti ve vysoce prašném prostředí a 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.



4 UČEBNÍ PLÁN

Povinné vyučovací předměty	I.	II.	III.
Český jazyk a literatura	1	1	1
Občanská výchova	1	1	1
Matematika	1	1	1
Tělesná výchova	2	2	2
Informační a komunikační technologie	1	1	1
Potraviny a výživa	2	1	2
Zařízení provozoven	1	0	0
Stolničení	1	1	0
Základy hotelového provozu	0	1	1
Technologie	2	2	2
Hospodářské výpočty	0	1	1
Odborný výcvik	18	21	21
Celkem hodin	30	33	33



PŘEHLED VYUŽITÍ TÝDNŮ VE ŠKOLNÍM ROCE

Činnost	I.	II.	III.
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
Celkem týdnů	40	40	38

Poznámky:

Výuka předmětu 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.

Vzdělávání v týdnu je organizováno ve střídavém cyklu dva dny teoretického vzdělávání a tři dny praktického vzdělávání. Odborný výcvik probíhá v odborných učebnách školy a na pracovištích sociálních partnerů školy (školní jídelny, domovy pro seniory apod.).



5 ROZPRACOVÁNÍ OBSAHU VZDĚLÁVÁNÍ V RVP DO ŠVP

Škola:	Střední škola prof. Zdeňka Matějčka, Ostrava – Poruba, 17. listopadu 1123, příspěvková organizace				
Kód a název RVP:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby				
Název ŠVP:	Stravovací a ubytovací služby				
	RVP			ŠVP	
Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	Minimální počet vyuč. hodin za celou dobu vzdělávání		Vyučovací předmět	Počet vyučovacích hodin za celou dobu vzdělávání	
	týdenních	celkový		týdenních	celkový
Jazykové vzdělávání:					
český jazyk	2	64	Český jazyk a literatura	2	64
Občanský vzdělávací základ	3	96	Občanská výchova	3	96
Matematické vzdělávání	3	96	Matematika	3	96
Estetické vzdělávání	1	32	Český jazyk a literatura	1	32
Vzdělávání pro zdraví	3	96	Tělesná výchova	6	192
Informatické vzdělávání	3	96	Inform. a komunikační technologie	3	96
Chování pracovníků ve službách	8	256	Zařízení provozoven	0,5	16,5
			Stolničení	0,5	16,5
			Základy hotelového provozu	0,5	16,5
			Odborný výcvik	8	256
Stravovací služby	33	1056	Potraviny a výživa	5	159
			Zařízení provozoven	0,5	16,5
			Stolničení	1,5	49,5
			Technologie	6	192
			Hospodářské výpočty	2	63
			Odborný výcvik	41	1310
Ubytovací služby			Základy hotelového provozu	1,5	46,5
			Odborný výcvik	11	354
Disponibilní hodiny	40	1280			
Celkem	96	3072		96	3072
Kurzy	0 týdnů		Kurzy	2 týdny	