

školní vzdělávací program

Aranžér a propagační výtvarník

RVP 66-52-H/01 Aranžér

Aranžér a propagační výtvarník

SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14

Obsah

1	Identifikační údaje	2
2	Profil absolventa	3
3	Charakteristika školy	8
4	Charakteristika ŠVP	10
4.1	Popis materiálního a personálního zajištění výuky	12
4.2	Začlenění průřezových témat	13
5	Učební plán	21
6	Spolupráce se sociálními partnery	23

1 Identifikační údaje

Název ŠVP	Aranžér a propagační výtvarník		
Datum	4. 2. 2009	Název RVP	RVP 66-52-H/01 Aranžér
Platnost	1.9.2014	Dosažené vzdělání	Střední vzdělání s výučním listem
Forma vzdělávání	denní forma vzdělávání		
Délka studia v letech:	3		

Název školy	SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14
Adresa	Štursova 14, 779 00 OLOMOUC
IČ	00577448
REDIZO	600017061
Kontakty	pochyla@stursovka.cz, tel 585 200 212, mobil 605 129 937, valkova@stursovka.cz, tel 585 200 214, mobil 605 848 372
Ředitel	PhDr. Ladislav Pochyla
Telefon	585200211
Fax	585228634
Email	sekretariat@stursovka.cz
www	www.stursovka.cz

Zřizovatel	Olomoucký kraj, Jeremenkova 40a, Olomouc
Adresa	Olomoucký kraj, Jeremenkova 40a, Olomouc
IČ	60609460
Kontakt	Odbor školství, mládeže a tělovýchovy
Telefon	585 508 111
Fax	585 508 564
Email	posta@kr-olomoucky.cz
www	www.kr-olomoucky.cz

Doplňující údaje

Použité RVP: RVP 66-52-H/01 Aranžér

datum, podpis, razítko

2 Profil absolventa

Škola	SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14, Štursova 14, 779 00 OLOMOUC		
Název ŠVP	Aranžér a propagační výtvarník		
Platnost	1.9.2014	Délka studia v letech:	3.0
Kód a název oboru	RVP 66-52-H/01 Aranžér	Forma vzdělávání	denní forma vzdělávání

Pracovní uplatnění absolventa:

Absolvent oboru Aranžér je středoškolsky vzdělaný pracovník s výučním listem. Má široké uplatnění při realizaci propagačních akcí menšího charakteru i většího rozsahu, při aranžování výkladních skříní v prodejnách, při přípravě výstavních expozic a stánků na výstavách a prodejních akcích. Podílí se také na úpravách interiérů až u menších prodejen nebo supermarketů. Velmi časté je jeho uplatnění v obchodních firmách, které se zabývají reklamní nebo výstavnickou činností, a v reklamních agenturách. Absolvent může také rozvíjet vlastní podnikatelskou činnost na základě živnostenského oprávnění. Po absolvování závěrečných zkoušek může dále pokračovat v nástavbovém studiu Podnikání v denní či dálkové formě na naší škole a doplnit si vzdělání maturitní zkouškou.

Dovednosti odborného charakteru:

- ovládá odbornou terminologii oboru a je schopen využít obecné poznatky a principy při řešení praktických úkolů
- má přehled o sortimentu zboží na současném trhu, je seznámen s kvalitou a nabídkou zboží
- má základní znalosti z oblasti ekonomiky, chápe podstatu ekonomických jevů a principů tržního hospodářství
- umí pracovat s aranžérským materiálem a nářadím, dokáže ovládat potřebné strojní zařízení, dodržuje bezpečnostní předpisy
- využívá aranžérských pomůcek dostupných na trhu, některé dokáže i sám zhotovit
- ovládá techniky aranžérských prací, např. lepení různých materiálů, kašírování, tapetování apod.
- dokáže zhotovit poutače různých druhů, umí zhotovit podle své fantazie různé dekorace a dekorační prvky
- dokáže navrhnout a realizovat drobné propagační akce a využít vhodných reklamních prostředků
- umí vypracovat libreto a scénář, dokáže vytvořit maketu a realizovat návrh propagačního prostředku, výkladní skříně nebo výstavní expozice
- ovládá informační a komunikační technologie, umí použít grafický program pro návrhářské práce a vytvoření základních propagačních prostředků
- umí využívat řezací program, kopírovací a zvětšovací techniku
- dokáže kresebně zobrazit předměty v ploše i prostoru, ovládá základy figurální kresby a malby, je seznámen se základy perspektivy – všechny tyto znalosti a dovednosti dokáže využít v návrzích i realizaci prací
- používá jednoduché výtvarné a grafické techniky a dokáže je aplikovat v reklamní a aranžérské práci
- umí zhotovit cenovky, popisky a informační tabule k vystavenému zboží a exponátům
- je schopen týmové práce
- dokáže sestavit kalkulaci spotřeby aranžérského materiálu realizovaných prací, umí vést evidenci vystavených a zapůjčených exponátů

Kompetence absolventa

Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
 - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání
 - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
 - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí
 - uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace

- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- **Kompetence k řešení problémů**
 - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
 - porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky
 - uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace
 - volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
- **Komunikační kompetence**
 - srozumitelně, jasně a výstižně vyjadřuje své myšlenky
 - je schopen se přiměřeně vyjadřovat ústní i písemnou formou, aplikuje jazykové znalosti
 - žáci jsou schopni porozumět známým a často používaným výrazům a frázím z každodenního života
 - dokáží napsat jednoduchý vzkaz a dopis a jednoduchým způsobem konverzovat
 - zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty
 - vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat
 - pochopit výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností
 - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
 - účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje
 - snažit se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii
 - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
 - dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce
- **Personální a sociální kompetence**
 - posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
 - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
 - stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek
 - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
 - ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
 - adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotní
 - prezentuje se písemně i ústně při jednáních na trh práce, respektuje normy úřední korespondence, sestaví žádost, profesní životopis a motivační dopis
 - mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti
 - podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých
 - přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly

- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým
- Občanské kompetence a kulturní povědomí
 - uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých
 - jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie
 - chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje
 - zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě
 - uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu
 - uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních
 - podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah
 - dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci
 - jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
- Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám
 - mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám
 - prezentuje se ústní i písemnou formou při jednáních o vstupu na trh práce, respektuje normy úč. korespondence, sestaví žádost, profesní životopis, motivační dopis
 - umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání
 - vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle
 - mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze
 - mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady
 - znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků
 - rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání; dokázat vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, svými předpoklady a dalšími možnostmi
- Matematické kompetence
 - číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)
 - provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy
 - nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je popsat a využít pro dané řešení
 - aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru
 - aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích
 - správně používat a převádět běžné jednotky
 - používat pojmy kvantifikujícího charakteru

- Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi
 - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
 - pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením
 - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet
 - komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace
 - učit se používat nové aplikace
 - uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní
 - pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií

Odborné kompetence

- Zhotovovat propagační prostředky, aranžovat a dekorovat výkladní skříně, ucelené prostory expozic a výstav
 - ovládali základní techniky aranžérských prací
 - vytvářeli propagační prostředky různého charakteru
 - navrhovali, realizovali a propagačně zajišťovali propagační akce menšího rozsahu
 - zpracovávali propagační úkol na dané téma – libreto, scénář, návrh, maketa a realizace
 - zhotovovali cenovky, popisky a grafické informace k vystaveným exponátům
 - upravovali a aranžovali výkladní skříně, prodejní prostory a výstavy s ohledem na sortiment zboží, sezónu, společenskou příležitost
 - využívali v aranžérské praxi poznatky z dějin výtvarného a lidového umění
 - aranžovali dárkový koš a kazetu, zvládali techniku živé i suché vazby, ozdobné dárkové balení zboží
- Vykonávat obchodně-podnikatelské aktivity v oblasti propagace a aranžování
 - vedli záznamovou daňovou povinnost provozní jednotky, prováděli výpočty v oblasti mezd, sociálního a zdravotního pojištění
 - dodržovali a uplatňovali zásady obchodního jednání a zásady podnikatelské etiky při jednání s obchodními partnery a spolupracovníky
 - vykonávali administrativní činnosti spojené s aranžováním a vystavováním exponátů
 - spolupracovali s organizacemi poskytujícími služby firmě (s peněžními ústavy, pojišťovny, dopravci, poštami, telekomunikacemi) a vyhotovovali písemnosti s tímto související
 - orientovali se v sortimentu zboží na současném trhu, dodržovali zásady hygieny a ochrany zboží
 - kalkulovali spotřebu aranžérského materiálu a realizovaných prací
 - orientovali se v ekonomicko-právním zabezpečení podnikatelské činnosti a administrativě s ní související
- Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci
 - znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
 - osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik
 - znali systém péče státu o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uměli uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce)

- byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázali první pomoc sami poskytnout
- chápali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem
- Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb
 - chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
 - dodržovali stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
 - dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana)
- Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje
 - znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení
 - zvažovali při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady
 - efektivně hospodařili se svými finančními prostředky
 - nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí

3 Charakteristika školy

Název školy	SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14		
Adresa	Štursova 14, 779 00 OLOMOUC		
Název ŠVP	Aranžér a propagační výtvarník		
Platnost	1.9.2014	Dosažené vzdělání	Střední vzdělání s výučním listem
Kód a název oboru	RVP 66-52-H/01 Aranžér	Délka studia v letech:	3

Charakteristika školy

Tradice školy a její postavení v regionu

Jsme státní střední školou, která se specializuje na oblast služeb.

Vyučované obory:

Kuchař – číšník (Kuchař), Kuchař- číšník (Číšník, servírka), Kuchař-číšník, Gastronomie, Kadeřník, Aranžér, Cukrář, Výrobce potravin, Operátor skladování, Krejčí, Pekař.

Studium v těchto oborech je tříleté zakončené výučním listem, obor Gastronomie je čtyřletý zakončený maturitní zkouškou.

Pro nadané žáky s ukončeným středním vzděláním s výučním listem jsou určeny třídy nástavbového studia – dvouleté denní nebo tříleté večerní studium zakončené maturitní zkouškou.

V olomouckém regionu působí naše škola již 50let, jedná se o jednu z největších škol tohoto typu v našem kraji s dlouholetou tradicí. Došlo k několika rekonstrukcím stávající budovy, byla provedena řada změn a stavebních úprav.

Charakteristika pedagogického sboru:

Odbornost, kvalifikovanost, aprobovanost, kreativita, týmová spolupráce, celoživotní vzdělávání

Struktura pedagogického sboru:

Učitelé všeobecných a odborných předmětů, učitelé odborného výcviku, výchovný poradce, metodik primární prevence, koordinátor EVOV.

Charakteristika žáků:

Školu navštěvují žáci nejen z Olomouce ale i z okolí. Vzhledem k poloze učiliště (5 minut od vlakového nádraží a v blízkosti centra) nemají žáci problém s dojížděním.

Žáci přicházejí ze základních škol, případně i z jiných středních škol, večerní nástavbové studium je určeno pro dospělé, kteří si dodělávají maturitní zkoušku a přicházejí z praxe.

Spolupráce s rodiči

V roce 2005 byla zřízena Školská rada, jejímž členy jsou zákonní zástupci nezletilých žáků, zletilí žáci, pedagogičtí pracovníci školy a zástupci zřizovatele.

Ve škole dále pracuje Klub rodičů a přátel školy – občanské sdružení.

Každoročně na podzim a na jaře se konají třídní schůzky, konzultační schůzky pro rodiče jsou možné kdykoliv po telefonické domluvě s příslušnými vyučujícími.

Rodiče i veřejnost jsou o aktivitách školy seznamováni také prostřednictvím webových stránek školy, pro zájemce o studium škola každoročně pořádá Den otevřených dveří.

Vzdělávací, volnočasové možnosti školy

Kromě kmenových učeben jsou ve škole odborné učebny – počítačové učebny vybavené moderními PC programy, jazykové učebny, sluchátková posluchárna, odborné učebny pro žáky gastronomických oborů a oboru Cukrář, odborná učebna určená pro žáky oboru Prodavač, moderně vybavené učebny pro aranžéry. V suterénu školy je zřízeno školní kadeřnictví a krejčovství, kde žáci těchto oborů vykonávají praxi.

Praktická výuka dalších oborů probíhá na jednotlivých smluvních pracovištích OV (hotely Flora, Clarion, NH hotel, Nestlé s. r. o., Kaufland, reklamní agentury, cukrářské výroby Mamka, Katrin, Sladký Méd'a...).

Vzdělávání žáků probíhá podle platných osnov a schválených ŠVP pro jednotlivé obory.

V odpoledních hodinách mohou žáci navštěvovat kroužky – konverzace v cizích jazycích, matematický kroužek, počítačový kroužek, kroužek moderního stylu, sportovní kroužky – florbal, stolní tenis.

Zapojení školy do místního společenského života, soutěže žáků, sportovní akce

Naši žáci mají možnost pravidelné účasti v odborných soutěžích, kde prokazují svou zručnost, naučené dovednosti i vlastní kreativitu. Obor kadeřník prezentuje účesovou tvorbou. Pro obor cukrář a aranžér jsou typické tematické soutěže zaměřené především na zručnost a zpracování naučených poznatků. Žáci oboru číšník,

servírka mohou prokázat dovednosti barmanské či baristické. Kromě soutěží se žáci účastní i přednášek, školení, workshopů či kurzů, jsou pravidelně zapojováni do místního společenského života, kde prezentují naši školu i vlastní dovednosti. Další aktivity žáků naší školy naleznete ve výroční zprávě školy.

Naše škola spoluorganizuje Celostátní matematickou soutěž za účasti žáků středních škol olomouckého regionu. Každoročně se žáci 1. ročníků mohou účastnit lyžařského výcviku, kde pod dozorem instruktorů absolvují výcvik ve sjezdovém lyžování, na běžkách a ve snowboardu.

Kromě výše zmíněných sportovních akcí škola dále organizuje i pětidenní sportovní kurz, jehož náplní je cykloturistika, jízda na lodích, horolezectví, potápění, paintball, míčové hry, orientace v terénu..

Mezinárodní kontakty

V roce 2005 navázala škola kontakt s italskou školou Istituto di Istruzione Superiore, Classico, Scientifico, Professionale. Naši žáci oborů Kuchař, Číšník navštívili opakovaně jihoitalskou Kalábrii, kde pracovali v místních provozovnách pod vedením italských učitelů odborného výcviku.

Po velmi dobrých zkušenostech z této stáže škola postupně rozšířila mezinárodní kontakty a do programu Leonardo da Vinci pod záštitou EU zapojila i školy v Litvě, Francii a na Kypru.

Nejen žáci, ale i pedagogové a učitelé OV navštívili školy v litevské Klaipedě a francouzském městě Vannes.

V současné době je naše škola zapojena do projektu ERASMUS+, v rámci kterého žáci gastronomických oborů pokračují v zahraničních mobilitách.

4 Charakteristika ŠVP

Název školy	SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14		
Adresa	Štursova 14, 779 00 OLOMOUC		
Název ŠVP	Aranžér a propagační výtvarník		
Platnost	1.9.2014	Dosažené vzdělání	Střední vzdělání s výučním listem
Kód a název oboru	RVP 66-52-H/01 Aranžér	Délka studia v letech:	3

CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

Instituce : SOŠ obchodu a služeb, Štursova 14, Olomouc
 Kód a název oboru vzdělávání: 66 - 52 H/ 001 Aranžér
 Název ŠVP: Aranžér a propagační výtvarník
 Forma studia : denní
 Délka studia : 3 roky
 Stupeň poskytovaného vzdělání : střední vzdělání se závěrečnou zkouškou
 Datum platnosti ŠVP : od 1. 9. 2014

Celkové pojetí vzdělávání v daném programu

ŠVP obor Aranžér bude realizován podle RVP, podle státem schváleného pedagogického dokumentu, v jehož konečné fázi budou vytvořeny optimální předpoklady pro lepší uplatnění absolventů středního odborného vzdělávání na trhu práce.

Cíle ŠVP vyjadřují společenské požadavky na vzdělanostní a osobnostní rozvoj žáků. Pro jejich uskutečňování je podmínkou vzdělávání v daném programu, propojení teoretických a praktických znalostí a dovedností při prezentaci zboží a služeb pro různorodé cílové skupiny. V procesu vzdělávání je kladen důraz na rozvíjení komunikativních dovedností, schopnosti řešit problémové situace a využívat informační technologie. Výběr metod a postupů odpovídá odborné úrovni pedagogů a jejich užití je blíže konkretizováno na úrovni vyučovacích předmětů. Výuka je zaměřena na rozvíjení tvůrčích schopností, využívání autodidaktických metod, problémové učení a týmovou práci.

Důraz je kladen na sociálně komunikativní aspekty učení a vyučování:

- diskuze
 - řízený rozhovor
 - obhajoba vlastních názorů a postojů
- Významnou součástí metod a postupů jsou motivační činitelé:
- soutěže v oboru
 - veřejné prezentace žáků
 - řešení konfliktních situací
 - využívání projektových metod výuky

Organizace výuky

Výuka je organizována v tříleté formě denního studia. Je ukončena závěrečnou zkouškou podle příslušných právních norem a poskytuje střední vzdělání se závěrečnou zkouškou.

Odborný výcvik je organizován v odborných učebnách školy nebo na pracovištích smluvních firem v oblasti reklamy a obchodu. Odborný výcvik probíhá cyklicky buď v lichém nebo sudém týdnu a pracovní doba je v prvním ročníku 6 hodin, ve druhém a třetím ročníku 7 hodin.

Způsob hodnocení

Klasifikace se řídí klasifikačním řádem. Hodnocení a klasifikace jsou součástí výchovy a vzdělávání žáků, jsou pro ně stanovena pravidla v souladu se školskými předpisy. Klasifikace může být průběžná / hodnotí dílčí výsledky žáka v jednotlivých předmětech / nebo celková / na konci 1. a 2. pololetí /.

Součástí klasifikačního řádu jsou i pravidla chování, včetně postihů:

Chování žáků se klasifikuje stupni:

- velmi dobré - žák se chová a jedná v souladu s platnými předpisy
- uspokojivé - žák porušuje školní řád řadou drobných přestupků / vyrušuje při vyučování, nenosí pomůcky, nechodí včas do vyučování a na odborný výcvik, má neomluvenou absenci /
- neuspokojivé - žák závažným způsobem porušuje školní řád

Při opakovaném porušování školního řádu nebo porušení školního řádu závažným způsobem může být žák podmíněčně vyloučen nebo vyloučen ze studia.

Prospěch žáka v jednotlivých předmětech se klasifikuje stupni:

- 1 - výborný
- 2 - chvalitebný
- 3 - dobrý
- 4 - dostatečný
- 5 - nedostatečný

Stupeň prospěchu stanoví učitel jak při průběžné, tak při celkové klasifikaci. Při nedostatku klasifikačních podkladů, při nedostatečném a slabém prospěchu a o výchovných opatřeních informuje třídní učitel na konci každého čtvrtletí prokazatelným způsobem zákonného zástupce žáka.

Podklady pro hodnocení učitel získává různými druhy zkoušek - ústní, písemné, orientační apod., sledováním připravenosti žáka na výuku z hlediska domácí přípravy, soustavným sledováním aktivity žáka. Výsledná klasifikace není jen aritmetickým průměrem známek za dané klasifikační období, ale vždy je přihlíženo k žákovým vzdělávacím a osobnostním předpokladům.

Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků mimořádně nadaných

Práce se žáky se speciálními vzdělávacími potřebami

Vzdělávání žáků se SVP probíhá podle platné legislativy. Ve škole se vzdělávají žáci se specifickými poruchami učení i chování a dále žáci se zdravotním nebo sociálním znevýhodněním. Všichni žáci jsou integrováni do běžných tříd a jsou vzděláváni podle platného vzdělávacího programu. Třídní učitelé úzce spolupracují s pedagogicko-psychologickou poradnou, s výsledky vyšetření žáků jsou seznámeni vyučující, kteří zohledňují žáky dle doporučení poradny – např. delší časový limit při písemném zkoušení, přednost různých forem zkoušení před ostatními, zadávání kratších celků při hodnocení, stanovení individuálního tempa.

Žáci se specifickými vzdělávacími potřebami jsou připravováni tak, aby zvládli učivo v rozsahu ŠVP. Využívá se následujících metod:

- týmová spolupráce – výuka ve skupině
- interaktivní výuka – využití okamžité zpětné vazby
- diferencovaná výuka – výuka je přizpůsobena individuálním potřebám žákům, je vhodné i rozdělení žáků ve třídě do různých skupin dle jejich možností a schopností

Zákonní zástupci žáků se specifickými poruchami učení přikládají k přihlášce na střední školu odborný posudek od psychologa z pedagogicko-psychologické poradny nebo ze specializovaného centra. Úkolem výchovné poradkyně před nástupem žáků do školy je vypracovat na základě těchto posudků zprávu o SPU, která může být během školního roku doplňována. Pokud potřebuje se žáky hovořit, je oprávněna je vyzvednout z teoretického nebo praktického vyučování. Výchovná poradkyně pravidelně informuje třídní učitele o žácích s SPU a ti pak předávají zprávu příslušným vyučujícím, kteří tyto žáky vyučují.

Žákům se speciálními vzdělávacími potřebami a mimořádně nadaným žákům může ředitel školy na základě žádosti zákonného zástupce nezletilého žáka nebo na základě žádosti zletilého žáka povolit individuální vzdělávací plán.

Všichni žáci mohou využívat konzultačních hodin, které jsou vždy po vyučování a s jejichž rozpisem jsou žáci seznámeni na začátku školního roku.

- Práce s nadanými žáky

Škola se zúčastňuje mnoha soutěží - každoročně Aranžér junior a aktuálně různých soutěží v kresbě, malbě, počítačové grafice i sportovních soutěží a turnajů. Vyučující žáky na tyto soutěže celoročně připravují a zvláště nadaní žáci mají možnost se při těchto aktivitách uplatnit.

Každoročně škola spolupracuje s Výstavištěm Flora Olomouc a podílí se na přípravě koncepce a realizace akcí olomouckých veletrhů / např. Moderní žena /.

Matematicky nadaní žáci mají možnost zúčastnit se školního kola matematické soutěže a nejlepší z nich dále postoupit do republikového kola.

Požadavky na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a hygienu práce

Neoddělitelnou součástí teoretického i praktického vyučování je problematika bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, hygieny práce a požární ochrany. Výchova k bezpečné a zdraví neohrožující práci vychází ve výchovně vzdělávacím procesu z požadavků právních a ostatních předpisů k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci / zákonů, nařízení vlády, vyhlášek, technických předpisů a českých technických norem/ platných v době výuky. Požadavky vybrané z těchto předpisů se musí vztahovat k výkonu konkrétních činností, které jsou obsahem odborného výcviku i teoretické výuky. Tyto požadavky musí být doplněny o informace o možných rizicích ohrožení života a zdraví, kterým jsou žáci vystaveni, včetně informace o opatřeních na ochranu před působením těchto rizik.

Prostory pro výuku musí odpovídat svými podmínkami požadavkům stanoveným zdravotnickými předpisy.

Podmínky pro přijímání ke vzdělání

Předpokladem pro přijetí ke studiu je splnění povinné školní docházky. Při přijímání ke studiu se hodnotí dosažené výsledky ze ZŠ, zájem uchazečů o obor a předpoklady pro jeho vykonávání po stránce fyzické i osobnostní.

- Zdravotní způsobilost uchazeče

Uchazeči o studium musí vyhovovat zdravotním požadavkům uvedeným pro tento obor vzdělání.

K posouzení zdravotního stavu uchazeče je kompetentní registrovaný praktický lékař. V případě zdravotního omezení přijetí závisí na specifických požadavcích zvoleného oboru vzdělání nebo jeho předpokládaného uplatnění.

Způsob ukončení vzdělávání

Vzdělávání je ukončeno závěrečnou zkouškou. Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy.

4.1 Popis materiálního a personálního zajištění výuky

Materiální podmínky

Teoretická výuka probíhá v budově školy na Štursově ulici č. 14. Kromě kmenových učeben, které jsou vybaveny bílými keramickými tabulemi, jsou žákům k dispozici počítačové učebny, jazykové učebny vybavené audiovizuální technikou, videové učebny, odborné učebny pro teoretickou výuku žáků oboru prodavač, operátor skladování, kuchař a číšník.

Pro výuku lze dále využít interaktivní tabule.

Výuka tělesné výchovy probíhá ve dvou tělocvičnách, které jsou vybaveny posilovacími stroji, zrcadlovou stěnou, audiovizuální technikou. Žáci sportují i na hřištích v areálu školy.

Pro žáky je určena také knihovna, ve které si mohou půjčovat jak beletrii tak odbornou literaturu.

Odborný výcvik probíhá na jednotlivých pracovištích v Olomouci. Kadeřníci, krejčovské a aranžérské mají vlastní pracoviště odborného výcviku, která se nacházejí v budově školy. Odborný výcvik cukrářů a gastronomických oborů probíhá jak v odborných učebnách školy, tak na smluvních pracovištích. Škola zřídila kadeřnictví a zakázkové krejčovství v suterénu školy, které jsou k dispozici i široké veřejnosti.

V suterénu školy se nachází rovněž moderní školní jídelna, ve které se mohou žáci stravovat a vybírat si z nabídky 2 pokrmů. Obsluhu v jídelně zajišťují v rámci odborného výcviku žáci maturitního oboru Gastronomie. V přízemí je žákům k dispozici bufet a automaty na rychlé občerstvení, na kávu, minerálku a další nealkoholické nápoje.

Personální podmínky

Výuku ve škole zajišťují vyučující teoretické výuky i odborného výcviku, kteří jsou plně kvalifikováni.

Na škole je plně kvalifikovaný výchovný poradce, metodik primární prevence i koordinátor environmentální výchovy, vzdělávání a osvěty.

Učitelé teoretických předmětů i učitelé odborného výcviku využívají ke svému dalšímu vzdělávání různých programů, projektů, účastní se odborných seminářů a školení, které pořádají různé vzdělávací instituce, jiné školy nebo pedagogická centra.

Organizační podmínky

Základním dokumentem školy je Školní řád, jehož obsahem je režim školy, práva a povinnosti žáků a zákonných zástupců, docházka do školy – podmínky pro omlouvání absence, hygiena a zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (BOZP), výchovná opatření, hodnocení výsledků vzdělávání žáků v jednotlivých předmětech, klasifikační řád.

Vždy první den nového školního roku jsou všichni žáci seznámeni prostřednictvím svých třídních učitelů se Školním řádem, pro rodiče našich žáků je Školní řád zveřejněn na webových stránkách školy.

Podmínky bezpečnosti práce, požární plán, evakuační plán

Škola má zpracovanou směrnici k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví žáků ve škole, požární poplachovou směrnici, požární evakuační plán, preventivní požární hlídky. Rovněž je zpracován provozní řád školní kuchyně, provozní řád dílen praktického vyučování oboru krejčí, provozní řád pro odborný výcvik žáků oboru aranžér, cukrář a kuchař - číšník, provozní řád školního kadeřnictví a holičství pro odborný výcvik žáků oboru kadeřník. Žáci, kteří vykonávají odborný výcvik mimo budovu školy, se řídí provozním řádem jednotlivých smluvních pracovišť.

Pro všechny odborné učebny a tělocvičny jsou vypracovány organizační a provozní řády, stejně tak jsou vypracovány pokyny pro šatny.

Žáci jsou seznámeni s jednotlivými řády a pokyny, o čemž je učiněn zápis do třídních knih, deníků OV a 1. den školy žáci podepisují seznámení s BOZP.

4.2 Začlenění průřezových témat

Občan v demokratické společnosti

Integrace do výuky

Český jazyk	
1. ročník	Slohová výchova Práce s textem Národní jazyk
2. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Zdokonalování jazykových dovedností Slovo, slovní zásoba Větná stavba Slohová výchova Práce s textem
3. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Současná česká a světová literatura Slohová výchova Kultura řeči Kulturní výchova
Anglický jazyk	
1. ročník	Seznamování, představování, osobní údaje Domov, bydlení Rodina Hudba, film, volný čas
2. ročník	Sport, denní režim Jídla a nápoje
3. ročník	V restauraci Zásady a pravidla, Evropa
Německý jazyk	
1. ročník	První kontakty Lidé Lidé a jejich řeči Země Škola Školní předměty Rodina

2. ročník	Můj dům Opakování Stravovací návyky Národní a mezinárodní kuchyně Ve městě Obchody a místa setkání Nákupy Každodenní život Přátelství
Občanská nauka	
1. ročník	Člověk ve společnosti Víra a ateismus, náboženství Člověk jako občan Média
2. ročník	Člověk a právo Právo a spravedlnost Rodinné právo Občanské právo
3. ročník	Historie české státnosti Soudobý svět Proces evropské integrace
Fyzika	
1. ročník	Mechanika Termika Elektřina a magnetismus Vlnění a optika Fyzika atomu Vesmír Základy biologie Obecná ekologie Člověk a životní prostředí
Matematika	
2. ročník	Operace s reálnými čísly Výrazy a jejich úpravy Řešení rovnic a nerovnic v množině R Planimetrie

3. ročník	Funkce Výpočet povrchů a objemů těles Práce s daty
Estetická výchova	
1. ročník	Antická kultura jako základ vzdělanosti Středověká literatura Humanismus a renesance Baroko, klasicismus, národní obrození Romantismus, realismus Kulturní výchova
2. ročník	Světová demokratická próza 20. století Válka a osvobození v české literatuře Literatura na přelomu 19. a 20. století Kulturní výchova
Tělesná výchova	
1. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový lyžařský kurz Zdravotní tělesná výchova
2. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový sportovní kurz Zdravotní tělesná výchova
3. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový sportovní kurz Zdravotní tělesná výchova
Práce s počítačem	
1. ročník	Osobní počítač Textový editor Word Elektronické kalkulátory Závěrečná práce v textovém editoru Word
2. ročník	Software počítače Počítačové viry a antivirová ochrana Autorská práva Operační systém Tabulkový kalkulátor Excel Závěrečná práce v tabulkovém kalkulátoru Excel Databáze v Excelu
3. ročník	Počítačové sítě Celosvětová počítačová síť Internet Elektronická pošta Grafický program Zoner Callisto Závěrečná práce v programu Zoner Callisto Program PowerPoint Závěrečná práce v programu PowerPoint
Ekonomika	
2. ročník	Podnikání, podnikatel Zaměstnanci Základy tržní ekonomiky

3. ročník	Daňová evidenční povinnost Daňová soustava, pojišťovnictví Mzdy, bankovnictví Podnik, majetek podniku, hospodaření podniku
Aranžování	
1. ročník	Úkoly a význam práce aranžéra Aranžérské materiály a nářadí Bezpečnost práce při aranžování Tapetování Barva a barevný soulad Historie aranžování Výkladní skříň
2. ročník	Poutače a dekorace ve VS Technické vybavení VS Kompoziční řešení výkladového prostoru Slohovost ve výkladové tvorbě Hlavní skupiny zboží z hlediska aranžování
3. ročník	Libreto a scénář VS Aranžování interiérů a exteriérů Aranžování jednotlivých druhů zboží Sezónní a tematické aranžování
Odborné kreslení	
1. ročník	Kompozice výtvarného díla Výrazové možnosti kresby Základy perspektivy Kresba a techniky kresby Metrika kreslení
2. ročník	Barvy a materiály Kresba podle názoru Rozbor výtvarného díla Malířské techniky
3. ročník	Studie a stylizace lidské figury Volná tvorba Netradiční kresebné techniky
Písmo	
1. ročník	Písmo v propagaci Vývoj písma Základní forma jednoprvkového písma Základní forma švihového písma
2. ročník	Práce s pozitivem a negativem Dvoupřvkové písmo Kaligrafie Spojení písma a kresby
3. ročník	Plastické písmo Písmo a barva Proporce písma a plochy Vztah formy k obsahu Tvorba propagačních prostředků Rozmnožovací techniky písma
Zbožiznalství	
1. ročník	Úvod do zbožiznalství Hodnocení a ochrana zboží Potravinařské zboží Drogistické zboží Domácí potřeby Obuv a kožená galanterie
2. ročník	Drobné zboží Textilní a oděvní zboží
3. ročník	Nábytek a bytové zařízení

	Elektrotechnické zboží Hodinářské a klenotnické zboží Motorová vozidla
Propagace	
1. ročník	Propagační akce Propagační prostředky Vývoj propagace Metody a formy propagace Základní pojmy propagace
2. ročník	Tvorba propagačních prostředků Firemní design Firemní značka, ochranná známka, logo Přehled tiskových technik
3. ročník	Obalová technika Reklama a její realizace Marketing a jeho vztah k propagaci
Počítačová grafika	
2. ročník	Teorie počítačové grafiky Základní ovládání programu CorelDraw Manipulace a úprava objektů Doplňkové funkce Efekty
3. ročník	Export a import dat Tvorba jednoduchých propagačních prostředků Bitové mapy, vektorizace Corel Photo - Paint Tvorba složitějších propagačních prostředků
Dějiny umění	
1. ročník	Umění středověku Starověké kultury Úvod do studia, pravěké umění
2. ročník	Barokní umění Renesanční umění Středověké umění
3. ročník	Umění doby romantismu a realismu Impresionismus a směry přelomu 19. a 20. století Moderní umění Klasicistní umění a empír
Společenská výchova	
	Sociální psychologie Psychologie práce
Profesní komunikace	
	Nácvik psaní hmatovou metodou Normalizovaná úprava a zásady stylizace obchodních písemností Komunikace v obchodním styku Vnitropodnikové písemnosti Personální písemnosti Jednoduché právní písemnosti
Odborný výcvik	
2. ročník	Bezpečnost a ochrana zdraví Aranžování VS Aranžérské materiály a pomůcky Písmo Technika nátěrů Tvorba poutačů Tvorba propagačních prostředků Práce s grafickým programem Volná tvorba žáků

Využití technického vybavení VS

Pokryto předmětem

Tělesná výchova

Občanská nauka

Fyzika

Společenská výchova

Český jazyk

Estetická výchova

Zbožiznalství

Profesní komunikace

Práce s počítačem

Propagace

Aranžování

Odborné kreslení

Písmo

Počítačová grafika

Odborný výcvik

Ekonomika

Dějiny umění

Německý jazyk

Anglický jazyk

Člověk a životní prostředí

Integrace do výuky

Český jazyk

1. ročník	Slohová výchova Práce s textem
2. ročník	Slohová výchova Práce s textem
3. ročník	Slohová výchova Kultura řeči Současná česká a světová literatura Kulturní výchova

Anglický jazyk

1. ročník	Domov, bydlení
3. ročník	Zásady a pravidla, Evropa

Občanská nauka

1. ročník	Člověk ve společnosti Víra a ateismus, náboženství Člověk jako občan Média
2. ročník	Člověk a právo Právo a spravedlnost Rodinné právo Občanské právo
3. ročník	Historie české státnosti

	Soudobý svět Proces evropské integrace
Fyzika	
1. ročník	Základy biologie Obecná ekologie Člověk a životní prostředí Fyzika atomu
Chemie	
2. ročník	Významné prvky a jejich sloučeniny
3. ročník	Uhlovodíky a jejich zdroje
Estetická výchova	
1. ročník	Antická kultura jako základ vzdělanosti Baroko, klasicismus, národní obrození Kulturní výchova
2. ročník	Kulturní výchova Světová demokratická próza 20. století
Tělesná výchova	
1. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový lyžařský kurz Zdravotní tělesná výchova
2. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový sportovní kurz Zdravotní tělesná výchova
3. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový sportovní kurz Zdravotní tělesná výchova
Práce s počítačem	
1. ročník	Osobní počítač Elektronické kalkulátory
3. ročník	Počítačové sítě Celosvětová počítačová síť Internet Elektronická pošta
Ekonomika	
2. ročník	Podnikání, podnikatel Zaměstnanci Základy tržní ekonomiky
3. ročník	Daňová evidenční povinnost Daňová soustava, pojišťovnictví Mzdy, bankovníctví Podnik, majetek podniku, hospodaření podniku
Aranžování	
1. ročník	Aranžérské materiály a nářadí Barva a barevný soulad
Odborné kreslení	
2. ročník	Malířské techniky Barvy a materiály Netradiční malířské techniky

	Tiskové techniky Kresba propagačních prostředků
Písmo	
3. ročník	Tvorba propagačních prostředků
Zbožiznalství	
1. ročník	Úvod do zbožiznalství Hodnocení a ochrana zboží Potravinářské zboží Drogistické zboží Domácí potřeby Obuv a kožená galanterie
2. ročník	Drobné zboží Textilní a oděvní zboží
3. ročník	Nábytek a bytové zařízení Elektrotechnické zboží Hodinářské a klenotnické zboží Motorová vozidla
Propagace	
	Reklama a její realizace Marketing a jeho vztah k propagaci
Dějiny umění	
1. ročník	Starověké kultury
2. ročník	Renesanční umění
3. ročník	Umění doby romantismu a realismu
Společenská výchova	
	Sociální psychologie Psychologie práce
Profesní komunikace	
	Nácvik psaní hmatovou metodou Normalizovaná úprava a zásady stylizace obchodních písemností Komunikace v obchodním styku Vnitropodnikové písemnosti Personální písemnosti Jednoduché právní písemnosti
Odborný výcvik	
1. ročník	Aranžování VS Volná tvorba žáků Bezpečnost a ochrana zdraví Druhy aranžérských materiálů Písmo Tapetování Nátěry a míchání barev Tvorba poutačů a pomůcek
3. ročník	Tvorba poutačů Využití sítotisku Písmo Aranžování VS Propagační a aranžérské práce Propagační akce Propagační grafika Volná tvorba žáků Příprava na závěrečné zkoušky

Pokryto předmětem

Tělesná výchova
Občanská nauka
Chemie
Fyzika
Společenská výchova

Zbožiznalství
Profesní komunikace
Práce s počítačem
Odborné kreslení
Odborný výcvik
Ekonomika
Český jazyk
Písmo
Aranžování
Anglický jazyk
Německý jazyk

Člověk a svět práce

Integrace do výuky

Český jazyk	
1. ročník	Slohová výchova Práce s textem
2. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Slovo, slovní zásoba Větná stavba Slohová výchova Práce s textem
3. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Slohová výchova Informační zdroje Kultura řeči Kulturní výchova
Anglický jazyk	
2. ročník	Jídla a nápoje
3. ročník	V restauraci Zásady a pravidla, Evropa
Německý jazyk	
	Hračky a suvenýry Drogerie a kosmetika Textil a oděvy Boty a kožené zboží Papírnictví Potraviny Domácí potřeby
Občanská nauka	
1. ročník	Člověk ve společnosti Víra a ateismus, náboženství Člověk jako občan Média
2. ročník	Člověk a právo Právo a spravedlnost Rodinné právo Občanské právo
3. ročník	Historie české státnosti Soudobý svět Proces evropské integrace
Fyzika	
1. ročník	Mechanika

	Termika Elektřina a magnetismus Vlnění a optika Základy biologie Obecná ekologie
Matematika	
2. ročník	Operace s reálnými čísly Řešení rovnic a nerovnic v množině R Planimetrie
3. ročník	Funkce Výpočet povrchů a objemů těles Práce s daty
Estetická výchova	
1. ročník	Kulturní výchova
2. ročník	Literatura na přelomu 19. a 20. století Kulturní výchova
Tělesná výchova	
1. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový lyžařský kurz Zdravotní tělesná výchova
2. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový sportovní kurz Zdravotní tělesná výchova
3. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový sportovní kurz Zdravotní tělesná výchova
Práce s počítačem	
1. ročník	Osobní počítač Textový editor Word Elektronické kalkulátory Závěrečná práce v textovém editoru Word
2. ročník	Operační systém Závěrečná práce v tabulkovém kalkulátoru Excel
3. ročník	Celosvětová počítačová síť Internet Elektronická pošta Program PowerPoint Závěrečná práce v programu PowerPoint
Ekonomika	
2. ročník	Podnikání, podnikatel Zaměstnanci Základy tržní ekonomiky
3. ročník	Daňová evidenční povinnost Daňová soustava, pojišťovnictví Mzdy, bankovníctví Podnik, majetek podniku, hospodaření podniku
Aranžování	
1. ročník	Úkoly a význam práce aranžéra

	Bezpečnost práce při aranžování Historie aranžování Tapetování
Odborné kreslení	
2. ročník	Kresba propagačních prostředků
Písmo	
1. ročník	Písmo v propagaci Vývoj písma Základní forma jednoprvkového písma Základní forma švihového písma Základní forma konstruovaného písma
2. ročník	Práce s pozitivem a negativem Dvoupřvkové písmo Kaligrafie
3. ročník	Spojení písma a kresby Plastické písmo Písmo a barva Proporce písma a plochy Vztah formy k obsahu Tvorba propagačních prostředků Rozmnožovací techniky písma
Zbožiznalství	
1. ročník	Úvod do zbožiznalství Hodnocení a ochrana zboží Potravinářské zboží Drogistické zboží Domácí potřeby
2. ročník	Obuv a kožená galanterie Drobné zboží
3. ročník	Textilní a oděvní zboží Nábytek a bytové zařízení Elektrotechnické zboží Hodinářské a klenotnické zboží Motorová vozidla
Propagace	
1. ročník	Propagační akce Propagační prostředky Vývoj propagace Metody a formy propagace
2. ročník	Základní pojmy propagace Tvorba propagačních prostředků Firemní design Firemní značka, ochranná známka, logo Přehled tiskových technik
Společenská výchova	
3. ročník	Sociální psychologie Psychologie práce
Profesní komunikace	
	Nácvik psaní hmatovou metodou Normalizovaná úprava a zásady stylizace obchodních písemností Komunikace v obchodním styku Vnitropodnikové písemnosti Personální písemnosti Jednoduché právní písemnosti
Odborný výcvik	
2. ročník	Bezpečnost a ochrana zdraví Aranžérské materiály a pomůcky Písmo

Využití technického vybavení VS
Technika nátěrů
Tvorba poutačů
Tvorba propagačních prostředků
Práce s grafickým programem

Pokryto předmětem

Tělesná výchova
Občanská nauka
Fyzika
Společenská výchova
Estetická výchova
Zbožiznalství
Profesní komunikace
Práce s počítačem
Aranžování
Písmo
Odborný výcvik
Propagace
Ekonomika
Dějiny umění
Český jazyk
Německý jazyk
Anglický jazyk

Informační a komunikační technologie

Integrace do výuky

Český jazyk	
1. ročník	Práce s textem
2. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Slovo, slovní zásoba Větná stavba Slohová výchova Práce s textem
3. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Slohová výchova Informační zdroje
Anglický jazyk	
1. ročník	Seznamování, představování, osobní údaje
2. ročník	Každodenní činnosti, škola
Občanská nauka	
1. ročník	Člověk ve společnosti Víra a ateismus, náboženství Člověk jako občan Média
2. ročník	Člověk a právo Právo a spravedlnost Rodinné právo Občanské právo

3. ročník	Historie české státnosti Soudobý svět Proces evropské integrace
Fyzika	
1. ročník	Mechanika Termika Elektřina a magnetismus Vlnění a optika Fyzika atomu Vesmír Základy biologie Obecná ekologie Člověk a životní prostředí
Chemie	
2. ročník	Směsi a roztoky Chemický děj Chemické výpočty Významné prvky a jejich sloučeniny Částicové složení látek Názvosloví anorganických sloučenin
3. ročník	Charakteristika organických sloučenin Uhlovodíky a jejich zdroje Deriváty uhlovodíků Přírodní látky Významné organické látky
Matematika	
	Práce s daty
Estetická výchova	
1. ročník	Humanismus a renesance
Tělesná výchova	
	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový lyžařský kurz Zdravotní tělesná výchova
2. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový sportovní kurz Zdravotní tělesná výchova
3. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový sportovní kurz Zdravotní tělesná výchova
Práce s počítačem	
1. ročník	Osobní počítač Textový editor Word Elektronické kalkulátory Závěrečná práce v textovém editoru Word
2. ročník	Software počítače Počítačové viry a antivirová ochrana Autorská práva

	Operační systém Tabulkový kalkulačtor Excel Závěrečná práce v tabulkovém kalkulátoru Excel Databáze v Excelu
3. ročník	Počítačové sítě Celosvětová počítačová síť Internet Elektronická pošta Grafický program Zoner Callisto Závěrečná práce v programu Zoner Callisto Program PowerPoint Závěrečná práce v programu PowerPoint
Ekonomika	
2. ročník	Podnikání, podnikatel Zaměstnanci Základy tržní ekonomiky
3. ročník	Daňová evidenční povinnost Daňová soustava, pojišťovnictví Mzdy, bankovníctví Podnik, majetek podniku, hospodaření podniku
Aranžování	
	Aranžování interiérů a exteriérů
Odborné kreslení	
2. ročník	Rozbor výtvarného díla
Zbožiznalství	
1. ročník	Úvod do zbožiznalství Hodnocení a ochrana zboží Potravinářské zboží Drogistické zboží Domácí potřeby Obuv a kožená galanterie
2. ročník	Drobné zboží Textilní a oděvní zboží
3. ročník	Nábytek a bytové zařízení Elektrotechnické zboží Hodinářské a klenotnické zboží Motorová vozidla
Propagace	
1. ročník	Propagační akce Propagační prostředky Vývoj propagace Metody a formy propagace Základní pojmy propagace
2. ročník	Tvorba propagačních prostředků Firemní design Firemní značka, ochranná známka, logo Přehled tiskových technik
3. ročník	Obalová technika Reklama a její realizace Marketing a jeho vztah k propagaci
Počítačová grafika	
2. ročník	Teorie počítačové grafiky Základní ovládání programu CorelDraw Manipulace a úprava objektů Doplňkové funkce Efekty
3. ročník	Export a import dat Tvorba jednoduchých propagačních prostředků Bitové mapy, vektorizace Corel Photo - Paint

Tvorba složitějších propagačních prostředků
Společenská výchova
Sociální psychologie Psychologie práce
Profesní komunikace
Nácvik psaní hmatovou metodou Normalizovaná úprava a zásady stylizace obchodních písemností Komunikace v obchodním styku Vnitropodnikové písemnosti Personální písemnosti Jednoduché právní písemnosti
Odborný výcvik
Propagační grafika Propagační a aranžérské práce Propagační akce Volná tvorba žáků

Pokryto předmětem

Tělesná výchova
Občanská nauka
Chemie
Fyzika
Společenská výchova
Estetická výchova
Profesní komunikace
Práce s počítačem
Aranžování
Odborné kreslení
Odborný výcvik
Propagace
Počítačová grafika
Ekonomika
Zbožiznalství
Dějiny umění
Český jazyk
Písmo
Německý jazyk
Anglický jazyk

5 Učební plán

Škola	SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14, Štursova 14, 779 00 OLOMOUC		
Název ŠVP	Aranžér a propagační výtvarník		
Platnost	1.9.2014	Délka studia v letech:	3.0
Kód a název oboru	RVP 66-52-H/01 Aranžér	Forma vzdělávání	denní forma vzdělávání

Učební plán ročníkový

Povinné předměty

	1. ročník	2. ročník	3. ročník	
Český jazyk	1	1	1	3
Cizí jazyk	2	2	2	6
Občanská nauka	1	1	1	3
Fyzika	1	-	-	1
Chemie	-	1	1	2
Matematika	1 1/2	1 1/2	1	4
Estetická výchova	1	1	-	2
Tělesná výchova	1	1	1	3
Práce s počítačem	1	1	1	3
Ekonomika	-	1	1	2
Aranžování	1	1	0 1/2	2,5
Odborné kreslení	1	0 1/2	0 1/2	2
Písmo	2	1	1	4
Zbožiznalství	1	0 1/2	0 1/2	2
Propagace	1	1	1	3
Počítačová grafika	-	1	1	2
Dějiny umění	0 1/2	0 1/2	1	2
Společenská výchova	-	-	1	1
Profesní komunikace	-	-	1	1
Odborný výcvik	15	17 1/2	17 1/2	50
Celkem základní dotace	31	33,5	34	98,5
Celkem disponibilní dotace	0	0	0	0
Celkem v ročníku	31	33,5	34	98,5

Volitelné předměty

1. ročník

Cizí jazyk

Anglický jazyk	2
Německý jazyk	2

2. ročník

Cizí jazyk

Anglický jazyk	2
Německý jazyk	2

3. ročník

Cizí jazyk

Anglický jazyk	2
Německý jazyk	2

Přehled využití týdnů

	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Výuka dle rozpisu učiva	33	33	30
Závěrečná zkouška			3
Lyžařský kurz	1		
Výběrový sportovní kurz		1	1
Celkem:	34	34	34

Předměty Aranžování, Odborné kreslení, Písmo, Zbožiznalství, Odborný výcvik čerpají hodinové dotace z předmětu Technika aranžování z RVP.

Předměty Propagace, Počítačová grafika, Dějiny umění a Odborný výcvik čerpají hodinové dotace z předmětu Teorie propagace z RVP.

Předměty Společenská výchova, Profesionální komunikace a Odborný výcvik čerpají hodinové dotace z předmětu Komunikace ve službách z RVP.

Předměty Ekonomika, Odborný výcvik čerpají hodinové dotace z předmětu Ekonomické vzdělávání z RVP.

Předměty Anglický jazyk, Německý jazyk čerpají hodinové dotace z předmětu Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce z RVP.

6 Spolupráce se sociálními partnery

Při tvorbě ŠVP vychází škola z dlouhodobých zkušeností spolupráce s firmami, u kterých žáci vykonávají výuku odborného výcviku. Žáci jsou zařazováni do firem, které mají zkušenosti s výukou žáků, zaměstnávají odborníky s mnohaletou praxí a mají odpovídající technické i sociální zabezpečení nutné pro zajištění praktického vyučování. Výuka odborného výcviku žáků probíhá pod přímým vedením učitelek odborného výcviku ve školních aranžérských učebnách. Kromě školy provádí žáci praxi u sociálních partnerů, se kterými má škola uzavřenou smlouvu o spolupráci. Jedná se o prodejny různého prodejního sortimentu a zejména o reklamní agentury. Spolupráce s těmito organizacemi je pro nás nezbytná, protože poskytne našim žákům možnost vyzkoušet si přímo v praxi pracovní postupy, technologie práce a aranžérské materiály. V době konání závěrečných zkoušek mají škola a žáci umožněno část zkoušky vykonat přímo na těchto pracovištích, což je pro autentičnost aranžérské práce velkým přínosem. Na smluvních pracovištích vykonávají žáci výuku odborného výcviku pod odborným vedením instruktorů, kteří jsou jejich zaměstnanci. Instruktoři úzce spolupracují s našimi učiteli OV, mohou se účastnit pedagogických rad, závěrečných zkoušek a dalších akcí pořádaných školou. Výhodou této formy výuky je, že jsou žáci vedeni k větší samostatnosti a učí se začlenit do pracovního kolektivu. Škola je členem Sdružení aranžérů ČR a spolupráce s tímto partnerem spočívá zejména v účasti na různých celorepublikových soutěžích, ve kterých mají žáci dobré výsledky. Další sociální partner naší školy je Hospodářská komora ČR, se kterou spolupracujeme zejména při organizaci a konání závěrečných zkoušek. Hospodářská komora nám zajišťuje své odborníky z praxe do komise pro závěrečné zkoušky. Nejlepší absolventy vysílá škola na návrh těchto odborníků do Prahy, kde získají Diplom Hospodářské komory ČR. Škola zároveň obdrží Čestné uznání za vysokou úroveň praktické přípravy žáků. Mezi naše další sociální partnery patří Úřad práce v Olomouci, který pořádá každoročně pro žáky 3. ročníků besedy. Na nich jsou žáci seznamováni s problematikou trhu práce, se službami ÚP a jsou jim případně nabídnuta volná pracovní místa v oboru. Pro chod školy je důležitá i spolupráce s Radou školy a s Klubem rodičů a přátel školy. Klub rodičů a přátel školy je organizace, která podporuje žáky v jejich účasti na soutěžích, exkurzích a sportovních akcích.

školní vzdělávací program

Cukrář

RVP 29-54-H/01 Cukrář

Cukrář

SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14

Obsah

1	Identifikační údaje	2
2	Profil absolventa	3
3	Charakteristika školy	8
4	Charakteristika ŠVP	10
4.1	Popis materiálního a personálního zajištění výuky	12
4.2	Začlenění průřezových témat	13
5	Učební plán	22
6	Spolupráce se sociálními partnery	24

1 Identifikační údaje

Název ŠVP	Cukrář	Název RVP	RVP 29-54-H/01 Cukrář
Datum	14. 11. 2008	Dosažené vzdělání	Střední vzdělání s výučním listem
Platnost	1.9.2012		
Forma vzdělávání	denní forma vzdělávání		
Délka studia v letech:	3		

Název školy	SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14
Adresa	Štursova 14, 779 00 OLOMOUC
IČ	00577448
REDIZO	600017061
Kontakty	pochyla@stursovka.cz, tel. 585 200 212, mobil 605129 937, valkova@stursovka.cz, tel 585 200 214, mobil 605848 372
Ředitel	PhDr. Ladislav Pochyla
Telefon	585200211
Fax	585228634
Email	sekretariat@stursovka.cz
www	www.stursovka.cz

Zřizovatel	Olomoucký kraj, Jeremenkova 40a, Olomouc
Adresa	Olomoucký kraj, Jeremenkova 40a, Olomouc
IČ	60609460
Kontakt	Odbor školství, mládeže a tělovýchovy
Telefon	585 508 111
Fax	585 508 564
Email	posta@kr-olomoucky.cz
www	www.kr-olomoucky.cz

Doplňující údaje

Použité RVP: RVP 29-54-H/01 Cukrář

datum, podpis, razítko

2 Profil absolventa

Škola	SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14, Štursova 14, 779 00 OLOMOUC		
Název ŠVP	Cukrář		
Platnost	1.9.2012	Délka studia v letech:	3.0
Kód a název oboru	RVP 29-54-H/01 Cukrář	Forma vzdělávání	denní forma vzdělávání

Popis uplatnění absolventa v praxi

Absolvent se uplatní při výkonu povolání cukrář v pozici zaměstnance v menších a středně velkých výrobních cukrářských výrobků, v hotelových cukrárnách a v obchodních zařízeních zabývajících se prodejem cukrářských výrobků. Po nezbytném zapracování je rovněž připraven pro podnikatelskou činnost.

Absolvent, připravovaný na základě tohoto ŠVP, bude schopen zejména zpracovávat základní suroviny, pomocné látky a přísady pro výrobu cukrářských výrobků, vyrábět kompletní sortiment cukrářských výrobků, případně cukrovinkářských výrobků, včetně jejich dohotovování a zdobení, obsluhovat a provádět základní údržbu strojů, přístrojů a technického vybavení provozoven a vykonávat činnosti související s prodejem cukrářských výrobků. Je schopen hodnotit kvalitu vstupních surovin, polotovarů i hotových výrobků dle norem

Absolvent oboru cukrář po úspěšném vykonání závěrečné zkoušky ovládá tyto činnosti:

- Příjem surovin
- Hodnocení surovin a jejich správné uskladnění
- Přípravu surovin na zpracování, výpočet spotřeby surovin podle receptury
- Přípravu cukrářských těst a hmot, náplní, polev, zmrzlin a restauračních moučníků
- Ruční zpracování a zhotovení cukrářských výrobků
- Navrhování netradičních druhů výrobků
- Ovládání a regulaci funkcí strojů používaných v cukrářské výrobě
- Vykonávání běžné údržby a čištění strojů, sanitace pracoviště
- Hodnocení jakostních znaků polotovarů a hotových výrobků, určovat správnou konzistenci těst a napravovat chyby
- Vedení technologických záznamů
- Manipulování se surovinami, polotovary a hotovými výrobky
- Expediční práce

Popis očekávaných výsledků vzdělávání absolventa

Absolvent byl veden tak, aby:

- Přijímal, kontroloval a skladoval suroviny a pomocné materiály a vedl jejich skladovou evidenci.
- Kontroloval a hodnotil kvalitu surovin, polotovarů a hotových výrobků dle příslušných norem, prováděl jejich senzorické a základní analytické hodnocení.
- Zvolil vhodné suroviny a pomocné látky a správný technologický postup.
- Dodržoval technologické postupy při výrobě těst, hmot, náplní, polev a ozdob.
- Znal problematiku HACCP a zaznamenával hodnoty ve sledovaných kritických bodech.
- Obsluhoval strojní vybavení cukrárny
- Balil a etiketoval cukrářské výrobky
- Uchoval a skladoval cukrářské výrobky a polotovary, vedl operativně-technickou evidenci při skladování a expedici surovin a hotových výrobků.
- Expedoval cukrářské výrobky
- Vykonával činnost související s prodejem cukrářských výrobků.

Další výsledky vzdělávání

Absolvent byl veden taky, aby:

- Rozuměl odborné terminologii v anglickém nebo německém jazyce, byl schopen napsat a přeložit normy a výrobní postupy a měl odbornou slovní zásobu.
- Samostatně pracoval s prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně je využíval při řešení úkolů při výkonu profese.

- Vyjadřoval se a vystupoval v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

Specifické výsledky vzdělávání

Absolvent byl veden tak, aby:

- Znal obsah základních ekonomických pojmů a využíval je, chápal mechanismus trhu, měl přehled o hospodaření podniku, vyznal se ve financích a daňové problematice podniku. Měl aktuální přehled o možnostech uplatnění na trhu práce a o dalším sebevzdělávání v oboru.
- Chápal podstatu a cíle podnikání, měl základní dovednosti a vědomosti potřebné pro rozvoj vlastních podnikatelských aktivit.
- Získal poznatky potřebné pro založení živnosti a o možnostech podnikání v oboru a o povinnostech podnikatele.
- Znal písemnosti, které se používají v rámci činnosti podniku a měl základní povinnosti podnikatele vůči státu.
- Pracoval s prostředky informačních a komunikačních technologií, ovládal základy práce s výpočetní technikou na uživatelské úrovni, používal operační systém, základní kancelářský software a pracoval s dalším běžným aplikačním programovým vybavením. Efektivně pracoval s informacemi a komunikoval pomocí Internetu.

Způsob ukončení vzdělávání

Vzdělávání je ukončeno závěrečnou zkouškou po úspěšném ukončení třetího ročníku.

Závěrečná zkouška se skládá z písemné zkoušky, praktické zkoušky z odborného výcviku a ústní zkoušky.

Všechny tři části zahrnují celou odbornou problematiku cukrářské výroby.

Obsah a organizace závěrečných zkoušek se řídí platnými předpisy.

Po úspěšném vykonání všech tří částí závěrečné zkoušky žák dosáhl středního vzdělání s výučním listem a obdrží vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

Kompetence absolventa

Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
 - pracuje s textem, vyhledává v něm požadované informace, ovládá různé techniky učení
 - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
 - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
 - uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace
 - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
 - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí
- Kompetence k řešení problémů
 - volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
 - porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky
 - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
 - uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace
- Komunikativní kompetence
 - vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat
 - snažit se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii
 - schopnost přiměřeně se vyjadřovat ústní i písemnou formou
 - zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty

- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- vyjadřovat jednoduše své myšlenky
- dorozumět se v cizím jazyku v situacích každodenního života
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- dokáže v cizím jazyku jednoduše vyjádřit své myšlenky
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě)
- snažit se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii
- účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje
- žáci jsou schopni porozumět jednoduchému cizojazyčnému projevu a textu
- **Personální a sociální kompetence**
 - ústně i písemně se prezentuje při jednání o vstupu na trh práce, respektuje normy úřední korespondence, sestaví žádost, profesní životopis
 - přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
 - pracuje samostatně i ve skupině a snaží se předcházet konfliktům
 - podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých
 - adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotní
 - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
 - ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
 - mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti
 - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
 - žáci dokáží pracovat samostatně i v týmu
 - žáci se umí efektivně učit, volit vhodné techniky učení, využívat různé pomůcky a prostředky
 - posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
 - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým
- **Občanské kompetence a kulturní povědomí**
 - podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah
 - uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu
 - uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních
 - chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje
 - zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě
 - uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých
 - jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie

- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci
- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně
- **Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**
 - znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků
 - vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle
 - umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání
 - mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady
 - mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze
 - mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám
 - jedná s lidmi nekonfliktně, respektuje normy společenského chování, je tolerantní a zodpovědný
 - vybírá si a pracuje s informacemi ze sdělovacích prostředků
 - rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání; dokázat vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, svými předpoklady a dalšími možnostmi
- **Matematické kompetence**
 - nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je popsat a využít pro dané řešení
 - číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)
 - aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru
 - aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích
 - správně používat a převádět běžné jednotky
 - používat pojmy kvantifikujícího charakteru
 - provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy
- **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi**
 - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
 - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet
 - uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní
 - pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií
 - komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace
 - pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením
 - učit se používat nové aplikace

Odborné kompetence

- Vyrábět cukrářské výrobky a zajišťovat jejich odbyt

- zařazovali do výroby při přípravě receptur nové poznatky z oboru
- dodržovali zásady osobní hygieny a prováděli sanitaci provozu cukrárny
- prokazovali manuální zručnost při výrobě
- vyráběli, uchovávali, skladovali cukrářské výrobky a vykonávali odbytové činnosti v souladu s principy zajištění bezpečnosti potravin
- dodržovali technologické postupy a hygienické požadavky
- vybrali pro daný výrobek vhodné suroviny a pomocné látky
- vedli operativně-technickou evidenci při skladování, výrobě, příjmu a expedici surovin a hotových výrobků
- využívali marketinkových přístupů při balení, etiketaci a prezentaci cukrářských výrobků
- obsluhovali a udržovali potravinářské stroje a zařízení
- uplatňovali estetická hlediska při tvarování a dohotovování cukrářských výrobků
- Provádět kontrolu a dbát na zajištění bezpečnosti cukrářských výrobků
 - hodnotili kvalitu vstupních surovin, meziproductů a hotových výrobků dle příslušných norem
 - zjišťovali případné závady technologického procesu a samostatně řešili běžné problémy
 - prováděli sensorické hodnocení surovin, meziproductů a hotových výrobků
 - kontrolovali dodržování technologických postupů, sledovali kritické body s cílem zajistit bezpečnost cukrářských výrobků
- Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci
 - chápali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem
 - byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázali první pomoc sami poskytnout
- Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb
 - dodržovali stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
 - chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
 - dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana)
- Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje
 - zvažovali při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady
 - efektivně hospodařili se svými finančními prostředky
 - znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení
 - nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí

3 Charakteristika školy

Název školy	SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14		
Adresa	Štursova 14, 779 00 OLOMOUC		
Název ŠVP	Cukrář		
Platnost	1.9.2012	Dosažené vzdělání	Střední vzdělání s výučním listem
Kód a název oboru	RVP 29-54-H/01 Cukrář	Délka studia v letech:	3

Charakteristika školy

Tradice školy a její postavení v regionu

Jsme státní střední školou, která se specializuje na oblast služeb.

Vyučované obory:

Kuchař – číšník (Kuchař), Kuchař- číšník (Číšník, servírka), Kuchař-číšník, Gastronomie, Kadeřník, Aranžér, Cukrář, Výrobce potravin, Operátor skladování, Krejčí, Pekař.

Studium v těchto oborech je tříleté zakončené výučním listem, obor Gastronomie je čtyřletý zakončený maturitní zkouškou.

Pro nadané žáky s ukončeným středním vzděláním s výučním listem jsou určeny třídy nástavbového studia – dvouleté denní nebo tříleté večerní studium zakončené maturitní zkouškou.

V olomouckém regionu působí naše škola již 50let, jedná se o jednu z největších škol tohoto typu v našem kraji s dlouholetou tradicí. Došlo k několika rekonstrukcím stávající budovy, byla provedena řada změn a stavebních úprav.

Charakteristika pedagogického sboru:

Odbornost, kvalifikovanost, aprobovanost, kreativita, týmová spolupráce, celoživotní vzdělávání

Struktura pedagogického sboru:

Učitelé všeobecných a odborných předmětů, učitelé odborného výcviku, výchovný poradce, metodik primární prevence, koordinátor EVOV.

Charakteristika žáků:

Školu navštěvují žáci nejen z Olomouce ale i z okolí. Vzhledem k poloze učiliště (5 minut od vlakového nádraží a v blízkosti centra) nemají žáci problém s dojížděním.

Žáci přicházejí ze základních škol, případně i z jiných středních škol, večerní nástavbové studium je určeno pro dospělé, kteří si dodělávají maturitní zkoušku a přicházejí z praxe.

Spolupráce s rodiči

V roce 2005 byla zřízena Školská rada, jejímž členy jsou zákonní zástupci nezletilých žáků, zletilí žáci, pedagogičtí pracovníci školy a zástupci zřizovatele.

Ve škole dále pracuje Klub rodičů a přátel školy – občanské sdružení.

Každoročně na podzim a na jaře se konají třídní schůzky, konzultační schůzky pro rodiče jsou možné kdykoliv po telefonické domluvě s příslušnými vyučujícími.

Rodiče i veřejnost jsou o aktivitách školy seznamováni také prostřednictvím webových stránek školy, pro zájemce o studium škola každoročně pořádá Den otevřených dveří.

Vzdělávací, volnočasové možnosti školy

Kromě kmenových učeben jsou ve škole odborné učebny – počítačové učebny vybavené moderními PC programy, jazykové učebny, sluchátková posluchárna, odborné učebny pro žáky gastronomických oborů a oboru Cukrář, odborná učebna určená pro žáky oboru Prodavač, moderně vybavené učebny pro aranžéry. V suterénu školy je zřízeno školní kadeřnictví a krejčovství, kde žáci těchto oborů vykonávají praxi.

Praktická výuka dalších oborů probíhá na jednotlivých smluvních pracovištích OV (hotely Flora, Clarion, NH hotel, Nestlé s. r. o., Kaufland, reklamní agentury, cukrářské výroby Mamka, Katrin, Sladký Měďa...).

Vzdělávání žáků probíhá podle platných osnov a schválených ŠVP pro jednotlivé obory.

V odpoledních hodinách mohou žáci navštěvovat kroužky – konverzace v cizích jazycích, matematický kroužek, počítačový kroužek, kroužek moderního stylu, sportovní kroužky – florbal, stolní tenis.

Zapojení školy do místního společenského života, soutěže žáků, sportovní akce

Naši žáci mají možnost pravidelné účasti v odborných soutěžích, kde prokazují svou zručnost, naučené dovednosti i vlastní kreativitu. Obor kadeřník prezentuje účesovou tvorbou. Pro obor cukrář a aranžér jsou

typické tematické soutěže zaměřené především na zručnost a zpracování naučený poznatků. Žáci oboru číšník, servírka mohou prokázat dovednosti barmanské či baristické. Kromě soutěží se žáci účastní i přednášek, školení, workshopů či kurzů, jsou pravidelně zapojováni do místního společenského života, kde prezentují naši školu i vlastní dovednosti. Další aktivity žáků naší školy naleznete ve výroční zprávě školy.

Naše škola spoluorganizuje Celostátní matematickou soutěž za účasti žáků středních škol olomouckého regionu. Každoročně se žáci 1. ročníků mohou účastnit lyžařského výcviku, kde pod dozorem instruktorů absolvují výcvik ve sjezdovém lyžování, na běžkách a ve snowboardu.

Kromě výše zmíněných sportovních akcí škola dále organizuje i pětidenní sportovní kurz, jehož náplní je cykloturistika, jízda na lodích, horolezectví, potápění, paintaball, míčové hry, orientace v terénu..

Mezinárodní kontakty

V roce 2005 navázala škola kontakt s italskou školou Istituto di Istruzione Superiore, Classico, Scientifico, Professionale. Naši žáci oborů Kuchař, Číšník navštívili opakovaně jihoitalskou Kalábrii, kde pracovali v místních provozovnách pod vedením italských učitelů odborného výcviku.

Po velmi dobrých zkušenostech z této stáže škola postupně rozšířila mezinárodní kontakty a do programu Leonardo da Vinci pod záštitou EU zapojila i školy v Litvě, Francii a na Kypru.

Nejen žáci, ale i pedagogové a učitelé OV navštívili školy v litevské Klaipedě a francouzském městě Vannes.

V současné době je naše škola zapojena do projektu ERASMUS+, v rámci kterého žáci gastronomických oborů pokračují v zahraničních mobilitách.

4 Charakteristika ŠVP

Název školy	SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14		
Adresa	Štursova 14, 779 00 OLOMOUC		
Název ŠVP	Cukrář		
Platnost	1.9.2012	Dosažené vzdělání	Střední vzdělání s výučním listem
Kód a název oboru	RVP 29-54-H/01 Cukrář	Délka studia v letech:	3

CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

Instituce : SOŠ obchodu a služeb, Štursova 14, Olomouc
Kód a název oboru vzdělávání: 29-54-H/002 Cukrář - výroba
Název ŠVP: Cukrář
Forma studia : denní
Délka studia : 3 roky
Stupeň poskytovaného vzdělání : střední vzdělání se závěrečnou zkouškou
Datum platnosti ŠVP : od 1. 9. 2012

Celkové pojetí vzdělávání v daném programu

ŠVP obor Cukrář bude realizován podle RVP, podle státem schváleného pedagogického dokumentu, v jehož konečné fázi budou vytvořeny optimální předpoklady pro lepší uplatnění absolventů středního odborného vzdělávání na trhu práce.

Cíle ŠVP vyjadřují společenské požadavky na vzdělanostní a osobnostní rozvoj žáků. Pro jejich uskutečňování je podmínkou vzdělávání v daném programu, propojení teoretických a praktických znalostí a dovedností při prezentaci zboží a služeb pro různorodé cílové skupiny. V procesu vzdělávání je kladen důraz na rozvíjení komunikativních dovedností, schopnosti řešit problémové situace a využívat informační technologie. Výběr metod a postupů odpovídá odborné úrovni pedagogů a jejich užití je blíže konkretizováno na úrovni vyučovacích předmětů. Výuka je zaměřena na rozvíjení tvůrčích schopností, využívání autodidaktických metod, problémové učení a týmovou práci.

Důraz je kladen na sociálně komunikativní aspekty učení a vyučování:

- diskuze
 - řízený rozhovor
 - obhajoba vlastních názorů a postojů
- Významnou součástí metod a postupů jsou motivační činitelé:
- soutěže v oboru
 - veřejné prezentace žáků
 - řešení konfliktních situací
 - využívání projektových metod výuky

Organizace výuky

Výuka je organizována v tříleté formě denního studia. Je ukončena závěrečnou zkouškou podle příslušných právních norem a poskytuje střední vzdělání se závěrečnou zkouškou.

Odborný výcvik je organizován ve školní cvičné učebně a na smluvních pracovištích - Sladký Méd'a, hotel NH, hotel Flora, hotel Clarion a další. Odborný výcvik probíhá cyklicky buď v lichém nebo sudém týdnu a pracovní doba je v prvním ročníku 6 hodin, ve druhém a třetím ročníku 7 hodin.

Způsob hodnocení

Klasifikace se řídí klasifikačním řádem. Hodnocení a klasifikace jsou součástí výchovy a vzdělávání žáků, jsou pro ně stanovena pravidla v souladu se školskými předpisy. Klasifikace může být průběžná / hodnotí dílčí výsledky žáka v jednotlivých předmětech / nebo celková / na konci 1. a 2. pololetí /.

Součástí klasifikačního řádu jsou i pravidla chování, včetně postihů:

Chování žáků se klasifikuje stupni:

- velmi dobré - žák se chová a jedná v souladu s platnými předpisy
- uspokojivé - žák porušuje školní řád řadou drobných přestupků / vyrušuje při vyučování, nenosí pomůcky, nechodí včas do vyučování a na odborný výcvik, má neomluvenou absenci /
- neuspokojivé - žák závažným způsobem porušuje školní řád

Při opakovaném porušování školního řádu nebo porušení školního řádu závažným způsobem může být žák podmíněně vyloučen nebo vyloučen ze studia.

Prospěch žáka v jednotlivých předmětech se klasifikuje stupni:

- 1 - výborný
- 2 - chvalitebný
- 3 - dobrý
- 4 - dostatečný
- 5 - nedostatečný

Stupeň prospěchu stanoví učitel jak při průběžné, tak při celkové klasifikaci. Při nedostatku klasifikačních podkladů, při nedostatečném a slabém prospěchu a o výchovných opatřeních informuje třídní učitel na konci každého čtvrtletí prokazatelným způsobem zákonného zástupce žáka.

Podklady pro hodnocení učitel získává různými druhy zkoušek - ústní, písemné, orientační apod., sledováním připravenosti žáka na výuku z hlediska domácí přípravy, soustavným sledováním aktivity žáka. Výsledná klasifikace není jen aritmetickým průměrem známek za dané klasifikační období, ale vždy je přihlíženo k žákovým vzdělávacím a osobnostním předpokladům.

Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků mimořádně nadaných

Práce se žáky se speciálními vzdělávacími potřebami

Vzdělávání žáků se SVP probíhá podle platné legislativy. Ve škole se vzdělávají žáci se specifickými poruchami učení i chování a dále žáci se zdravotním nebo sociálním znevýhodněním. Všichni žáci jsou integrováni do běžných tříd a jsou vzděláváni podle platného vzdělávacího programu. Třídní učitelé úzce spolupracují s pedagogicko-psychologickou poradnou, s výsledky vyšetření žáků jsou seznámeni vyučující, kteří zohledňují žáky dle doporučení poradny – např. delší časový limit při písemném zkoušení, přednost různých forem zkoušení před ostatními, zadávání kratších celků při hodnocení, stanovení individuálního tempa.

Žáci se specifickými vzdělávacími potřebami jsou připravováni tak, aby zvládli učivo v rozsahu ŠVP. Využívá se následujících metod:

- týmová spolupráce – výuka ve skupině
- interaktivní výuka – využití okamžité zpětné vazby
- diferencovaná výuka – výuka je přizpůsobena individuálním potřebám žákům, je vhodné i rozdělení žáků ve třídě do různých skupin dle jejich možností a schopností

Zákonní zástupci žáků se specifickými poruchami učení přikládají k přihlášce na střední školu odborný posudek od psychologa z pedagogicko-psychologické poradny nebo ze specializovaného centra. Úkolem výchovné poradkyně před nástupem žáků do školy je vypracovat na základě těchto posudků zprávu o SPU, která může být během školního roku doplňována. Pokud potřebuje se žáky hovořit, je oprávněna je vyzvednout z teoretického nebo praktického vyučování. Výchovná poradkyně pravidelně informuje třídní učitele o žácích s SPU a ti pak předávají zprávu příslušným vyučujícím, kteří tyto žáky vyučují.

Žákům se speciálními vzdělávacími potřebami a mimořádně nadaným žákům může ředitel školy na základě žádosti zákonného zástupce nezletilého žáka nebo na základě žádosti zletilého žáka povolit individuální vzdělávací plán.

Všichni žáci mohou využívat konzultačních hodin, které jsou vždy po vyučování a s jejichž rozpisem jsou žáci seznámeni na začátku školního roku.

Práce s nadanými žáky

Matematicky nadaní žáci mají možnost zúčastnit se školního kola matematické soutěže a nejlepší z nich dále postoupit do republikového kola. Nadaní v oboru mohou žáci uplatnit v odborných soutěžích.

Požadavky na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a hygienu práce

Neoddělitelnou součástí teoretického i praktického vyučování je problematika bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, hygieny práce a požární ochrany. Výchova k bezpečné a zdraví neohrožující práci vychází ve výchovně vzdělávacím procesu z požadavků právních a ostatních předpisů k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci / zákonů, nařízení vlády, vyhlášek, technických předpisů a českých technických norem/ platných v době

výuky. Požadavky vybrané z těchto předpisů se musí vztahovat k výkonu konkrétních činností, které jsou obsahem odborného výcviku i teoretické výuky. Tyto požadavky musí být doplněny o informace o možných rizicích ohrožení života a zdraví, kterým jsou žáci vystaveni, včetně informace o opatřeních na ochranu před působením těchto rizik.

Prostory pro výuku musí odpovídat svými podmínkami požadavkům stanoveným zdravotnickými předpisy.

Podmínky pro přijímání ke vzdělání

Předpokladem pro přijetí ke studiu je splnění povinné školní docházky. Při přijímání ke studiu se hodnotí dosažené výsledky ze ZŠ, zájem uchazečů o obor a předpoklady pro jeho vykonávání po stránce fyzické i osobnostní.

- Zdravotní způsobilost uchazeče

Uchazeči o studium musí vyhovovat zdravotním požadavkům uvedeným pro tento obor vzdělání.

K posouzení zdravotního stavu uchazeče je kompetentní registrovaný praktický lékař. V případě zdravotního omezení přijetí závisí na specifických požadavcích zvoleného oboru vzdělání nebo jeho předpokládaného uplatnění.

Způsob ukončení vzdělávání

Vzdělávání je ukončeno závěrečnou zkouškou. Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy.

4.1 Popis materiálního a personálního zajištění výuky

Materiální podmínky

Teoretická výuka probíhá v budově školy na Štursově ulici č. 14. Kromě kmenových učeben, které jsou vybaveny bílými keramickými tabulemi, jsou žákům k dispozici počítačové učebny, jazykové učebny vybavené audiovizuální technikou, videové učebny, odborné učebny pro teoretickou výuku žáků oboru prodavač, operátor skladování, kuchař a číšník.

Pro výuku lze dále využít interaktivní tabule.

Výuka tělesné výchovy probíhá ve dvou tělocvičnách, které jsou vybaveny posilovacími stroji, zrcadlovou stěnou, audiovizuální technikou. Žáci sportují i na hřištích v areálu školy.

Pro žáky je určena také knihovna, ve které si mohou půjčovat jak beletrii tak odbornou literaturu.

Odborný výcvik probíhá na jednotlivých pracovištích v Olomouci. Kadeřníci, krejčovské a aranžérské mají vlastní pracoviště odborného výcviku, která se nacházejí v budově školy. Odborný výcvik cukrářů a gastronomických oborů probíhá jak v odborných učebnách školy, tak na smluvních pracovištích. Škola zřídila kadeřnictví a zakázkové krejčovství v suterénu školy, které jsou k dispozici i široké veřejnosti.

V suterénu školy se nachází rovněž moderní školní jídelna, ve které se mohou žáci stravovat a vybírat si z nabídky 2 pokrmů. Obsluhu v jídelně zajišťují v rámci odborného výcviku žáci maturitního oboru Gastronomie. V přízemí je žákům k dispozici bufet a automaty na rychlé občerstvení, na kávu, minerálku a další nealkoholické nápoje.

Personální podmínky

Výuku ve škole zajišťují vyučující teoretické výuky i odborného výcviku, kteří jsou plně kvalifikováni.

Na škole je plně kvalifikovaný výchovný poradce, metodik primární prevence i koordinátor environmentální výchovy, vzdělávání a osvěty.

Učitelé teoretických předmětů i učitelé odborného výcviku využívají ke svému dalšímu vzdělávání různých programů, projektů, účastní se odborných seminářů a školení, které pořádají různé vzdělávací instituce, jiné školy nebo pedagogická centra.

Organizační podmínky

Základním dokumentem školy je Školní řád, jehož obsahem je režim školy, práva a povinnosti žáků a zákonných zástupců, docházka do školy – podmínky pro omlouvání absence, hygiena a zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (BOZP), výchovná opatření, hodnocení výsledků vzdělávání žáků v jednotlivých předmětech, klasifikační řád.

Vždy první den nového školního roku jsou všichni žáci seznámeni prostřednictvím svých třídních učitelů se Školním řádem, pro rodiče našich žáků je Školní řád zveřejněn na webových stránkách školy.

Podmínky bezpečnosti práce, požární plán, evakuační plán

Škola má zpracovanou směrnici k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví žáků ve škole, požární poplachovou směrnici, požární evakuační plán, preventivní požární hlídky. Rovněž je zpracován provozní řád školní kuchyně, provozní řád dílen praktického vyučování oboru krejčí, provozní řád pro odborný výcvik žáků oboru aranžér, cukrář a kuchař - číšník, provozní řád školního kadeřnictví a holičství pro odborný výcvik žáků oboru kadeřník. Žáci, kteří vykonávají odborný výcvik mimo budovu školy, se řídí provozním řádem jednotlivých smluvních pracovišť.

Pro všechny odborné učebny a tělocvičny jsou vypracovány organizační a provozní řády, stejně tak jsou vypracovány pokyny pro šatny.

Žáci jsou seznámeni s jednotlivými řády a pokyny, o čemž je učiněn zápis do třídních knih, deníků OV a 1. den školy žáci podepisují seznámení s BOZP.

4.2 Začlenění průřezových témat

Občan v demokratické společnosti

Integrace do výuky

Český jazyk	
1. ročník	Národní jazyk Zdokonalování jazykových dovedností Slohová výchova Práce s textem
2. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Slovo, slovní zásoba Větná stavba Slohová výchova Práce s textem
3. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Jazykový rozbor Slohová výchova Kultura řeči
1. ročník	Seznamování, představování, osobní údaje Rodina Domov, bydlení Hudba, film, volný čas
2. ročník	Sport, denní režim Jídla a nápoje
3. ročník	V restauraci Zásady a pravidla, Evropa
Německý jazyk	
1. ročník	Familie Erste Kontakte GRüße Leute Länder Sprachen Schule Schulfächer Haustiere
2. ročník	Mein Haus Mein Zimmer Wohnungssuche Essgewohnheiten Essen...(inter)national Speisekarte In der Stadt

Občanská nauka	
1. ročník	Člověk ve společnosti Víra a ateismus, náboženství Člověk jako občan Média
2. ročník	Člověk a právo Právo a spravedlnost Rodinné právo Občanské právo Člověk a hospodářství
3. ročník	Historie české státnosti Soudobý svět Proces evropské integrace
Fyzika	
1. ročník	Základy biologie Obecná ekologie Člověk a životní prostředí Mechanika Termika Elektřina a magnetismus Vlnění a optika Fyzika atomu Vesmír
Matematika	
	Operace s reálnými čísly Výrazy a jejich úpravy
2. ročník	Řešení rovnic a nerovnic v množině R Planimetrie
3. ročník	Funkce Výpočet povrchů a objemů těles Práce s daty
Estetická výchova	
1. ročník	Antická kultura jako základ vzdělanosti Středověká literatura Humanismus a renesance Baroko Klasicismus, národní obrození Romantismus
2. ročník	Realismus, naturalismus ve světové literatuře Literární moderna u nás i ve světě Kritický realismus v naší literatuře Kulturní výchova
Tělesná výchova	
1. ročník	Teorie

2. ročník	Výběrový lyžařský kurz Sportovní a rytmická gymnastika Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Zdravotní tělesná výchova
3. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový sportovní kurz Zdravotní tělesná výchova Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Zdravotní tělesná výchova Výběrový sportovní kurz
Práce s počítačem	
1. ročník	Osobní počítač Textový editor Word Elektronické kalkulátory
2. ročník	Závěrečná práce v textovém editoru Word Software počítače Počítačové viry a antivirová ochrana Autorská práva Operační systém Tabulkový kalkulátor Excel Závěrečná práce v tabulkovém kalkulátoru Excel
3. ročník	Databáze v Excelu Počítačové sítě Celosvětová počítačová síť Internet Elektronická pošta Grafický program Zoner Callisto Závěrečná práce v programu Zoner Callisto Program PowerPoint Závěrečná práce v programu PowerPoint
Ekonomika	
2. ročník	Základy tržní ekonomiky Zaměstnanci Podnikání, podnikatel
3. ročník	Podnik, majetek podniku, hospodaření podniku Mzdy, bankovníctví Daňová soustava, pojišťovnictví Daňová evidenční povinnost
Technologie	
1. ročník	Úvod do předmětu Přepočty receptur cukrářských výrobků Úprava cukru vařením Polevy Náplně Tuková těsta a výrobky Třené linecké těsto a výrobky Pálená hmota a výrobky Listové těsto a výrobky Koloidní roztoky
2. ročník	Šlehané hmoty a výrobky

3. ročník	Třená hmota a výrobky Jádrové hmoty Čajové a pařížské pečivo Smetanové náplně a výrobky Cukrářské ozdoby Speciální výrobky Medové a perníkové těsto a výrobky Kynuté těsto a výrobky Zmrzliny DIA výrobky Restaurační moučníky Oplatky Hodnocení jakosti cukrářských výrobků Technologické výpočty Zařízení provozoven Balení, skladování a přeprava polotovarů a výrobků Hlavní směry vývoje cukrářské výroby
Stroje a zařízení	
1. ročník	Úvod do předmětu Stroje a zařízení pro skladování, dopravu a úpravu surovin Stroje na zpracování těst a hmot
2. ročník	Stroje a zařízení na tvarování těst a hmot Stroje a zařízení na zpracování korpusů a hotových výrobků Zařízení pro tepelnou úpravu Chladicí zařízení a stroje na výrobu zmrzliny
3. ročník	Klimatizační zařízení Komplexně mechanizované výrobní linky Stroje a zařízení pro balení a expedici výrobků Vývoj a perspektiva strojního vybavení cukrářské výroby
Suroviny	
1. ročník	Složení a vlastnosti potravin Základy výživy Cukry a jiná sladidla Obiloviny Mlýnské výrobky Škroby Vejce
2. ročník	Mléko, smetana a mléčné výrobky Tuky Ovoce a výrobky z ovoce Jádroviny Kakao a čokoláda Pochutiny Nápoje Želírovací prostředky
3. ročník	Kypřicí prostředky Nové druhy surovin Chemikálie používané v cukrářské výrobě Potravinářská barviva Obalové materiály Voda
Odborné kreslení	
1. ročník	Cvičení jednotahových linií Nácvik písma Prvky zdobení Dělení a zdobení jednotlivých ploch Plastická modelace
Odborný výcvik	
Úvod do předmětu	

	Zásady hospodaření se surovinami Vážení a měření Seznámení s obsluhou strojů Úprava cukru Cvičné práce z hmoty na stříkání Příprava náplní Příprava polev Příprava pevných těst a výrobků Příprava pálené hmoty Příprava lehké šlehané hmoty Ozdoby z modelovací hmoty Příprava kynutého těsta Hodnocení jakosti výrobků
2. ročník	Úvod do učiva 2. ročníku Zásady hospodaření se surovinami Těžké šlehané hmoty Ostatní šlehané a třené hmoty Jádrové hmoty Zdobení a modelování Příprava listového těsta Příprava kynutého těsta Hodnocení jakosti výrobků
3. ročník	Úvod do učiva 3. ročníku Příprava plundrového těsta Medové pemíkové těsto Příprava DIA výrobků Příprava zmrzlin Restaurační moučniky Skladování, uchovávání a odbyt výrobků Hodnocení jakosti výrobků Vedení předepsané evidence Ochrana životního prostředí Praktická příprava k závěrečným zkouškám

Pokryto předmětem

Český jazyk
Matematika
Občanská nauka
Estetická výchova
Odborný výcvik
Práce s počítačem
Ekonomika
Technologie
Suroviny
Stroje a zařízení
Fyzika
Odborné kreslení
Tělesná výchova
null
Německý jazyk

Člověk a životní prostředí

Integrace do výuky

Český jazyk	
1. ročník	Národní jazyk Slohová výchova Zdokonalování jazykových dovedností Práce s textem
2. ročník	Slohová výchova Zdokonalování jazykových dovedností Slovo, slovní zásoba Větná stavba Práce s textem
3. ročník	Slohová výchova Zdokonalování jazykových dovedností Jazykový rozbor Informační zdroje Kultura řeči
1. ročník	Domov, bydlení Seznamování, představování, osobní údaje
3. ročník	Zásady a pravidla, Evropa
Německý jazyk	
1. ročník	Länder Familie
2. ročník	Wohnungssuche Essgewohnheiten
3. ročník	Zivilalltag
Občanská nauka	
1. ročník	Člověk ve společnosti Víra a ateismus, náboženství Člověk jako občan Média
2. ročník	Člověk a právo Právo a spravedlnost Rodinné právo Občanské právo Člověk a hospodářství
3. ročník	Historie české státnosti Soudobý svět Proces evropské integrace
Fyzika	
1. ročník	Člověk a životní prostředí Obecná ekologie Základy biologie Fyzika atomu
Chemie	
2. ročník	Významné prvky a jejich sloučeniny
3. ročník	Uhlovodíky a jejich zdroje
Estetická výchova	
1. ročník	Antická kultura jako základ vzdělanosti Baroko Středověká literatura Humanismus a renesance Klasicismus, národní obrození Romantismus
2. ročník	Realismus, naturalismus ve světové literatuře Literární moderna u nás i ve světě Kritický realismus v naší literatuře

Kulturní výchova	
Tělesná výchova	
1. ročník	Teorie Výběrový lyžařský kurz Sportovní a rytmická gymnastika Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Zdravotní tělesná výchova
2. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový sportovní kurz Zdravotní tělesná výchova
3. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Zdravotní tělesná výchova Výběrový sportovní kurz
Práce s počítačem	
1. ročník	Osobní počítač Elektronické kalkulátory
3. ročník	Počítačové sítě Celosvětová počítačová síť Internet Elektronická pošta
Ekonomika	
2. ročník	Základy tržní ekonomiky Zaměstnanci Podnikání, podnikatel
3. ročník	Podnik, majetek podniku, hospodaření podniku Mzdy, bankovníctví Daňová soustava, pojišťovnictví Daňová evidenční povinnost
Technologie	
1. ročník	Přepočty receptur cukrářských výrobků Úprava cukru vařením Polevy Náplně Tuková těsta a výrobky Třené linecké těsto a výrobky Pálená hmota a výrobky Listové těsto a výrobky Koloidní roztoky Úvod do předmětu
2. ročník	Šlehané hmoty a výrobky Třená hmota a výrobky Jádrové hmoty Čajové a pařížské pečivo Smetanové náplně a výrobky Cukrářské ozdoby Speciální výrobky
3. ročník	Medové a perníkové těsto a výrobky Kynuté těsto a výrobky Zmrzlina DIA výrobky

Restaurační moučníky Oplatky Hodnocení jakosti cukrářských výrobků Technologické výpočty Zařízení provozoven Balení, skladování a přeprava polotovarů a výrobků Hlavní směry vývoje cukrářské výroby	
Stroje a zařízení	
1. ročník	Úvod do předmětu Stroje a zařízení pro skladování, dopravu a úpravu surovin Stroje na zpracování těst a hmot
2. ročník	Stroje a zařízení na tvarování těst a hmot Stroje a zařízení na zpracování korpusů a hotových výrobků Zařízení pro tepelnou úpravu Chladicí zařízení a stroje na výrobu zmrzliny
3. ročník	Klimatizační zařízení Komplexně mechanizované výrobní linky Stroje a zařízení pro balení a expedici výrobků Vývoj a perspektiva strojního vybavení cukrářské výroby
Suroviny	
1. ročník	Složení a vlastnosti potravin Základy výživy Cukry a jiná sladidla Obiloviny Mlýnské výrobky Škroby Vejece
2. ročník	Mléko, smetana a mléčné výrobky Tuky Ovoce a výrobky z ovoce Jádroviny Kakao a čokoláda Pochutiny Nápoje Želírovací prostředky
3. ročník	Kypřicí prostředky Nové druhy surovin Chemikálie používané v cukrářské výrobě Potravinářská barviva Obalové materiály Voda
Odborné kreslení	
1. ročník	Cvičení jednotahových linií Nácvik písma Prvky zdobení Dělení a zdobení jednotlivých ploch Plastická modelace
Odborný výcvik	
Zásady hospodaření se surovinami Úvod do předmětu Vážení a měření Seznámení s obsluhou strojů Úprava cukru Cvičné práce z hmoty na stříkání Příprava náplní Příprava polev Příprava pevných těst a výrobků	

2. ročník	Příprava pálené hmoty
	Příprava lehké šlehané hmoty
	Ozdoby z modelovací hmoty
	Příprava kynutého těsta
	Hodnocení jakosti výrobků
	Úvod do učiva 2. ročníku
	Zásady hospodaření se surovinami
	Těžké šlehané hmoty
	Ostatní šlehané a třené hmoty
	Jádrové hmoty
3. ročník	Zdobení a modelování
	Příprava listového těsta
	Příprava kynutého těsta
	Hodnocení jakosti výrobků
	Úvod do učiva 3. ročníku
	Příprava plundrového těsta
	Medové perníkové těsto
	Příprava DIA výrobků
	Příprava zmrzlin
	Restaurační moučníky
3. ročník	Skladování, uchovávání a odbyt výrobků
	Hodnocení jakosti výrobků
	Vedení předepsané evidence
	Ochrana životního prostředí
	Praktická příprava k závěrečným zkouškám

Pokryto předmětem

Občanská nauka
Chemie
Fyzika
Odborný výcvik
Práce s počítačem
Ekonomika
Technologie
Suroviny
Stroje a zařízení
Český jazyk
Odborné kreslení
Tělesná výchova
null
Německý jazyk

Člověk a svět práce

Integrace do výuky

Český jazyk	
1. ročník	Národní jazyk Zdokonalování jazykových dovedností Slohová výchova Práce s textem
2. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Slovo, slovní zásoba

3. ročník	Větná stavba Slohová výchova Práce s textem Zdokonalování jazykových dovedností Slohová výchova Informační zdroje Kultura řeči	
	2. ročník	Jídla a nápoje
	3. ročník	V restauraci Zásady a pravidla, Evropa
Německý jazyk		
	Tagesablauf Hausarbeiten Hobbys Zivilalltag Berufe Freunde Meine Clique	
Občanská nauka		
1. ročník	Člověk ve společnosti Víra a ateismus, náboženství Člověk jako občan Média	
2. ročník	Člověk a právo Právo a spravedlnost Rodinné právo Občanské právo Člověk a hospodářství	
3. ročník	Historie české státnosti Soudobý svět Proces evropské integrace	
Fyzika		
1. ročník	Mechanika Základy biologie Termika Elektřina a magnetismus Vlnění a optika Obecná ekologie	
Matematika		
2. ročník	Operace s reálnými čísly Řešení rovnic a nerovnic v množině R Planimetrie	
3. ročník	Funkce Výpočet povrchů a objemů těles Práce s daty	
Estetická výchova		
2. ročník	Kulturní výchova	
Tělesná výchova		
1. ročník	Teorie Výběrový lyžařský kurz Sportovní a rytmická gymnastika Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Zdravotní tělesná výchova	
2. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry	

3. ročník	Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový sportovní kurz Zdravotní tělesná výchova Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Zdravotní tělesná výchova Výběrový sportovní kurz
Práce s počítačem	
1. ročník	Osobní počítač Textový editor Word Elektronické kalkulátory Závěrečná práce v textovém editoru Word
2. ročník	Operační systém Závěrečná práce v tabulkovém kalkulátoru Excel
3. ročník	Celosvětová počítačová síť Internet Elektronická pošta Program PowerPoint Závěrečná práce v programu PowerPoint
Ekonomika	
2. ročník	Základy tržní ekonomiky Zaměstnanci Podnikání, podnikatel
3. ročník	Podnik, majetek podniku, hospodaření podniku Mzdy, bankovníctví Daňová soustava, pojišťovnictví Daňová evidenční povinnost
Technologie	
1. ročník	Úvod do předmětu Přepočty receptur cukrářských výrobků Úprava cukru vařením Polevy Náplně Tuková těsta a výrobky Třené linecké těsto a výrobky Pálená hmota a výrobky Listové těsto a výrobky Kolooidní roztoky
2. ročník	Šlehané hmoty a výrobky Třená hmota a výrobky Jádrové hmoty Čajové a pařížské pečivo Smetanové náplně a výrobky Cukrářské ozdoby Speciální výrobky
3. ročník	Medové a perníkové těsto a výrobky Kynuté těsto a výrobky Zmrzlina DIA výrobky Restaurační moučníky Oplatky Hodnocení jakosti cukrářských výrobků Technologické výpočty Zařízení provozoven Balení, skladování a přeprava polotovarů a výrobků Hlavní směry vývoje cukrářské výroby
Odborný výcvik	
1. ročník	Úvod do předmětu

2. ročník	Zásady hospodaření se surovinami Seznámení s obsluhou strojů Úprava cukru Vážení a měření Cvičné práce z hmoty na stříkání Příprava náplní Příprava polev Příprava pevných těst a výrobků Příprava pálené hmoty Příprava lehké šlehané hmoty Ozdoby z modelovací hmoty Příprava kynutého těsta Hodnocení jakosti výrobků Úvod do učiva 2. ročníku Zásady hospodaření se surovinami Těžké šlehané hmoty Ostatní šlehané a třené hmoty Jádrové hmoty Zdobení a modelování Příprava listového těsta Příprava kynutého těsta Hodnocení jakosti výrobků Úvod do učiva 3. ročníku Příprava plundrového těsta Medové perníkové těsto Příprava DIA výrobků Příprava zmrzlin Restaurační moučníky Skladování, uchovávání a odbyt výrobků Hodnocení jakosti výrobků Vedení předepsané evidence Ochrana životního prostředí Praktická příprava k závěrečným zkouškám
3. ročník	

Pokryto předmětem

Tělesná výchova
Občanská nauka
Fyzika
Odborný výcvik
Práce s počítačem
Estetická výchova
Český jazyk
Ekonomika
null
Německý jazyk

Informační a komunikační technologie

Integrace do výuky

Český jazyk	
1. ročník	Národní jazyk Zdokonalování jazykových dovedností Práce s textem
2. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností

	Slovo, slovní zásoba Větná stavba Slohová výchova Práce s textem
3. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Slohová výchova Informační zdroje
1. ročník	Seznamování, představování, osobní údaje
2. ročník	Každodenní činnosti, škola
Občanská nauka	
1. ročník	Člověk ve společnosti Víra a ateismus, náboženství Člověk jako občan Média
2. ročník	Člověk a právo Právo a spravedlnost Rodinné právo Občanské právo Člověk a hospodářství
3. ročník	Historie české státnosti Soudobý svět Proces evropské integrace
Fyzika	
1. ročník	Mechanika Termika Elektřina a magnetismus Vlnění a optika Fyzika atomu Vesmír Základy biologie Obecná ekologie Člověk a životní prostředí
Chemie	
2. ročník	Směsi a roztoky Částicové složení látek Chemický děj Názvosloví anorganických sloučenin Chemické výpočty
3. ročník	Významné prvky a jejich sloučeniny Charakteristika organických sloučenin Uhlovodíky a jejich zdroje Deriváty uhlovodíků Přírodní látky Významné organické látky
Matematika	
	Práce s daty
Estetická výchova	
1. ročník	Humanismus a renesance
Tělesná výchova	
	Teorie Výběrový lyžařský kurz Sportovní a rytmická gymnastika Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry
2. ročník	Zdravotní tělesná výchova Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika

	Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový sportovní kurz Zdravotní tělesná výchova
3. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Zdravotní tělesná výchova Výběrový sportovní kurz
Práce s počítačem	
1. ročník	Osobní počítač Textový editor Word Elektronické kalkulátory Závěrečná práce v textovém editoru Word
2. ročník	Software počítače Počítačové viry a antivirová ochrana Autorská práva Operační systém Tabulkový kalkulátor Excel Závěrečná práce v tabulkovém kalkulátoru Excel Databáze v Excelu
3. ročník	Počítačové sítě Celosvětová počítačová síť Internet Elektronická pošta Grafický program Zoner Callisto Závěrečná práce v programu Zoner Callisto Program PowerPoint Závěrečná práce v programu PowerPoint
Ekonomika	
2. ročník	Základy tržní ekonomiky Zaměstnanci Podnikání, podnikatel
3. ročník	Podnik, majetek podniku, hospodaření podniku Mzdy, bankovníctví Daňová soustava, pojišťovnictví Daňová evidenční povinnost
Technologie	
1. ročník	Úvod do předmětu Přepočty receptur cukrářských výrobků Úprava cukru vařením Polevy Náplně Tuková těsta a výrobky Třené linecké těsto a výrobky Pálená hmota a výrobky Listové těsto a výrobky Koloidní roztoky
2. ročník	Šlehané hmoty a výrobky Třená hmota a výrobky Jádrové hmoty Čajové a pařížské pečivo Smetanové náplně a výrobky Cukrářské ozdoby Speciální výrobky
3. ročník	Medové a perníkové těsto a výrobky Kynuté těsto a výrobky Zmrzliny

	DIA výrobky Restaurační moučníky Oplatky Hodnocení jakosti cukrářských výrobků Technologické výpočty Zařízení provozoven Balení, skladování a přeprava polotovarů a výrobků Hlavní směry vývoje cukrářské výroby
Stroje a zařízení	
1. ročník	Úvod do předmětu Stroje a zařízení pro skladování, dopravu a úpravu surovin Stroje na zpracování těst a hmot
2. ročník	Stroje a zařízení na tvarování těst a hmot Stroje a zařízení na zpracování korpusů a hotových výrobků Zařízení pro tepelnou úpravu Chladicí zařízení a stroje na výrobu zmrzliny
3. ročník	Klimatizační zařízení Komplexně mechanizované výrobní linky Stroje a zařízení pro balení a expedici výrobků Vývoj a perspektiva strojního vybavení cukrářské výroby
Suroviny	
1. ročník	Složení a vlastnosti potravin Základy výživy Cukry a jiná sladidla Obiloviny Mlýnské výrobky Škroby Vejce
2. ročník	Mléko, smetana a mléčné výrobky Tuky Ovoce a výrobky z ovoce Jádroviny Kakao a čokoláda Pochutiny Nápoje Želírovací prostředky
3. ročník	Kypřicí prostředky Nové druhy surovin Chemikálie používané v cukrářské výrobě Potravinářská barviva Obalové materiály Voda
Odborné kreslení	
1. ročník	Cvičení jednotahových linií Nácvik písma Prvky zdobení Dělení a zdobení jednotlivých ploch Plastická modelace

Pokryto předmětem

Tělesná výchova

Občanská nauka

Chemie

Fyzika

Práce s počítačem

Ekonomika

Technologie

Suroviny

Stroje a zařízení

Estetická výchova

Český jazyk

Odborné kreslení

null

Německý jazyk

5 Učební plán

Škola	SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14, Štursova 14, 779 00 OLOMOUC		
Název ŠVP	Cukrář		
Platnost	1.9.2012	Délka studia v letech:	3.0
Kód a název oboru	RVP 29-54-H/01 Cukrář	Forma vzdělávání	denní forma vzdělávání

Učební plán ročníkový

Povinné předměty

1. ročník 2. ročník 3. ročník

	1. ročník	2. ročník	3. ročník	
Český jazyk	1	1	1	3
Cizí jazyk	2	2	2	6
Občanská nauka	1	1	1	3
Fyzika	1	-	-	1
Chemie	-	1	1	2
Matematika	1 1/2	1 1/2	1	4
Estetická výchova	1	1	-	2
Tělesná výchova	1	1	1	3
Práce s počítačem	1	1	1	3
Ekonomika	-	1	1	2
Technologie	2	2	3	7
Stroje a zařízení	1	1	1 1/2	3,5
Suroviny	2	2	1 1/2	5,5
Odborné kreslení	1	-	-	1
Odborný výcvik	15	17 1/2	17 1/2	50
Celkem základní dotace	30,5	33	32,5	96
Celkem disponibilní dotace	0	0	0	0
Celkem v ročníku	30,5	33	32,5	96

Volitelné předměty

1. ročník

Cizí jazyk

Německý jazyk	2
null	2

2. ročník

Cizí jazyk

null	2
Německý jazyk	2

3. ročník

Cizí jazyk

null	2
Německý jazyk	2

Přehled využití týdnů

	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Výuka dle rozpisu učiva	33	33	30
Závěrečná zkouška			3
Lyžařský kurz	1		
Výběrový sportovní kurz		1	1
Celkem:	34	34	34

Předměty Technologie, Suroviny, Stroje a zařízení, Odborné kreslení čerpají hodinové dotace z předmětu Technická a technologická příprava z RVP

Předmět Odborný výcvik čerpá hodinovou dotaci z předmětu Výroba a odbyt z RVP.

Předměty Ekonomika, Odborný výcvik čerpají hodinové dotace z předmětu Ekonomické vzdělávání z RVP
Předměty Anglický jazyk, Německý jazyk čerpají hodinové dotace z předmětu Jazykové vzdělávání - cizí jazyk z RVP

6 Spolupráce se sociálními partnery

Při tvorbě ŠVP vychází škola z dlouhodobých zkušeností spolupráce s firmami, u kterých žáci vykonávají výuku odborného výcviku. Žáci jsou zařazováni do firem, které mají zkušenosti s výukou žáků, zaměstnávají odborníky s mnohaletou praxí a mají odpovídající technické i sociální zabezpečení nutné pro zajištění praktického vyučování. Největším naším sociálním partnerem pro výuku odborného výcviku žáků oboru Cukrář je PENAM, a.s. Brno, provoz Pekárny Olomouc. Zde probíhá skupinová výuka pod přímým vedením vlastních učitelů odborného výcviku. Tato forma výuky se uplatňuje zejména u žáků 1. ročníků, kdy je přítomnost učitele nezbytná. Žáci 2. a 3. ročníků jsou zařazováni jednotlivě na další smluvní pracoviště, kde vykonávají výuku odborného výcviku pod odborným vedením instruktorů z řad zaměstnanců firem. Výhodou této formy výuky je, že jsou žáci vedeni k větší samostatnosti, získají nové poznatky z oboru a učí se začlenit do pracovního kolektivu. Instruktoři úzce spolupracují s našimi učiteli OV, mohou se účastnit pedagogických rad, závěrečných zkoušek a dalších akcí pořádaných školou. Spolupráce s těmito firmami je pro školu důležitá i v době konání praktických závěrečných zkoušek, kdy je nám umožněno na těchto pracovištích zkoušky uskutečnit. Některým žákům, kteří mají o obor zájem a chtějí pracovat ve zvoleném oboru, nabízejí majitelé provozních pracovišť možnost pracovního umístění po vyučení. Škola je členem Asociace kuchařů a cukrářů a toto členství nám umožní snadnější přístup na různé celostátní soutěže žáků. Učitelé odborných předmětů a odborného výcviku se mohou zúčastňovat různých seminářů a kurzů, které pro ně Asociace pořádá. Dalším sociálním partnerem naší školy je Hospodářská komora ČR. Spolupráce spočívá zejména v zabezpečení závěrečných zkoušek žáků 3. ročníků. Hospodářská komora nám zajišťuje k těmto zkouškám své odborníky z praxe. Nejlepší absolventy vysílá škola na návrh těchto odborníků do Prahy, kde získají Osvědčení Hospodářské komory ČR. Škola zároveň obdrží Čestné uznání za vysokou úroveň praktické přípravy žáků. Mezi naše další sociální partnery patří i Úřad práce v Olomouci, který pořádá každoročně pro žáky 3. ročníků besedy. Na nich jsou žáci seznamováni s problematikou trhu práce, se službami ÚP a jsou jim nabídnuta volná pracovní místa v oboru. Pro chod školy je důležitá i spolupráce s Radou školy a s Klubem rodičů a přátel školy. Klub rodičů a přátel školy je občanské sdružení, které finančně podporuje žáky v jejich účasti na soutěžích, exkurzích a sportovních akcích.

školní vzdělávací program

Číšník, servírka

RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník

Číšník, servírka

SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14

Obsah

1	Identifikační údaje	2
2	Profil absolventa	3
3	Charakteristika školy	9
4	Charakteristika ŠVP	11
4.1	Popis materiálního a personálního zajištění výuky	13
4.2	Začlenění průřezových témat	14
5	Učební plán	25
6	Spolupráce se sociálními partnery	28

1 Identifikační údaje

Název ŠVP	Číšník, servírka		
Datum	19. 11. 2008	Název RVP	RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník
Platnost	1.9.2012	Dosažené vzdělání	Střední vzdělání s výučním listem
Forma vzdělávání	denní forma vzdělávání		
Délka studia v letech:	3		

Název školy	SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14
Adresa	Štursova 14, 779 00 OLOMOUC
IČ	00577448
REDIZO	600017061
Kontakty	pochyla@stursovka.cz, tel. 585 200 212, mobil 605 129 937, valkova@stursovka.cz, tel. 585 200 214, mobil 605 848 372
Ředitel	PhDr. Ladislav Pochyla
Telefon	585200211
Fax	585228634
Email	sekretariat@stursovka.cz
www	www.stursovka.cz

Zřizovatel	Olomoucký kraj, Jeremenkova 40a, Olomouc
Adresa	Olomoucký kraj, Jeremenkova 40a, Olomouc
IČ	60609460
Kontakt	Odbor školství, mládeže a tělovýchovy
Telefon	585 508 564
Fax	585 508 564
Email	posta@kr-olomoucky.cz
www	www.kr-olomoucky.cz

Doplňující údaje

Použité RVP: RVP 65-51-H/01 Kuchař-číšník

datum, podpis, razítko

2 Profil absolventa

Škola	SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14, Štursova 14, 779 00 OLOMOUC		
Název ŠVP	Číšník, servírka		
Platnost	1.9.2012	Délka studia v letech:	3.0
Kód a název oboru	RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník	Forma vzdělávání	denní forma vzdělávání

PROFIL ABSOLVENTA

Kód a název oboru vzdělání: 65-53-H/001 Číšník - servírka

Název ŠVP: Číšník, servírka

Dosažený stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma studia: 3 roky, denní studium

Školní vzdělávací program je určen pro dívky a hochy.

Pracovní uplatnění absolventa:

Absolvent školního vzdělávacího programu číšník, servírka disponuje kompetencemi pro činnosti v provozovnách veřejného stravování na úseku odbytu. Ovládá základní pravidla a techniku obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, ve styku s hostem bude připraven jednat profesionálně a komunikovat ve dvou cizích jazycích.

Absolvent se uplatní při výkonu povolání ve veřejném i účelovém stravování v pozici zaměstnance. Po nezbytné praxi v oboru je připraven na soukromé podnikání v pohostinství.

Po absolvování závěrečných zkoušek se může ucházet o přijetí do studijních oborů pro absolventy tříletých učebních oborů apod.

Výsledky vzdělávání:

Absolvent v oblasti výkonu profese

- má psychologické základy jednání a profesního chování
- připravuje pracoviště na provoz,
- upraví tabuli pro různé příležitosti,
- ovládá různé techniky obsluhy v různých stravovacích a společensko-zábavních střediscích
- zná techniku práce u stolu hosta - míchání salátů, krájení a vykostování mas, flambování, přípravu pokrmů u stolu hosta
- zvládá sestavování jídelních lístků a menu pro různé příležitosti podle gastronomických pravidel
- kontroluje kvalitu provedené práce,
- ovládá různé způsoby vyúčtování s hostem, je schopen využívat výpočetní techniku.

Žák je veden tak, aby

- znal své reálné odborné a osobnostní kvality, uměl konstruktivně zvažovat své možnosti v oblasti profesní dráhy,
- měl reálnou představu o kvalitě své práce, pracoval svědomitě a pečlivě, snažil se dosahovat co nejlepších výsledků a konstruktivně přistupovat k důvodné kritice a k odstraňování vzniklých nedostatků,
- měl základní přehled o nabídce profesních a vzdělávacích možností a příležitostech v regionu, uměl posoudit a zjistit možnosti svého pracovního uplatnění a jim odpovídající potřeby dalšího vzdělávání,
- prezentoval vhodným způsobem výsledky své práce i dispozice k dalšímu profesnímu i osobnostnímu rozvoji,
- uvažoval a jednal ekonomicky v osobním i pracovním životě (bral v úvahu náklady, výnosy a zisk každé činnosti), pracoval hospodárně a snažil se o loajálnost v pozici zaměstnance,
- dodržoval zásady a předpisy bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a hygieně práce, znal pracovní rizika spojená s výkonem svého povolání,
- pečoval o stroje a zařízení a prováděl jejich běžnou obsluhu a údržbu,
- rozvíjel své estetické cítění a tvůrčí přístup ve svém oboru.

Předpoklady absolventa pro další rozvoj v pracovním, občanském i osobním životě: - čte s porozuměním texty

verbální, ikonické (tabulky, grafy, schémata, výkresy),

- dovede se vyjadřovat v mateřském jazyce i v cizím jazyce přiměřeně situaci každodenního a pracovního života,
- má základní znalosti o fungování multikulturní demokratické společnosti, - má základní znalosti v oblasti právního vědomí,
- má vědomosti a dovednosti z ekonomiky a podnikání potřebné k orientaci na trhu práce, v podnikových činnostech a v pracovně právních vztazích,
- má základní numerické znalosti,
- zná zásady správné životosprávy, relaxace a regenerace duševních a fyzických sil,
- umí poskytnout první pomoc při úrazu a náhlém onemocnění,
- dovede identifikovat běžné problémy, s nimiž se v životě setká a hledat způsoby jejich řešení.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolvent

- se orientoval v potřebných informacích a pracoval s nimi uvážlivě,
- byl schopen používat prostředky informační a komunikační technologie ke komunikaci, pro získávání a zpracování informací ve všech oblastech, zejména v pracovním a osobním životě,
- měl aktivní přístup k životu, včetně života občanského a k řešení problémů,
- jednal a komunikoval slušně a odpovědně, vážil si vytvořených hodnot,
- respektoval lidská práva a vážil si lidského života,
- chránil životní prostředí v pracovním i osobním životě,
- jednal hospodárně v pracovním i osobním životě,
- pocíťoval odpovědnost za své zdraví, usiloval o zdravý životní styl a zdokonalování své tělesné zdatnosti.

Způsob ukončení vzdělávání a certifikace a možnosti dalšího vzdělávání:

Vzdělávání je ukončeno závěrečnou zkouškou. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy. Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list. Úspěšné složení závěrečné zkoušky a získání výučního listu umožňuje absolventovi ucházet se o studium navazujících studijních vzdělávacích programů ve středních odborných školách a středních odborných učilištích a tím může získat střední vzdělání s maturitní zkouškou. Absolvent je připraven prohlubovat si specifické znalosti v oboru různými školeními a kurzy.

Kompetence absolventa

Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
 - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
 - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí
 - uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace
 - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.)
 - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání
 - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
 - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- Kompetence k řešení problémů
 - uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace
 - volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušenosti a vědomosti nabytých dříve
 - porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky

- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
- Komunikativní kompetence
 - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
 - účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje
 - vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat
 - zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí
 - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
 - zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty
 - snažit se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii
 - pochopit výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností
 - aplikuje jazykové znalosti
 - dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě)
 - pracuje s textem, vyhledává požadované informace
 - dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce
- Personální a sociální kompetence
 - je tolerantní a zodpovědný, umí bezkonfliktně jednat
 - posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
 - mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti
 - ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
 - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
 - stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek
 - podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých
 - přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
 - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
 - adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotní
 - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým
- Občanské kompetence a kulturní povědomí
 - uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu
 - podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah
 - uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých
 - zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě

- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje
- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních
- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie
- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci
- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
- **Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**
 - při jednáních o vstupu na trh práce se ústně i písemně prezentuje, komunikuje, umí setavit motivační dopis, profesní životopis a žádost
 - mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám
 - mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze
 - mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady
 - umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání
 - rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání; dokázat vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, svými předpoklady a dalšími možnostmi
 - vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle
 - znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků
- **Matematické kompetence**
 - aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru
 - číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)
 - aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích
 - správně používat a převádět běžné jednotky
 - používat pojmy kvantifikujícího charakteru
 - provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy
 - nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je popsat a využít pro dané řešení
- **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi**
 - učit se používat nové aplikace
 - pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením
 - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet
 - komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace
 - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií

- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní
- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií

Odborné kompetence

- Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích
 - uplatňovali požadavky na hygienu v gastronomii
 - měli přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování
 - rozlišili vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů
 - znali způsoby skladování potravin a nápojů
 - sestavovali menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek
- Ovládat technologii přípravy pokrmů
 - používali a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu
- Ovládat techniku odbytu
 - ovládali druhy a techniku odbytu
 - volili vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používali vhodný inventář
 - společensky vystupovali a profesionálně jednali ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky
 - dbali na estetiku při pracovních činnostech
- Vykonávat obchodně – provozní aktivity
 - vyhotovovali podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou
 - využívali marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků, využívali prostředků podpory prodeje
 - sjednávali odbyty výrobků a služeb, prováděli vyúčtování
 - připravili podklad pro nákup surovin, potravin a dalšího materiálu
 - kalkulovali cenu výrobků a služeb
 - orientovali se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování
 - využívali ekonomických informací pro zabezpečení provozu
 - sestavovali nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií
- Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci
 - znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
 - chápali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem
 - znali systém péče státu o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uměli uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce)
 - osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik

- byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázali první pomoc sami poskytnout
- Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb
 - chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
 - dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana)
 - dodržovali stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
- Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje
 - zvažovali při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady
 - znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení
 - nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí
 - efektivně hospodařili se svými finančními prostředky

3 Charakteristika školy

Název školy	SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14		
Adresa	Štursova 14, 779 00 OLOMOUC		
Název ŠVP	Číšník, servírka		
Platnost	1.9.2012	Dosažené vzdělání	Střední vzdělání s výučním listem
Kód a název oboru	RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník	Délka studia v letech:	3

Charakteristika školy

Tradice školy a její postavení v regionu

Jsme státní střední školou, která se specializuje na oblast služeb.

Vyučované obory:

Kuchař – číšník (Kuchař), Kuchař- číšník (Číšník, servírka), Kuchař-číšník, Gastronomie, Kadeřník, Aranžér, Cukrář, Výrobce potravin, Operátor skladování, Krejčí, Pekař.

Studium v těchto oborech je tříleté zakončené výučním listem, obor Gastronomie je čtyřletý zakončený maturitní zkouškou.

Pro nadané žáky s ukončeným středním vzděláním s výučním listem jsou určeny třídy nástavbového studia – dvouleté denní nebo tříleté večerní studium zakončené maturitní zkouškou.

V olomouckém regionu působí naše škola již 50let, jedná se o jednu z největších škol tohoto typu v našem kraji s dlouholetou tradicí. Došlo k několika rekonstrukcím stávající budovy, byla provedena řada změn a stavebních úprav.

Charakteristika pedagogického sboru:

Odbornost, kvalifikovanost, aprobovanost, kreativita, týmová spolupráce, celoživotní vzdělávání

Struktura pedagogického sboru:

Učitelé všeobecných a odborných předmětů, učitelé odborného výcviku, výchovný poradce, metodik primární prevence, koordinátor EVOV.

Charakteristika žáků:

Školu navštěvují žáci nejen z Olomouce ale i z okolí. Vzhledem k poloze učiliště (5 minut od vlakového nádraží a v blízkosti centra) nemají žáci problém s dojížděním.

Žáci přicházejí ze základních škol, případně i z jiných středních škol, večerní nástavbové studium je určeno pro dospělé, kteří si dodělávají maturitní zkoušku a přicházejí z praxe.

Spolupráce s rodiči

V roce 2005 byla zřízena Školská rada, jejímž členy jsou zákonní zástupci nezletilých žáků, zletilí žáci, pedagogičtí pracovníci školy a zástupci zřizovatele.

Ve škole dále pracuje Klub rodičů a přátel školy – občanské sdružení.

Každoročně na podzim a na jaře se konají třídní schůzky, konzultační schůzky pro rodiče jsou možné kdykoliv po telefonické domluvě s příslušnými vyučujícími.

Rodiče i veřejnost jsou o aktivitách školy seznamováni také prostřednictvím webových stránek školy, pro zájemce o studium škola každoročně pořádá Den otevřených dveří.

Vzdělávací, volnočasové možnosti školy

Kromě kmenových učeben jsou ve škole odborné učebny – počítačové učebny vybavené moderními PC programy, jazykové učebny, sluchátková posluchárna, odborné učebny pro žáky gastronomických oborů a oboru Cukrář, odborná učebna určená pro žáky oboru Prodavač, moderně vybavené učebny pro aranžéry. V suterénu školy je zřízeno školní kadeřnictví a krejčovství, kde žáci těchto oborů vykonávají praxi.

Praktická výuka dalších oborů probíhá na jednotlivých smluvních pracovištích OV (hotely Flora, Clarion, NH hotel, Nestlé s. r. o., Kaufland, reklamní agentury, cukrářské výroby Mamka, Katrin, Sladký Měďa...).

Vzdělávání žáků probíhá podle platných osnov a schválených ŠVP pro jednotlivé obory.

V odpoledních hodinách mohou žáci navštěvovat kroužky – konverzace v cizích jazycích, matematický kroužek, počítačový kroužek, kroužek moderního stylu, sportovní kroužky – florbal, stolní tenis.

Zapojení školy do místního společenského života, soutěže žáků, sportovní akce

Naši žáci mají možnost pravidelné účasti v odborných soutěžích, kde prokazují svou zručnost, naučené dovednosti i vlastní kreativitu. Obor kadeřník prezentuje účesovou tvorbou. Pro obor cukrář a aranžér jsou typické tematické soutěže zaměřené především na zručnost a zpracování naučených poznatků. Žáci oboru číšník,

servírka mohou prokázat dovednosti barmanské či baristické. Kromě soutěží se žáci účastní i přednášek, školení, workshopů či kurzů, jsou pravidelně zapojováni do místního společenského života, kde prezentují naši školu i vlastní dovednosti. Další aktivity žáků naší školy naleznete ve výroční zprávě školy.

Naše škola spoluorganizuje Celostátní matematickou soutěž za účasti žáků středních škol olomouckého regionu. Každoročně se žáci 1. ročníků mohou účastnit lyžařského výcviku, kde pod dozorem instruktorů absolvují výcvik ve sjezdovém lyžování, na běžkách a ve snowboardu.

Kromě výše zmíněných sportovních akcí škola dále organizuje i pětidenní sportovní kurz, jehož náplní je cykloturistika, jízda na lodích, horolezectví, potápění, paintball, míčové hry, orientace v terénu..

Mezinárodní kontakty

V roce 2005 navázala škola kontakt s italskou školou Istituto di Istruzione Superiore, Classico, Scientifico, Professionale. Naši žáci oborů Kuchař, Číšník navštívili opakovaně jihoitalskou Kalábrii, kde pracovali v místních provozovnách pod vedením italských učitelů odborného výcviku.

Po velmi dobrých zkušenostech z této stáže škola postupně rozšířila mezinárodní kontakty a do programu Leonardo da Vinci pod záštitou EU zapojila i školy v Litvě, Francii a na Kypru.

Nejen žáci, ale i pedagogové a učitelé OV navštívili školy v litevské Klaipedě a francouzském městě Vannes.

V současné době je naše škola zapojena do projektu ERASMUS+, v rámci kterého žáci gastronomických oborů pokračují v zahraničních mobilitách.

4 Charakteristika ŠVP

Název školy	SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14		
Adresa	Štursova 14, 779 00 OLOMOUC		
Název ŠVP	Číšník, servírka		
Platnost	1.9.2012	Dosažené vzdělání	Střední vzdělání s výučním listem
Kód a název oboru	RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník	Délka studia v letech:	3

CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/002 Kuchař-číšník
Název ŠVP: Číšník, servírka
Dosažený stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:- 3 roky denní studium

Podmínky pro přijetí ke vzdělávání

- úspěšné ukončení základního vzdělání
- zdravotní způsobilost uchazeče (stanovena vládním nařízením)
- splnění kritérií přijímacího řízení stanovených pro daný školní rok

Zdravotní způsobilost

Předpokladem přijetí uchazeče ke vzdělávání ve střední škole je rovněž splnění podmínek zdravotní způsobilosti pro daný obor vzdělání. K posouzení zdravotního stavu uchazeče je způsobilý příslušný registrovaný praktický lékař. Zdravotní omezení vždy závisí na specifických požadavcích zvoleného oboru nebo předpokládaného uplatnění.

Ukončování vzdělávání

Vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou. Závěrečná zkouška se skládá z písemné, ústní zkoušky z odborných předmětů a z praktické zkoušky z odborného výcviku. Praktická zkouška obsahuje přípravu slavnostní tabule, přípravu pokrmů včetně normování a obsluhu. Součástí je samostatná odborná práce. Praktická část zkoušky trvá dva pracovní dny. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy. Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

Organizace výuky

Příprava žáků je organizována jako tříleté denní studium. Probíhá vždy jeden týden teoretické výuky a jeden týden odborného výcviku v rozsahu stanoveném učebním plánem.

Praktické vyučování probíhá v odborné učebně školy, na pracovištích školy a na smluvních pracovištích u právnických a fyzických osob.

Smluvní zajištění praktického vyučování žáků oboru kuchař-číšník je realizováno v souladu s ustanovením § 65 školského zákona v podnikové sféře u právnických a fyzických osob na základě smlouvy o výuce. Smlouva je uzavírána vždy na 1 školní rok, v pololetí dochází k úpravám smlouvy, snahou je vystřídat žáky v různých typech provozoven (restaurace, školní jídelny, hotely).

Výuka u smluvních partnerů probíhá pod vedením instruktorů z řad zkušených pracovníků těchto firem a je kontrolována učiteli odborného výcviku a zástupcem ředitele pro praktické vyučování. Odborníci z praxe jsou pravidelně zváni k závěrečným zkouškám.

Pojetí vzdělávacího programu

Učební obor 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 to, aby si žáci vytvořili kladný vztah ke zvolenému oboru a získali správné pracovní návyky.

Vzdělávací program umožňuje získání všeobecných a odborných vědomostí a manuálních a intelektových dovedností potřebných k vykonávání povolání číšník. Při sestavování a naplňování ŠVP je respektována snaha o vybavení absolventa takovými znalostmi, dovednostmi a postoji, které mu umožní dobré uplatnění na trhu práce. Při sestavování obsahu vzdělávání jsou respektovány požadavky sociálních partnerů příslušné odbornosti. Učivo odborných předmětů je vybráno s ohledem na možnosti pracovního uplatnění absolventa v různých typech

provozních jednotek v regionu.

Cílem vzdělávacího programu je poskytnout žákům určité množství všeobecných a odborných poznatků a dovedností pro práci číšníka. Všeobecně vzdělávací předměty rozšiřují a prohlubují všeobecné znalosti a dovednosti žáka a vytvářejí předpoklady pro odborné vzdělávání.

Odborné předměty jsou zaměřeny na získání přehledu o potravinách a nápojích, jejich vlastnostech, způsobu skladování a ošetřování, zpracování surovin a o charakteristice pokrmů a nápojů. V teoretické výuce se žáci seznamují se zařízením gastronomických provozoven a používaným inventářem, získávají vědomosti o stolničení a učí se pravidlům jednoduché a složité obsluhy.

Obsah odborných předmětů je koordinován s odborným výcvikem. Cílem odborného výcviku je praktické osvojení dovedností a aplikace všeobecných a odborných dovedností. V teorii i praxi jsou žáci vedeni k hospodárnému zacházení s potravinami a k ekologickému chování, ke slušnému chování a k dodržování hygienických předpisů a předpisů bezpečnosti práce.

Obecným cílem vzdělávacího programu je připravit pracovníka, který se dobře umístí na trhu práce, případně bude schopen reagovat na měnící se podmínky trhu práce.

Metody a formy výuky

Jsou voleny s ohledem na obsah konkrétního učiva a výsledků vzdělávání, kterého se má dosáhnout. Učitelé volí metody podle svých potřeb a zkušeností a s ohledem na charakter vyučovaného předmětu. Uplatňují vhodnou motivaci, která stimuluje práci žáků a nejčastěji se opírá o zájem o zvolený učební obor. Důraz je kladen na podporování samostatné práce žáků, především na osobní zodpovědnost a samostatnost, schopnost kooperace a týmové spolupráce se záměrem odpovídajícího sebehodnocení a poznání svých možností a ovlivňování žákovských postojů – samostatné práce žáků, skupinové práce, brainstorming, referáty, prezentace písemné, ústní a jiné, společné hodnocení, analýza výsledků. Důležitou složkou teoretické výuky je používání názorných pomůcek v různé formě, které žákovi usnadňují pochopení učiva, jako vzorky, nástěnné obrazy, zvukové nahrávky, instruktážní a výukové video, exkurze. K procvičování a upevňování učiva se využívají různé formy ústních, písemných a praktických cvičení, soutěže, simulační metody, projekty apod.

Velký důraz je kladen na vytváření mezipředmětových vazeb, které rozšiřují klíčové kompetence žáka. Součástí výuky jsou besedy s odborníky, návštěvy výstav a koncertů, odborné exkurze, soutěže, skupinové projekty a různé formy zapojení žáků do prezentačních akcí školy.

Praktické vyučování umožňuje žákům využití teoretických poznatků v praxi, ověření a rozšíření odborných znalostí a pěstování dovedností potřebných pro daný obor tak, aby žák získal jistotu při provádění praktických činností, byl samostatný, dokázal prakticky použít nabyté znalosti při řešení a plnění praktického úkolu. Žáci jsou vedeni k odpovědnosti za plnění úkolů a kvalitu vykonané práce jednotlivce i kolektivu. Používané metody rozvíjí komunikační dovednosti, estetické cítění, upevňování pracovních návyků. Metody odborného výcviku jsou doplněny o návštěvy odborných pracovišť, exkurze, kurzy. Velký zájem je o speciální kurzy – např. barmanský kurz, který je příležitostí k rozšíření odborných dovedností žáků.

Hodnocení žáků

Při hodnocení žáků je používané slovní hodnocení a numerické hodnocení. Kritéria hodnocení vychází z klasifikačního řádu SOŠ obchodu a služeb Olomouc.

Hodnocení žáků vyplývá z dílčí klasifikace žáka během pololetí. Příslušný vyučující učitel předmětu využívá k hodnocení znalostí žáka různé druhy zkoušek - písemné práce vypracované jednotlivci i výsledky skupinové práce, praktické práce nebo ústní zkoušení, prezentace projektů aj., sleduje průběžně výkon žáka, jeho aktivity při vyučování a připravenost na vyučování.

Při klasifikaci je hodnocena ucelenost, přesnost a trvalost osvojení požadovaných poznatků, kvalita a rozsah získaných dovedností, schopnost uplatňovat osvojené poznatky a dovednosti, samostatnost při řešení teoretických a praktických úkolů, schopnost využívat a zobecňovat zkušenosti a poznatky získané při praktických činnostech, samostatnost a tvořivost.

V předmětech praktického zaměření se hodnotí také vztah k práci, k pracovnímu kolektivu a k praktickým činnostem, osvojení si praktických dovedností a návyků, využití získaných teoretických vědomostí v praktických činnostech, aktivita, samostatnost, tvořivost, iniciativa.

Součástí hodnocení žáků je i hodnocení chování a vystupování a prezentování školy, výsledky žáků při soutěžích, výsledky skupinových projektů apod.

Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků mimořádně nadaných

Práce se žáky se speciálními vzdělávacími potřebami

Vzdělávání žáků se SVP probíhá podle platné legislativy. Ve škole se vzdělávají žáci se specifickými poruchami učení i chování a dále žáci se zdravotním nebo sociálním znevýhodněním. Všichni žáci jsou integrováni do

běžných tříd a jsou vzdělávání podle platného vzdělávacího programu. Třídní učitelé úzce spolupracují s pedagogicko-psychologickou poradnou, s výsledky vyšetření žáků jsou seznámeni vyučující, kteří zohledňují žáky dle doporučení poradny – např. delší časový limit při písemném zkoušení, přednost různých forem zkoušení před ostatními, zadávání kratších celků při hodnocení, stanovení individuálního tempa.

Žáci se specifickými vzdělávacími potřebami jsou připravováni tak, aby zvládli učivo v rozsahu ŠVP. Využívá se následujících metod:

- týmová spolupráce – výuka ve skupině
- interaktivní výuka – využití okamžité zpětné vazby
- diferencovaná výuka – výuka je přizpůsobena individuálním potřebám žákům, je vhodné i rozdělení žáků ve třídě do různých skupin dle jejich možností a schopností

Zákonní zástupci žáků se specifickými poruchami učení přikládají k přihlášce na střední školu odborný posudek od psychologa z pedagogicko-psychologické poradny nebo ze specializovaného centra. Úkolem výchovné poradkyně před nástupem žáků do školy je vypracovat na základě těchto posudků zprávu o SPU, která může být během školního roku doplňována. Pokud potřebuje se žáky hovořit, je oprávněna je vyzvednout z teoretického nebo praktického vyučování. Výchovná poradkyně pravidelně informuje třídní učitele o žácích s SPU a ti pak předávají zprávu příslušným vyučujícím, kteří tyto žáky vyučují.

Žákům se speciálními vzdělávacími potřebami a mimořádně nadaným žákům může ředitel školy na základě žádosti zákonného zástupce nezletilého žáka nebo na základě žádosti zletilého žáka povolit individuální vzdělávací plán.

Všichni žáci mohou využívat konzultačních hodin, které jsou vždy po vyučování a s jejichž rozpisem jsou žáci seznámeni na začátku školního roku.

Práce s nadanými žáky

Matematicky nadaní žáci mají možnost zúčastnit se školního kola matematické soutěže a nejlepší z nich dále postoupit do republikového kola. Nadání v oboru mohou žáci uplatnit v odborných soutěžích

Rozvíjení občanských a klíčových kompetencí

Během studia je žák veden tak, aby si byl vědom svých osobních možností a kvalit, aby uměl pracovat samostatně i v týmu. Výuka pomáhá rozvoji osobnosti a vytváří předpoklady k tomu, aby se žák správně zapojil do společnosti a měl možnost dalšího rozvoje.

Jednotný přístup pedagogů se promítá v jednotných požadavcích na chování žáka ve škole i na akcích organizovaných školou, na vytváření příznivého klimatu ve škole. Upevňování a rozvíjení sociálních kompetencí vede k vhodnému zapojení žáka do kolektivu, ve kterém uplatní své schopnosti a bude i umět respektovat druhé a spolupracovat s nimi.

Komunikační dovednosti jsou rozvíjeny na úrovni verbální, písemné i s využitím IKT. Oblast IKT je zaměřena nejen na osvojení dovedností práce s těmito technologiemi, ale také na vhodném využití těchto znalostí pro svůj osobní i pracovní život.

Výchovný a vzdělávací proces je veden tak, aby se žák choval zodpovědně při plnění pracovních úkolů a aby zodpovídal za své jednání v různých občanských i pracovních situacích. Rozvíjení klíčových kompetencí je vhodně zařazeno do všech předmětů. Proces uplatňování klíčových kompetencí je veden tak, aby byl soustavný a vykazoval vývojový posun během studia.

4.1 Popis materiálního a personálního zajištění výuky

Materiální podmínky

Teoretická výuka probíhá v budově školy na Štursově ulici č. 14. Kromě kmenových učeben, které jsou vybaveny bílými keramickými tabulemi, jsou žákům k dispozici počítačové učebny, jazykové učebny vybavené audiovizuální technikou, videové učebny, odborné učebny pro teoretickou výuku žáků oboru prodavač, operátor skladování, kuchař a číšník.

Pro výuku lze dále využít interaktivní tabule.

Výuka tělesné výchovy probíhá ve dvou tělocvičnách, které jsou vybaveny posilovacími stroji, zrcadlovou stěnou, audiovizuální technikou. Žáci sportují i na hřištích v areálu školy.

Pro žáky je určena také knihovna, ve které si mohou půjčovat jak beletrii tak odbornou literaturu.

Odborný výcvik probíhá na jednotlivých pracovištích v Olomouci. Kadeřníci, krejčovské a aranžéři mají vlastní pracoviště odborného výcviku, která se nacházejí v budově školy. Odborný výcvik cukrářů a gastronomických oborů probíhá jak v odborných učebnách školy, tak na smluvních pracovištích. Škola zřídila kadeřnictví a zakázkové krejčovství v suterénu školy, které jsou k dispozici i široké veřejnosti.

V suterénu školy se nachází rovněž moderní školní jídelna, ve které se mohou žáci stravovat a vybírat si

z nabídky 2 pokrmů. Obsluhu v jídelně zajišťují v rámci odborného výcviku žáci maturitního oboru Gastronomie. V přízemí je žákům k dispozici bufet a automaty na rychlé občerstvení, na kávu, minerálku a další nealkoholické nápoje.

Personální podmínky

Výuku ve škole zajišťují vyučující teoretické výuky i odborného výcviku, kteří jsou plně kvalifikováni.

Na škole je plně kvalifikovaný výchovný poradce, metodik primární prevence i koordinátor environmentální výchovy, vzdělávání a osvěty.

Učitelé teoretických předmětů i učitelé odborného výcviku využívají ke svému dalšímu vzdělávání různých programů, projektů, účastní se odborných seminářů a školení, které pořádají různé vzdělávací instituce, jiné školy nebo pedagogická centra.

Organizační podmínky

Základním dokumentem školy je Školní řád, jehož obsahem je režim školy, práva a povinnosti žáků a zákonných zástupců, docházka do školy – podmínky pro omlouvání absence, hygiena a zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (BOZP), výchovná opatření, hodnocení výsledků vzdělávání žáků v jednotlivých předmětech, klasifikační řád.

Vždy první den nového školního roku jsou všichni žáci seznámeni prostřednictvím svých třídních učitelů se Školním řádem, pro rodiče našich žáků je Školní řád zveřejněn na webových stránkách školy.

Podmínky bezpečnosti práce, požární plán, evakuační plán

Škola má zpracovanou směrnici k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví žáků ve škole, požární poplachovou směrnici, požární evakuační plán, preventivní požární hlídky. Rovněž je zpracován provozní řád školní kuchyně, provozní řád dílen praktického vyučování oboru krejčí, provozní řád pro odborný výcvik žáků oboru aranžér, cukrář a kuchař - číšník, provozní řád školního kadeřnictví a holičství pro odborný výcvik žáků oboru kadeřník. Žáci, kteří vykonávají odborný výcvik mimo budovu školy, se řídí provozním řádem jednotlivých smluvních pracovišť.

Pro všechny odborné učebny a tělocvičny jsou vypracovány organizační a provozní řády, stejně tak jsou vypracovány pokyny pro šatny.

Žáci jsou seznámeni s jednotlivými řády a pokyny, o čemž je učiněn zápis do třídních knih, deníků OV a 1. den školy žáci podepisují seznámení s BOZP.

4.2 Začlenění průřezových témat

Občan v demokratické společnosti

Integrace do výuky

Český jazyk	
1. ročník	Národní jazyk Zdokonalování jazykových dovedností Slohová výchova Práce s textem
2. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Slovo, slovní zásoba Větná stavba Slohová výchova Práce s textem
3. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Současná česká a světová literatura Slohová výchova Kultura řeči Kulturní výchova
Anglický jazyk	
1. ročník	Seznamování, představování, osobní údaje Domov, bydlení

	Rodina Hudba, film, volný čas
2. ročník	Sport, denní režim Jídla a nápoje
3. ročník	V restauraci Zásady a pravidla, Evropa
Německý jazyk	
1. ročník	První kontakty Lidé Lidé a jejich řeči Země Škola Školní předměty Rodina Můj dům Opakování
2. ročník	Stravovací návyky Národní a mezinárodní kuchyně Ve městě Obchody a místa setkání Nákupy Každodenní život

Přátelství	
Ruský jazyk - volitelný	
1. ročník	Informace o sobě Seznamování Mluvíme rusky Na návštěvě
2. ročník	Rodina Reálie Odborná terminologie
3. ročník	Volný čas Seznámení - inzerát. Odborná terminologie
Anglický jazyk - volitelný	
1. ročník	Seznamování, představování, osobní údaje Domov, bydlení Rodina Hudba, film, volný čas
2. ročník	Sport, denní režim
3. ročník	Jídla a nápoje V restauraci
Německý jazyk - volitelný	
1. ročník	První kontakty Lidé Lidé a jejich jazyky Země Škola Školní předměty Rodina Můj dům Opakování
2. ročník	Stravovací návyky Město Obchody Nákupy
3. ročník	V restauraci Jídelní lístek Česká, německá a rakouská kuchyně
Občanská nauka	
1. ročník	Člověk ve společnosti Víra a ateismus, náboženství Člověk jako občan Média
2. ročník	Člověk a právo Právo a spravedlnost Rodinné právo Občanské právo Člověk a hospodářství
3. ročník	Historie české státnosti Soudobý svět Proces evropské integrace
Fyzika	
1. ročník	Mechanika Termika Elektřina a magnetismus Vlnění a optika Fyzika atomu Vesmír Základy biologie Obecná ekologie

Člověk a životní prostředí	
Matematika	
	Operace s reálnými čísly Výrazy a jejich úpravy
2. ročník	Řešení rovnic a nerovnic v množině R Planimetrie
3. ročník	Funkce Výpočet povrchů a objemů těles Práce s daty
Estetická výchova	
1. ročník	Antická kultura jako základ vzdělanosti Středověká literatura Humanismus a renesance Baroko, klasicismus, národní obrození Romantismus, realismus Kulturní výchova
2. ročník	Světová demokratická próza 20. století Válka a osvobození v české literatuře Literatura na přelomu 19. a 20. století Kulturní výchova
Tělesná výchova	
1. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový lyžařský kurz Zdravotní tělesná výchova
2. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový sportovní kurz Zdravotní tělesná výchova
3. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový sportovní kurz Zdravotní tělesná výchova
Práce s počítačem	
1. ročník	Osobní počítač Textový editor Word Elektronické kalkulátory Závěrečná práce v textovém editoru Word
2. ročník	Software počítače Počítačové viry a antivirová ochrana Autorská práva Operační systém Tabulkový kalkulátor Excel Závěrečná práce v tabulkovém kalkulátoru Excel Databáze v Excelu
3. ročník	Počítačové sítě Celosvětová počítačová síť Internet Elektronická pošta Grafický program Zoner Callisto Závěrečná práce v programu Zoner Callisto

	Program PowerPoint Závěrečná práce v programu PowerPoint
Ekonomika	
2. ročník	Základy tržní ekonomiky Zaměstnanci Podnikání, podnikatel
3. ročník	Podnik, majetek podniku, hospodaření podniku Mzdy, bankovníctví Daňová soustava, pojišťovnictví
Základy podnikání	
	Daňová evidenční povinnost Marketing
Technologie	
1. ročník	Hygiena a bezpečnost práce Předběžná příprava potravin Základní tepelné úpravy pokrmů Úprava vývarů a polévek Úprava omáček Úprava příloh Bezmasá jídla Výrobní střediska
2. ročník	Příprava pokrmů z hovězího masa Příprava pokrmů z telecího masa Příprava pokrmů z vepřového masa Příprava pokrmů ze skopového, jehněčího, kůzlečího a králíčího masa Příprava pokrmů z ryb, koryšů, měkkýšů a obojživelníků Příprava pokrmů z drůbeže Příprava pokrmů ze zvěřiny Příprava pokrmů z mletého masa
3. ročník	Příprava pokrmů na objednávku Pokrmů studené kuchyně Příprava moučníků a nápojů Dietní pokrmy Progresivní příprava pokrmů Charakteristika pokrmů zahraničních kuchyní
Potraviny a výživa	
1. ročník	Význam zdravé a správné výživy Složení potravin Potraviny rostlinného původu Pochutiny
2. ročník	Sladidla Potraviny živočišného původu Tuky Maso Nealkoholické nápoje Alkoholické nápoje
3. ročník	Alkoholické nápoje Trávicí soustava Zásady správné výživy a způsoby stravování
Stolníčení	
1. ročník	Úvod Zásady hygieny a bezpečnosti Společenské chování a vystupování obsluhujících Inventář Základní pravidla obsluhy Systémy obsluhy Způsoby obsluhy Gastronomická pravidla

	Jednoduchá obsluha Pivní zařízení, skladování a ošetřování nápojů Pravidla pro sestavování složitých menu Složitá obsluha - základní forma Složitá obsluha - vyšší forma Kavárna a kavárenská herna Vinárna a vinný sklep Ostatní společenská a zábavní střediska Míšené nápoje
2. ročník	Slavnostní hostiny - bankety Slavnostní hostiny s nabídkovým stolem Společenská setkání Hotelový a restaurační management Obsluha v dopravních prostředcích Obsluha v ubytovacích zařízeních
3. ročník	
Speciální obsluha	
	Příprava teplých míšených nápojů Podávání pokrmů vyžadující speciální servis Dranžírování Gastronomické zvláštnosti zahraničních hostů
Společenská výchova	
1. ročník	Úvod do psychologie Obecná psychologie Psychologie osobnosti Sociální psychologie Společenské chování Psychologie práce
Písemná a elektronická komunikace	
2. ročník	Nácvik psaní hmatovou metodou Úprava textu, norma Obchodní písemnosti Jednoduché právní písemnosti Písemnosti ve styku s peněžními ústavami a poštou Personální písemnosti
Odborný výcvik	
1. ročník	Úvod do problematiky oboru Nácvik pracovních činností a zručností Základní pravidla obsluhy Servis nápojů a pokrmů Systémy obsluhy a způsoby obsluhy Nácvik pracovních činností ve výrobním středisku Gastronomické zásady a pravidla Jednoduchá obsluha Skladování a ošetřování nápojů, pivní zařízení Procvičování probraných okruhů
2. ročník	Procvičování získaných dovedností z 1. ročníku Složitá obsluha Formy prodeje a systémy obsluhy Práce číšníka u stolu hosta Vyšší formy složitě obsluhy Nácvik obsluhy v kavárně Obsluha ve vinárně a baru Míšené nápoje Procvičování a opakování získaných dovedností
3. ročník	Opakování učiva a příprava na závěrečnou zkoušku Zahraniční hosté Ubytovací zařízení Společenská setkání

Slavnostní hostiny
Procvičování dovedností z 1.a 2. ročníku

Pokryto předmětem

Český jazyk
Občanská nauka
Tělesná výchova
Ekonomika
Základy podnikání
Technologie
Stolníčení
Potraviny a výživa
Speciální obsluha
Písemná a elektronická komunikace
Práce s počítačem
Fyzika
Estetická výchova
Odborný výcvik
Společenská výchova
Ruský jazyk - volitelný
Německý jazyk
Německý jazyk - volitelný
Anglický jazyk

Člověk a životní prostředí

Integrace do výuky

Český jazyk	
1. ročník	Slohová výchova Práce s textem
2. ročník	Slohová výchova Práce s textem
3. ročník	Slohová výchova Informační zdroje Kulturní výchova
Anglický jazyk	
1. ročník	Domov, bydlení
3. ročník	Zásady a pravidla, Evropa
Ruský jazyk - volitelný	
1. ročník	Informace o sobě Seznamování Na návštěvě Mluvíme rusky
2. ročník	Reálie Rodina Povolání Odborná terminologie
3. ročník	Volný čas Seznámení - inzerát.

Odborná terminologie

Občanská nauka	
1. ročník	Člověk ve společnosti Víra a ateismus, náboženství Člověk jako občan Média
2. ročník	Člověk a právo Právo a spravedlnost Rodinné právo Občanské právo Člověk a hospodářství
3. ročník	Historie české státnosti Soudobý svět Proces evropské integrace
Fyzika	
1. ročník	Fyzika atomu Základy biologie Obecná ekologie Člověk a životní prostředí
Chemie	
2. ročník	Významné prvky a jejich sloučeniny
3. ročník	Uhlovodíky a jejich zdroje
Estetická výchova	
1. ročník	Antická kultura jako základ vzdělanosti Baroko, klasicismus, národní obrození Kulturní výchova
2. ročník	Kulturní výchova Světová demokratická próza 20. století
Tělesná výchova	
1. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový lyžařský kurz Zdravotní tělesná výchova
2. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový sportovní kurz Zdravotní tělesná výchova
3. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový sportovní kurz Zdravotní tělesná výchova
Práce s počítačem	
1. ročník	Osobní počítač Elektronické kalkulátory
2. ročník	Počítačové viry a antivirová ochrana Autorská práva Tabulkový kalkulátor Excel Závěrečná práce v tabulkovém kalkulátoru Excel Databáze v Excelu
3. ročník	Celosvětová počítačová síť Internet

	Elektronická pošta
Ekonomika	
2. ročník	Základy tržní ekonomiky Zaměstnanci Podnikání, podnikatel
3. ročník	Podnik, majetek podniku, hospodaření podniku Mzdy, bankovníctví Daňová soustava, pojišťovnictví
Základy podnikání	
	Daňová evidenční povinnost Marketing
Technologie	
1. ročník	Hygiena a bezpečnost práce Předběžná příprava potravin Základní tepelné úpravy pokrmů Úprava vývarů a polévek Úprava omáček Úprava příloh Bezmasá jídla Výrobní střediska
2. ročník	Příprava pokrmů z hovězího masa Příprava pokrmů z telecího masa Příprava pokrmů z vepřového masa Příprava pokrmů ze skopového, jehněčího, kůzlečího a králíčího masa Příprava pokrmů z ryb, koryšů, měkkýšů a obojživelníků Příprava pokrmů z drůbeže Příprava pokrmů ze zvěřiny Příprava pokrmů z mletého masa
3. ročník	Příprava pokrmů na objednávku Pokrmů studené kuchyně Příprava moučníků a nápojů Dietní pokrmů Progresivní příprava pokrmů Charakteristika pokrmů zahraničních kuchyní
Potraviny a výživa	
1. ročník	Význam zdravé a správné výživy Složení potravin Potraviny rostlinného původu Pochutiny
2. ročník	Sladidla Potraviny živočišného původu Tuky Maso Nealkoholické nápoje Alkoholické nápoje
3. ročník	Alkoholické nápoje Trávicí soustava Zásady správné výživy a způsoby stravování
Stolníčení	
1. ročník	Úvod Zásady hygieny a bezpečnosti Společenské chování a vystupování obsluhujících Inventář Základní pravidla obsluhy Systémy obsluhy Způsoby obsluhy Gastronomická pravidla Jednoduchá obsluha

	Pivní zařízení, skladování a ošetřování nápojů Pravidla pro sestavování složitých menu Složitá obsluha - základní forma Složitá obsluha - vyšší forma Kavárna a kavárenská herna Vinárna a vinný sklep Ostatní společenská a zábavní střediska Míšené nápoje
2. ročník	
3. ročník	Slavnostní hostiny - bankety Slavnostní hostiny s nabídkovým stolem Společenská setkání Hotelový a restaurační management Obsluha v dopravních prostředcích Obsluha v ubytovacích zařízeních
Speciální obsluha	
	Příprava teplých míšených nápojů Podávání pokrmů vyžadující speciální servis Dranžírování Gastronomické zvláštnosti zahraničních hostů
Společenská výchova	
1. ročník	Úvod do psychologie Obecná psychologie Psychologie osobnosti Sociální psychologie Společenské chování Psychologie práce
Písemná a elektronická komunikace	
2. ročník	Nácvik psaní hmatovou metodou Úprava textu, norma Obchodní písemnosti Jednoduché právní písemnosti Písemnosti ve styku s peněžními ústavami a poštou Personální písemnosti
Odborný výcvik	
1. ročník	Úvod do problematiky oboru Nácvik pracovních činností a zručnosti Základní pravidla obsluhy Servis nápojů a pokrmů Systémy obsluhy a způsoby obsluhy Nácvik pracovních činností ve výrobním středisku Gastronomické zásady a pravidla Jednoduchá obsluha Skladování a ošetřování nápojů, pivní zařízení Procvičování probraných okruhů
2. ročník	Procvičování získaných dovedností z 1. ročníku Složitá obsluha Formy prodeje a systémy obsluhy Práce číšníka u stolu hosta Vyšší formy složitě obsluhy Nácvik obsluhy v kavárně Obsluha ve vinárně a baru Míšené nápoje Procvičování a opakování získaných dovedností
3. ročník	Opakování učiva a příprava na závěrečnou zkoušku Zahraněční hosté Ubytovací zařízení Společenská setkání Slavnostní hostiny

Procvičování dovedností z 1.a 2. ročníku

Pokryto předmětem

Český jazyk
Občanská nauka
Tělesná výchova
Ekonomika
Základy podnikání
Technologie
Stolničení
Potraviny a výživa
Speciální obsluha
Písemná a elektronická komunikace
Práce s počítačem
Fyzika
Odborný výcvik
Chemie
Společenská výchova
Ruský jazyk - volitelný
Anglický jazyk

Člověk a svět práce

Integrace do výuky

Český jazyk	
1. ročník	Slohová výchova Práce s textem
2. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Slovo, slovní zásoba Větná stavba Slohová výchova Práce s textem
3. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Slohová výchova Informační zdroje Kultura řeči Kulturní výchova
Anglický jazyk	
2. ročník	Jídla a nápoje
3. ročník	V restauraci Zásady a pravidla, Evropa
Ruský jazyk - volitelný	
1. ročník	Informace o sobě Seznamování
2. ročník	Povolání Odborná terminologie
3. ročník	Odborná terminologie
Anglický jazyk - volitelný	
Jídla a nápoje	

V restauraci

Občanská nauka	
1. ročník	Člověk ve společnosti Víra a ateismus, náboženství Člověk jako občan Média
2. ročník	Člověk a právo Právo a spravedlnost Rodinné právo Občanské právo Člověk a hospodářství
3. ročník	Historie české státnosti Soudobý svět Proces evropské integrace
Fyzika	
1. ročník	Mechanika Termika Elektřina a magnetismus Vlnění a optika Základy biologie Obecná ekologie
Matematika	
2. ročník	Operace s reálnými čísly Řešení rovnic a nerovnic v množině R Planimetrie
3. ročník	Funkce Výpočet povrchů a objemů těles Práce s daty
Estetická výchova	
1. ročník	Kulturní výchova
2. ročník	Literatura na přelomu 19.a 20.století Kulturní výchova
Tělesná výchova	
1. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový lyžařský kurz Zdravotní tělesná výchova
2. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový sportovní kurz Zdravotní tělesná výchova
3. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový sportovní kurz Zdravotní tělesná výchova
Práce s počítačem	
1. ročník	Osobní počítač Textový editor Word Elektronické kalkulátory Závěrečná práce v textovém editoru Word

2. ročník	Počítačové viry a antivirová ochrana Autorská práva Operační systém Tabulkový kalkulátor Excel Závěrečná práce v tabulkovém kalkulátoru Excel
3. ročník	Počítačové sítě Celosvětová počítačová síť Internet Elektronická pošta Program PowerPoint Závěrečná práce v programu PowerPoint
Ekonomika	
2. ročník	Základy tržní ekonomiky Zaměstnanci Podnikání, podnikatel
3. ročník	Podnik, majetek podniku, hospodaření podniku Mzdy, bankovníctví Daňová soustava, pojišťovnictví
Základy podnikání	
	Daňová evidenční povinnost Marketing
Technologie	
1. ročník	Hygiena a bezpečnost práce Předběžná příprava potravin Základní tepelné úpravy pokrmů Úprava vývarů a polévek Úprava omáček Úprava příloh Bezmasá jídla Výrobní střediska
2. ročník	Příprava pokrmů z hovězího masa Příprava pokrmů z telecího masa Příprava pokrmů z vepřového masa Příprava pokrmů ze skopového, jehněčího, kůzlečího a králíčího masa Příprava pokrmů z ryb, koryšů, měkkýšů a obojživelníků Příprava pokrmů z drůbeže Příprava pokrmů ze zvěřiny
3. ročník	Příprava pokrmů z mletého masa Příprava pokrmů na objednávku Pokrmy studené kuchyně Příprava moučnicků a nápojů Dietní pokrmy Progresivní příprava pokrmů Charakteristika pokrmů zahraničních kuchyní
Potraviny a výživa	
1. ročník	Význam zdravé a správné výživy Složení potravin Potraviny rostlinného původu Pochutiny
2. ročník	Sladidla Potraviny živočišného původu Tuky Maso Nealkoholické nápoje Alkoholické nápoje
3. ročník	Alkoholické nápoje Trávicí soustava Zásady správné výživy a způsoby stravování

Stolníčení	
1. ročník	Úvod Zásady hygieny a bezpečnosti Společenské chování a vystupování obsluhujících Inventář Základní pravidla obsluhy Systémy obsluhy Způsoby obsluhy Gastronomická pravidla Jednoduchá obsluha Pivní zařízení, skladování a ošetřování nápojů Pravidla pro sestavování složitých menu
2. ročník	Složitá obsluha - základní forma Složitá obsluha - vyšší forma Kavárna a kavárenská herna Vinárna a vinný sklep Ostatní společenská a zábavní střediska Míšené nápoje
3. ročník	Slavnostní hostiny - bankety Slavnostní hostiny s nabídkovým stolem Společenská setkání Hotelový a restaurační management Obsluha v dopravních prostředcích Obsluha v ubytovacích zařízeních
Speciální obsluha	
	Příprava teplých míšených nápojů Podávání pokrmů vyžadující speciální servis Dranžírování Gastronomické zvláštnosti zahraničních hostů
Společenská výchova	
1. ročník	Úvod do psychologie Obecná psychologie Psychologie osobnosti Sociální psychologie Společenské chování Psychologie práce
Písemná a elektronická komunikace	
2. ročník	Nácvik psaní hmatovou metodou Úprava textu, norma Obchodní písemnosti Jednoduché právní písemnosti Písemnosti ve styku s peněžními ústavami a poštou Personální písemnosti
Odborný výcvik	
1. ročník	Úvod do problematiky oboru Nácvik pracovních činností a zručnosti Základní pravidla obsluhy Servis nápojů a pokrmů Systémy obsluhy a způsoby obsluhy Nácvik pracovních činností ve výrobním středisku Gastronomické zásady a pravidla Jednoduchá obsluha Skladování a ošetřování nápojů, pivní zařízení Procvičování probraných okruhů
2. ročník	Procvičování získaných dovedností z 1. ročníku Složitá obsluha Formy prodeje a systémy obsluhy Práce číšníka u stolu hosta

3. ročník	<p>Vyšší formy složité obsluhy Nácvik obsluhy v kavárně Obsluha ve vinárně a baru Míšené nápoje Procvičování a opakování získaných dovedností</p> <p>Opakování učiva a příprava na závěrečnou zkoušku Zahraniční hosté Ubytovací zařízení Společenská setkání Slavnostní hostiny Procvičování dovedností z 1.a 2. ročníku</p>
-----------	---

Pokryto předmětem

Český jazyk
Občanská nauka
Tělesná výchova
Ekonomika
Základy podnikání
Technologie
Stolníčení
Potraviny a výživa
Speciální obsluha
Písemná a elektronická komunikace
Práce s počítačem
Fyzika
Estetická výchova
Odborný výcvik
Společenská výchova
Ruský jazyk - volitelný
Německý jazyk
Německý jazyk - volitelný
Anglický jazyk

Informační a komunikační technologie

Integrace do výuky

Český jazyk	
1. ročník	Práce s textem
2. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Slovo, slovní zásoba Větná stavba Slohová výchova Práce s textem
3. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Slohová výchova Informační zdroje
Anglický jazyk	
1. ročník	Seznamování, představování, osobní údaje
2. ročník	Každodenní činnosti, škola

Ruský jazyk - volitelný	
1. ročník	Informace o sobě Seznamování Na návštěvě
2. ročník	Rodina Povolání Reálie
3. ročník	Volný čas Seznámení - inzerát.
Anglický jazyk - volitelný	
1. ročník	Seznamování, představování, osobní údaje
2. ročník	Každodenní činnosti, škola
Občanská nauka	
1. ročník	Člověk ve společnosti Víra a ateismus, náboženství Člověk jako občan Média
2. ročník	Člověk a právo Právo a spravedlnost Rodinné právo Občanské právo Člověk a hospodářství
3. ročník	Historie české státnosti Soudobý svět Proces evropské integrace
Fyzika	
1. ročník	Mechanika Termika Elektřina a magnetismus Vlnění a optika Fyzika atomu Vesmír Základy biologie Obecná ekologie Člověk a životní prostředí
Chemie	
2. ročník	Směsi a roztoky Částicové složení látek Chemický děj Názvosloví anorganických sloučenin Chemické výpočty Významné prvky a jejich sloučeniny
3. ročník	Charakteristika organických sloučenin Uhlovodíky a jejich zdroje Deriváty uhlovodíků Přírodní látky Významné organické látky
Matematika	
	Práce s daty
Estetická výchova	
1. ročník	Humanismus a renesance
Tělesná výchova	
	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový lyžařský kurz Zdravotní tělesná výchova

2. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový sportovní kurz Zdravotní tělesná výchova
3. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový sportovní kurz Zdravotní tělesná výchova
Práce s počítačem	
1. ročník	Osobní počítač Textový editor Word Elektronické kalkulátory Závěrečná práce v textovém editoru Word
2. ročník	Software počítače Počítačové viry a antivirová ochrana Autorská práva Operační systém Tabulkový kalkulátor Excel Závěrečná práce v tabulkovém kalkulátoru Excel
3. ročník	Databáze v Excelu Počítačové sítě Celosvětová počítačová síť Internet Elektronická pošta Grafický program Zoner Callisto Závěrečná práce v programu Zoner Callisto Program PowerPoint Závěrečná práce v programu PowerPoint
Ekonomika	
2. ročník	Základy tržní ekonomiky Zaměstnanci Podnikání, podnikatel
3. ročník	Podnik, majetek podniku, hospodaření podniku Mzdy, bankovníctví Daňová soustava, pojišťovnictví
Základy podnikání	
	Daňová evidenční povinnost Marketing
Technologie	
1. ročník	Hygiena a bezpečnost práce Předběžná příprava potravin Základní tepelné úpravy pokrmů Úprava vývarů a polévek Úprava omáček Úprava příloh Bezmasá jídla Výrobní střediska
2. ročník	Příprava pokrmů z hovězího masa Příprava pokrmů z telecího masa Příprava pokrmů z vepřového masa Příprava pokrmů ze skopového, jehněčího, kůzlečího a králíčího masa Příprava pokrmů z ryb, koryšů, měkkýšů a obojživelníků Příprava pokrmů z drůbeže

3. ročník	Příprava pokrmů ze zvěřiny Příprava pokrmů z mletého masa Příprava pokrmů na objednávku Pokrmů studené kuchyně Příprava moučnicků a nápojů Dietní pokrmy Progresivní příprava pokrmů Charakteristika pokrmů zahraničních kuchyní
Potraviny a výživa	
1. ročník	Význam zdravé a správné výživy Složení potravin Potraviny rostlinného původu Pochutiny
2. ročník	Sladidla Potraviny živočišného původu Tuky Maso Nealkoholické nápoje Alkoholické nápoje
3. ročník	Alkoholické nápoje Trávicí soustava Zásady správné výživy a způsoby stravování
Stolníčení	
1. ročník	Úvod Zásady hygieny a bezpečnosti Společenské chování a vystupování obsluhujících Inventář Základní pravidla obsluhy Systémy obsluhy Způsoby obsluhy Gastronomická pravidla Jednoduchá obsluha Pivní zařízení, skladování a ošetřování nápojů Pravidla pro sestavování složitých menu
2. ročník	Složitá obsluha - základní forma Složitá obsluha - vyšší forma Kavárna a kavárenská herna Vinárna a vinný sklep Ostatní společenská a zábavní střediska Míšené nápoje
3. ročník	Slavnostní hostiny - bankety Slavnostní hostiny s nabídkovým stolem Společenská setkání Hotelový a restaurační management Obsluha v dopravních prostředcích Obsluha v ubytovacích zařízeních
Speciální obsluha	
	Příprava teplých míšených nápojů Podávání pokrmů vyžadující speciální servis Dranžírování Gastronomické zvláštnosti zahraničních hostů
Společenská výchova	
1. ročník	Úvod do psychologie Obecná psychologie Psychologie osobnosti Sociální psychologie Společenské chování Psychologie práce
Písemná a elektronická komunikace	
2. ročník	Nácvik psaní hmatovou metodou

	Úprava textu, norma Obchodní písemnosti Jednoduché právní písemnosti Písemnosti ve styku s peněžními ústavami a poštou Personální písemnosti
Odborný výcvik	
1. ročník	Úvod do problematiky oboru Nácvik pracovních činností a zručností Základní pravidla obsluhy Servis nápojů a pokrmů Systémy obsluhy a způsoby obsluhy Nácvik pracovních činností ve výrobním středisku Gastronomické zásady a pravidla Jednoduchá obsluha Skladování a ošetřování nápojů, pивní zařízení Procvičování probraných okruhů
2. ročník	Procvičování získaných dovedností z 1. ročníku Složitá obsluha Formy prodeje a systémy obsluhy Práce číšníka u stolu hosta Vyšší formy složitě obsluhy Nácvik obsluhy v kavárně Obsluha ve vinárně a baru Míšené nápoje Procvičování a opakování získaných dovedností
3. ročník	Opakování učiva a příprava na závěrečnou zkoušku Zahraniční hosté Ubytovací zařízení Společenská setkání Slavnostní hostiny Procvičování dovedností z 1.a 2. ročníku

Německý jazyk - volitelný

Anglický jazyk

Pokryto předmětem

Český jazyk

Občanská nauka

Tělesná výchova

Ekonomika

Základy podnikání

Technologie

Stolníčení

Potraviny a výživa

Speciální obsluha

Písemná a elektronická komunikace

Práce s počítačem

Fyzika

Estetická výchova

Odborný výcvik

Chemie

Společenská výchova

Ruský jazyk - volitelný

Německý jazyk

5 Učební plán

Škola	SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14, Štursova 14, 779 00 OLOMOUC		
Název ŠVP	Číšník, servírka		
Platnost	1.9.2012	Délka studia v letech:	3.0
Kód a název oboru	RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník	Forma vzdělávání	denní forma vzdělávání

Učební plán ročníkový

Povinné předměty

	1. ročník	2. ročník	3. ročník	
Český jazyk	1	1	1	3
Hlavní cizí jazyk	2	2	2	6
Vedlejší cizí jazyk	2	1	1	4
Občanská nauka	1	1	1	3
Fyzika	1	-	-	1
Chemie	-	1	1	2
Matematika	1 1/2	1 1/2	1	4
Estetická výchova	1	1	-	2
Tělesná výchova	1	1	1	3
Práce s počítačem	1	1	1	3
Ekonomika	-	1	1	2
Základy podnikání	-	-	1	1
Technologie	1	1	1	3
Potraviny a výživa	1	2	1	4
Stolníčení	2	2	2	6
Speciální obsluha	-	-	1	1
Společenská výchova	1	-	-	1
Pisemná a elektronická komunikace	-	1	-	1
Odborný výcvik	15	17 1/2	17 1/2	50
Celkem základní dotace	31,5	35	33,5	100
Celkem disponibilní dotace	0	0	0	0
Celkem v ročníku	31,5	35	33,5	100

Volitelné předměty

1. ročník

Hlavní cizí jazyk

Anglický jazyk	2
Německý jazyk	2

Vedlejší cizí jazyk

Ruský jazyk - volitelný	2
Anglický jazyk - volitelný	2
Německý jazyk - volitelný	2

2. ročník

Hlavní cizí jazyk

Anglický jazyk	2
Německý jazyk	2

Vedlejší cizí jazyk

Ruský jazyk - volitelný	1
Anglický jazyk - volitelný	1
Německý jazyk - volitelný	1

3. ročník

Hlavní cizí jazyk

Anglický jazyk	2
Německý jazyk	2

Vedlejší cizí jazyk

Ruský jazyk - volitelný	1
Anglický jazyk - volitelný	1
Německý jazyk - volitelný	1

Přehled využití týdnů

	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Výuka dle rozpisu učiva	33	33	30
Závěrečná zkouška			3
Lyžařský kurz	1		
Výběrový sportovní kurz		1	1
Celkem:	34	34	34

Předměty Technologie, Potraviny a výživa, Odborný výcvik čerpají hodinovou dotaci z předmětu Výroba pokrmů z RVP

Předměty Stolničení, Speciální obsluha, Odborný výcvik čerpají hodinovou dotaci z předmětu Odbyt a obsluha z RVP

Předměty Anglický jazyk, Německý jazyk, Ruský jazyk čerpají hodinovou dotaci z předmětu Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce z RVP

Předměty Základy podnikání, Ekonomika, Odborný výcvik čerpají hodinovou dotaci z předmětu Ekonomické vzdělávání z RVP

Předmět Zařízení provozoven čerpá hodinovou dotaci z předmětu Výroba pokrmů z RVP

Předměty Společenská výchova a Písemná a elektronická komunikace čerpají hodinovou dotaci z předmětu Komunikace ve službách z RVP

6 Spolupráce se sociálními partnery

Při tvorbě ŠVP vychází škola z dlouhodobých zkušeností spolupráce s firmami, u kterých žáci vykonávají výuku odborného výcviku. Žáci jsou zařazováni do firem, které mají zkušenosti s výukou žáků, zaměstnávají odborníky s mnohaletou praxí a mají odpovídající technické i sociální zabezpečení nutné pro výuku. Odborný výcvik se realizuje dvěma způsoby. Na pracovištích probíhá skupinová výuka pod přímým vedením vlastních učitelů odborného výcviku. Tato forma výuky se uplatňuje zejména u žáků 1. ročníků, kdy je přítomnost učitele nezbytná. Další způsob výuky se týká žáků 2. a 3. ročníků, kdy jsou rozmístěni jednotlivě na různá pracoviště. Zde vykonávají výuku odborného výcviku pod odborným vedením instruktorů z řad zaměstnanců firem. Výhodou této formy výuky je, že jsou žáci vedeni k větší samostatnosti a učí se začlenit do pracovního kolektivu. Instruktoři úzce spolupracují s našimi učiteli OV, mohou se účastnit pedagogických rad, závěrečných zkoušek a dalších akcí pořádaných školou. Vzhledem k tomu, že škola spolupracuje s firmami různého gastronomického zaměření, vykonávají žáci praxi v různých typech pracovišť. Výhodou je, že se žáci seznámí s různými technologiemi, zařízeními a formami práce. Někteří žáci, kteří mají o obor zájem a chtějí pracovat ve zvoleném oboru, nabízejí majitelé provozních pracovišť možnost pracovního umístění po vyučení. V poslední době se zájem ze strany zaměstnavatelů zvyšuje. Ne vždy však se setkají u našich absolventů s ochotou pracovat v oboru. Škola je členem Asociace kuchařů a cukrářů, spolupracuje s Českou barmanskou asociací a s Hospodářskou komorou. Učitelé odborných předmětů a odborného výcviku mají možnost účastnit se různých školení, přednášek, seminářů a soutěží pod hlavičkou Asociace kuchařů a cukrářů. Spolupráce s Českou barmanskou asociací spočívá zejména v pořádání barmanského kurzu pro žáky, který se uskutečňuje každoročně v naší škole. Hospodářská komora nám zajišťuje své odborníky z praxe do komise pro závěrečné zkoušky. Nejlepší absolventy vysílá škola na návrh těchto odborníků do Prahy, kde získají Diplom Hospodářské komory ČR. Škola zároveň obdrží Čestné uznání za vysokou úroveň praktické přípravy žáků. Mezi naše další sociální partnery patří i Úřad práce v Olomouci, který pořádá každoročně pro žáky 3. ročníků besedy. Na nich jsou žáci seznamováni s problematikou trhu práce, se službami ÚP a jsou jim nabídnuta volná pracovní místa v oboru. V našem regionu je stále vysoká poptávka po vyučených kuchařích a číšnicích, takže by neměli mít žáci – absolventi problém si zajistit zaměstnání. Ne vždy však mají zájem najít uplatnění ve vystudovaném oboru a odcházejí pracovat mimo svůj obor. Pro chod školy je důležitá i spolupráce s Radou školy a s Klubem rodičů a přátel školy. Klub rodičů a přátel školy je organizace, která podporuje žáky v jejich účasti na soutěžích, exkurzích a sportovních akcích.

školní vzdělávací program

Kadeřník

RVP 69-51-H/01 Kadeřník

Kadeřník

SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14

Obsah

1	Identifikační údaje	2
2	Profil absolventa	3
3	Charakteristika školy	10
4	Charakteristika ŠVP	12
4.1	Popis materiálního a personálního zajištění výuky	14
4.2	Začlenění průřezových témat	15
5	Učební plán	23
6	Spolupráce se sociálními partnery	25

1 Identifikační údaje

Název ŠVP	Kadeřník		
Datum	19. 11. 2008	Název RVP	RVP 69-51-H/01 Kadeřník
Platnost	1.9.2012	Dosažené vzdělání	Střední vzdělání s výučním listem
Forma vzdělávání	denní forma vzdělávání		
Délka studia v letech:	3		

Název školy	SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14
Adresa	Štursova 14, 779 00 OLOMOUC
IČ	00577448
REDIZO	600017061
Kontakty	pochyla@stursovka.cz, tel. 585 200 212, mobil 605129 937, valkova@stursovka.cz, tel. 585 200 214, mobil 605 848 372
Ředitel	PhDr. Ladislav Pochyla
Telefon	585200211
Fax	585228634
Email	sekretariat@stursovka.cz
www	www.stursovka.cz

Zřizovatel	Olomoucký kraj, Jeremenkova 40a, Olomouc
Adresa	Olomoucký kraj, Jeremenkova 40a, Olomouc
IČ	60609460
Kontakt	Odbor školství, mládeže a tělovýchovy
Telefon	585 508 111
Fax	585 508 564
Email	posta@kr-olomoucky.cz
www	www.kr-olomoucky.cz

Doplňující údaje

Použité RVP: RVP 69-51-H/01 Kadeřník

datum, podpis, razítko

2 Profil absolventa

Škola	SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14, Štursova 14, 779 00 OLOMOUC		
Název ŠVP	Kadeřník		
Platnost	1.9.2012	Délka studia v letech:	3.0
Kód a název oboru	RVP 69-51-H/01 Kadeřník	Forma vzdělávání	denní forma vzdělávání

Popis uplatnění absolventa v praxi:

Absolvent se uplatní v povolání kadeřník při poskytování profesionálních kadeřnických služeb ve středně velkých i malých provozovnách, studiích i salonech. Uplatnění mohou nalézt i v příbuzných oborech (např. prodavač kadeřnických potřeb, vlásenkář ...). Mohou být v pracovním poměru jako zaměstnanci, nebo mohou soukromě podnikat jako OSVČ.

Absolvent je schopen zhotovit dámské, pánské a dětské účesy vhodně zvolenými technologickými postupy, na základě diagnózy, v souladu s individuálními přáními zákazníka, estetickými požadavky, módními trendy, bezpečnostními a hygienickými předpisy. Provede kvalifikovaně chemické úpravy vlasů - barvení, odbarvení, preparace a melírování.

Bude poskytovat poradenské služby z hlediska ošetřování vlasů a návrhu na konečnou úpravu vlasů do módního účesu.

Dále je schopen vytvářet složitější účesy s různým stupněm náročnosti k rozličným společenským příležitostem a na soutěže.

Způsob ukončení vzdělávání a potvrzení dosaženého vzdělání:

Vzdělávání je ukončeno závěrečnou zkouškou, jejíž obsah a organizace se řídí platnými předpisy. Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list. Úspěšné složení závěrečné zkoušky a získání výučního listu umožňuje absolventovi ucházet se o studium navazujících studijních vzdělávacích programů ve středních odborných školách a středních odborných učilištích s možností získání středního vzdělání s maturitní zkouškou. Absolvent je připraven prohlubovat si specifické znalosti v oboru různými semináři, školeními a kurzy, a tím je připraven k celoživotnímu vzdělávání.

Výčet kompetencí absolventa:

1. Kompetence odborné :

Absolvent vykonává odborné činnosti při poskytování kadeřnických služeb:

- zvolí vhodnou úpravu účesu podle kvality a diagnózy vlasů v souladu s požadavky zákazníka, zdravotně-hygienickými předpisy, technologickými postupy a estetickými zásadami, módními trendy a novými vědeckými poznatky
- poskytuje různé druhy masáží vlasové pokožky a provádí povrchovou a hloubkovou regeneraci vlasů
- správně pečuje o různé typy vlasů, rozpozná závažné onemocnění vlasů a vlasové pokožky hlavy a včas doporučí návštěvu lékaře
- upravuje vlasy stříháním, tvaruje vlasy vodovou nebo trvalou ondulací nebo elektrickým ondulačním železem, ondulačními kleštěmi či žehličkou,
- odbarvuje vlasy, melíruje vlasy odbarvováním a barvením, tónuje a barví vlasy
- zvládne úpravu vlasů do náročných společenských, případně soutěžních účesů
- dovede využívat znalosti z historie účesové tvorby v moderní účesové tvorbě
- upravuje vzhled zákazníků-holí vousy a upravuje tvar knírů a plnovousů stříhem, barví řasy a obočí, kníry a plnovousy
- zhotovuje vlasové doplňky, upravuje je a ošetřuje
- dodržuje pracovní kázeň, samostatně organizuje svou práci
- zvyšuje si soustavně svou odbornou úroveň studiem odborné literatury a časopisů, návštěvami předváděcích akcí a soutěží v účesové tvorbě.

Absolvent volí a používá přípravky v souladu s technologickými postupy:

- vhodně volí přípravky podle jejich vlastností a možností použití
- bezpečně manipuluje s přípravky a volí vhodné podmínky a způsoby jejich uskladnění
- dodržuje správné dávkování přípravků a způsoby bezpečné likvidace po skončení jejich životnosti
- sleduje průběžně nabídku nových přípravků a možnosti jejich použití a vhodným způsobem je doporučuje zákazníkům

- motivuje zákazníka k nákupu přípravků odborným zdůvodněním potřeb péče o vlasy.

Absolvent uplatňuje zdravotní a estetické požadavky a zásady hygieny při poskytování kadeřnických služeb:

- posoudí možnost poskytnutí kadeřnických služeb z hlediska vyskytujících se chorob vlasů a vlasové pokožky
- dodržuje zásady osobní a provozní hygieny
- důsledně dodržuje zdravotně hygienické předpisy
- rozvíjí estetické citění a uplatňuje estetická hlediska při poskytování kadeřnických služeb i v každodenním životě
- tvoří účesy s ohledem na typ zákazníka a tvar jeho obličeje a hlavy s cílem zakrýt případné estetické nedostatky a vyzvednout estetické přednosti.

Absolvent dbá na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci:

- chápe bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob, např. klientů, zákazníků, návštěvníků)
- zná a dodržuje základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- osvojí si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti (i při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami), rozpozná možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a je schopen zajistit odstranění závad a možných rizik
- je vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokáže první pomoc sám poskytnout.

Absolvent usiluje o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb:

- chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
- dbá na zabezpečování parametrů kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňuje požadavky klienta.

Absolvent jedná se zákazníky, spolupracovníky a obchodními partnery:

- vystupuje profesionálně a kultivovaně ve vztahu k zákazníkům, spolupracovníkům a obchodním partnerům vhodně navazuje kontakt se zákazníky, umí s nimi hovořit a naslouchat jim
- poskytuje zákazníkům poradenské služby z hlediska pravidelné péče o vlasy a jejich úpravy
- řeší nezvyklé a problémové situace ve styku se zákazníky, spolupracovníky a obchodními partnery
- umí se vyrovnat se stresovými situacemi, reguluje své chování tak, aby nedocházelo ke konfliktům a napětí mezi lidmi, pečuje o své duševní zdraví
- pečuje soustavně o rozvoj své osobnosti, o svůj vzhled a osobní hygienu

Absolvent vede podnikatelskou agendu:

- orientuje se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu
- využívá marketingových nástrojů k prezentaci provozovny
- sjednává nákup přípravků používaných k péči o vlasy a pokožku vlasové části hlavy
- kalkuluje ceny poskytovaných služeb
- vyhotovuje obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou.

Absolvent jedná ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje:

- zná význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení
- zvažuje při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady
- efektivně hospodáří se svými finančními prostředky
- nakládá s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

Absolvent je veden tak, aby:

- měl reálnou představu o kvalitě své práce, pracoval svědomitě a pečlivě, snažil se dosahovat co nejlepších výsledků
- získal základní přehled o nabídce profesních a dalších vzdělávacích možností a příležitostí v regionu a posoudil možnosti svého pracovního uplatnění
- uvažoval a jednal ekonomicky v osobním i pracovním životě
- pracoval efektivně a byl flexibilní v pracovním procesu
- byl připraven a ochoten se dále profesně vzdělávat.

2. Kompetence klíčové :

Absolvent je veden tak, aby:

- ovládal zásady odpovědného, samostatného a aktivního jednání nejen ve vlastním, ale i ve veřejném zájmu
- jednal v souladu s etickými normami, přispíval k uplatňování demokratických hodnot a principů
- dbal na dodržování zákonů a pravidel slušného chování, respektoval osobnost a práva ostatních lidí
- chápal význam životního prostředí pro člověka, jednal v duchu udržitelného rozvoje
- ctěl život jako nejvyšší hodnotu a uvědomoval si svou osobní odpovědnost za jeho kvalitu
- srozumitelně a souvisle formuloval své myšlenky a názory, uměl se přiměřeně vyjadřovat vzhledem ke komunikační situaci a účelu jednání, a to v projevech mluvených i psaných
- kriticky hodnotil své osobní dispozice; uvědomoval si své přednosti, meze i nedostatky
- byl schopen se adaptovat na požadavky pracovního prostředí, pracovat samostatně i koordinovat svou činnost s ostatními
- přijímal a odpovědně plnil jemu svěřené úkoly, respektoval autoritu nadřízených
- uměl porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, byl schopen získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout, vysvětlit nebo zdůvodnit případné varianty řešení
- uměl pracovat s osobním počítačem a s dalšími prostředky informačních komunikačních technologií, získávat informace z otevřených zdrojů (zejm. z celosvětové internetové sítě)
- uměl aplikovat základní logické a matematické postupy při řešení praktických úkolů využíval různé formy grafického znázornění, používal a správně převáděl mezinárodní jednotky veličin
- chápal význam umění pro člověka a z kulturní nabídky si dovedl vybrat hodnotné podněty pro obohacování své osobní i profesní činnosti
- dokázal používat cizí jazyk pro získávání informací potřebných k výkonu povolání, pro poznávání kultury a osobnosti jiných národů
- usiloval o optimální stav své tělesné zdatnosti, o zařazení pohybových aktivit do svého životního stylu
- chránil své zdraví a dovedl se orientovat v situacích ohrožení
- byl schopen získat aktuální přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru a povolání
- realisticky hodnotil dopady a rizika nezaměstnanosti pro jedince, rodinu a společnost získal pozitivní vztah ke svému povolání a k práci jako druhu lidské aktivity.

Kompetence absolventa

Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
 - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
 - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
 - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.)
 - uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení)
 - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí
 - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
 - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání
 - dorozumět se v situacích každodenního života
 - Nová dílčí kompetence
- Kompetence k řešení problémů

- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace
- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušenosti a vědomostí nabytých dříve
- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky
- Komunikativní kompetence
 - vyjadřuje se přiměřeně srozumitelně ústní i písemnou formou, aplikuje jazykové znalosti
 - žáci jsou schopni porozumět jednoduchému cizojazyčnému projevu a textu
 - dorozumět se v běžných situacích každodenního života
 - pochopit výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností
 - zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí
 - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
 - zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty
 - snažit se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii
 - účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje
 - vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat
 - dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě)
 - dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce
 - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- Personální a sociální kompetence
 - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
 - ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
 - posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
 - stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek
 - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
 - přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
 - mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti
 - adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotní
 - podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých
 - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým
- Občanské kompetence a kulturní povědomí
 - chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje

- zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě
- uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých
- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie
- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu
- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních
- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci
- **Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**
 - mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám
 - mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám
 - vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle
 - umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání
 - mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady
 - mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze
 - rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání; dokázat vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, svými předpoklady a dalšími možnostmi
 - znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků
- **Matematické kompetence**
 - provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy
 - nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je popsat a využít pro dané řešení
 - číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)
 - aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru
 - aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích
 - používat pojmy kvantifikujícího charakteru
 - správně používat a převádět běžné jednotky
- **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi**
 - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií

- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením
- učit se používat nové aplikace
- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet
- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní

Odborné kompetence

- Vykonávat odborné činnosti při poskytování kadeřnických služeb
 - zhotovovali vlasové doplňky, upravovali je a ošetřovali
 - poskytovali různé druhy masáže vlasové pokožky a prováděli povrchovou a hloubkovou regeneraci vlasů
 - zvolili vhodnou úpravu účesu podle kvality a diagnózy vlasů v souladu s požadavky zákazníka, zdravotně-hygienickými předpisy, technologickými postupy a estetickými zásadami, módními trendy a novými vědeckými poznatky
 - zvládli úpravu vlasů do náročných společenských, případně soutěžních účesů
 - upravovali účesy stříháním, tvarovali vlasy vodovou nebo trvalou ondulací nebo elektrickým ondulačním železem, ondulačními kleštěmi a žehličkou, odbarvovali vlasy, melírovali vlasy odbarvováním a barvením, tónovali a barvili vlasy
 - upravovali vzhled zákazníků (holili vousy a upravovali tvar knírů a plnovousů stříhem, barvili řasy a obočí, kníry a plnovousy)
 - dovedli využívat znalosti z historie účesové tvorby v moderní účesové tvorbě
 - zvyšovali si soustavně svou odbornou úroveň studiem odborné literatury a časopisů, návštěvami předváděcích akcí a soutěží v účesové tvorbě
 - dodržovali pracovní kázeň, samostatně organizovali svou práci
 - správně pečovali o různé typy vlasů, rozpoznali závažné onemocnění vlasů a vlasové pokožky hlavy a včas doporučili návštěvu lékaře
- Volit a používat přípravky v souladu s technologickými postupy
 - vhodně volili přípravky podle jejich vlastností a možností použití
 - dodržovali správné dávkování přípravků a způsoby bezpečné likvidace po skončení jejich životnosti
 - bezpečně manipulovali s přípravky a volili vhodné podmínky a způsoby jejich uskladnění
 - sledovali průběžně nabídku nových přípravků a možnosti jejich použití a vhodným způsobem je doporučovali zákazníkům
- Uplatňovat zdravotní a estetické požadavky a zásady hygieny při poskytování kadeřnických služeb
 - rozvíjeli vlastní výtvarné činnosti a zdokonalovali se v provádění návrhové kresby úpravy vlasů
 - rozvíjeli estetické citění a uplatňovali estetická hlediska při poskytování kadeřnických služeb i v každodenním životě
 - tvořili účesy s ohledem na typ zákazníka a tvar jeho obličeje a hlavy s cílem zakrýt případné estetické nedostatky a vyzvednout estetické přednosti
 - dodržovali zásady osobní a provozní hygieny;
 - posoudili možnost poskytnutí kadeřnických služeb z hlediska vyskytujících se chorob vlasů a pokožky kůže
- Jednat se zákazníky, spolupracovníky a obchodními partnery

- vystupovali profesionálně a kultivovaně ve vztahu k zákazníkům, spolupracovníkům a obchodním partnerům
- vhodně navazovali kontakt se zákazníky, uměli s nimi hovořit a naslouchat jim
- poskytovali zákazníkům poradenské služby z hlediska pravidelné domácí péče o vlasy a jejich úpravy do požadovaného účesu
- řešili nezvyklé a problémové situace ve styku se zákazníky, spolupracovníky i obchodními partnery
- uměli se vyrovnat se stresovými situacemi, regulovali své chování, aby nedocházelo ke konfliktům a napětí mezi lidmi, pečovali o své duševní zdraví
- pečovali soustavně o rozvoj své osobnosti, o svůj vzhled a osobní hygienu
- Vést podnikatelskou agendu
 - orientovali se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu
 - využívali marketingových nástrojů k prezentaci provozovny
 - sjednávali nákup přípravků používaných k péči o vlasy a pokožku kůže
 - kalkulovali cenu poskytovaných služeb
- Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci
 - byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázali první pomoc sami poskytnout
 - chápali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem
 - znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
 - osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik
- Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb
 - dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana)
 - chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
- Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje
 - nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí
 - znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení
 - zvažovali při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady
 - efektivně hospodařili se svými finančními prostředky

3 Charakteristika školy

Název školy	SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14		
Adresa	Štursova 14, 779 00 OLOMOUC		
Název ŠVP	Kadeřník		
Platnost	1.9.2012	Dosažené vzdělání	Střední vzdělání s výučním listem
Kód a název oboru	RVP 69-51-H/01 Kadeřník	Délka studia v letech:	3

Charakteristika školy

Tradice školy a její postavení v regionu

Jsme státní střední školou, která se specializuje na oblast služeb.

Vyučované obory:

Kuchař – číšník (Kuchař), Kuchař- číšník (Číšník, servírka), Kuchař-číšník, Gastronomie, Kadeřník, Aranžér, Cukrář, Výrobce potravin, Operátor skladování, Krejčí, Pekař.

Studium v těchto oborech je tříleté zakončené výučním listem, obor Gastronomie je čtyřletý zakončený maturitní zkouškou.

Pro nadané žáky s ukončeným středním vzděláním s výučním listem jsou určeny třídy nástavbového studia – dvouleté denní nebo tříleté večerní studium zakončené maturitní zkouškou.

V olomouckém regionu působí naše škola již 50let, jedná se o jednu z největších škol tohoto typu v našem kraji s dlouholetou tradicí. Došlo k několika rekonstrukcím stávající budovy, byla provedena řada změn a stavebních úprav.

Charakteristika pedagogického sboru:

Odbornost, kvalifikovanost, aprobovanost, kreativita, týmová spolupráce, celoživotní vzdělávání

Struktura pedagogického sboru:

Učitelé všeobecných a odborných předmětů, učitelé odborného výcviku, výchovný poradce, metodik primární prevence, koordinátor EVOV.

Charakteristika žáků:

Školu navštěvují žáci nejen z Olomouce ale i z okolí. Vzhledem k poloze učiliště (5 minut od vlakového nádraží a v blízkosti centra) nemají žáci problém s dojížděním.

Žáci přicházejí ze základních škol, případně i z jiných středních škol, večerní nástavbové studium je určeno pro dospělé, kteří si dodělávají maturitní zkoušku a přicházejí z praxe.

Spolupráce s rodiči

V roce 2005 byla zřízena Školská rada, jejímž členy jsou zákonní zástupci nezletilých žáků, zletilí žáci, pedagogičtí pracovníci školy a zástupci zřizovatele.

Ve škole dále pracuje Klub rodičů a přátel školy – občanské sdružení.

Každoročně na podzim a na jaře se konají třídní schůzky, konzultační schůzky pro rodiče jsou možné kdykoliv po telefonické domluvě s příslušnými vyučujícími.

Rodiče i veřejnost jsou o aktivitách školy seznamováni také prostřednictvím webových stránek školy, pro zájemce o studium škola každoročně pořádá Den otevřených dveří.

Vzdělávací, volnočasové možnosti školy

Kromě kmenových učeben jsou ve škole odborné učebny – počítačové učebny vybavené moderními PC programy, jazykové učebny, sluchátková posluchárna, odborné učebny pro žáky gastronomických oborů a oboru Cukrář, odborná učebna určená pro žáky oboru Prodavač, moderně vybavené učebny pro aranžéry. V suterénu školy je zřízeno školní kadeřnictví a krejčovství, kde žáci těchto oborů vykonávají praxi.

Praktická výuka dalších oborů probíhá na jednotlivých smluvních pracovištích OV (hotely Flora, Clarion, NH hotel, Nestlé s. r. o., Kaufland, reklamní agentury, cukrářské výroby Mamka, Katrin, Sladký Méd'a...).

Vzdělávání žáků probíhá podle platných osnov a schválených ŠVP pro jednotlivé obory.

V odpoledních hodinách mohou žáci navštěvovat kroužky – konverzace v cizích jazycích, matematický kroužek, počítačový kroužek, kroužek moderního stylu, sportovní kroužky – florbal, stolní tenis.

Zapojení školy do místního společenského života, soutěže žáků, sportovní akce

Naši žáci mají možnost pravidelné účasti v odborných soutěžích, kde prokazují svou zručnost, naučené dovednosti i vlastní kreativitu. Obor kadeřník prezentuje účesovou tvorbou. Pro obor cukrář a aranžér jsou typické tematické soutěže zaměřené především na zručnost a zpracování naučených poznatků. Žáci oboru číšník,

servírka mohou prokázat dovednosti barmanské či baristické. Kromě soutěží se žáci účastní i přednášek, školení, workshopů či kurzů, jsou pravidelně zapojováni do místního společenského života, kde prezentují naši školu i vlastní dovednosti. Další aktivity žáků naší školy naleznete ve výroční zprávě školy.

Naše škola spoluorganizuje Celostátní matematickou soutěž za účasti žáků středních škol olomouckého regionu. Každoročně se žáci 1. ročníků mohou účastnit lyžařského výcviku, kde pod dozorem instruktorů absolvují výcvik ve sjezdovém lyžování, na běžkách a ve snowboardu.

Kromě výše zmíněných sportovních akcí škola dále organizuje i pětidenní sportovní kurz, jehož náplní je cykloturistika, jízda na lodích, horolezectví, potápění, paintball, míčové hry, orientace v terénu..

Mezinárodní kontakty

V roce 2005 navázala škola kontakt s italskou školou Istituto di Istruzione Superiore, Classico, Scientifico, Professionale. Naši žáci oborů Kuchař, Číšník navštívili opakovaně jihoitalskou Kalábrii, kde pracovali v místních provozovnách pod vedením italských učitelů odborného výcviku.

Po velmi dobrých zkušenostech z této stáže škola postupně rozšířila mezinárodní kontakty a do programu Leonardo da Vinci pod záštitou EU zapojila i školy v Litvě, Francii a na Kypru.

Nejen žáci, ale i pedagogové a učitelé OV navštívili školy v litevské Klaipedě a francouzském městě Vannes.

V současné době je naše škola zapojena do projektu ERASMUS+, v rámci kterého žáci gastronomických oborů pokračují v zahraničních mobilitách.

4 Charakteristika ŠVP

Název školy	SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14		
Adresa	Štursova 14, 779 00 OLOMOUC		
Název ŠVP	Kadeřník		
Platnost	1.9.2012	Dosažené vzdělání	Střední vzdělání s výučním listem
Kód a název oboru	RVP 69-51-H/01 Kadeřník	Délka studia v letech:	3

CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

Kód a název oboru vzdělání: 69-51-H/01

Název ŠVP: Kadeřník

Dosažený stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma studia: 3 roky v denní formě vzdělávání

Podmínky pro přijetí ke vzdělávání:

- úspěšné ukončení základního vzdělání
- zdravotní způsobilost uchazeče stanovena vládním nařízením
- splnění kritérií přijímacího řízení stanovených pro daný školní rok

Zdravotní způsobilost:

Předpokladem přijetí uchazeče ke vzdělávání ve střední škole je rovněž splnění podmínek zdravotní způsobilosti pro daný obor vzdělání. K posouzení zdravotního stavu uchazeče je způsobilý příslušný registrovaný praktický lékař. Zdravotní omezení vždy závisí na specifických požadavcích zvoleného oboru nebo předpokládaného uplatnění.

Způsob ukončování vzdělávání a potvrzení dosaženého vzdělání:

Vzdělávání se ukončuje Novou závěrečnou zkouškou, která se skládá z písemné zkoušky a ústní zkoušky z odborných a některých všeobecně vzdělávacích předmětů a z praktické zkoušky z odborného výcviku. Součástí praktické zkoušky je samostatná práce – téma společenský účes s použitím vlastnoručně vyrobené ozdoby s dokumentací a podrobným technologickým popisem. Dále žák zhotoví vylosované úkony spolu se samostatnou prací před komisí, délka praktické zkoušky je 1 pracovní den. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy. Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list a certifikát pro EU. Nejúspěšnějším absolventům závěrečné zkoušky je navíc udělen certifikát od Hospodářské komory.

Organizace výuky:

Výuka je organizována v týdenních cyklech (týden teorie a týden praxe). Teoretické vyučovací předměty jsou realizované ve třídách a v odborných učebnách školy. Odborný výcvik je realizován ve školním kadeřnictví v prostorách školy. V některých případech se při výuce třída dělí v souladu s platnými předpisy (např. cizí jazyky, odborný výcvik). Metody a formy výuky jsou voleny s ohledem na obsah konkrétního učiva a výsledky vzdělávání, kterého se má dosáhnout. Učitelé volí metody podle svých potřeb a zkušeností a s ohledem na charakter vyučovaného předmětu. Uplatňují vhodnou motivaci, která stimuluje práci žáků a nejčastěji se opírá o zájem o zvolený učební obor. Podobně příklady jsou vybírány tak, aby se týkaly problematiky odborných předmětů. Důraz je kladen na podporování samostatné práce žáků, především na osobní zodpovědnost a samostatnost, schopnost kooperace a týmové spolupráce se schopností odpovídajícího sebehodnocení a poznání svých možností. Ovlivňování žákovských postojů probíhá pomocí samostatných prací žáků, skupinových prací, referátů, prezentací písemných a ústních, společného hodnocení a analýz výsledků. Důležitou složkou teoretické výuky je používání názorných pomůcek, které žákovi usnadňují pochopení učiva - modely, nástěnné obrazy, instruktážní a výukové video, exkurze. K procvičování a upevňování učiva se využívají různé formy ústních, písemných a praktických cvičení, soutěže, projekty apod. Velký důraz je kladen na vytváření mezipředmětových vazeb, které rozšiřují klíčové kompetence žáka. Součástí výuky jsou besedy s odborníky, návštěvy výstav, odborné exkurze, soutěže, skupinové projekty a různé formy zapojení žáků do prezentačních akcí školy. Praktické vyučování umožňuje žákům využití teoretických poznatků v praxi, ověření a rozšíření odborných

znalostí a pěstování dovedností potřebných pro daný obor tak, aby žák získal jistotu při provádění praktických činností, byl samostatný, dokázal prakticky použít nabyté znalosti při řešení a plnění praktického úkolu. V prvním ročníku mají žáci zařazen týdenní lyžařský výcvikový kurz, ve druhém letní sportovní kurz v délce trvání pěti dní. V průběhu studia budou pro žáky organizovány školení v oboru, exkurze do firem zabývajících se činnostmi související se studiem tohoto oboru a také návštěvy výstav, veletrhů a soutěží s tematikou odpovídající studovanému oboru.

Pojetí vzdělávacího programu:

Realizace ŠVP je v souladu s dlouhodobým záměrem vzdělávání a rozvoje vzdělávací soustavy kraje Olomouc. Učební obor je náročný na manuální a intelektové dovednosti žáku při uplatnění tvořivého a logického myšlení a estetického vnímání. Vyučující vedou žáky k trpělivé a soustavné práci a usilují o to, aby si žáci vytvořili kladný vztah ke zvolenému oboru a získali správné pracovní návyky. Vzdělávací program umožňuje získat všeobecné a odborné vědomosti a manuální a intelektové dovednosti a tím připravuje kvalifikované pracovníky pro výkon povolání kadeřníka, kteří budou schopni uplatnit své odborné vzdělání především při provádění profesionálních kadeřnických služeb ve středně velkých i malých provozovnách a salonech a v živnostenském podnikání. Základním cílem vzdělávacího programu je propojení získaných vědomostí, dovedností a postojů ve výše uvedených oblastech, které umožní dobré uplatnění na trhu práce a při řešení konkrétních problémů a situací. K důležitým výchovným cílům patří proto výchova k odpovědnosti, spolehlivosti, přesnosti, pracovní kázně, samostatnosti v rozhodování, bezpečnosti a ochraně zdraví při práci a hygieně práce, ochraně a péči o životní prostředí. Výuka se skládá z teoretických vyučovacích předmětů realizovaných v učebnách školy, odborných učebnách a z odborného výcviku realizovaného ve školním kadeřnictví. V některých případech se při výuce třída dělí v souladu s platnými předpisy (např. cizí jazyky). Při sestavování obsahu vzdělávání jsou respektovány požadavky sociálních partnerů příslušné odbornosti. Obecným cílem vzdělávacího programu je připravit pracovníka, který se dobře uplatní na trhu práce a případně bude schopen reagovat na měnící se podmínky trhu práce.

Metody a formy výuky:

Metody a formy výuky jsou voleny s ohledem na obsah konkrétního učiva a výsledky vzdělávání, kterého se má dosáhnout. Učitelé volí metody podle svých potřeb a zkušeností a s ohledem na charakter vyučovaného předmětu. Uplatňují vhodnou motivaci, která stimuluje práci žáků a nejčastěji se opírá o zájem o zvolený učební obor. Podobně aplikační příklady jsou vybírány tak, aby se týkaly problematiky odborných předmětů. Důraz je kladen na podporování samostatné práce žáků, především na osobní zodpovědnost a samostatnost, schopnost kooperace a týmové spolupráce se záměrem odpovídajícího sebehodnocení a poznání svých možností a ovlivňování žákovských postojů - samostatné práce žáků, skupinové práce, referáty, prezentace písemné a ústní, společné hodnocení, analýza výsledků. Důležitou složkou teoretické výuky je používání názorných pomůcek v různé formě, které žákovi usnadňují pochopení učiva - modely, nástěnné obrazy, instruktážní a výukové video, exkurze. K procvičování a upevňování učiva se využívají různé formy ústních, písemných a praktických cvičení, soutěže, projekty apod. Velký důraz je kladen na vytváření mezipředmětových vazeb, které rozšiřují klíčové kompetence žáka. Součástí výuky jsou besedy s odborníky, návštěvy výstav, odborné exkurze, soutěže, skupinové projekty a různé formy zapojení žáků do prezentačních akcí školy. Praktická výuka v prvním ročníku spočívá převážně v instruktážních metodách výuky, kdy si žáci poté vodí modely a na nich aplikují předvedenou instruktáž. Druhý a třetí ročník pracují na zákaznících. Za tuto produktivní práci pobírají odměnu. Praktické vyučování umožňuje žákům využití teoretických poznatků v praxi, ověření a rozšíření odborných znalostí a pěstování dovedností potřebných pro daný obor tak, aby žák získal jistotu při provádění praktických činností, byl samostatný, dokázal prakticky použít nabyté znalosti při řešení a plnění praktického úkolu.

Práce se žáky se speciálními vzdělávacími potřebami

Vzdělávání žáků se ŠVP probíhá podle platné legislativy. Ve škole se vzdělávají žáci se specifickými poruchami učení i chování a dále žáci se zdravotním nebo sociálním znevýhodněním. Všichni žáci jsou integrováni do běžných tříd a jsou vzděláváni podle platného vzdělávacího programu. Třídní učitelé úzce spolupracují s pedagogicko-psychologickou poradnou, s výsledky vyšetření žáků jsou seznámeni vyučující, kteří zohledňují žáky dle doporučení poradny – např. delší časový limit při písemném zkoušení, přednost různých forem zkoušení před ostatními, zadávání kratších celků při hodnocení, stanovení individuálního tempa.

Žáci se specifickými vzdělávacími potřebami jsou připravováni tak, aby zvládli učivo v rozsahu ŠVP. Využívá se následujících metod:

- týmová spolupráce – výuka ve skupině

- interaktivní výuka – využití okamžité zpětné vazby
 - diferencovaná výuka – výuka je přizpůsobena individuálním potřebám žákům, je vhodné i rozdělení žáků ve třídě do různých skupin dle jejich možností a schopností
 Zákonní zástupci žáků se specifickými poruchami učení přikládají k přihlášce na střední školu odborný posudek od psychologa z pedagogicko-psychologické poradny nebo ze specializovaného centra. Úkolem výchovné poradkyně před nástupem žáků do školy je vypracovat na základě těchto posudků zprávu o SPU, která může být během školního roku doplňována. Pokud potřebuje se žáky hovořit, je oprávněna je vyzvednout z teoretického nebo praktického vyučování. Výchovná poradkyně pravidelně informuje třídní učitele o žácích s SPU a ti pak předávají zprávu příslušným vyučujícím, kteří tyto žáky vyučují.
 Žákům se speciálními vzdělávacími potřebami a mimořádně nadaným žákům může ředitel školy na základě žádosti zákonného zástupce nezletilého žáka nebo na základě žádosti zletilého žáka povolit individuální vzdělávací plán.
 Všichni žáci mohou využívat konzultačních hodin, které jsou vždy po vyučování a s jejichž rozpisem jsou žáci seznámeni na začátku školního roku.

Práce s nadanými žáky

Matematicky nadaní žáci mají možnost zúčastnit se školního kola matematické soutěže a nejlepší z nich dále postoupit do republikového kola. Nadání v oboru mohou žáci uplatnit v odborných soutěžích.

Hodnocení žáků:

Při hodnocení žáků je používané slovní hodnocení a numerické hodnocení. Hodnocení vychází z klasifikačního řádu školy. Hodnocení žáků vyplývá z dílčí klasifikace žáka během pololetí. Příslušný vyučující učitel předmětu využívá k hodnocení znalostí žáka různé druhy zkoušek - písemné práce vypracované jednotlivci i výsledky skupinové práce, praktické práce nebo ústní zkoušení, prezentace projektu, testů, seminárních prací, souhrnných kontrolních dní (1x za pololetí) aj., sleduje průběžně výkon žáka, jeho aktivity při vyučování a připravenost na vyučování. Při klasifikaci je hodnocena ucelenost, přesnost a trvalost osvojení požadovaných poznatků, kvalita a rozsah získaných dovedností, schopnost uplatňovat osvojené poznatky a dovednosti, samostatnost při řešení teoretických a praktických úkolů, schopnost využívat a zobecňovat zkušenosti a poznatky získané při praktických činnostech, samostatnost a tvořivost. V předmětech praktického zaměření se hodnotí také vztah k práci, k pracovnímu kolektivu a k praktickým činnostem, osvojení si praktických dovedností a návyků, využití získaných teoretických vědomostí v praktických činnostech, aktivita, samostatnost, tvořivost, iniciativa, přesnost, ale i způsob komunikace, dodržení čistoty pracoviště a organizace práce. Součástí hodnocení žáků je i vystupování žáků a prezentování školy, výsledky skupinových projektů, výsledky žáků při soutěžích apod.

4.1 Popis materiálního a personálního zajištění výuky

Materiální podmínky

Teoretická výuka probíhá v budově školy na Štursově ulici č. 14. Kromě kmenových učeben, které jsou vybaveny bílými keramickými tabulemi, jsou žákům k dispozici počítačové učebny, jazykové učebny vybavené audiovizuální technikou, videové učebny, odborné učebny pro teoretickou výuku žáků oboru prodavač, operátor skladování, kuchař a číšník.

Pro výuku lze dále využít interaktivní tabule.

Výuka tělesné výchovy probíhá ve dvou tělocvičnách, které jsou vybaveny posilovacími stroji, zrcadlovou stěnou, audiovizuální technikou. Žáci sportují i na hřištích v areálu školy.

Pro žáky je určena také knihovna, ve které si mohou půjčovat jak beletrii tak odbornou literaturu.

Odborný výcvik probíhá na jednotlivých pracovištích v Olomouci. Kadeřníci, krejčovské a aranžérské mají vlastní pracoviště odborného výcviku, která se nacházejí v budově školy. Odborný výcvik cukrářů a gastronomických oborů probíhá jak v odborných učebnách školy, tak na smluvních pracovištích. Škola zřídila kadeřnictví a zakázkové krejčovství v suterénu školy, které jsou k dispozici i široké veřejnosti.

V suterénu školy se nachází rovněž moderní školní jídelna, ve které se mohou žáci stravovat a vybírat si z nabídky 2 pokrmů. Obsluhu v jídelně zajišťují v rámci odborného výcviku žáci maturitního oboru Gastronomie. V přízemí je žákům k dispozici bufet a automaty na rychlé občerstvení, na kávu, minerálku a další nealkoholické nápoje.

Personální podmínky

Výuku ve škole zajišťují vyučující teoretické výuky i odborného výcviku, kteří jsou plně kvalifikováni.

Na škole je plně kvalifikovaný výchovný poradce, metodik primární prevence i koordinátor environmentální

výchovy, vzdělávání a osvěty.

Učitelé teoretických předmětů i učitelé odborného výcviku využívají ke svému dalšímu vzdělávání různých programů, projektů, účastní se odborných seminářů a školení, které pořádají různé vzdělávací instituce, jiné školy nebo pedagogická centra.

Organizační podmínky

Základním dokumentem školy je Školní řád, jehož obsahem je režim školy, práva a povinnosti žáků a zákonných zástupců, docházka do školy – podmínky pro omlouvání absence, hygiena a zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (BOZP), výchovná opatření, hodnocení výsledků vzdělávání žáků v jednotlivých předmětech, klasifikační řád.

Vždy první den nového školního roku jsou všichni žáci seznámeni prostřednictvím svých třídních učitelů se Školním řádem, pro rodiče našich žáků je Školní řád zveřejněn na webových stránkách školy.

Podmínky bezpečnosti práce, požární plán, evakuační plán

Škola má zpracovanou směrnici k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví žáků ve škole, požární poplachovou směrnici, požární evakuační plán, preventivní požární hlídky. Rovněž je zpracován provozní řád školní kuchyně, provozní řád dílen praktického vyučování oboru krejčí, provozní řád pro odborný výcvik žáků oboru aranžér, cukrář a kuchař - číšník, provozní řád školního kadeřnictví a holičství pro odborný výcvik žáků oboru kadeřník. Žáci, kteří vykonávají odborný výcvik mimo budovu školy, se řídí provozním řádem jednotlivých smluvních pracovišť.

Pro všechny odborné učebny a tělocvičny jsou vypracovány organizační a provozní řády, stejně tak jsou vypracovány pokyny pro šatny.

Žáci jsou seznámeni s jednotlivými řády a pokyny, o čemž je učiněn zápis do třídních knih, deníků OV a 1. den školy žáci podepisují seznámení s BOZP.

4.2 Začlenění průřezových témat

Občan v demokratické společnosti

Integrace do výuky

Český jazyk	
1. ročník	Národní jazyk Zdokonalování jazykových dovedností Slohová výchova Práce s textem
2. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Slovo, slovní zásoba Větná stavba Slohová výchova Práce s textem
3. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Jazykový rozbor Slohová výchova Kultura řeči
Anglický jazyk	
1. ročník	Seznamování, představování, osobní údaje Dům, bydlení Rodina Hudba, film, volný čas
2. ročník	Sport, denní režim Jídla a nápoje
3. ročník	V restauraci Zásady a pravidla, Evropa
Německý jazyk	
1. ročník	První kontakty

	Lidé Lidé a jejich řeči Země Škola Školní předměty Rodina Můj dům Opakování
2. ročník	Stravovací návyky Národní a mezinárodní kuchyně Ve městě Obchody a místa setkání Nákupy Každodenní život Přátelství
3. ročník	Placení, ceník
Občanská nauka	
1. ročník	Člověk ve společnosti Víra a ateismus, náboženství Člověk jako občan Média
2. ročník	Člověk a právo Právo a spravedlnost Rodinné právo Občanské právo Člověk a hospodářství
3. ročník	Historie české státnosti Soudobý svět Proces evropské integrace
Fyzika	
1. ročník	Mechanika

	Termika Elektřina a magnetismus Vlnění a optika Fyzika atomu Vesmír Základy biologie Obecná ekologie Člověk a životní prostředí
Matematika	
2. ročník	Operace s reálnými čísly Výrazy a jejich úpravy Řešení rovnic a nerovnic v množině R Planimetrie
3. ročník	Funkce Výpočet povrchů a objemů těles Práce s daty
Estetická výchova	
1. ročník	Antická kultura jako základ vzdělanosti Středověká literatura Humanismus a renesance Baroko Klasicismus, národní obrození Romantismus
2. ročník	Realismus, naturalismus ve světové literatuře Literární moderna u nás i ve světě Kritický realismus v naší literatuře Kulturní výchova
Tělesná výchova	
1. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový lyžařský kurz Zdravotní tělesná výchova
2. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový sportovní kurz Zdravotní tělesná výchova
3. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový sportovní kurz Zdravotní tělesná výchova
Práce s počítačem	
1. ročník	Osobní počítač Textový editor Word Elektronické kalkulátory Závěrečná práce v textovém editoru Word
2. ročník	Software počítače Počítačové viry a antivirová ochrana Autorská práva Operační systém Tabulkový kalkulátor Excel

3. ročník	Závěrečná práce v tabulkovém kalkulátoru Excel Databáze v Excelu Počítačové sítě Celosvětová počítačová síť Internet Elektronická pošta Grafický program Zoner Callisto Závěrečná práce v programu Zoner Callisto Program PowerPoint Závěrečná práce v programu PowerPoint
Ekonomika	
2. ročník	Základy tržní ekonomiky Zaměstnanci Podnikání, podnikatel
3. ročník	Podnik, majetek podniku, hospodaření podniku Mzdy, bankovníctví Daňová soustava, pojišťovnictví Daňová evidenční povinnost
Technologie	
1. ročník	Holení vousů Péče o vlasy Vodová ondulace Stříhání vlasů Ondulace železem
2. ročník	Vlasová preparace Odbarvování vlasů Barvení vlasů Barvení obočí a vousů Vlásenkářství
3. ročník	Náročná účesová tvorba Dějiny vývoje účesu Péče o ruce a nohy kadeřníka Současná účesová tvorba Pěstění a regenerace vlasů Základy kosmetické péče
Materiály	
1. ročník	Vlas Voda Mycí a holicí přípravky a přípravky k ošetření a regeneraci Prostředky k fixaci
2. ročník	Dezinfekce, hodnota pH, peroxid vodíku a amoniak Prostředky k odbarvování Prostředky k barvení
3. ročník	Prostředky preparace Sekundární poškození vlasu Prostředky k ošetření a regeneraci Přípravky osobní hygieny Kosmetické přípravky k ošetření a líčení pleti Úřední předpisy pro výrobu kosmetických přípravků
Zdravověda	
1. ročník	První pomoc Úvod do zdravotvědy Všeobecné poznatky ze zdravotvědy
2. ročník	Anatomie a funkce kůže Kožní choroby Poškození vlasů a pokožky křtice
Výtvarná výchova	
1. ročník	Úvod Průpravné kreslení pro obor

	Kresba hlavy, obličej a jejich částí Schématická kresba Návrhové kreslení
2. ročník	Opakování kresby detailů obličej a zvětšování podle síťového měřítka Návrhové kreslení - dámské Návrhové kreslení - pánské Soutěžní účesy
3. ročník	Kresba historických účesů Současná účesová tvorba s využitím historických prvků
Společenská výchova	
2. ročník	Úvod do psychologie Obecná psychologie Psychologie osobnosti Sociální psychologie Společenské chování Psychologie práce
Pisemná a elektronická komunikace	
3. ročník	Nácvik psaní na klávesnici hmatovou metodou Úprava textu, norma Obchodní písemnosti Jednoduché právní písemnosti Písemnosti ve styku s peněžními ústavami Personální písemnosti
Odborný výcvik	
1. ročník	Úvod Kadeřnické přípravky, nářadí a materiál Mytí vlasů
2. ročník	Opakování úkonů 1. ročníku Opakování
3. ročník	Souborné práce 1. a 2. ročníku Náročná účesová tvorba Základy kosmetiky Vlásenkářství Barvení vlasů Nové metody a techniky v oboru Pěstění a regenerace vlasů Samostatné procvičování pracovních úkonů

Pokryto předmětem

Tělesná výchova
Zdravověda
Občanská nauka
Fyzika
Společenská výchova
Pisemná a elektronická komunikace
Práce s počítačem
Odborný výcvik
Technologie
Materiály
Výtvarná výchova
Ekonomika
Estetická výchova
Český jazyk

Německý jazyk**Anglický jazyk****Člověk a životní prostředí**

Integrace do výuky

Český jazyk	
1. ročník	Národní jazyk Slohová výchova Práce s textem
2. ročník	Slohová výchova Práce s textem
3. ročník	Slohová výchova Informační zdroje Kultura řeči
Anglický jazyk	
1. ročník	Domov, bydlení
3. ročník	Zásady a pravidla, Evropa
Občanská nauka	
1. ročník	Člověk ve společnosti Víra a ateismus, náboženství Člověk jako občan Média
2. ročník	Člověk a právo Právo a spravedlnost Rodinné právo Občanské právo Člověk a hospodářství
3. ročník	Historie české státnosti Soudobý svět Proces evropské integrace
Fyzika	
1. ročník	Základy biologie Obecná ekologie Člověk a životní prostředí Fyzika atomu
Chemie	
2. ročník	Významné prvky a jejich sloučeniny
3. ročník	Uhlovodíky a jejich zdroje
Estetická výchova	
1. ročník	Antická kultura jako základ vzdělanosti Baroko Klasicismus, národní obrození
2. ročník	Kulturní výchova Realismus, naturalismus ve světové literatuře
Tělesná výchova	
1. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový lyžařský kurz Zdravotní tělesná výchova
2. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry

3. ročník	Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový sportovní kurz Zdravotní tělesná výchova Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový sportovní kurz Zdravotní tělesná výchova
Práce s počítačem	
1. ročník	Osobní počítač Elektronické kalkulátory
2. ročník	Operační systém
3. ročník	Počítačové sítě Celosvětová počítačová síť Internet Elektronická pošta
Ekonomika	
2. ročník	Základy tržní ekonomiky Zaměstnanci Podnikání, podnikatel
3. ročník	Podnik, majetek podniku, hospodaření podniku Mzdy, bankovníctví Daňová soustava, pojišťovnictví Daňová evidenční povinnost
Technologie	
1. ročník	Péče o vlasy Holení vousů Stříhání vlasů
2. ročník	Vlasová preparace Odbarvování vlasů Barvení vlasů Barvení obočí a vousů Vlásenkářství
3. ročník	Péče o ruce a nohy kadeřníka Pěstění a regenerace vlasů Základy kosmetické péče
Materiály	
1. ročník	Vlas Voda Mycí a holící přípravky a přípravky k ošetření a regeneraci Prostředky k fixaci
2. ročník	Dezinfekce, hodnota pH, peroxid vodíku a amoniak Prostředky k odbarvování Prostředky k barvení
3. ročník	Prostředky preparace Prostředky k ošetření a regeneraci Přípravky osobní hygieny Kosmetické přípravky k ošetření a líčení pleti
Zdravověda	
1. ročník	První pomoc Úvod do zdravotní péče Všeobecné poznatky ze zdravotní péče
2. ročník	Anatomie a funkce kůže Kožní choroby Poškození vlasů a pokožky kůže
Společenská výchova	
	Úvod do psychologie

	Obecná psychologie Psychologie osobnosti Sociální psychologie Společenské chování Psychologie práce
Pisemná a elektronická komunikace	
3. ročník	Nácvik psaní na klávesnici hmatovou metodou Úprava textu, norma Obchodní písemnosti Jednoduché právní písemnosti Písemnosti ve styku s peněžními ústavami Personální písemnosti
Odborný výcvik	
1. ročník	Úvod Kadeřnické přípravky, nářadí a materiál Mytí vlasů Vodová ondulace Holení a úprava vousů Ondulace elektrickými přístroji Stříhání dámských vlasů Stříhání pánských vlasů Kadeřnické úkony prováděné v kadeřnických provozovnách Vlasová preparace
2. ročník	Stříhání vlasů Odbarvování vlasů Barvení vlasů Preparace dámských vlasů - nové metody Vodová ondulace Vlasová kosmetika - fixační prostředky
3. ročník	Souborné práce 1. a 2. ročníku Náročná účesová tvorba Základy kosmetiky Vlásenkářství Barvení vlasů Nové metody a techniky v oboru Pěstění a regenerace vlasů Samostatné procvičování pracovních úkonů

Pokryto předmětem

Tělesná výchova
Zdravověda
Občanská nauka
Chemie
Fyzika
Společenská výchova
Pisemná a elektronická komunikace
Práce s počítačem
Odborný výcvik
Technologie
Materiály
Výtvarná výchova
Ekonomika
Český jazyk
Anglický jazyk

Německý jazyk

Člověk a svět práce

Integrace do výuky

Český jazyk	
1. ročník	Národní jazyk Zdokonalování jazykových dovedností Slohová výchova Práce s textem
2. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Slovo, slovní zásoba Větná stavba Slohová výchova Práce s textem
3. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Slohová výchova Informační zdroje Kultura řeči
Anglický jazyk	
2. ročník	Jídla a nápoje
3. ročník	V restauraci Zásady a pravidla, Evropa
Německý jazyk	
	Povolání kadeřnice V kadeřnictví Mytí Střihání Účesy Barvení vlasů Vlasy
Občanská nauka	
1. ročník	Člověk ve společnosti Víra a ateismus, náboženství Člověk jako občan Média
2. ročník	Člověk a právo Právo a spravedlnost Rodinné právo Občanské právo Člověk a hospodářství
3. ročník	Historie české státnosti Soudobý svět Proces evropské integrace
Fyzika	
1. ročník	Mechanika Termika Elektřina a magnetismus Vlnění a optika Základy biologie Obecná ekologie
Matematika	
2. ročník	Operace s reálnými čísly Řešení rovnic a nerovnic v množině R Planimetrie
3. ročník	Funkce Výpočet povrchů a objemů těles Práce s daty

Estetická výchova

2. ročník Kulturní výchova

Tělesná výchova

1. ročník
Teorie
Průpravná a kondiční cvičení
Atletika
Sportovní hry
Sportovní a rytmická gymnastika
Výběrový lyžařský kurz
Zdravotní tělesná výchova

2. ročník
Teorie
Průpravná a kondiční cvičení
Atletika
Sportovní hry
Sportovní a rytmická gymnastika
Výběrový sportovní kurz
Zdravotní tělesná výchova

3. ročník
Teorie
Průpravná a kondiční cvičení
Atletika
Sportovní hry
Sportovní a rytmická gymnastika
Výběrový sportovní kurz
Zdravotní tělesná výchova

Práce s počítačem

1. ročník
Osobní počítač
Textový editor Word
Elektronické kalkulátory
Závěrečná práce v textovém editoru Word

2. ročník
Operační systém
Závěrečná práce v tabulkovém kalkulátoru Excel

3. ročník
Celosvětová počítačová síť Internet
Elektronická pošta
Program PowerPoint
Závěrečná práce v programu PowerPoint

Ekonomika

2. ročník
Základy tržní ekonomiky
Zaměstnanci
Podnikání, podnikatel

3. ročník
Podnik, majetek podniku, hospodaření podniku
Mzdy, bankovníctví
Daňová soustava, pojišťovnictví
Daňová evidenční povinnost

Technologie

1. ročník
Pracoviště kadeřníka
Péče o vlasy
Vodová ondulace
Holení vousů
Střihání vlasů
Ondulace železem

2. ročník
Vlasová preparace
Odbarvování vlasů
Barvení vlasů
Barvení obočí a vousů
Vlásenkářství

3. ročník
Náročná účesová tvorba
Dějiny vývoje účesu
Péče o ruce a nohy kadeřníka
Současná účesová tvorba

	Pěstění a regenerace vlasů Základy kosmetické péče
Materiály	
1. ročník	Vlas Voda Mycí a holící přípravky a přípravky k ošetření a regeneraci Prostředky k fixaci
2. ročník	Dezinfekce, hodnota pH, peroxid vodíku a amoniak Prostředky k odbarvování Prostředky k barvení
3. ročník	Prostředky preparace Sekundární poškození vlasu Prostředky k ošetření a regeneraci Přípravky osobní hygieny Kosmetické přípravky k ošetření a líčení pleti Úřední předpisy pro výrobu kosmetických přípravků
Zdravověda	
1. ročník	Úvod do zdravotní péče Všeobecné poznatky ze zdravotní péče První pomoc
2. ročník	Anatomie a funkce kůže Kožní choroby Poškození vlasů a pokožky kůže
Výtvarná výchova	
1. ročník	Úvod Průpravné kreslení pro obor Kresba hlavy, obličeje a jejích částí Schématická kresba Návrhové kreslení
2. ročník	Opakování kresby detailů obličeje a zvětšování podle síťového měřítka Návrhové kreslení - dámské Návrhové kreslení - pánské Soutěžní účesy
3. ročník	Kresba historických účesů Současná účesová tvorba s využitím historických prvků
Společenská výchova	
2. ročník	Úvod do psychologie Obecná psychologie Psychologie osobnosti Sociální psychologie Společenské chování Psychologie práce
Pisemná a elektronická komunikace	
3. ročník	Nácvik psaní na klávesnici hmatovou metodou Úprava textu, norma Obchodní písemnosti Jednoduché právní písemnosti Písemnosti ve styku s peněžními ústavami Personální písemnosti
Odborný výcvik	
1. ročník	Úvod Vodová ondulace Holení a úprava vousů Ondulace elektrickými přístroji Stříhání dámských vlasů Stříhání pánských vlasů Kadeřnické úkony prováděné v kadeřnických

	provozovných Vlasová preparace
2. ročník	Stříhání vlasů Odbarvování vlasů Barvení vlasů Preparace dámských vlasů - nové metody Vodová ondulace Vlasová kosmetika - fixační prostředky
3. ročník	Souborné práce 1. a 2. ročníku Náročná účesová tvorba Základy kosmetiky Vlásenkářství Barvení vlasů Nové metody a techniky v oboru Pěstění a regenerace vlasů Samostatné procvičování pracovních úkonů

Pokryto předmětem

Tělesná výchova
Zdravověda
Občanská nauka
Fyzika
Společenská výchova
Pisemná a elektronická komunikace
Práce s počítačem
Odborný výcvik
Technologie
Materiály
Výtvarná výchova
Ekonomika
Estetická výchova
Český jazyk
Německý jazyk
Anglický jazyk

Informační a komunikační technologie

Integrace do výuky

Český jazyk	
1. ročník	Národní jazyk Zdokonalování jazykových dovedností Práce s textem
2. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Slovo, slovní zásoba Větná stavba Slohová výchova Práce s textem
3. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Slohová výchova Informační zdroje
Anglický jazyk	
1. ročník	Seznamování, představování, osobní údaje

2. ročník	Každodenní činnosti, škola
Občanská nauka	
1. ročník	Člověk ve společnosti Víra a ateismus, náboženství Člověk jako občan Média
2. ročník	Člověk a právo Právo a spravedlnost Rodinné právo Občanské právo Člověk a hospodářství
3. ročník	Historie české státnosti Soudobý svět Proces evropské integrace
Fyzika	
1. ročník	Mechanika Termika Elektřina a magnetismus Vlnění a optika Fyzika atomu Vesmír Základy biologie Obecná ekologie Člověk a životní prostředí
Chemie	
2. ročník	Směsi a roztoky Částicové složení látek Chemický děj Názvosloví anorganických sloučenin Chemické výpočty Významné prvky a jejich sloučeniny
3. ročník	Charakteristika organických sloučenin Uhlovodíky a jejich zdroje Deriváty uhlovodíků Přírodní látky Významné organické látky
Matematika	
	Práce s daty
Estetická výchova	
1. ročník	Humanismus a renesance
Tělesná výchova	
	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový lyžařský kurz Zdravotní tělesná výchova
2. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový sportovní kurz Zdravotní tělesná výchova
3. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry

	Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový sportovní kurz Zdravotní tělesná výchova
Práce s počítačem	
1. ročník	Osobní počítač Textový editor Word Elektronické kalkulátory Závěrečná práce v textovém editoru Word
2. ročník	Software počítače Počítačové viry a antivirová ochrana Autorská práva Operační systém Tabulkový kalkulátor Excel Závěrečná práce v tabulkovém kalkulátoru Excel Databáze v Excelu
3. ročník	Počítačové sítě Celosvětová počítačová síť Internet Elektronická pošta Grafický program Zoner Callisto Závěrečná práce v programu Zoner Callisto Program PowerPoint Závěrečná práce v programu PowerPoint
Ekonomika	
2. ročník	Základy tržní ekonomiky Zaměstnanci Podnikání, podnikatel
3. ročník	Podnik, majetek podniku, hospodaření podniku Mzdy, bankovníctví Daňová soustava, pojišťovnictví Daňová evidenční povinnost
Technologie	
1. ročník	Péče o vlasy
3. ročník	Náročná účesová tvorba Současná účesová tvorba Dějiny vývoje účesu
Zdravověda	
1. ročník	Úvod do zdravotní vědy Všeobecné poznatky ze zdravotní vědy První pomoc
2. ročník	Poškození vlasů a pokožky kůže Anatomie a funkce kůže Kožní choroby
Společenská výchova	
	Úvod do psychologie Obecná psychologie Psychologie osobnosti Sociální psychologie Společenské chování Psychologie práce
Písemná a elektronická komunikace	
3. ročník	Nácvik psaní na klávesnici hmatovou metodou Úprava textu, norma Obchodní písemnosti Jednoduché právní písemnosti Písemnosti ve styku s peněžními ústavami Personální písemnosti
Odborný výcvik	
1. ročník	Úvod
2. ročník	Opakování úkonů 1. ročníku

3. ročník	Opakování Souborné práce 1. a 2. ročníku Náročná účesová tvorba Základy kosmetiky Vlásenkářství Barvení vlasů Nové metody a techniky v oboru Pěstění a regenerace vlasů Samostatné procvičování pracovních úkonů
-----------	--

Pokryto předmětem

Tělesná výchova
Zdravověda
Občanská nauka
Chemie
Fyzika
Společenská výchova
Písemná a elektronická komunikace
Práce s počítačem
Odborný výcvik
Technologie
Materiály
Výtvarná výchova
Ekonomika
Estetická výchova
Český jazyk
Německý jazyk
Anglický jazyk

5 Učební plán

Škola	SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14, Štursova 14, 779 00 OLOMOUC		
Název ŠVP	Kadeřník		
Platnost	1.9.2012	Délka studia v letech:	3.0
Kód a název oboru	RVP 69-51-H/01 Kadeřník	Forma vzdělávání	denní forma vzdělávání

Učební plán ročníkový

Povinné předměty

1. ročník 2. ročník 3. ročník

	1. ročník	2. ročník	3. ročník	
Český jazyk	1	1	1	3
Cizí jazyk	2	2	2	6
Občanská nauka	1	1	1	3
Fyzika	1	-	-	1
Chemie	-	1	1	2
Matematika	1 1/2	1 1/2	1	4
Estetická výchova	1	1	-	2
Tělesná výchova	1	1	1	3
Práce s počítačem	1	1	1	3
Ekonomika	-	1	1	2
Technologie	3	2	3	8
Materiály	2	1	2	5
Zdravověda	0 1/2	1	-	1,5
Výtvarná výchova	1	1	1	3
Společenská výchova	-	1	-	1
Písemná a elektronická komunikace	-	-	1	1
Odborný výcvik	15	17 1/2	17 1/2	50
Celkem základní dotace	31	34	33,5	98,5
Celkem disponibilní dotace	0	0	0	0
Celkem v ročníku	31	34	33,5	98,5

Volitelné předměty

1. ročník

Cizí jazyk

Anglický jazyk	2
Německý jazyk	2

2. ročník

Cizí jazyk

Anglický jazyk	2
Německý jazyk	2

3. ročník

Cizí jazyk

Anglický jazyk	2
Německý jazyk	2

Přehled využití týdnů

	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Výuka dle rozpisu učiva	33	33	30
Závěrečná zkouška			3
Lyžařský kurz	1		
Výběrový sportovní kurz		1	1
Celkem:	34	34	34

Předměty Technologie, Materiály, Zdravověda, Odborný výcvik čerpají hodinové dotace z předmětu Tvorba účesů z RVP

Předmět Výtvarná výchova čerpá hodinovou dotaci z předmětu Výtvarná příprava

Předměty Anglický jazyk, Německý jazyk čerpají hodinové dotace z předmětu Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce z RVP

Předměty Společenská výchova, Písemná a elektronická komunikace, Odborný výcvik čerpají hodinové dotace z předmětu Komunikace ve službách z RVP

Předměty Ekonomika, Odborný výcvik čerpá hodinovou dotaci z předmětu Ekonomické vzdělávání z RVP

6 Spolupráce se sociálními partnery

Při realizaci ŠVP vycházíme ze zkušeností učitelů odborných předmětů a odborného výcviku a dále z požadavků firem, u kterých naši absolventi pracují. Výuka odborného výcviku probíhá v našem školním kadeřnickém pracovišti, proto největší spolupráci máme s různými kadeřnickými firmami. Jsou to zejména firmy, které dodávají naší škole kadeřnické pomůcky a materiály. Jsou to firma DUSY, která seznamuje naše žáky pravidelně se svými novinkami na trhu. Firma WELLA prodává škole vlasové materiály, pořádá pro naše učitelky a žáky semináře a školení o novinkách v účesové tvorbě. Firma TRINITY nabízí žákům možnost školení ke kadeřnickým materiálům. Další partner je firma SUBRINA, která je dodavatelem materiálů. Velkoobchodní dodavatel TRIO nabízí škole materiály, pomůcky a kadeřnické zařízení a pořádá pro nás školení. Škola je členem Asociace středních škol oboru Kadeřník. Zapojení v této organizaci umožňuje našim nejlepším žákům účast na kadeřnických soutěžích, ve kterých dosahujeme dobrých výsledků. Máme možnost se také zúčastňovat různých odborných seminářů a školení. Dalším sociálním partnerem je Hospodářská komora ČR, která vysílá své odborníky z praxe do komise závěrečných zkoušek. Nejlepší absolventi školy jsou zváni na návrh těchto odborníků do Prahy, kde získají Osvědčení Hospodářské komory ČR a Europassy. Škola zároveň obdrží Čestné uznání za vysokou úroveň praktické přípravy žáků. Mezi naše další sociální partnery patří Úřad práce v Olomouci, který pořádá každoročně pro žáky 3. ročníků besedy. Na nich jsou žáci seznamováni s problematikou trhu práce, se službami ÚP a jsou jim nabídnuta volná pracovní místa v oboru. Některým absolventům nabízejí zaměstnání prostřednictvím školy i některé kadeřnické provozy v našem regionu. Pro chod školy je důležitá i spolupráce s Radou školy a s Klubem rodičů a přátel školy. Klub rodičů a přátel školy je organizace, která podporuje žáky v jejich účasti na soutěžích, exkurzích a sportovních akcích.

školní vzdělávací program

Krejčí

RVP 31-58-H/01 Krejčí

Krejčí

SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14

Obsah

1	Identifikační údaje	2
2	Profil absolventa	3
3	Charakteristika školy	8
4	Charakteristika ŠVP	10
4.1	Popis materiálního a personálního zajištění výuky	12
4.2	Začlenění průřezových témat	13
5	Učební plán	21
6	Spolupráce se sociálními partnery	23

1 Identifikační údaje

Název ŠVP	Krejčí		
Datum	19. 11. 2008	Název RVP	RVP 31-58-H/01 Krejčí
Platnost	1.9.2012	Dosažené vzdělání	Střední vzdělání s výučním listem
Forma vzdělávání	denní forma vzdělávání		
Délka studia v letech:	3		

Název školy	SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14
Adresa	Štursova 14, 779 00 OLOMOUC
IČ	00577448
REDIZO	600017061
Kontakty	pochyla@stursovka.cz, tel. 585 200 212, mobil 605129 937, valkova@stursovka.cz, tel. 585 200 214, mobil 605848 372
Ředitel	PhDr. Ladislav Pochyla
Telefon	585200211
Fax	585228634
Email	sekretariat@stursovka.cz
www	www.stursovka.cz

Zřizovatel	Olomoucký kraj, Jeremenkova 40a, Olomouc
Adresa	Olomoucký kraj, Jeremenkova 40a, Olomouc
IČ	60609460
Kontakt	Odbor školství, mládeže a tělovýchovy
Telefon	585 508 111
Fax	585 508 564
Email	posta@kr-olomoucky.cz
www	www.kr-olomoucky.cz

Doplňující údaje

Použité RVP: RVP 31-58-H/01 Krejčí

datum, podpis, razítko

2 Profil absolventa

Škola	SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14, Štursova 14, 779 00 OLOMOUC		
Název ŠVP	Krejčí		
Platnost	1.9.2012	Délka studia v letech:	3.0
Kód a název oboru	RVP 31-58-H/01 Krejčí	Forma vzdělávání	denní forma vzdělávání

Absolvent oboru krejčí je schopen zhotovovat kompletní oděvy se zkoušením nebo bez zkoušení. Zhotovuje dámské oděvy nepodšité nebo podšité dle přání zákazníka s poznatky o materiálech a vhodných technikách. Učební obor krejčí je koncipován jako tříleté denní studium. Absolvent získá všeobecné a odborné vědomosti a manuální dovednosti potřebné k profesionálnímu vykonávání povolání krejčí. Je připraven se uplatnit v podmínkách zakázkové, průmyslové i živnostenské výroby.

Využívá vědomosti o oděvních vláknech a materiálech, rozpoznává textilie, jejich vlastnosti, ovládá technické skicování, zhotovuje konstrukci střihu. Je schopen správně zvolit a zhotovit technologické postupy pro svrchní ošacení – kalhoty, sukni, halenku, vestu, šaty, sako, šatový kabátek, plášť.

Po úspěšném vykonání závěrečných zkoušek a získání výučního listu a certifikace se může absolvent ucházet o studium navazujících studijních vzdělávacích programů ve středních odborných školách a středních odborných učilištích s možností získání středního vzdělání s maturitní zkouškou.

Výčet kompetencí absolventa:

1. Kompetence odborné:

Absolvent v oblasti výkonu profese:

- zhotovuje dámské oděvy (sukně, kalhoty, halenky, šaty, saka, pláště) individuálním nebo konfekčním způsobem
- umí poradit zákazníkovi s volbou modelu dle typu postavy
- vypracuje technický nákres a technický popis oděvu
- zná vlastnosti textilních surovin a oděvních materiálů pro výrobu oděvů
- umí změřit stanoveným způsobem zákazníka a míry použít při konstruování základních střihů dámských oděvů
- vypočítá spotřebu materiálu podle typu a velikosti oděvu
- provádí modelovou úpravu střihu různých oděvů
- umí odstranit drobné vady
- zhotovuje střihové šablony, střihové polohy
- stanoví technologický postup vhodný pro konkrétní oděv
- orientuje se v nových oděvních materiálech, sleduje módu, módní trendy a nové technologie zpracování oděvů
- používá správně oděvní názvosloví, symboly pro označení textilií
- ovládá různé druhy šicích strojů a žehlicího zařízení při zhotovování oděvů
- zvládá úkoly běžné obsluhy a údržby strojů
- zná důležitá ustanovení, týkající se bezpečnosti práce a požární prevence, dodržuje pracovní kázeň
- kontroluje kvalitu své provedené práce
- provádí drobné opravy a úpravy oděvů, ošetřování oděvů
- používá zásady společenského chování a profesního vystupování vůči zákazníkovi
- pečuje o svůj zevnějšek a snaží se o kultivovaný projev
- uplatňuje profesní etiku a přístup k zákazníkovi
- přiměřeně reaguje na projevy a chování zákazníka

2. Kompetence klíčové:

Absolvent je veden tak, aby:

- znal své osobní kvality
- uměl zvažovat své možnosti v oblasti profesní dráhy
- měl reálnou představu o kvalitě své práce
- pracoval svědomitě a pečlivě plnil svěřené úkoly
- snažil se dosahovat co nejlepších výsledků
- uměl přistupovat k důvodné kritice k odstranění vzniklých nedostatků
- vhodným způsobem posuzoval výsledky své práce
- rozvíjel své estetické cítění a tvůrčí přístup ve svém oboru

- pečoval o svůj fyzický i duševní rozvoj, odpovědný vztah ke svému zdraví a životnímu stylu
- dodržoval zákony, respektoval práva a osobnost druhých lidí
- zpracovával běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty

Kompetence absolventa

Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
 - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
 - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
 - uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace
 - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
 - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
 - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí
 - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání
- Kompetence k řešení problémů
 - porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky
 - uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace
 - volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
 - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
- Komunikativní kompetence
 - zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty
 - účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje
 - je schopen srozumitelně se vyjadřovat ústní a písemnou formou, aplikuje jazykové znalosti, orientuje se v textu
 - zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí
 - snažit se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii
 - dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce
 - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
 - pochopit výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností
 - dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě)
 - vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat
 - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně

- Personální a sociální kompetence
 - nekonfliktně jedná s lidmi, je tolerantní a zodpovědný
 - písemně i ústně se prezentuje při jednáních o vstupu na trh práce, respektuje normy úřed.korespondence
 - podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých
 - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým
 - stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek
 - posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
 - ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
 - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
 - adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotní
 - mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti
 - přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
 - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
- Občanské kompetence a kulturní povědomí
 - zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě
 - chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje
 - jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie
 - uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých
 - jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
 - dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci
 - podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah
 - uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních
 - uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu
- Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám
 - rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání; dokázat vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, svými předpoklady a dalšími možnostmi
 - znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků
 - umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání
 - vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle

- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze
- mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady
- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám
- **Matematické kompetence**
 - aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru
 - číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)
 - nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je popsat a využít pro dané řešení
 - provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy
 - používat pojmy kvantifikujícího charakteru
 - správně používat a převádět běžné jednotky
 - aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích
- **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi**
 - uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní
 - pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií
 - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet
 - komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace
 - učit se používat nové aplikace
 - pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením
 - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií

Odborné kompetence

- Konstruovat střihy pro základní druhy dámských a/nebo pánských oděvů podšitých a nepodšitých
 - zjistili a zapsali tělesné rozměry zákazníka a provedli konstrukční výpočty
 - zhotovili střihy jednotlivých dílů a součástí oděvu a provedli modelové úpravy
 - stanovili spotřebu oděvního materiálu, pomocného oděvního materiálu a drobné oděvní přípravy pro daný výrobek nebo stanovené množství výrobků
 - poradili zákazníkovi vhodný střih oděvu
- Ovládat technologické postupy zhotovování dámských a/nebo pánských oděvů podšitých a nepodšitých
 - zpracovali technický náčrtek a technický popis oděvu
 - orientovali se v nových oděvních materiálech a jejich nabídce na trhu, sledovali módu, módní trendy a nové technologie zpracování oděvů
 - zvolili vhodný materiál s ohledem na požadované vlastnosti oděvu
 - stanovili technologický postup vhodný pro zhotovení konkrétního oděvu
- Obsluhovat oděvní stroje a zařízení a provádět jejich běžnou údržbu

- uměli provést základní seřízení oděvních strojů a zařízení
- obsluhovali běžně používané stroje a zařízení na úseku spojovacího, tvarovacího a dokončovacího procesu
- ošetřovali (čistili a mazali) používané stroje a zařízení
- Zhotovovat dámské a/nebo pánské oděvy individuálním nebo průmyslovým způsobem
 - žehlili při tvarování, mezioperačním a konečném žehlení oděvů
 - spojovali díly a součásti oděvů konfekčním nebo individuálním způsobem s použitím konfekčních prvků
 - šili oděvy individuálním způsobem – šili ručně a na šicích strojích, připravovali výrobky na zkoušky, zkoušeli oděvy na postavě zákazníka a oděv upravovali
 - uplatňovali estetické citění, zejména při zhotovování oděvů individuálním způsobem
 - dovedli si vhodně zorganizovat práci na pracovišti
 - kontrolovali hotové výrobky a uměli kriticky zhodnotit zhotovený výrobek
 - používali oděvní názvosloví k dorozumívání při výrobě oděvů
 - dovedli připravit oděvní materiál ke střihání a vystřihnout jednotlivé díly a součásti oděvů
- Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci
 - znali systém péče státu o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uměli uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce)
 - osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik
 - znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
 - chápali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem
 - byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázali první pomoc sami poskytnout
- Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb
 - dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana)
 - dodržovali stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
 - chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
- Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje
 - znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení
 - zvažovali při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady
 - efektivně hospodařili se svými finančními prostředky
 - nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí

3 Charakteristika školy

Název školy	SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14		
Adresa	Štursova 14, 779 00 OLOMOUC		
Název ŠVP	Krejčí		
Platnost	1.9.2012	Dosažené vzdělání	Střední vzdělání s výučním listem
Kód a název oboru	RVP 31-58-H/01 Krejčí	Délka studia v letech:	3

Charakteristika školy

Tradice školy a její postavení v regionu

Jsme státní střední školou, která se specializuje na oblast služeb.

Vyučované obory:

Kuchař – číšník (Kuchař), Kuchař- číšník (Číšník, servírka), Kuchař-číšník, Gastronomie, Kadeřník, Aranžér, Cukrář, Výrobce potravin, Operátor skladování, Krejčí, Pekař.

Studium v těchto oborech je tříleté zakončené výučním listem, obor Gastronomie je čtyřletý zakončený maturitní zkouškou.

Pro nadané žáky s ukončeným středním vzděláním s výučním listem jsou určeny třídy nástavbového studia – dvouleté denní nebo tříleté večerní studium zakončené maturitní zkouškou.

V olomouckém regionu působí naše škola již 50let, jedná se o jednu z největších škol tohoto typu v našem kraji s dlouholetou tradicí. Došlo k několika rekonstrukcím stávající budovy, byla provedena řada změn a stavebních úprav.

Charakteristika pedagogického sboru:

Odbornost, kvalifikovanost, aprobovanost, kreativita, týmová spolupráce, celoživotní vzdělávání

Struktura pedagogického sboru:

Učitelé všeobecných a odborných předmětů, učitelé odborného výcviku, výchovný poradce, metodik primární prevence, koordinátor EVOV.

Charakteristika žáků:

Školu navštěvují žáci nejen z Olomouce ale i z okolí. Vzhledem k poloze učiliště (5 minut od vlakového nádraží a v blízkosti centra) nemají žáci problém s dojížděním.

Žáci přicházejí ze základních škol, případně i z jiných středních škol, večerní nástavbové studium je určeno pro dospělé, kteří si dodělávají maturitní zkoušku a přicházejí z praxe.

Spolupráce s rodiči

V roce 2005 byla zřízena Školská rada, jejímž členy jsou zákonní zástupci nezletilých žáků, zletilí žáci, pedagogičtí pracovníci školy a zástupci zřizovatele.

Ve škole dále pracuje Klub rodičů a přátel školy – občanské sdružení.

Každoročně na podzim a na jaře se konají třídní schůzky, konzultační schůzky pro rodiče jsou možné kdykoliv po telefonické domluvě s příslušnými vyučujícími.

Rodiče i veřejnost jsou o aktivitách školy seznamováni také prostřednictvím webových stránek školy, pro zájemce o studium škola každoročně pořádá Den otevřených dveří.

Vzdělávací, volnočasové možnosti školy

Kromě kmenových učeben jsou ve škole odborné učebny – počítačové učebny vybavené moderními PC programy, jazykové učebny, sluchátková posluchárna, odborné učebny pro žáky gastronomických oborů a oboru Cukrář, odborná učebna určená pro žáky oboru Prodavač, moderně vybavené učebny pro aranžéry. V suterénu školy je zřízeno školní kadeřnictví a krejčovství, kde žáci těchto oborů vykonávají praxi.

Praktická výuka dalších oborů probíhá na jednotlivých smluvních pracovištích OV (hotely Flora, Clarion, NH hotel, Nestlé s. r. o., Kaufland, reklamní agentury, cukrářské výroby Mamka, Katrin, Sladký Méd'a...).

Vzdělávání žáků probíhá podle platných osnov a schválených ŠVP pro jednotlivé obory.

V odpoledních hodinách mohou žáci navštěvovat kroužky – konverzace v cizích jazycích, matematický kroužek, počítačový kroužek, kroužek moderního stylu, sportovní kroužky – florbal, stolní tenis.

Zapojení školy do místního společenského života, soutěže žáků, sportovní akce

Naši žáci mají možnost pravidelné účasti v odborných soutěžích, kde prokazují svou zručnost, naučené dovednosti i vlastní kreativitu. Obor kadeřník prezentuje účesovou tvorbou. Pro obor cukrář a aranžér jsou

typické tematické soutěže zaměřené především na zručnost a zpracování naučených poznatků. Žáci oboru číšník, servírka mohou prokázat dovednosti barmanské či baristické. Kromě soutěží se žáci účastní i přednášek, školení, workshopů či kurzů, jsou pravidelně zapojováni do místního společenského života, kde prezentují naši školu i vlastní dovednosti. Další aktivity žáků naší školy naleznete ve výroční zprávě školy.

Naše škola spoluorganizuje Celostátní matematickou soutěž za účasti žáků středních škol olomouckého regionu. Každoročně se žáci 1. ročníků mohou účastnit lyžařského výcviku, kde pod dozorem instruktorů absolvují výcvik ve sjezdovém lyžování, na běžkách a ve snowboardu.

Kromě výše zmíněných sportovních akcí škola dále organizuje i pětidenní sportovní kurz, jehož náplní je cykloturistika, jízda na lodích, horolezectví, potápění, paintball, míčové hry, orientace v terénu..

Mezinárodní kontakty

V roce 2005 navázala škola kontakt s italskou školou Istituto di Istruzione Superiore, Classico, Scientifico, Professionale. Naši žáci oborů Kuchař, Číšník navštívili opakovaně jihoitalskou Kalábrii, kde pracovali v místních provozovnách pod vedením italských učitelů odborného výcviku.

Po velmi dobrých zkušenostech z této stáže škola postupně rozšířila mezinárodní kontakty a do programu Leonardo da Vinci pod záštitou EU zapojila i školy v Litvě, Francii a na Kypru.

Nejen žáci, ale i pedagogové a učitelé OV navštívili školy v litevské Klaipedě a francouzském městě Vannes.

V současné době je naše škola zapojena do projektu ERASMUS+, v rámci kterého žáci gastronomických oborů pokračují v zahraničních mobilitách.

4 Charakteristika ŠVP

Název školy	SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14		
Adresa	Štursova 14, 779 00 OLOMOUC		
Název ŠVP	Krejčí		
Platnost	1.9.2012	Dosažené vzdělání	Střední vzdělání s výučním listem
Kód a název oboru	RVP 31-58-H/01 Krejčí	Délka studia v letech:	3

CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

Kód a název oboru vzdělání: 31-58-H/01 Krejčí

Název ŠVP: Krejčí

Dosažený stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma studia: 3 roky v denní formě vzdělávání

Podmínky pro přijetí ke studiu:

- úspěšné ukončení základního vzdělání
- zdravotní způsobilost uchazeče stanovena vládním nařízením
- splnění kritérií přijímacího řízení stanovených pro daný školní rok

Zdravotní způsobilost:

Předpokladem přijetí uchazeče ke vzdělávání ve střední škole je rovněž splnění podmínek zdravotní způsobilosti pro daný obor vzdělání. K posouzení zdravotního stavu uchazeče je způsobilý příslušný registrovaný praktický lékař. Zdravotní omezení vždy závisí na specifických požadavcích zvoleného oboru nebo předpokládaného uplatnění.

Ukončování vzdělávání:

Vzdělávání se ukončuje Novou závěrečnou zkouškou“, která se skládá z písemné zkoušky a ústní zkoušky z odborných předmětů a z ekonomiky a z praktické zkoušky z odborného výcviku. Při praktické zkoušce zhotoví žák celý výrobek zakázkovým způsobem, délka praktické zkoušky je 3 pracovní dny. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy.

Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce, výuční list a certifikát pro EU. Nejúspěšnějším absolventům závěrečné zkoušky je udělen certifikát od Hospodářské komory.

Organizace výuky:

Příprava žáků je organizována jako tříleté denní studium. Probíhá vždy jeden týden teoretické výuky a jeden týden odborného výcviku v rozsahu stanoveném učebním plánem.

Praktické vyučování je zajišťováno na vlastním pracovišti v budově školy.

Pojetí vzdělávacího programu:

Učební obor 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 to, aby si žáci vytvořili kladný vztah ke zvolenému oboru a získali správné pracovní návyky. Vzdělávací program umožňuje získání všeobecných a odborných vědomostí a manuálních a intelektových dovedností potřebných k vykonávání povolání krejčí. Při sestavování a naplňování ŠVP je respektována snaha o vybavení absolventa takovými znalostmi, dovednostmi a postoji, které mu umožní dobré uplatnění na trhu práce. Cílem vzdělávacího programu je poskytnout žákům určité množství všeobecných a odborných poznatků a dovedností pro zhotovování dámských oděvů (sukně, halenka, šaty, kalhoty, sako, plášť), získání vědomostí o oděvních materiálech, oděvních technologiích a o konstruování oděvů, které žák bude využívat při zhotovování oděvních výrobků. Technologie zhotovení oděvů je zaměřena na zakázkový způsob výroby a na seznámení s průmyslovým způsobem výroby. Obsah odborných předmětů je předmětně a časově důsledně koordinován s odborným výcvikem. Obecným cílem vzdělávacího programu je připravit pracovníka, který se dobře umístí na trhu práce, případně bude schopen reagovat na měnící se podmínky trhu práce.

Metody a formy výuky:

Jsou voleny s ohledem na obsah konkrétního učiva a výsledky vzdělávání, kterého se má dosáhnout. Učitelé volí metody podle svých potřeb a zkušeností a s ohledem na charakter vyučovaného předmětu. Uplatňují vhodnou motivaci, která stimuluje práci žáka a nejčastěji se opírá o zájem o zvolený učební obor. Podobně aplikační příklady jsou vybírány tak, aby se týkaly problematiky odborných předmětů. Důraz je kladen na podporování samostatné práce žáků, především na osobní zodpovědnost a samostatnost, schopnost kooperace a týmové spolupráce se záměrem odpovídajícího sebehodnocení a poznání svých možností a ovlivňování žákovských postojů – samostatné práce žáků, skupinové práce, brainstorming, referáty, prezentace písemné, ústní a jiné, společné hodnocení, analýza výsledků. Důležitou složkou teoretické výuky je používání názorných pomůcek v různé formě, které žákovi usnadňují pochopení učiva, jako vzorky, nástěnné obrazy, zvukové nahrávky, instruktážní a výukové video, exkurze. K procvičování a upevňování učiva se využívají různé formy ústních, písemných a praktických cvičení, soutěže, simulační metody, projekty apod.

Velký důraz je kladen na vytváření mezipředmětových vazeb, které rozšiřují klíčové kompetence žáka. Součástí výuky jsou besedy s odborníky, návštěvy výstav a koncertů, odborné exkurze, soutěže, skupinové projekty a různé formy zapojení žáků do prezentačních akcí školy. Praktické vyučování umožňuje žákům využití teoretických poznatků v praxi, rozšíření odborných znalostí a pěstování dovedností potřebných pro daný obor. Základ odborného výcviku tvoří praktické vyučování v odborných krejčovských dílnách.

Práce se žáky se speciálními vzdělávacími potřebami

Vzdělávání žáků se ŠVP probíhá podle platné legislativy. Ve škole se vzdělávají žáci se specifickými poruchami učení i chování a dále žáci se zdravotním nebo sociálním znevýhodněním. Všichni žáci jsou integrováni do běžných tříd a jsou vzděláváni podle platného vzdělávacího programu. Třídní učitelé úzce spolupracují s pedagogicko-psychologickou poradnou, s výsledky vyšetření žáků jsou seznámeni vyučující, kteří zohledňují žáky dle doporučení poradny – např. delší časový limit při písemném zkoušení, přednost různých forem zkoušení před ostatními, zadávání kratších celků při hodnocení, stanovení individuálního tempa.

Žáci se specifickými vzdělávacími potřebami jsou připravováni tak, aby zvládli učivo v rozsahu ŠVP. Využívá se následujících metod:

- týmová spolupráce – výuka ve skupině
- interaktivní výuka – využití okamžité zpětné vazby
- diferencovaná výuka – výuka je přizpůsobena individuálním potřebám žáků, je vhodné i rozdělení žáků ve třídě do různých skupin dle jejich možností a schopností

Zákonní zástupci žáků se specifickými poruchami učení přikládají k přihlášce na střední školu odborný posudek od psychologa z pedagogicko-psychologické poradny nebo ze specializovaného centra. Úkolem výchovné poradkyně před nástupem žáků do školy je vypracovat na základě těchto posudků zprávu o SPU, která může být během školního roku doplňována. Pokud potřebuje se žáky hovořit, je oprávněna je vyzvednout z teoretického nebo praktického vyučování. Výchovná poradkyně pravidelně informuje třídní učitele o žácích s SPU a ti pak předávají zprávu příslušným vyučujícím, kteří tyto žáky vyučují.

Žákům se speciálními vzdělávacími potřebami a mimořádně nadaným žákům může ředitel školy na základě žádosti zákonného zástupce nezletilého žáka nebo na základě žádosti zletilého žáka povolit individuální vzdělávací plán.

Všichni žáci mohou využívat konzultačních hodin, které jsou vždy po vyučování a s jejichž rozpisem jsou žáci seznámeni na začátku školního roku.

Práce s nadanými žáky

Matematicky nadaní žáci mají možnost zúčastnit se školního kola matematické soutěže a nejlepší z nich dále postoupit do republikového kola. Nadání v oboru mohou žáci uplatnit v odborných soutěžích.

Hodnocení žáků:

Při hodnocení žáků je používán slovní hodnocení a numerické hodnocení. Hodnocení vychází z klasifikačního řádu SOŠ obchodu a služeb, Štursova 14, Olomouc. Hodnocení žáků vyplývá z dílčí klasifikace žáka během pololetí. Příslušný vyučující učitel předmětu využívá k hodnocení znalostí žáka různé druhy zkoušek - písemné práce vypracované jednotlivci i výsledky skupinové práce, praktické práce nebo ústní zkoušení, prezentace projektu aj., sleduje průběžně výkon žáka, jeho aktivity při vyučování a připravenost na vyučování. Při klasifikaci je hodnocena ucelenost, přesnost a trvalost osvojení požadovaných poznatků, kvalita a rozsah získaných dovedností, schopnost uplatňovat osvojené poznatky a dovednosti, samostatnost při řešení teoretických a praktických úkolů, schopnost využívat a zobecňovat zkušenosti a poznatky získané při praktických činnostech, samostatnost a tvořivost. V předmětech praktického zaměření se hodnotí také vztah k práci, k pracovnímu kolektivu a k praktickým činnostem, osvojení si praktických dovedností a návyků, využití

získaných teoretických vědomostí v praktických činnostech, aktivita, samostatnost, tvořivost, iniciativa. Součástí hodnocení žáků je i vystupování žáků a prezentování školy, výsledky skupinových projektů, výsledky žáků při soutěžích apod.

4.1 Popis materiálního a personálního zajištění výuky

Materiální podmínky

Teoretická výuka probíhá v budově školy na Štursově ulici č. 14. Kromě kmenových učeben, které jsou vybaveny bílými keramickými tabulemi, jsou žákům k dispozici počítačové učebny, jazykové učebny vybavené audiovizuální technikou, videové učebny, odborné učebny pro teoretickou výuku žáků oboru prodavač, operátor skladování, kuchař a číšník.

Pro výuku lze dále využít interaktivní tabule.

Výuka tělesné výchovy probíhá ve dvou tělocvičnách, které jsou vybaveny posilovacími stroji, zrcadlovou stěnou, audiovizuální technikou. Žáci sportují i na hřištích v areálu školy.

Pro žáky je určena také knihovna, ve které si mohou půjčovat jak beletrii tak odbornou literaturu.

Odborný výcvik probíhá na jednotlivých pracovištích v Olomouci. Kadeřníci, krejčovské a aranžérské mají vlastní pracoviště odborného výcviku, která se nacházejí v budově školy. Odborný výcvik cukrářů a gastronomických oborů probíhá jak v odborných učebnách školy, tak na smluvních pracovištích. Škola zřídila kadeřnictví a zakázkové krejčovství v suterénu školy, které jsou k dispozici i široké veřejnosti.

V suterénu školy se nachází rovněž moderní školní jídelna, ve které se mohou žáci stravovat a vybírat si z nabídky 2 pokrmů. Obsluhu v jídelně zajišťují v rámci odborného výcviku žáci maturitního oboru Gastronomie. V přízemí je žákům k dispozici bufet a automaty na rychlé občerstvení, na kávu, minerálku a další nealkoholické nápoje.

Personální podmínky

Výuku ve škole zajišťují vyučující teoretické výuky i odborného výcviku, kteří jsou plně kvalifikováni.

Na škole je plně kvalifikovaný výchovný poradce, metodik primární prevence i koordinátor environmentální výchovy, vzdělávání a osvěty.

Učitelé teoretických předmětů i učitelé odborného výcviku využívají ke svému dalšímu vzdělávání různých programů, projektů, účastní se odborných seminářů a školení, které pořádají různé vzdělávací instituce, jiné školy nebo pedagogická centra.

Organizační podmínky

Základním dokumentem školy je Školní řád, jehož obsahem je režim školy, práva a povinnosti žáků a zákonných zástupců, docházka do školy – podmínky pro omlouvání absence, hygiena a zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (BOZP), výchovná opatření, hodnocení výsledků vzdělávání žáků v jednotlivých předmětech, klasifikační řád.

Vždy první den nového školního roku jsou všichni žáci seznámeni prostřednictvím svých třídních učitelů se Školním řádem, pro rodiče našich žáků je Školní řád zveřejněn na webových stránkách školy.

Podmínky bezpečnosti práce, požární plán, evakuační plán

Škola má zpracovanou směrnici k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví žáků ve škole, požární poplachovou směrnici, požární evakuační plán, preventivní požární hlídky. Rovněž je zpracován provozní řád školní kuchyně, provozní řád dílen praktického vyučování oboru krejčí, provozní řád pro odborný výcvik žáků oboru aranžér, cukrář a kuchař - číšník, provozní řád školního kadeřnictví a holičství pro odborný výcvik žáků oboru kadeřník. Žáci, kteří vykonávají odborný výcvik mimo budovu školy, se řídí provozním řádem jednotlivých smluvních pracovišť.

Pro všechny odborné učebny a tělocvičny jsou vypracovány organizační a provozní řády, stejně tak jsou vypracovány pokyny pro šatny.

Žáci jsou seznámeni s jednotlivými řády a pokyny, o čemž je učiněn zápis do třídních knih, deníků OV a 1. den školy žáci podepisují seznámení s BOZP.

4.2 Začlenění průřezových témat

Občan v demokratické společnosti

Integrace do výuky

Český jazyk	
1. ročník	Národní jazyk Zdokonalování jazykových dovedností Slohová výchova Práce s textem
2. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Slovo, slovní zásoba Větná stavba Slohová výchova Práce s textem
3. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Jazykový rozbor Slohová výchova Kultura řeči
Anglický jazyk	
1. ročník	Seznamování, představování, osobní údaje Domov, bydlení Rodina Hudba, film, volný čas
2. ročník	Sport, denní režim Jídla a nápoje
3. ročník	V restauraci Zásady a pravidla, Evropa
Německý jazyk	
1. ročník	Seznamování, představování, osobní údaje Rodina Kamarádi Bydlení Volný čas, koníčky Jídlo a nápoje Rodinné oslavy, dárky Nakupování Reálie
2. ročník	Každodenní život Česká republika, Olomouc a orientace ve městě Lidské tělo, zdraví Sport V restauraci Jídelní lístek Česká, německá a rakouská kuchyně
Občanská nauka	
1. ročník	Člověk ve společnosti Věra a ateismus, náboženství Člověk jako občan Média
2. ročník	Člověk a právo Právo a spravedlnost Rodinné právo Občanské právo Člověk a hospodářství
3. ročník	Historie české státnosti Soudobý svět

Proces evropské integrace	
Fyzika	
1. ročník	Mechanika Termika Elektřina a magnetismus Vlnění a optika Fyzika atomu Vesmír Základy biologie Obecná ekologie Člověk a životní prostředí
Matematika	
2. ročník	Operace s reálnými čísly Výrazy a jejich úpravy Řešení rovnic a nerovnic v množině R Planimetrie
3. ročník	Funkce Výpočet povrchů a objemů těles Práce s daty
Estetická výchova	
1. ročník	Antická kultura jako základ vzdělanosti Středověká literatura Humanismus a renesance Baroko Klasicismus, národní obrození Romantismus
2. ročník	Realismus, naturalismus ve světové literatuře Literární moderna u nás i ve světě Kritický realismus v naší literatuře Kulturní výchova
Tělesná výchova	
1. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový lyžařský kurz Zdravotní tělesná výchova
2. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový sportovní kurz Zdravotní tělesná výchova
3. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový sportovní kurz Zdravotní tělesná výchova
Práce s počítačem	
1. ročník	Osobní počítač Textový editor Word Elektronické kalkulátory

2. ročník	Závěrečná práce v textovém editoru Word Software počítače Počítačové viry a antivirová ochrana Autorská práva Operační systém Tabulkový kalkulačtor Excel Závěrečná práce v tabulkovém kalkulačtoru Excel
3. ročník	Databáze v Excelu Počítačové sítě Celosvětová počítačová síť Internet Elektronická pošta Grafický program Zoner Callisto Závěrečná práce v programu Zoner Callisto Program PowerPoint Závěrečná práce v programu PowerPoint
Ekonomika	
2. ročník	Základy tržní ekonomiky Zaměstnanci Podnikání, podnikatel
3. ročník	Podnik, majetek podniku, hospodaření podniku Mzdy, bankovníctví Daňová soustava, pojišťovnictví Daňová evidenční povinnost
Konstrukce oděvů	
1. ročník	Odborné kreslení v oděvnictví Základy konstrukce oděvů Konstrukce střihu dámské sukně Konstrukce střihu dámských kalhot
2. ročník	Konstrukce střihu dámských kalhot Konstrukce střihu dámské halenky Konstrukce střihu dámských šatů Stupňování
3. ročník	Konstrukce střihu dámského pláště Konstrukce střihu dámského saka Odchyly od základních konstrukcí oděvů
Oděvní technologie	
1. ročník	Úvod do oděvní technologie Ruční a strojové šití, žehlení Technologický postup hotovení součástí a částí oděvů
2. ročník	Technologický postup hotovení dámské sukně Technologický postup hotovení dámských kalhot Technologický postup hotovení dámské halenky
3. ročník	Technologický postup hotovení dámských šatů Technologický postup hotovení pláště Technologický postup hotovení dámského saka Odchyly při hotovení šatů, saka Zkoušení oděvů, vady, příčiny, jejich odstranění
Oděvní materiály	
1. ročník	Úvod do předmětu Textilní vlákna Výroba přízí Výroba tkaniny Vazba tkaniny
2. ročník	Pleteniny Drobná příprava Netkané textilie Zušlechťování textilií Oděvní textilie
3. ročník	Oděvní plastické materiály

	Přírodní usně a kožešiny Čištění a ošetřování oděvů Normalizace oděvního materiálu Rozbor a zkoušení textilií, praktická cvičení
Oděvní stroje a zařízení	
1. ročník	Úvod do strojnictví Mechanismy šicích strojů Model šicího stroje
2. ročník	Šicí stroje bez automatizačních prvků Šicí stroje s automatizačními prvky Zařízení pro technickou přípravu Oddělovací proces
3. ročník	Tvarování oděvů žehlením Pracovní pomůcky a zařízení Odstraňování běžných vad, údržba šicího stroje
Odborný výcvik	
1. ročník	Úvod do předmětu Základy ručního šití Základy strojového šití Zhotovení jednoduchých součástí a složitějších částí oděvů Zhotovení sukně Zhotovení náročnější sukně Zhotovení krátkých kalhot
2. ročník	Úvod do předmětu Zhotovení dámských kalhot Zhotovení dámské sukně Zhotovení dámské vesty Zhotovení dámské halenky Zhotovení dámských šatů Komunikace se zákazníkem Zhotovení dámských šatů, šatového kabátku, sukně, kalhot, halenky dle přání zákazníka
3. ročník	Úvod do předmětu Zhotovení dámského saka Zhotovení dámského pláště Zhotovení náročnějších oděvů a módních novinek dle přání zákazníka Příprava výrobku na závěrečné zkoušky Komunikace se zákazníkem

Pokryto předmětem

Tělesná výchova
Občanská nauka
Fyzika
Odborný výcvik
Oděvní stroje a zařízení
Práce s počítačem
Oděvní technologie
Oděvní materiály
Ekonomika
Konstrukce oděvů
Estetická výchova
Český jazyk
Německý jazyk
Anglický jazyk

Člověk a životní prostředí

Integrace do výuky

Český jazyk	
1. ročník	Národní jazyk Slohová výchova Práce s textem
2. ročník	Slohová výchova Práce s textem
3. ročník	Slohová výchova Informační zdroje Kultura řeči
Anglický jazyk	
1. ročník	Domov, bydlení
3. ročník	Zásady a pravidla, Evropa
Občanská nauka	
1. ročník	Člověk ve společnosti Víra a ateismus, náboženství Člověk jako občan Média
2. ročník	Člověk a právo Právo a spravedlnost Rodinné právo Občanské právo Člověk a hospodářství
3. ročník	Historie české státnosti Soudobý svět Proces evropské integrace
Fyzika	
1. ročník	Základy biologie Obecná ekologie Člověk a životní prostředí Fyzika atomu
Chemie	
2. ročník	Významné prvky a jejich sloučeniny
3. ročník	Uhlovodíky a jejich zdroje
Estetická výchova	
1. ročník	Antická kultura jako základ vzdělanosti Baroko Romantismus
2. ročník	Kulturní výchova Realismus, naturalismus ve světové literatuře
Tělesná výchova	
1. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový lyžařský kurz Zdravotní tělesná výchova
2. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový sportovní kurz Zdravotní tělesná výchova
3. ročník	Teorie

	Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový sportovní kurz Zdravotní tělesná výchova
Práce s počítačem	
1. ročník	Osobní počítač Elektronické kalkulátory
3. ročník	Počítačové sítě Celosvětová počítačová síť Internet Elektronická pošta
Ekonomika	
2. ročník	Základy tržní ekonomiky Zaměstnanci Podnikání, podnikatel
3. ročník	Podnik, majetek podniku, hospodaření podniku Mzdy, bankovníctví Daňová soustava, pojišťovnictví Daňová evidenční povinnost
Konstrukce oděvů	
1. ročník	Odborné kreslení v oděvnictví Základy konstrukce oděvů Konstrukce střihu dámské sukně Konstrukce střihu dámských kalhot
2. ročník	Konstrukce střihu dámských kalhot Konstrukce střihu dámské halenky Konstrukce střihu dámských šatů Stupňování
3. ročník	Konstrukce střihu dámského pláště Konstrukce střihu dámského saka Odchyly od základních konstrukcí oděvů
Oděvní technologie	
1. ročník	Úvod do oděvní technologie Ruční a strojové šití, žehlení Technologický postup hotovení součástí a částí oděvů Technologický postup hotovení dámské sukně
2. ročník	Technologický postup hotovení dámských kalhot Technologický postup hotovení dámské halenky Technologický postup hotovení dámských šatů
3. ročník	Technologický postup hotovení pláště Technologický postup hotovení dámského saka Odchyly při hotovení šatů, saka Zkoušení oděvů, vady, příčiny, jejich odstranění
Oděvní materiály	
1. ročník	Textilní vlákna Výroba přízí Výroba tkaniny Vazba tkaniny Úvod do předmětu
2. ročník	Pleteniny Drobná příprava Netkané textilie Zušlechťování textilií Oděvní textilie
3. ročník	Oděvní plastické materiály Přírodní usně a kožešiny Čištění a ošetřování oděvů Normalizace oděvního materiálu

Rozbor a zkoušení textilií, praktická cvičení	
Oděvní stroje a zařízení	
Odstraňování běžných vad, údržba šicího stroje	
Odborný výcvik	
1. ročník	Úvod do předmětu Základy ručního šití Základy strojového šití Zhotovení jednoduchých součástek a složitějších částí oděvů Zhotovení sukně Zhotovení náročnější sukně Zhotovení krátkých kalhot
2. ročník	Úvod do předmětu Komunikace se zákazníkem Zhotovení dámských kalhot Zhotovení dámské sukně Zhotovení dámské vesty Zhotovení dámské halenky Zhotovení dámských šatů Zhotovení dámských šatů, šatového kabátku, sukně, kalhot, halenky dle přání zákazníka
3. ročník	Úvod do předmětu Komunikace se zákazníkem Zhotovení dámského saka Zhotovení dámského pláště Zhotovení náročnějších oděvů a módních novinek dle přání zákazníka Příprava výrobku na závěrečné zkoušky

Pokryto předmětem

Tělesná výchova
Občanská nauka
Chemie
Fyzika
Oděvní technologie
Oděvní materiály
Odborný výcvik
Práce s počítačem
Konstrukce oděvů
Oděvní stroje a zařízení
Ekonomika
Český jazyk
Anglický jazyk

Člověk a svět práce

Integrace do výuky

Český jazyk	
1. ročník	Národní jazyk Zdokonalování jazykových dovedností Slohová výchova Práce s textem
2. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Slovo, slovní zásoba

3. ročník	Větná stavba Slohová výchova Práce s textem Zdokonalování jazykových dovedností Slohová výchova Informační zdroje Kultura řeči
Anglický jazyk	
2. ročník	Jídla a nápoje
3. ročník	V restauraci Zásady a pravidla, Evropa
Německý jazyk	
	Drogerie, kosmetika Domácí potřeby Potraviny Papírnictví Boty, kožené zboží Textil a oděvy Hračky, suvenýry
Občanská nauka	
1. ročník	Člověk ve společnosti Víra a ateismus, náboženství Člověk jako občan Média
2. ročník	Člověk a právo Právo a spravedlnost Rodinné právo Občanské právo Člověk a hospodářství
3. ročník	Historie české státnosti Soudobý svět Proces evropské integrace
Fyzika	
1. ročník	Mechanika Termika Elektřina a magnetismus Vlnění a optika Základy biologie Obecná ekologie
Matematika	
2. ročník	Operace s reálnými čísly Řešení rovnic a nerovnic v množině R Planimetrie
3. ročník	Funkce Výpočet povrchů a objemů těles Práce s daty
Estetická výchova	
2. ročník	Kulturní výchova
Tělesná výchova	
1. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový lyžařský kurz Zdravotní tělesná výchova
2. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika

3. ročník	Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový sportovní kurz Zdravotní tělesná výchova Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový sportovní kurz Zdravotní tělesná výchova
Práce s počítačem	
1. ročník	Osobní počítač Textový editor Word Elektronické kalkulátory Závěrečná práce v textovém editoru Word
2. ročník	Operační systém Závěrečná práce v tabulkovém kalkulátoru Excel
3. ročník	Celosvětová počítačová síť Internet Elektronická pošta Program PowerPoint Závěrečná práce v programu PowerPoint
Ekonomika	
2. ročník	Základy tržní ekonomiky Zaměstnanci Podnikání, podnikatel
3. ročník	Podnik, majetek podniku, hospodaření podniku Mzdy, bankovníctví Daňová soustava, pojišťovnictví Daňová evidenční povinnost
Konstrukce oděvů	
1. ročník	Odborné kreslení v oděvnictví Základy konstrukce oděvů Konstrukce střihu dámské sukně Konstrukce střihu dámských kalhot
2. ročník	Konstrukce střihu dámských kalhot Konstrukce střihu dámské halenky Konstrukce střihu dámských šatů Stupňování
3. ročník	Konstrukce střihu dámského pláště Konstrukce střihu dámského saka Odchyly od základních konstrukcí oděvů
Oděvní technologie	
1. ročník	Úvod do oděvní technologie Ruční a strojové šití, žehlení Technologický postup hotovení součástí a částí oděvů Technologický postup hotovení dámské sukně
2. ročník	Technologický postup hotovení dámských kalhot Technologický postup hotovení dámské halenky Technologický postup hotovení dámských šatů
3. ročník	Technologický postup hotovení pláště Technologický postup hotovení dámského saka Odchyly při hotovení šatů, saka Zkoušení oděvů, vady, příčiny, jejich odstranění
Oděvní materiály	
1. ročník	Úvod do předmětu Textilní vlákna Výroba přízí Výroba tkaniny

2. ročník	Vazba tkaniny Pleteniny Drobná příprava Netkané textilie Zušlechťování textilií Oděvní textilie
3. ročník	Oděvní plastické materiály Přírodní usně a kožešiny Čištění a ošetřování oděvů Normalizace oděvního materiálu Rozbor a zkoušení textilií, praktická cvičení
Oděvní stroje a zařízení	
1. ročník	Úvod do strojnictví Mechanismy šicích strojů Model šicího stroje
2. ročník	Šicí stroje bez automatizačních prvků Šicí stroje s automatizačními prvky Zařízení pro technickou přípravu Oddělovací proces
3. ročník	Tvarování oděvů žehlením Pracovní pomůcky a zařízení Odstraňování běžných vad, údržba šicího stroje
Odborný výcvik	
1. ročník	Úvod do předmětu Základy ručního šití Základy strojového šití Zhotovení jednoduchých součástek a složitějších částí oděvů Zhotovení sukně Zhotovení náročnější sukně Zhotovení krátkých kalhot
2. ročník	Úvod do předmětu Zhotovení dámských kalhot Zhotovení dámské sukně Zhotovení dámské vesty Zhotovení dámské halenky Zhotovení dámských šatů Komunikace se zákazníkem Zhotovení dámských šatů, šatového kabátku, sukně, kalhot, halenky dle přání zákazníka
3. ročník	Úvod do předmětu Zhotovení dámského saka Zhotovení dámského pláště Zhotovení náročnějších oděvů a módních novinek dle přání zákazníka Příprava výrobku na závěrečné zkoušky Komunikace se zákazníkem

Pokryto předmětem

Tělesná výchova

Občanská nauka

Fyzika

Oděvní technologie

Oděvní materiály

Odborný výcvik

Oděvní stroje a zařízení

Práce s počítačem

Ekonomika

Konstrukce oděvů

Estetická výchova
Český jazyk
Německý jazyk
Anglický jazyk

Informační a komunikační technologie

Integrace do výuky

Český jazyk	
1. ročník	Národní jazyk Zdokonalování jazykových dovedností Práce s textem
2. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Slovo, slovní zásoba Větná stavba Slohová výchova Práce s textem
3. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Slohová výchova Informační zdroje
Anglický jazyk	
1. ročník	Seznamování, představování, osobní údaje
2. ročník	Každodenní činnosti, škola
Občanská nauka	
1. ročník	Člověk ve společnosti Víra a ateismus, náboženství Člověk jako občan Média
2. ročník	Člověk a právo Právo a spravedlnost Rodinné právo Občanské právo Člověk a hospodářství
3. ročník	Historie české státnosti Soudobý svět Proces evropské integrace
Fyzika	
1. ročník	Mechanika Termika Elektřina a magnetismus Vlnění a optika Fyzika atomu Vesmír Základy biologie Obecná ekologie Člověk a životní prostředí
Chemie	
2. ročník	Směsi a roztoky Částicové složení látek Chemický děj Názvosloví anorganických sloučenin Chemické výpočty Významné prvky a jejich sloučeniny
3. ročník	Charakteristika organických sloučenin Uhlovodíky a jejich zdroje Deriváty uhlovodíků

Přírodní látky Významné organické látky	
Matematika	
Práce s daty	
Estetická výchova	
1. ročník	Humanismus a renesance
Tělesná výchova	
Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový lyžařský kurz Zdravotní tělesná výchova	
2. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový sportovní kurz Zdravotní tělesná výchova
3. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový sportovní kurz Zdravotní tělesná výchova
Práce s počítačem	
1. ročník	Osobní počítač Textový editor Word Elektronické kalkulátory Závěrečná práce v textovém editoru Word
2. ročník	Software počítače Počítačové viry a antivirová ochrana Autorská práva Operační systém Tabulkový kalkulátor Excel Závěrečná práce v tabulkovém kalkulátoru Excel Databáze v Excelu
3. ročník	Počítačové sítě Celosvětová počítačová síť Internet Elektronická pošta Grafický program Zoner Callisto Závěrečná práce v programu Zoner Callisto Program PowerPoint Závěrečná práce v programu PowerPoint
Ekonomika	
2. ročník	Základy tržní ekonomiky Zaměstnanci Podnikání, podnikatel
3. ročník	Podnik, majetek podniku, hospodaření podniku Mzdy, bankovníctví Daňová soustava, pojišťovnictví Daňová evidenční povinnost
Konstrukce oděvů	
2. ročník	Stupňování
3. ročník	Odchylky od základních konstrukcí oděvů
Oděvní technologie	
1. ročník	Technologický postup hotovení součástí a částí

Oděvní technologie	
1. ročník	oděvů Technologický postup hotovení dámské sukně
2. ročník	Technologický postup hotovení dámských kalhot Technologický postup hotovení dámské halenky Technologický postup hotovení dámských šatů
3. ročník	Technologický postup hotovení dámského saka
Oděvní materiály	
1. ročník	Textilní vlákna Výroba přízí Vazba tkaniny
2. ročník	Pleteniny Netkané textilie Oděvní textilie
3. ročník	Přírodní usně a kožešiny
Oděvní stroje a zařízení	
	Pracovní pomůcky a zařízení Odstraňování běžných vad, údržba šicího stroje
Odborný výcvik	
1. ročník	Úvod do předmětu Zhotovení jednoduchých součástí a složitějších částí oděvů Zhotovení sukně Zhotovení náročnější sukně Zhotovení krátkých kalhot
2. ročník	Úvod do předmětu Zhotovení dámských kalhot Zhotovení dámské sukně Zhotovení dámské vesty Zhotovení dámské halenky Zhotovení dámských šatů Zhotovení dámských šatů, šatového kabátku, sukně, kalhot, halenky dle přání zákazníka
3. ročník	Zhotovení náročnějších oděvů a módních novinek dle přání zákazníka Zhotovení dámského saka Zhotovení dámského pláště

Pokryto předmětem

Tělesná výchova

Občanská nauka

Fyzika

Chemie

Práce s počítačem

Konstrukce oděvů

Oděvní technologie

Oděvní materiály

Oděvní stroje a zařízení

Odborný výcvik

Ekonomika

Estetická výchova

Český jazyk

Německý jazyk

Anglický jazyk

5 Učební plán

Škola	SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14, Štursova 14, 779 00 OLOMOUC		
Název ŠVP	Krejčí		
Platnost	1.9.2012	Délka studia v letech:	3.0
Kód a název oboru	RVP 31-58-H/01 Krejčí	Forma vzdělávání	denní forma vzdělávání

Učební plán ročníkový

Povinné předměty

1. ročník 2. ročník 3. ročník

	1. ročník	2. ročník	3. ročník	
Český jazyk	1	1	1	3
Cizí jazyk	2	2	2	6
Občanská nauka	1	1	1	3
Fyzika	1	-	-	1
Chemie	-	1	1	2
Matematika	1 1/2	1 1/2	1	4
Estetická výchova	1	1	-	2
Tělesná výchova	1	1	1	3
Práce s počítačem	1	1	1	3
Ekonomika	-	1	1	2
Konstrukce oděvů	2	2	2	6
Oděvní technologie	1 1/2	1 1/2	2 1/2	5,5
Oděvní materiály	1	1	2	4
Oděvní stroje a zařízení	1	0 1/2	0 1/2	2
Odborný výcvik	15	17 1/2	17 1/2	50
Celkem základní dotace	30	33	33,5	96,5
Celkem disponibilní dotace	0	0	0	0
Celkem v ročníku	30	33	33,5	96,5

Volitelné předměty

1. ročník

Cizí jazyk

Anglický jazyk	2
Německý jazyk	2

2. ročník

Cizí jazyk

Anglický jazyk	2
Německý jazyk	2

3. ročník

Cizí jazyk

Anglický jazyk	2
Německý jazyk	2

Přehled využití týdnů

	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Výuka dle rozpisu učiva	33	33	30
Závěrečná zkouška			3
Lyžařský kurz	1		
Výběrový sportovní kurz		1	1
Celkem:	34	34	34

Předmět Konstrukce oděvů čerpá hodinovou dotaci z předmětu Konstrukční příprava z RVP

Předměty Oděvní technologie, Oděvní materiály čerpají hodinové dotace z předmětu Technologická příprava z RVP

Předmět Oděvní stroje a zařízení čerpá hodinovou dotaci z předmětu Oděvní techniky z RVP

Předmět Odborný výcvik čerpá hodinovou dotaci z předmětů Zhotovování oděvů, Oděvní techniky a Ekonomické vzdělávání z RVP

Předměty Anglický jazyk, Německý jazyk čerpají hodinové dotace z předmětu Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce z RVP

6 Spolupráce se sociálními partnery

Při realizaci ŠVP vycházíme ze zkušeností učitelů odborných předmětů a odborného výcviku a dále z požadavků firem, u kterých naši absolventi pracují, nebo pracovali. Výuka odborného výcviku probíhá ve školním krejčovském pracovišti, proto největší spolupráci máme s krejčovskými a oděvními firmami. Jsou to firmy, které dodávají naší škole krejčovské materiály a zařízení, nebo pořádají pro naše žáky a učitele odborné exkurze. Největší sociální partner naší školy pro obor Krejčí je agentura Modeling agency STYL. S agenturou a zejména jejím ředitelem panem Pánkem spolupracujeme už dlouhodobě. Agentura pořádá na různých akcích módní přehlídky, na kterých mají naši žáci možnost se prezentovat. Největší zásluhy má tato agentura při zajišťování a pořádání charitativních akcí, kterých se naše škola pravidelně zúčastňuje a spolupodílí se na jejich organizaci. Žáci se několik let zúčastňují celostátních soutěží žáků oboru Krejčí, kde sklízí velké úspěchy. Dalším sociálním partnerem je Hospodářská komora ČR, která vysílá své odborníky z praxe do komise závěrečných zkoušek. Nejlepší absolventi školy jsou zváni na návrh těchto odborníků do Prahy, kde získají Osvědčení Hospodářské komory ČR a Europassy. Škola zároveň obdrží Čestné uznání za vysokou úroveň praktické přípravy žáků. Mezi naše další partnery patří Úřad práce v Olomouci, který pořádá každoročně pro žáky 3. ročníků besedy. Na nich jsou žáci seznamováni s problematikou trhu práce, se službami ÚP a jsou jim případně nabídnuta volná pracovní místa v oboru. Pro chod školy je důležitá i spolupráce s Radou školy a s Klubem rodičů a přátel školy. Klub rodičů a přátel školy je organizace, která podporuje žáky v jejich účasti na soutěžích, exkurzích a sportovních akcích.

školní vzdělávací program

Kuchař

RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník

Kuchař

SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14

Obsah

1	Identifikační údaje	2
2	Profil absolventa	3
3	Charakteristika školy	9
4	Charakteristika ŠVP	11
4.1	Popis materiálního a personálního zajištění výuky	13
4.2	Začlenění průřezových témat	14
5	Učební plán	25
6	Spolupráce se sociálními partnery	28

1 Identifikační údaje

Název ŠVP	Kuchař		
Datum	19. 11. 2008	Název RVP	RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník
Platnost	1.9.2012	Dosažené vzdělání	Střední vzdělání s výučním listem
Forma vzdělávání	denní forma vzdělávání		
Délka studia v letech:	3		

Název školy	SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14
Adresa	Štursova 14, 779 00 OLOMOUC
IČ	00577448
REDIZO	600017061
Kontakty	pochyla@stursovka.cz, tel. 585 200 212, mobil 605 129 937, valkova@stursovka.cz, tel. 585 200 214, mobil 605 848 372
Ředitel	PhDr. Ladislav Pochyla
Telefon	585200211
Fax	585228634
Email	sekretariat@stursovka.cz
www	www.stursovka.cz

Zřizovatel	Olomoucký kraj, Jeremenkova 40a, Olomouc
Adresa	Olomoucký kraj, Jeremenkova 40a, Olomouc
IČ	60609460
Kontakt	Odbor školství, mládeže a tělovýchovy
Telefon	585 508 111
Fax	585 508 564
Email	posta@kr-olomoucky.cz
www	www.kr-olomoucky.cz

Doplňující údaje

Použité RVP: RVP 65-51-H/01 Kuchař-číšník

datum, podpis, razítko

2 Profil absolventa

Škola	SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14, Štursova 14, 779 00 OLOMOUC		
Název ŠVP	Kuchař		
Platnost	1.9.2012	Délka studia v letech:	3.0
Kód a název oboru	RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník	Forma vzdělávání	denní forma vzdělávání

PROFIL ABSOLVENTA

Kód a název oboru vzdělání: 65-51- H/01 Kuchař

Název ŠVP: Kuchař

Dosažený stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma studia: 3 roky, denní studium

Školní vzdělávací program je určen pro dívky a hochy.

Pracovní uplatnění absolventa:

Absolvent školního vzdělávacího programu kuchař disponuje kompetencemi pro činnosti v provozovnách veřejného stravování na úseku výroby. Absolvent ovládá způsoby přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, zhotovuje pokrmy teplé, studené kuchyně a připravuje jednoduché moučníky, kontroluje kvalitu provedení práce, esteticky je upravuje a umí správně uchovávat pokrmy. Absolvent se uplatní při výkonu povolání ve veřejném i účelovém stravování v pozici zaměstnance. Po nezbytné praxi v oboru je připraven na soukromé podnikání v pohostinství.

Po absolvování závěrečných zkoušek se může ucházet o přijetí do studijních oborů pro absolventy tříletých učebních oborů apod.

Výsledky vzdělávání:

Absolvent v oblasti výkonu profese

- prakticky využívá poznatků o různých druzích surovin, používaných strojích a zařízeních, technologických postupech při zhotovování pokrmů,
- připravuje a uspořádává své pracoviště ve výrobním středisku,
- posoudí vlastnosti jednotlivých druhů potravin a nápojů a zvolí vhodný technologický postup při zhotovování pokrmů,
- orientuje se v technologických postupech přípravy pokrmů,
- orientuje se v recepturách teplých, studených a dietních pokrmů a použije vhodné technologické postupy,
- určuje spotřebu základních surovin a konvencí, normuje pokrmy a nápoje a kalkuluje jejich ceny,
- kontroluje kvalitu provedené práce,
- sestaví jídelní a nápojový lístek podle gastronomických pravidel a pravidel racionální výživy,
- sestaví slavnostní menu pro slavnostní příležitosti.

Žák je veden tak, aby

- znal své reálné odborné a osobnostní kvality, uměl konstruktivně zvažovat své možnosti v oblasti profesní dráhy,
- měl reálnou představu o kvalitě své práce, pracoval svědomitě a pečlivě, snažil se dosahovat co nejlepších výsledků a konstruktivně přistupovat k důvodné kritice a k odstraňování vzniklých nedostatků,
- měl základní přehled o nabídce profesních a vzdělávacích možností a příležitostí v regionu, uměl posoudit a zjistit možnosti svého pracovního uplatnění a jim odpovídající potřeby dalšího vzdělávání,
- prezentoval vhodným způsobem výsledky své práce i dispozice k dalšímu profesnímu i osobnostnímu rozvoji,
- uvažoval a jednal ekonomicky v osobním i pracovním životě (bral v úvahu náklady, výnosy a zisk každé činnosti), pracoval hospodárně a snažil se o loajálnost v pozici zaměstnance,
- dodržoval zásady a předpisy bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a hygieně práce, znal pracovní rizika spojená s výkonem svého povolání,
- pečoval o stroje a zařízení a prováděl jejich běžnou obsluhu a údržbu,
- rozvíjel své estetické cítění a tvůrčí přístup ve svém oboru.

Předpoklady absolventa pro další rozvoj v pracovním, občanském i osobním životě: - čte s porozuměním texty

verbální, ikonické (tabulky, grafy, schémata, výkresy),

- dovede se vyjadřovat v mateřském jazyce i v cizím jazyce přiměřeně situaci každodenního a pracovního života,
- má základní znalosti o fungování multikulturní demokratické společnosti, - má základní znalosti v oblasti právního vědomí,
- má vědomosti a dovednosti z ekonomiky a podnikání potřebné k orientaci na trhu práce, v podnikových činnostech a v pracovně právních vztazích,
- má základní numerické znalosti,
- zná zásady správné životosprávy, relaxace a regenerace duševních a fyzických sil,
- umí poskytnout první pomoc při úrazu a náhlém onemocnění,
- dovede identifikovat běžné problémy, s nimiž se v životě setká a hledat způsoby jejich řešení.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolvent

- se orientoval v potřebných informacích a pracoval s nimi uvážlivě,
- byl schopen používat prostředky informační a komunikační technologie ke komunikaci, pro získávání a zpracování informací ve všech oblastech, zejména v pracovním a osobním životě,
- měl aktivní přístup k životu, včetně života občanského a k řešení problémů, - jednal a komunikoval slušně a odpovědně, vážil si vytvořených hodnot,
- respektoval lidská práva a vážil si lidského života,
- chránil životní prostředí v pracovním i osobním životě,
- jednal hospodárně v pracovním i osobním životě,
- pocíťoval odpovědnost za své zdraví, usiloval o zdravý životní styl a zdokonalování své tělesné zdatnosti.

Způsob ukončení vzdělávání a certifikace a možnosti dalšího vzdělávání:

Vzdělávání je ukončeno závěrečnou zkouškou. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy. Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list. Úspěšné složení závěrečné zkoušky a získání výučního listu umožňuje absolventovi ucházet se o studium navazujících studijních vzdělávacích programů ve středních odborných školách a středních odborných učilištích a tím může získat střední vzdělání s maturitní zkouškou. Absolvent je připraven prohlubovat si specifické znalosti v oboru různými školeními a kurzy.

Kompetence absolventa

Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
 - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání
 - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
 - uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace
 - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí
 - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
 - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
 - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- Kompetence k řešení problémů
 - porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky
 - volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušenosti a vědomostí nabytých dříve

- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
- Komunikativní kompetence
 - dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce
 - dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě)
 - pochopit výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností
 - je schopen se přiměřeně vyjadřovat ústní a písemnou formou, aplikuje jazyk.znalosti
 - pracuje s textem
 - snažit se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii
 - zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty
 - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
 - zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí
 - vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat
 - účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje
 - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- Personální a sociální kompetence
 - stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek
 - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
 - ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
 - mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti
 - posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
 - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým
 - adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotní
 - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
 - přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
 - podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých
- Občanské kompetence a kulturní povědomí
 - uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních
 - chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje
 - zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě
 - uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých
 - podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah

- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu
- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci
- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie
- **Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**
 - písemně i ústně se prezentuje při jednáních o vstupu na trh práce, respektuje normy úřední korespondence, sestaví žádost, profesní životopis a motivační dopis
 - mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze
 - mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám
 - znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků
 - rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání; dokázat vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, svými předpoklady a dalšími možnostmi
 - vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle
 - umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání
 - mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady
- **Matematické kompetence**
 - aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích
 - číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)
 - aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru
 - nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je popsat a využít pro dané řešení
 - provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy
 - používat pojmy kvantifikujícího charakteru
 - správně používat a převádět běžné jednotky
- **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi**
 - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
 - komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace
 - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet
 - pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením
 - učit se používat nové aplikace
 - pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií

- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní

Odborné kompetence

- Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích
 - sestavovali menu, jídelní a nápojové listky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek
 - znali způsoby skladování potravin a nápojů
 - rozlišili vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů
 - měli přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování
 - uplatňovali požadavky na hygienu v gastronomii
- Ovládat technologii přípravy pokrmů
 - používali a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu
 - ovládali způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovali kvalitu, správně uchovávali pokrmy, esteticky dohotovovali a expedovali výrobky
- Ovládat techniku odbytu
 - volili vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používali vhodný inventář
 - ovládali druhy a techniku odbytu
 - dbali na estetiku při pracovních činnostech
 - společensky vystupovali a profesionálně jednali ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky
- Vykonyvat obchodně – provozní aktivity
 - využívali marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků, využívali prostředků podpory prodeje
 - vyhotovovali podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou
 - sestavovali nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií
 - využívali ekonomických informací pro zabezpečení provozu
 - orientovali se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování
 - kalkulovali cenu výrobků a služeb
 - připravili podklad pro nákup surovin, potravin a dalšího materiálu
 - sjednávali odbyt výrobků a služeb, prováděli vyúčtování
- Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci
 - byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázali první pomoc sami poskytnout
 - osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik
 - znali systém péče státu o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uměli uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce)
 - chápali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem
 - znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence

- Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb
 - chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
 - dodržovali stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
 - dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana)
- Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje
 - efektivně hospodařili se svými finančními prostředky
 - nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí
 - znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení
 - zvažovali při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady

3 Charakteristika školy

Název školy	SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14		
Adresa	Štursova 14, 779 00 OLOMOUC		
Název ŠVP	Kuchař		
Platnost	1.9.2012	Dosažené vzdělání	Střední vzdělání s výučním listem
Kód a název oboru	RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník	Délka studia v letech:	3

Charakteristika školy

Tradice školy a její postavení v regionu

Jsme státní střední školou, která se specializuje na oblast služeb.

Vyučované obory:

Kuchař – číšník (Kuchař), Kuchař- číšník (Číšník, servírka), Kuchař-číšník, Gastronomie, Kadeřník, Aranžér, Cukrář, Výrobce potravin, Operátor skladování, Krejčí, Pekař.

Studium v těchto oborech je tříleté zakončené výučním listem, obor Gastronomie je čtyřletý zakončený maturitní zkouškou.

Pro nadané žáky s ukončeným středním vzděláním s výučním listem jsou určeny třídy nástavbového studia – dvouleté denní nebo tříleté večerní studium zakončené maturitní zkouškou.

V olomouckém regionu působí naše škola již 50let, jedná se o jednu z největších škol tohoto typu v našem kraji s dlouholetou tradicí. Došlo k několika rekonstrukcím stávající budovy, byla provedena řada změn a stavebních úprav.

Charakteristika pedagogického sboru:

Odbornost, kvalifikovanost, aprobovanost, kreativita, týmová spolupráce, celoživotní vzdělávání

Struktura pedagogického sboru:

Učitelé všeobecných a odborných předmětů, učitelé odborného výcviku, výchovný poradce, metodik primární prevence, koordinátor EVOV.

Charakteristika žáků:

Školu navštěvují žáci nejen z Olomouce ale i z okolí. Vzhledem k poloze učiliště (5 minut od vlakového nádraží a v blízkosti centra) nemají žáci problém s dojížděním.

Žáci přicházejí ze základních škol, případně i z jiných středních škol, večerní nástavbové studium je určeno pro dospělé, kteří si dodělávají maturitní zkoušku a přicházejí z praxe.

Spolupráce s rodiči

V roce 2005 byla zřízena Školská rada, jejímž členy jsou zákonní zástupci nezletilých žáků, zletilí žáci, pedagogičtí pracovníci školy a zástupci zřizovatele.

Ve škole dále pracuje Klub rodičů a přátel školy – občanské sdružení.

Každoročně na podzim a na jaře se konají třídní schůzky, konzultační schůzky pro rodiče jsou možné kdykoliv po telefonické domluvě s příslušnými vyučujícími.

Rodiče i veřejnost jsou o aktivitách školy seznamováni také prostřednictvím webových stránek školy, pro zájemce o studium škola každoročně pořádá Den otevřených dveří.

Vzdělávací, volnočasové možnosti školy

Kromě kmenových učeben jsou ve škole odborné učebny – počítačové učebny vybavené moderními PC programy, jazykové učebny, sluchátková posluchárna, odborné učebny pro žáky gastronomických oborů a oboru Cukrář, odborná učebna určená pro žáky oboru Prodavač, moderně vybavené učebny pro aranžéry. V suterénu školy je zřízeno školní kadeřnictví a krejčovství, kde žáci těchto oborů vykonávají praxi.

Praktická výuka dalších oborů probíhá na jednotlivých smluvních pracovištích OV (hotely Flora, Clarion, NH hotel, Nestlé s. r. o., Kaufland, reklamní agentury, cukrářské výroby Mamka, Katrin, Sladký Méd'a...).

Vzdělávání žáků probíhá podle platných osnov a schválených ŠVP pro jednotlivé obory.

V odpoledních hodinách mohou žáci navštěvovat kroužky – konverzace v cizích jazycích, matematický kroužek, počítačový kroužek, kroužek moderního stylu, sportovní kroužky – florbal, stolní tenis.

Zapojení školy do místního společenského života, soutěže žáků, sportovní akce

Naši žáci mají možnost pravidelné účasti v odborných soutěžích, kde prokazují svou zručnost, naučené dovednosti i vlastní kreativitu. Obor kadeřník prezentuje úcesovou tvorbou. Pro obor cukrář a aranžér jsou

typické tematické soutěže zaměřené především na zručnost a zpracování naučených poznatků. Žáci oboru číšník, servírka mohou prokázat dovednosti barmanské či baristické. Kromě soutěží se žáci účastní i přednášek, školení, workshopů či kurzů, jsou pravidelně zapojováni do místního společenského života, kde prezentují naši školu i vlastní dovednosti. Další aktivity žáků naší školy naleznete ve výroční zprávě školy.

Naše škola spoluorganizuje Celostátní matematickou soutěž za účasti žáků středních škol olomouckého regionu. Každoročně se žáci 1. ročníků mohou účastnit lyžařského výcviku, kde pod dozorem instruktorů absolvují výcvik ve sjezdovém lyžování, na běžkách a ve snowboardu.

Kromě výše zmíněných sportovních akcí škola dále organizuje i pětidenní sportovní kurz, jehož náplní je cykloturistika, jízda na lodích, horolezectví, potápění, paintball, míčové hry, orientace v terénu..

Mezinárodní kontakty

V roce 2005 navázala škola kontakt s italskou školou Istituto di Istruzione Superiore, Classico, Scientifico, Professionale. Naši žáci oborů Kuchař, Číšník navštívili opakovaně jihoitalskou Kalábrii, kde pracovali v místních provozovnách pod vedením italských učitelů odborného výcviku.

Po velmi dobrých zkušenostech z této stáže škola postupně rozšířila mezinárodní kontakty a do programu Leonardo da Vinci pod záštitou EU zapojila i školy v Litvě, Francii a na Kypru.

Nejen žáci, ale i pedagogové a učitelé OV navštívili školy v litevské Klaipedě a francouzském městě Vannes.

V současné době je naše škola zapojena do projektu ERASMUS+, v rámci kterého žáci gastronomických oborů pokračují v zahraničních mobilitách.

4 Charakteristika ŠVP

Název školy	SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14		
Adresa	Štursova 14, 779 00 OLOMOUC		
Název ŠVP	Kuchař		
Platnost	1.9.2012	Dosažené vzdělání	Střední vzdělání s výučním listem
Kód a název oboru	RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník	Délka studia v letech:	3

CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

Kód a název oboru vzdělání: 65-52-H/001 Kuchař

Název ŠVP: Kuchař

Dosažený stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma studia: 3 roky denní studium

Podmínky pro přijetí ke vzdělávání

- úspěšné ukončení základního vzdělání
- zdravotní způsobilost uchazeče (stanovena vládním nařízením)
- splnění kritérií přijímacího řízení stanovených pro daný školní rok

Zdravotní způsobilost

Předpokladem přijetí uchazeče ke vzdělávání ve střední škole je rovněž splnění podmínek zdravotní způsobilosti pro daný obor vzdělání. K posouzení zdravotního stavu uchazeče je způsobilý příslušný registrovaný praktický lékař. Zdravotní omezení vždy závisí na specifických požadavcích zvoleného oboru nebo předpokládaného uplatnění.

Ukončování vzdělávání

Vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou. Závěrečná zkouška se skládá z písemné, ústní zkoušky z odborných předmětů a z praktické zkoušky z odborného výcviku. Praktická zkouška obsahuje přípravu pokrmů včetně normování. Její součástí je samostatná odborná práce. Praktická část zkoušky trvá dva pracovní dny. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy.

Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

Organizace výuky

Příprava žáků je organizována jako tříleté denní studium. Probíhá vždy jeden týden teoretické výuky a jeden týden odborného výcviku v rozsahu stanoveném učebním plánem.

Praktické vyučování probíhá v odborné učebně školy, na pracovištích školy a na smluvních pracovištích u právnických a fyzických osob.

Smluvní zajištění praktického vyučování žáků oboru kuchař-číšník je realizováno v souladu s ustanovením § 65 školského zákona v podnikové sféře u právnických a fyzických osob na základě smlouvy o výuce. Smlouva je uzavírána vždy na 1 školní rok, v pololetí dochází k úpravám smlouvy, snahou je vystřídat žáky v různých typech provozoven (restaurace, školní jídelny, hotely).

Výuka u smluvních partnerů probíhá pod vedením instruktorů z řad zkušených pracovníků těchto firem a je kontrolována učiteli odborného výcviku a zástupcem ředitele pro praktické vyučování. Odborníci z praxe jsou pravidelně zváni k závěrečným zkouškám,

Pojetí vzdělávacího programu

Učební obor 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 to, aby si žáci vytvořili kladný vztah ke zvolenému oboru a získali správné pracovní návyky.

Vzdělávací program umožňuje získání všeobecných a odborných vědomostí a manuálních a intelektových dovedností potřebných k vykonávání povolání kuchař. Při sestavování a naplňování ŠVP je respektována snaha o vybavení absolventa takovými znalostmi, dovednostmi a postoji, které mu umožní dobré uplatnění na trhu práce. Při sestavování obsahu vzdělávání jsou respektovány požadavky sociálních partnerů příslušné odbornosti. Učivo odborných předmětů je vybráno s ohledem na možnosti pracovního uplatnění absolventa v různých typech

provozních jednotek v regionu.

Cílem vzdělávacího programu je poskytnout žákům určité množství všeobecných a odborných poznatků a dovedností pro práci kuchaře a číšníka. Všeobecně vzdělávací předměty rozšiřují a prohlubují všeobecné znalosti a dovednosti žáka a vytvářejí předpoklady pro odborné vzdělávání.

Odborné předměty jsou zaměřeny na získání přehledu o potravinách a nápojích, jejich vlastnostech, způsobu skladování a ošetřování, zpracování surovin a osvojení technologických postupů při přípravě pokrmů a nápojů. Technologie a praktická příprava je zaměřena na pokrmy studené, teplé a cukrářské kuchyně. V teoretické výuce se žáci seznamují se zařízením gastronomických provozoven a používaným inventářem, získávají vědomosti o stolničení a učí se pravidlům jednoduché a složité obsluhy.

Obsah odborných předmětů je koordinován s odborným výcvikem. Cílem odborného výcviku je praktické osvojení dovedností a aplikace všeobecných a odborných dovedností. V teorii i praxi jsou žáci vedeni k hospodárnému zacházení s potravinami a k ekologickému chování, ke slušnému chování a k dodržování hygienických předpisů a předpisů bezpečnosti práce.

Obecným cílem vzdělávacího programu je připravit pracovníka, který se dobře umístí na trhu práce, případně bude schopen reagovat na měnící se podmínky trhu práce.

Metody a formy výuky

Jsou voleny s ohledem na obsah konkrétního učiva a výsledků vzdělávání, kterého se má dosáhnout. Učitelé volí metody podle svých potřeb a zkušeností a s ohledem na charakter vyučovaného předmětu. Uplatňují vhodnou motivaci, která stimuluje práci žáků a nejčastěji se opírá o zájem o zvolený učební obor. Důraz je kladen na podporování samostatné práce žáků, především na osobní zodpovědnost a samostatnost, schopnost kooperace a týmové spolupráce se záměrem odpovídajícího sebehodnocení a poznání svých možností a ovlivňování žákovských postojů – samostatné práce žáků, skupinové práce, brainstorming, referáty, prezentace písemné, ústní a jiné, společné hodnocení, analýza výsledků. Důležitou složkou teoretické výuky je používání názorných pomůcek v různé formě, které žákovi usnadňují pochopení učiva, jako vzorky, nástěnné obrazy, zvukové nahrávky, instruktážní a výukové video, exkurze. K procvičování a upevňování učiva se využívají různé formy ústních, písemných a praktických cvičení, soutěže, simulační metody, projekty apod.

Velký důraz je kladen na vytváření mezipředmětových vazeb, které rozšiřují klíčové kompetence žáka. Součástí výuky jsou besedy s odborníky, návštěvy výstav a koncertů, odborné exkurze, soutěže, skupinové projekty a různé formy zapojení žáků do prezentačních akcí školy.

Praktické vyučování umožňuje žákům využití teoretických poznatků v praxi, ověření a rozšíření odborných znalostí a pěstování dovedností potřebných pro daný obor tak, aby žák získal jistotu při provádění praktických činností, byl samostatný, dokázal prakticky použít nabyté znalosti při řešení a plnění praktického úkolu. Žáci jsou vedeni k odpovědnosti za plnění úkolů a kvalitu vykonané práce jednotlivce i kolektivu. Používané metody rozvíjí komunikační dovednosti, estetické cítění, upevňování pracovních návyků. Metody odborného výcviku jsou doplněny o návštěvy odborných pracovišť, exkurze, kurzy. Velký zájem je o speciální kurzy – např. barmanský kurz, kurz vyřezávání zeleniny, které jsou příležitostí k rozšíření odborných dovedností žáků.

Hodnocení žáků

Při hodnocení žáků je používán slovní hodnocení a numerické hodnocení. Kritéria hodnocení vychází z klasifikačního řádu SOŠ obchodu a služeb Olomouc.

Hodnocení žáků vyplývá z dílčí klasifikace žáka během pololetí. Příslušný vyučující učitel předmětu využívá k hodnocení znalostí žáka různé druhy zkoušek - písemné práce vypracované jednotlivci i výsledky skupinové práce, praktické práce nebo ústní zkoušení, prezentace projektů aj., sleduje průběžně výkon žáka, jeho aktivity při vyučování a připravenost na vyučování.

Při klasifikaci je hodnocena ucelenost, přesnost a trvalost osvojení požadovaných poznatků, kvalita a rozsah získaných dovedností, schopnost uplatňovat osvojené poznatky a dovednosti, samostatnost při řešení teoretických a praktických úkolů, schopnost využívat a zobecňovat zkušenosti a poznatky získané při praktických činnostech, samostatnost a tvořivost.

V předmětech praktického zaměření se hodnotí také vztah k práci, k pracovnímu kolektivu a k praktickým činnostem, osvojení si praktických dovedností a návyků, využití získaných teoretických vědomostí v praktických činnostech, aktivita, samostatnost, tvořivost, iniciativa.

Součástí hodnocení žáků je i hodnocení chování a vystupování a prezentování školy, výsledky žáků při soutěžích, výsledky skupinových projektů apod.

Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků mimořádně nadaných

Práce se žáky se speciálními vzdělávacími potřebami

Vzdělávání žáků se SVP probíhá podle platné legislativy. Ve škole se vzdělávají žáci se specifickými poruchami

učení i chování a dále žáci se zdravotním nebo sociálním znevýhodněním. Všichni žáci jsou integrováni do běžných tříd a jsou vzděláváni podle platného vzdělávacího programu. Třídní učitelé úzce spolupracují s pedagogicko-psychologickou poradnou, s výsledky vyšetření žáků jsou seznámeni vyučující, kteří zohledňují žáky dle doporučení poradny – např. delší časový limit při písemném zkoušení, přednost různých forem zkoušení před ostatními, zadávání kratších celků při hodnocení, stanovení individuálního tempa.

Žáci se specifickými vzdělávacími potřebami jsou připravováni tak, aby zvládli učivo v rozsahu ŠVP. Využívá se následujících metod:

- týmová spolupráce – výuka ve skupině
- interaktivní výuka – využití okamžité zpětné vazby
- diferencovaná výuka – výuka je přizpůsobena individuálním potřebám žákům, je vhodné i rozdělení žáků ve třídě do různých skupin dle jejich možností a schopností

Zákonní zástupci žáků se specifickými poruchami učení přikládají k přihlášce na střední školu odborný posudek od psychologa z pedagogicko-psychologické poradny nebo ze specializovaného centra. Úkolem výchovné poradkyně před nástupem žáků do školy je vypracovat na základě těchto posudků zprávu o SPU, která může být během školního roku doplňována. Pokud potřebuje se žáky hovořit, je oprávněna je vyzvednout z teoretického nebo praktického vyučování. Výchovná poradkyně pravidelně informuje třídní učitele o žácích s SPU a ti pak předávají zprávu příslušným vyučujícím, kteří tyto žáky vyučují.

Žákům se speciálními vzdělávacími potřebami a mimořádně nadaným žákům může ředitel školy na základě žádosti zákonného zástupce nezletilého žáka nebo na základě žádosti zletilého žáka povolit individuální vzdělávací plán.

Všichni žáci mohou využívat konzultačních hodin, které jsou vždy po vyučování a s jejichž rozpisem jsou žáci seznámeni na začátku školního roku.

Práce s nadanými žáky

Matematicky nadaní žáci mají možnost zúčastnit se školního kola matematické soutěže a nejlepší z nich dále postoupit do republikového kola. Nadání v oboru mohou žáci uplatnit v odborných soutěžích

Rozvíjení občanských a klíčových kompetencí i

Během studia je žák veden tak, aby si byl vědom svých osobních možností a kvalit, aby uměl pracovat samostatně i v týmu. Výuka pomáhá rozvoji osobnosti a vytváří předpoklady k tomu, aby se žák správně zapojil do společnosti a měl možnost dalšího rozvoje.

Jednotný přístup pedagogů se promítá v jednotných požadavcích na chování žáka ve škole i na akcích organizovaných školou, na vytváření příznivého klimatu ve škole. Upevňování a rozvíjení sociálních kompetencí vede k vhodnému zapojení žáka do kolektivu, ve kterém uplatní své schopnosti a bude i umět respektovat druhé a spolupracovat s nimi.

Komunikační dovednosti jsou rozvíjeny na úrovni verbální, písemné i s využitím IKT. Oblast IKT je zaměřena nejen na osvojení dovedností práce s těmito technologiemi, ale také na vhodném využití těchto znalostí pro svůj osobní i pracovní život.

Výchovný a vzdělávací proces je veden tak, aby se žák choval zodpovědně při plnění pracovních úkolů a aby zodpovídal za své jednání v různých občanských i pracovních situacích. Rozvíjení klíčových kompetencí je vhodně zařazeno do všech předmětů. Proces uplatňování klíčových kompetencí je veden tak, aby byl soustavný a vykazoval vývojový posun během studia.

4.1 Popis materiálního a personálního zajištění výuky

Materiální podmínky

Teoretická výuka probíhá v budově školy na Štursově ulici č. 14. Kromě kmenových učeben, které jsou vybaveny bílými keramickými tabulemi, jsou žákům k dispozici počítačové učebny, jazykové učebny vybavené audiovizuální technikou, videové učebny, odborné učebny pro teoretickou výuku žáků oboru prodavač, operátor skladování, kuchař a číšník.

Pro výuku lze dále využít interaktivní tabule.

Výuka tělesné výchovy probíhá ve dvou tělocvičnách, které jsou vybaveny posilovacími stroji, zrcadlovou stěnou, audiovizuální technikou. Žáci sportují i na hřištích v areálu školy.

Pro žáky je určena také knihovna, ve které si mohou půjčovat jak beletrii tak odbornou literaturu.

Odborný výcvik probíhá na jednotlivých pracovištích v Olomouci. Kadeřníci, krejčovci a aranžéři mají vlastní pracoviště odborného výcviku, která se nacházejí v budově školy. Odborný výcvik cukrářů a gastronomických oborů probíhá jak v odborných učebnách školy, tak na smluvních pracovištích. Škola zřídila kadeřnictví

a zakázkové krejčovství v suterénu školy, které jsou k dispozici i široké veřejnosti.

V suterénu školy se nachází rovněž moderní školní jídelna, ve které se mohou žáci stravovat a vybírat si z nabídky 2 pokrmů. Obsluhu v jídelně zajišťují v rámci odborného výcviku žáci maturitního oboru Gastronomie. V přízemí je žákům k dispozici bufet a automaty na rychlé občerstvení, na kávu, minerálku a další nealkoholické nápoje.

Personální podmínky

Výuku ve škole zajišťují vyučující teoretické výuky i odborného výcviku, kteří jsou plně kvalifikováni.

Na škole je plně kvalifikovaný výchovný poradce, metodik primární prevence i koordinátor environmentální výchovy, vzdělávání a osvěty.

Učitelé teoretických předmětů i učitelé odborného výcviku využívají ke svému dalšímu vzdělávání různých programů, projektů, účastní se odborných seminářů a školení, které pořádají různé vzdělávací instituce, jiné školy nebo pedagogická centra.

Organizační podmínky

Základním dokumentem školy je Školní řád, jehož obsahem je režim školy, práva a povinnosti žáků a zákonných zástupců, docházka do školy – podmínky pro omlouvání absence, hygiena a zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (BOZP), výchovná opatření, hodnocení výsledků vzdělávání žáků v jednotlivých předmětech, klasifikační řád.

Vždy první den nového školního roku jsou všichni žáci seznámeni prostřednictvím svých třídních učitelů se Školním řádem, pro rodiče našich žáků je Školní řád zveřejněn na webových stránkách školy.

Podmínky bezpečnosti práce, požární plán, evakuační plán

Škola má zpracovanou směrnici k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví žáků ve škole, požární poplachovou směrnici, požární evakuační plán, preventivní požární hlídky. Rovněž je zpracován provozní řád školní kuchyně, provozní řád dílen praktického vyučování oboru krejčí, provozní řád pro odborný výcvik žáků oboru aranžér, cukrář a kuchař - číšník, provozní řád školního kadeřnictví a holičství pro odborný výcvik žáků oboru kadeřník. Žáci, kteří vykonávají odborný výcvik mimo budovu školy, se řídí provozním řádem jednotlivých smluvních pracovišť.

Pro všechny odborné učebny a tělocvičny jsou vypracovány organizační a provozní řády, stejně tak jsou vypracovány pokyny pro šatny.

Žáci jsou seznámeni s jednotlivými řády a pokyny, o čemž je učiněn zápis do třídních knih, deníků OV a 1. den školy žáci podepisují seznámení s BOZP.

4.2 Začlenění průřezových témat

Občan v demokratické společnosti

Integrace do výuky

Český jazyk	
1. ročník	Národní jazyk Zdokonalování jazykových dovedností Slohová výchova Práce s textem
2. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Slovo, slovní zásoba Větná stavba Slohová výchova Práce s textem
3. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Současná česká a světová literatura Slohová výchova Kultura řeči Kulturní výchova
Anglický jazyk	
1. ročník	Seznamování, představování, osobní údaje

	Domov, bydlení Rodina Hudba, film, volný čas
2. ročník	Sport, denní režim Jídla a nápoje
3. ročník	V restauraci Zásady a pravidla, Evropa
Německý jazyk	
1. ročník	Erste Kontakte Grüße Leute Länder Sprachen Schule Schulfächer Familie Haustiere
2. ročník	Mein Haus Mein Zimmer Wohnungssuche

3. ročník	Essgewohnheiten Essen...(inter)national Speisekarte In der Stadt Tagesablauf Hobbys Freunde
Ruský jazyk - volitelný	
1. ročník	Informace o sobě Seznamování Mluvíme rusky Na návštěvě
2. ročník	Rodina Reálie Odborná terminologie
3. ročník	Volný čas Seznámení - inzerát. Odborná terminologie
Anglický jazyk - volitelný	
1. ročník	Seznamování, představování, osobní údaje Domov, bydlení Rodina Hudba, film, volný čas
2. ročník	Sport, denní režim
3. ročník	Jídla a nápoje V restauraci
Německý jazyk - volitelný	
1. ročník	Erste Kontakte Grüße Leute Länder Sprachen Schule Schulfächer Familie Haustiere
2. ročník	Familie Geschwister Haustiere Mein Haus
3. ročník	In der Stadt Fußgängerzone Geschäfte
Občanská nauka	
1. ročník	Člověk ve společnosti Věra a ateismus, náboženství Člověk jako občan Média
2. ročník	Člověk a právo Právo a spravedlnost Rodinné právo Občanské právo Člověk a hospodářství
3. ročník	Historie české státnosti Soudobý svět Proces evropské integrace
Fyzika	
1. ročník	Mechanika Termika

	Elektřina a magnetismus Vlnění a optika Fyzika atomu Vesmír Základy biologie Obecná ekologie Člověk a životní prostředí
Matematika	
	Operace s reálnými čísly Výrazy a jejich úpravy
2. ročník	Řešení rovnic a nerovnic v množině R Planimetrie
3. ročník	Funkce Výpočet povrchů a objemů těles Práce s daty
Estetická výchova	
1. ročník	Antická kultura jako základ vzdělanosti Středověká literatura Humanismus a renesance Baroko, klasicismus, národní obrození Romantismus, realismus Kulturní výchova
2. ročník	Světová demokratická próza 20. století Válka a osvobození v české literatuře Literatura na přelomu 19. a 20. století Kulturní výchova
Tělesná výchova	
1. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový lyžařský kurz Zdravotní tělesná výchova
2. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový sportovní kurz Zdravotní tělesná výchova
3. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový sportovní kurz Zdravotní tělesná výchova
Práce s počítačem	
1. ročník	Osobní počítač Textový editor Word Elektronické kalkulátory Závěrečná práce v textovém editoru Word
2. ročník	Software počítače Počítačové viry a antivirová ochrana Autorská práva Operační systém Tabulkový kalkulátor Excel Závěrečná práce v tabulkovém kalkulátoru Excel

3. ročník	Databáze v Excelu Počítačové sítě Celosvětová počítačová síť Internet Elektronická pošta Grafický program Zoner Callisto Závěrečná práce v programu Zoner Callisto Program PowerPoint Závěrečná práce v programu PowerPoint
Ekonomika	
2. ročník	Základy tržní ekonomiky Zaměstnanci Podnikání, podnikatel
3. ročník	Podnik, majetek podniku, hospodaření podniku Mzdy, bankovníctví Daňová soustava, pojišťovnictví
Základy podnikání	
	Daňová evidenční povinnost Marketing
Technologie	
1. ročník	Hygiena a bezpečnost práce Práce s recepturami a odbornou literaturou Předběžná příprava surovin Základní tepelné úpravy pokrmů Úprava vývarů a polévek Úprava omáček Úprava příloh Bezmasá jídla Výrobní střediska
2. ročník	Příprava pokrmů z hovězího masa Příprava pokrmů z telecího masa Příprava pokrmů z vepřového masa Příprava pokrmů ze skopového, jehněčího, kuzlečího a králíčího masa Příprava pokrmů z ryb, koryšů, měkkýšů a obojživelníků Příprava pokrmů z drůbeže Příprava pokrmů ze zvěřiny Příprava pokrmů z mletého masa
3. ročník	Příprava pokrmů na objednávku Pokrmů studené kuchyně Příprava teplých předkrmů Příprava moučnicků a nápojů Dietní pokrmů Progresivní příprava jídel
Potraviny a výživa	
1. ročník	Význam zdravé a správné výživy Složení potravin Potraviny rostlinného původu Pochutiny
2. ročník	Sladidla Potraviny živočišného původu Tuky Maso
3. ročník	Nealkoholické nápoje Alkoholické nápoje Trávicí soustava Zásady správné výživy a způsoby stravování
Speciální technologie	
	Charakteristika a použití méně známé zeleniny v kuchyni Charakteristika a použití méně známého ovoce v

	kuchyni Příprava různých druhů těst a moučnicků Světové kuchyně Administrativní práce-kalkulace pokrmů, výpočet ceny Příprava pokrmů před zraky hostů
Stolníčení	
1. ročník	Úvod Zásady hygieny a bezpečnosti Společenské chování a vystupování obsluhujících Inventář Základní pravidla obsluhy Systémy obsluhy Způsoby obsluhy Gastronomická pravidla Jednoduchá obsluha
2. ročník	Složitá obsluha - základní forma Složitá obsluha - vyšší forma Kavárna a kavárenská herna Vinárna a vinný sklep Pivní zařízení, skladování a ošetřování nápojů Pravidla pro sestavování složitých menu Ostatní společenská a zábavní střediska
3. ročník	Slavnostní hostiny - bankety Slavnostní hostiny s nabídkovým stolem Společenská setkání Hotelový a restaurační management Míšené nápoje Obsluha v dopravních prostředcích Obsluha v ubytovacích zařízeních
Společenská výchova	
1. ročník	Úvod do psychologie Obecná psychologie Psychologie osobnosti Sociální psychologie Společenské chování Psychologie práce
Písemná a elektronická komunikace	
2. ročník	Nácvik psaní hmatovou metodou Úprava textu, norma Obchodní písemnosti Jednoduché právní písemnosti Písemnosti ve styku s peněžními ústavami a poštou Personální písemnosti
Odborný výcvik	
1. ročník	Hygiena a bezpečnost práce Nácvik pracovních činností spojených s přípravou výrobního střediska Práce s recepturami a odbornou literaturou Nácvik předběžné úpravy při zpracování potravin Základní tepelné úpravy Úpravy vývarů a polévek Úprava omáček Úprava příloh Bezmasá jídla Nácvik základních pravidel společenského chování a techniky obsluhy Praktické sestavování jídelních a nápojových lístků Opakování tématických celků
2. ročník	BOZP, hygienické předpisy

	Opakování učiva z 1. ročníku
	Hovězí maso
	Telecí maso
	Vepřové maso
	Úprava vnitřností
	Skopové maso
	Ostatní druhy mas
	Ryby
	Úprava masa ze studenokrevných zvířat
	Drůbež
	Zvěřina
	Mletá masa
	Příprava pokrmů z polotovarů jatečných zvířat
3. ročník	Opakování učiva
	Hygiena a BOZP
	Procvičení získaných dovedností
	Příprava a nácvik jídel na objednávku
	Příprava a nácvik pokrmů studené kuchyně
	Příprava teplých a studených předkrmů
	Nácvik a příprava jídel zahraničních kuchyní
	Příprava a nácvik moučníků
	Dietní stravování, příprava a nácvik jídel
	Příprava a nácvik pokrmů z polotovarů
	Opakování probraného učiva

Pokryto předmětem

Občanská nauka
Tělesná výchova
Ekonomika
Základy podnikání
Technologie
Stolníčení
Speciální technologie
Potraviny a výživa
Český jazyk
Písemná a elektronická komunikace
Práce s počítačem
Fyzika
Estetická výchova
Společenská výchova
Odborný výcvik
Ruský jazyk - volitelný
Německý jazyk
Německý jazyk - volitelný
Anglický jazyk

Člověk a životní prostředí

Integrace do výuky

Český jazyk	
1. ročník	Slohová výchova Práce s textem
2. ročník	Slohová výchova Práce s textem
3. ročník	Slohová výchova Informační zdroje Kultura řeči Kulturní výchova
Anglický jazyk	
1. ročník	Domov, bydlení
3. ročník	Zásady a pravidla, Evropa
Německý jazyk	
1. ročník	Schule Familie Leute
2. ročník	Wohnungssuche Speisekarte
3. ročník	Tagesablauf Hobbys Freunde
Ruský jazyk - volitelný	
1. ročník	Informace o sobě Seznamování Na návštěvě Mluvíme rusky
2. ročník	Reálie Rodina Povolání Odborná terminologie
3. ročník	Volný čas Seznámení - inzerát. Odborná terminologie
Občanská nauka	
1. ročník	Člověk ve společnosti Víra a ateismus, náboženství Člověk jako občan Média
2. ročník	Člověk a právo Právo a spravedlnost Rodinné právo Občanské právo Člověk a hospodářství
3. ročník	Historie české státnosti Soudobý svět Proces evropské integrace
Fyzika	
1. ročník	Základy biologie Obecná ekologie Člověk a životní prostředí Fyzika atomu
Chemie	
2. ročník	Významné prvky a jejich sloučeniny
3. ročník	Uhlovodíky a jejich zdroje
Estetická výchova	
1. ročník	Antická kultura jako základ vzdělanosti

2. ročník	Baroko, klasicismus, národní obrození Kulturní výchova Kulturní výchova Světová demokratická próza 20. století
Tělesná výchova	
1. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový lyžařský kurz Zdravotní tělesná výchova
2. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový sportovní kurz Zdravotní tělesná výchova
3. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový sportovní kurz Zdravotní tělesná výchova
Práce s počítačem	
1. ročník	Osobní počítač Elektronické kalkulátory
3. ročník	Počítačové sítě Celosvětová počítačová síť Internet Elektronická pošta
Ekonomika	
2. ročník	Základy tržní ekonomiky Zaměstnanci Podnikání, podnikatel
3. ročník	Podnik, majetek podniku, hospodaření podniku Mzdy, bankovníctví Daňová soustava, pojišťovnictví
Základy podnikání	
	Daňová evidenční povinnost Marketing
Technologie	
1. ročník	Hygiena a bezpečnost práce Práce s recepturami a odbornou literaturou Předběžná příprava surovin Základní tepelné úpravy pokrmů Úprava vývarů a polévek Úprava omáček Úprava příloh Bezmasá jídla Výrobní střediska
2. ročník	Příprava pokrmů z hovězího masa Příprava pokrmů z telecího masa Příprava pokrmů z vepřového masa Příprava pokrmů ze skopového, jehněčího, kůzlečího a králíčího masa Příprava pokrmů z ryb, koryšů, měkkýšů a obojživelníků Příprava pokrmů z drůbeže

3. ročník	Příprava pokrmů ze zvěřiny Příprava pokrmů z mletého masa Příprava pokrmů na objednávku Pokrmů studené kuchyně Příprava teplých předkrmů Příprava moučnicků a nápojů Dietní pokrmů Progresivní příprava jídel
Potraviny a výživa	
1. ročník	Význam zdravé a správné výživy Složení potravin Potraviny rostlinného původu Pochutiny
2. ročník	Sladidla Potraviny živočišného původu Tuky Maso
3. ročník	Nealkoholické nápoje Alkoholické nápoje Trávicí soustava Zásady správné výživy a způsoby stravování
Speciální technologie	
	Charakteristika a použití méně známé zeleniny v kuchyni Charakteristika a použití méně známého ovoce v kuchyni Příprava různých druhů těst a moučnicků Světové kuchyně Administrativní práce - kalkulace pokrmů, výpočet ceny Příprava pokrmů před zraky hostů
Stolníčení	
1. ročník	Úvod Zásady hygieny a bezpečnosti Společenské chování a vystupování obsluhujících Inventář Základní pravidla obsluhy Systémy obsluhy Způsoby obsluhy Gastronomická pravidla Jednoduchá obsluha
2. ročník	Složitá obsluha - základní forma Složitá obsluha - vyšší forma Kavárna a kavárenská herna Vinárna a vinný sklep Pivní zařízení, skladování a ošetřování nápojů Pravidla pro sestavování složitých menu Ostatní společenská a zábavní střediska
3. ročník	Slavnostní hostiny - bankety Slavnostní hostiny s nabídkovým stolem Společenská setkání Hotelový a restaurační management Míšené nápoje Obsluha v dopravních prostředcích Obsluha v ubytovacích zařízeních
Společenská výchova	
1. ročník	Úvod do psychologie Obecná psychologie Psychologie osobnosti Sociální psychologie

	Společenské chování Psychologie práce
Pisemná a elektronická komunikace	
2. ročník	Nácvik psaní hmatovou metodou Úprava textu, norma Obchodní písemnosti Jednoduché právní písemnosti Písemnosti ve styku s peněžními ústavy a poštou Personální písemnosti
Odborný výcvik	
1. ročník	Hygiena a bezpečnost práce Nácvik pracovních činností spojených s přípravou výrobního střediska Práce s recepturami a odbornou literaturou Nácvik předběžné úpravy při zpracování potravin Základní tepelné úpravy Úpravy vývarů a polévek Úprava omáček Úprava příloh Bezmasá jídla Nácvik základních pravidel společenského chování a techniky obsluhy Praktické sestavování jídelních a nápojových lístků Opakování tématických celků
2. ročník	BOZP, hygienické předpisy Opakování učiva z 1. ročníku Hovězí maso Telecí maso Vepřové maso Úprava vnitřností Skopové maso Ostatní druhy mas Ryby Úprava masa ze studenokrevných zvířat Drůbež Zvěřina Mletá masa Příprava pokrmů z polotovarů jatečných zvířat Opakování učiva
3. ročník	Hygiena a BOZP Procvičení získaných dovedností Příprava a nácvik jídel na objednávku Příprava a nácvik pokrmů studené kuchyně Příprava teplých a studených předkrmů Nácvik a příprava jídel zahraničních kuchyní Příprava a nácvik moučnicků Dietní stravování, příprava a nácvik jídel Příprava a nácvik pokrmů z polotovarů Opakování probraného učiva

Pokryto předmětem

Občanská nauka
Tělesná výchova
Ekonomika
Základy podnikání
Stolníčení
Speciální technologie
Potraviny a výživa

Český jazyk
Technologie
Pisemná a elektronická komunikace
Práce s počítačem
Fyzika
Chemie
Společenská výchova
Odborný výcvik
Ruský jazyk - volitelný
Anglický jazyk
Německý jazyk - volitelný

Člověk a svět práce

Integrace do výuky

Český jazyk	
1. ročník	Slohová výchova Práce s textem
2. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Slovo, slovní zásoba Větná stavba Slohová výchova Práce s textem
3. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Slohová výchova Informační zdroje Kultura řeči Kulturní výchova
Anglický jazyk	
2. ročník	Jídla a nápoje
3. ročník	V restauraci Zásady a pravidla, Evropa
Německý jazyk	
	Hausarbeiten Zivilalltag Berufe
Ruský jazyk - volitelný	
1. ročník	Informace o sobě Seznamování
2. ročník	Povolání Odborná terminologie
3. ročník	Odborná terminologie
Anglický jazyk - volitelný	
	Jídla a nápoje V restauraci
Občanská nauka	
1. ročník	Člověk ve společnosti Víra a ateismus, náboženství Člověk jako občan Média
2. ročník	Člověk a právo Právo a spravedlnost

3. ročník	Rodinné právo Občanské právo Člověk a hospodářství Historie české státnosti Soudobý svět Proces evropské integrace
Fyzika	
1. ročník	Mechanika Termika Elektřina a magnetismus Vlnění a optika Základy biologie Obecná ekologie
Matematika	
2. ročník	Operace s reálnými čísly Řešení rovnic a nerovnic v množině R Planimetrie
3. ročník	Funkce Výpočet povrchů a objemů těles Práce s daty
Estetická výchova	
1. ročník	Kulturní výchova
2. ročník	Literatura na přelomu 19.a 20.století Kulturní výchova
Tělesná výchova	
1. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový lyžařský kurz Zdravotní tělesná výchova
2. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový sportovní kurz Zdravotní tělesná výchova
3. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový sportovní kurz Zdravotní tělesná výchova
Práce s počítačem	
1. ročník	Osobní počítač Textový editor Word Elektronické kalkulátory Závěrečná práce v textovém editoru Word
2. ročník	Operační systém Závěrečná práce v tabulkovém kalkulátoru Excel
3. ročník	Celosvětová počítačová síť Internet Elektronická pošta Program PowerPoint Závěrečná práce v programu PowerPoint
Ekonomika	
2. ročník	Základy tržní ekonomiky

3. ročník	Zaměstnanci Podnikání, podnikatel Podnik, majetek podniku, hospodaření podniku Mzdy, bankovníctví Daňová soustava, pojišťovnictví
Základy podnikání	
	Daňová evidenční povinnost Marketing
Technologie	
1. ročník	Hygiena a bezpečnost práce Práce s recepturami a odbornou literaturou Předběžná příprava surovin Základní tepelné úpravy pokrmů Úprava vývarů a polévek Úprava omáček Úprava příloh Bezmasá jídla Výrobní střediska
2. ročník	Příprava pokrmů z hovězího masa Příprava pokrmů z telecího masa Příprava pokrmů z vepřového masa Příprava pokrmů ze skopového, jehněčího, kůzlečího a králíčího masa Příprava pokrmů z ryb, koryšů, měkkýšů a obojživelníků Příprava pokrmů z drůbeže Příprava pokrmů ze zvěřiny Příprava pokrmů z mletého masa
3. ročník	Příprava pokrmů na objednávku Pokrmů studené kuchyně Příprava teplých předkrmů Příprava moučnicků a nápojů Dietní pokrmy Progressivní příprava jídel
Potraviny a výživa	
1. ročník	Význam zdravé a správné výživy Složení potravin Potraviny rostlinného původu Pochutiny
2. ročník	Sladidla Potraviny živočišného původu Tuky Maso
3. ročník	Nealkoholické nápoje Alkoholické nápoje Trávicí soustava Zásady správné výživy a způsoby stravování
Speciální technologie	
	Charakteristika a použití méně známé zeleniny v kuchyni Charakteristika a použití méně známého ovoce v kuchyni Příprava různých druhů těst a moučnicků Světové kuchyně Administrativní práce-kalkulace pokrmů, výpočet ceny Příprava pokrmů před zraky hostů
Stolníčení	
1. ročník	Úvod Zásady hygieny a bezpečnosti Společenské chování a vystupování obsluhujících

	Inventář Základní pravidla obsluhy Systémy obsluhy Způsoby obsluhy Gastronomická pravidla Jednoduchá obsluha
2. ročník	Složitá obsluha - základní forma Složitá obsluha - vyšší forma Kavárna a kavárenská herna Vinárna a vinný sklep Pivní zařízení, skladování a ošetřování nápojů Pravidla pro sestavování složitých menu Ostatní společenská a zábavní střediska
3. ročník	Slavnostní hostiny - bankety Slavnostní hostiny s nabídkovým stolem Společenská setkání Hotelový a restaurační management Míšené nápoje Obsluha v dopravních prostředcích Obsluha v ubytovacích zařízeních
Společenská výchova	
1. ročník	Úvod do psychologie Obecná psychologie Psychologie osobnosti Sociální psychologie Společenské chování Psychologie práce
Pisemná a elektronická komunikace	
2. ročník	Nácvik psaní hmatovou metodou Úprava textu, norma Obchodní písemnosti Jednoduché právní písemnosti Písemnosti ve styku s peněžními ústavami a poštou Personální písemnosti
Odborný výcvik	
1. ročník	Hygiena a bezpečnost práce Nácvik pracovních činností spojených s přípravou výrobního střediska Práce s recepturami a odbornou literaturou Nácvik předběžné úpravy při zpracování potravin Základní tepelné úpravy Úpravy vývarů a polévek Úprava omáček Úprava příloh Bezmasá jídla Nácvik základních pravidel společenského chování a techniky obsluhy Praktické sestavování jídelních a nápojových lístků Opakování tématických celků
2. ročník	BOZP, hygienické předpisy Opakování učiva z 1. ročníku Hovězí maso Telecí maso Vepřové maso Úprava vnitřností Skopové maso Ostatní druhy mas Ryby Úprava masa ze studenokrevných zvířat Drůbež

	Zvěřina Mletá masa Příprava pokrmů z polotovarů jatečných zvířat Opakování učiva
3. ročník	Hygiena a BOZP Procvičení získaných dovedností Příprava a nácvik jídel na objednávku Příprava a nácvik pokrmů studené kuchyně Příprava teplých a studených předkrmů Nácvik a příprava jídel zahraničních kuchyní Příprava a nácvik moučnicků Dietní stravování, příprava a nácvik jídel Příprava a nácvik pokrmů z polotovarů Opakování probraného učiva

Pokryto předmětem

Občanská nauka
Tělesná výchova
Ekonomika
Základy podnikání
Technologie
Stolničení
Speciální technologie
Potraviny a výživa
Český jazyk
Pisemná a elektronická komunikace
Práce s počítačem
Fyzika
Estetická výchova
Společenská výchova
Odborný výcvik
Ruský jazyk - volitelný
Německý jazyk
Německý jazyk - volitelný
Anglický jazyk

Informační a komunikační technologie

Integrace do výuky

Český jazyk	
1. ročník	Práce s textem
2. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Slovo, slovní zásoba Větná stavba Slohová výchova Práce s textem
3. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Slohová výchova Informační zdroje

Anglický jazyk	
1. ročník	Seznamování, představování, osobní údaje
2. ročník	Každodenní činnosti, škola
Ruský jazyk - volitelný	
1. ročník	Informace o sobě Seznamování Na návštěvě
2. ročník	Rodina Povolání Reálie
3. ročník	Volný čas Seznámení - inzerát.
Anglický jazyk - volitelný	
1. ročník	Seznamování, představování, osobní údaje
2. ročník	Každodenní činnosti, škola
Občanská nauka	
1. ročník	Člověk ve společnosti Věra a ateismus, náboženství Člověk jako občan Média
2. ročník	Člověk a právo Právo a spravedlnost Rodinné právo Občanské právo Člověk a hospodářství
3. ročník	Historie české státnosti Soudobý svět Proces evropské integrace
Fyzika	
1. ročník	Mechanika Termika Elektřina a magnetismus Vlnění a optika Fyzika atomu Vesmír Základy biologie Obecná ekologie Člověk a životní prostředí
Chemie	
2. ročník	Směsi a roztoky Částicové složení látek Chemický děj Názvosloví anorganických sloučenin Chemické výpočty Významné prvky a jejich sloučeniny
3. ročník	Charakteristika organických sloučenin Uhlovodíky a jejich zdroje Deriváty uhlovodíků Přírodní látky Významné organické látky
Matematika	
	Práce s daty
Estetická výchova	
1. ročník	Humanismus a renesance
Tělesná výchova	
	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika

	Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový lyžařský kurz Zdravotní tělesná výchova
2. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový sportovní kurz Zdravotní tělesná výchova
3. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový sportovní kurz Zdravotní tělesná výchova
Práce s počítačem	
1. ročník	Osobní počítač Textový editor Word Elektronické kalkulátory Závěrečná práce v textovém editoru Word
2. ročník	Software počítače Počítačové viry a antivirová ochrana Autorská práva Operační systém Tabulkový kalkulátor Excel Závěrečná práce v tabulkovém kalkulátoru Excel Databáze v Excelu
3. ročník	Počítačové sítě Celosvětová počítačová síť Internet Elektronická pošta Grafický program Zoner Callisto Závěrečná práce v programu Zoner Callisto Program PowerPoint Závěrečná práce v programu PowerPoint
Ekonomika	
2. ročník	Základy tržní ekonomiky Zaměstnanci Podnikání, podnikatel
3. ročník	Podnik, majetek podniku, hospodaření podniku Mzdy, bankovníctví Daňová soustava, pojišťovnictví
Základy podnikání	
	Daňová evidenční povinnost Marketing
Technologie	
1. ročník	Hygiena a bezpečnost práce Práce s recepturami a odbornou literaturou Předběžná příprava surovin Základní tepelné úpravy pokrmů Úprava vývarů a polévek Úprava omáček Úprava příloh Bezmasá jídla Výrobní střediska
2. ročník	Příprava pokrmů z hovězího masa Příprava pokrmů z telecího masa

3. ročník	<p>Příprava pokrmů z vepřového masa Příprava pokrmů ze skopového, jehněčího, kůzlečího a králíčího masa Příprava pokrmů z ryb, koryšů, měkkýšů a obojživelníků Příprava pokrmů z drůbeže Příprava pokrmů ze zvěřiny Příprava pokrmů z mletého masa Příprava pokrmů na objednávku Pokrmy studené kuchyně Příprava teplých předkrmů Příprava moučníků a nápojů Dietní pokrmy Progressivní příprava jídel</p>
Potraviny a výživa	
1. ročník	<p>Význam zdravé a správné výživy Složení potravin Potraviny rostlinného původu Pochutiny</p>
2. ročník	<p>Sladidla Potraviny živočišného původu Tuky Maso</p>
3. ročník	<p>Nealkoholické nápoje Alkoholické nápoje Trávicí soustava Zásady správné výživy a způsoby stravování</p>
Speciální technologie	
	<p>Charakteristika a použití méně známé zeleniny v kuchyni Charakteristika a použití méně známého ovoce v kuchyni Příprava různých druhů těst a moučníků Světové kuchyně Administrativní práce-kalkulace pokrmů, výpočet ceny Příprava pokrmů před zraky hostů</p>
Stolníčení	
1. ročník	<p>Úvod Zásady hygieny a bezpečnosti Společenské chování a vystupování obsluhujících Inventář Základní pravidla obsluhy Systémy obsluhy Způsoby obsluhy Gastronomická pravidla Jednoduchá obsluha</p>
2. ročník	<p>Složitá obsluha - základní forma Složitá obsluha - vyšší forma Kavárna a kavárenská herna Vinárna a vinný sklep Pivní zařízení, skladování a ošetřování nápojů Pravidla pro sestavování složitých menu Ostatní společenská a zábavní střediska</p>
3. ročník	<p>Slavnostní hostiny - bankety Slavnostní hostiny s nabídkovým stolem Společenská setkání Hotelový a restaurační management Míšené nápoje Obsluha v dopravních prostředcích Obsluha v ubytovacích zařízeních</p>
Společenská výchova	
1. ročník	<p>Úvod do psychologie</p>

	<p>Obecná psychologie Psychologie osobnosti Sociální psychologie Společenské chování Psychologie práce</p>
Pisemná a elektronická komunikace	
2. ročník	<p>Nácvik psaní hmatovou metodou Úprava textu, norma Obchodní písemnosti Jednoduché právní písemnosti Písemnosti ve styku s peněžními ústavy a poštou Personální písemnosti</p>
Odborný výcvik	
1. ročník	<p>Hygiena a bezpečnost práce Nácvik pracovních činností spojených s přípravou výrobního střediska Práce s recepturami a odbornou literaturou Nácvik předběžné úpravy při zpracování potravin Základní tepelné úpravy Úpravy vývarů a polévek Úprava omáček Úprava příloh Bezmasá jídla Nácvik základních pravidel společenského chování a techniky obsluhy Praktické sestavování jídelních a nápojových lístků Opakování tematických celků</p>
2. ročník	<p>BOZP, hygienické předpisy Opakování učiva z 1. ročníku Hovězí maso Telecí maso Vepřové maso Úprava vnitřností Skopové maso Ostatní druhy mas Ryby Úprava masa ze studenokrevných zvířat Drůbež Zvěřina Mletá masa Příprava pokrmů z polotovarů jatečných zvířat Opakování učiva</p>
3. ročník	<p>Hygiena a BOZP Procvičení získaných dovedností Příprava a nácvik jídel na objednávku Příprava a nácvik pokrmů studené kuchyně Příprava teplých a studených předkrmů Nácvik a příprava jídel zahraničních kuchyní Příprava a nácvik moučníků Dietní stravování, příprava a nácvik jídel Příprava a nácvik pokrmů z polotovarů Opakování probraného učiva</p>

Pokryto předmětem

Občanská nauka

Tělesná výchova

Ekonomika

Základy podnikání

Technologie

Stolníčení

Speciální technologie
Potraviny a výživa
Český jazyk
Písemná a elektronická komunikace
Práce s počítačem
Fyzika
Estetická výchova
Chemie
Společenská výchova
Odborný výcvik
Ruský jazyk - volitelný
Německý jazyk
Německý jazyk - volitelný
Anglický jazyk

5 Učební plán

Škola	SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14, Štursova 14, 779 00 OLOMOUC		
Název ŠVP	Kuchař		
Platnost	1.9.2012	Délka studia v letech:	3.0
Kód a název oboru	RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník	Forma vzdělávání	denní forma vzdělávání

Učební plán ročníkový

Povinné předměty

	1. ročník	2. ročník	3. ročník	
Český jazyk	1	1	1	3
Hlavní cizí jazyk	2	2	2	6
Vedlejší cizí jazyk	2	1	1	4
Občanská nauka	1	1	1	3
Fyzika	1	-	-	1
Chemie	-	1	1	2
Matematika	1 1/2	1 1/2	1	4
Estetická výchova	1	1	-	2
Tělesná výchova	1	1	1	3
Práce s počítačem	1	1	1	3
Ekonomika	-	1	1	2
Základy podnikání	-	-	1	1
Technologie	2	2 1/2	3	7,5
Potraviny a výživa	1	1	1	3
Speciální technologie	-	-	1	1
Stolníčení	1	1	1	3
Společenská výchova	1	-	-	1
Pisemná a elektronická komunikace	-	1	-	1
Odborný výcvik	15	17 1/2	17 1/2	50
Celkem základní dotace	31,5	34,5	34,5	100,5
Celkem disponibilní dotace	0	0	0	0
Celkem v ročníku	31,5	34,5	34,5	100,5

Volitelné předměty

1. ročník

Hlavní cizí jazyk

Anglický jazyk	2
Německý jazyk	2

Vedlejší cizí jazyk

Ruský jazyk - volitelný	2
Anglický jazyk - volitelný	2
Německý jazyk - volitelný	2

2. ročník

Hlavní cizí jazyk

Anglický jazyk	2
Německý jazyk	2

Vedlejší cizí jazyk

Ruský jazyk - volitelný	1
Anglický jazyk - volitelný	1
Německý jazyk - volitelný	1

3. ročník

Hlavní cizí jazyk

Anglický jazyk	2
Německý jazyk	2

Vedlejší cizí jazyk

Ruský jazyk - volitelný	1
Anglický jazyk - volitelný	1
Německý jazyk - volitelný	1

Přehled využití týdnů

	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Výuka dle rozpisu učiva	33	33	30
Závěrečná zkouška			3
Lyžařský kurz	1		
Výběrový sportovní kurz		1	1
Celkem:	34	34	34

Předměty Technologie, Speciální technologie, Potraviny a výživa, Odborný výcvik čerpají hodinovou dotaci z předmětu Výroba pokrmů z RVP

Předměty Stolničení, Odborný výcvik čerpají hodinovou dotaci z předmětu Odbyt a obsluha z RVP

Předměty Anglický jazyk, Německý jazyk, Ruský jazyk čerpají hodinovou dotaci z předmětu Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce z RVP

Předměty Ekonomika, Základy podnikání, Odborný výcvik čerpají hodinovou dotaci z předmětu Ekonomické vzdělávání z RVP

Předměty Společenská výchova, Písemná a elektronická komunikace čerpají hodinovou dotaci z předmětu Komunikace ve službách z RVP

6 Spolupráce se sociálními partnery

Při tvorbě ŠVP vychází škola z dlouhodobých zkušeností spolupráce s firmami, u kterých žáci vykonávají výuku odborného výcviku. Žáci jsou zařazováni do firem, které mají zkušenosti s výukou žáků, zaměstnávají odborníky s mnohaletou praxí a mají odpovídající technické i sociální zabezpečení nutné pro výuku. Odborný výcvik se realizuje dvěma způsoby. Na pracovištích probíhá skupinová výuka pod přímým vedením vlastních učitelů odborného výcviku. Tato forma výuky se uplatňuje zejména u žáků 1. ročníků, kdy je přítomnost učitele nezbytná. Další způsob výuky se týká žáků 2. a 3. ročníků, kdy jsou rozmístěni jednotlivě na různá pracoviště. Zde vykonávají výuku odborného výcviku pod odborným vedením instruktorů z řad zaměstnanců firem. Výhodou této formy výuky je, že jsou žáci vedeni k větší samostatnosti a učí se začlenit do pracovního kolektivu. Instruktoři úzce spolupracují s našimi učiteli OV, mohou se účastnit pedagogických rad, závěrečných zkoušek a dalších akcí pořádaných školou. Vzhledem k tomu, že škola spolupracuje s firmami různého gastronomického zaměření, vykonávají žáci praxi v různých typech pracovišť. Výhodou je, že se žáci seznámí s různými technologiemi, zařízeními a formami práce. Někteří žáci, kteří mají o obor zájem a chtějí pracovat ve zvoleném oboru, nabízejí majitelé provozních pracovišť možnost pracovního umístění po vyučení. V poslední době se zájem ze strany zaměstnavatelů zvyšuje. Ne vždy však se setkají u našich absolventů s ochotou pracovat v oboru. Škola je členem Asociace kuchařů a cukrářů, spolupracuje s Českou barmanskou asociací a s Hospodářskou komorou. Učitelé odborných předmětů a odborného výcviku mají možnost účastnit se různých školení, přednášek, seminářů a soutěží pod hlavičkou Asociace kuchařů a cukrářů. Spolupráce s Českou barmanskou asociací spočívá zejména v pořádání barmanského kurzu pro žáky, který se uskutečňuje každoročně v naší škole. Hospodářská komora nám zajišťuje své odborníky z praxe do komise pro závěrečné zkoušky. Nejlepší absolventy vysílá škola na návrh těchto odborníků do Prahy, kde získají Diplom Hospodářské komory ČR. Škola zároveň obdrží Čestné uznání za vysokou úroveň praktické přípravy žáků. Mezi naše další sociální partnery patří i Úřad práce v Olomouci, který pořádá každoročně pro žáky 3. ročníků besedy. Na nich jsou žáci seznamováni s problematikou trhu práce, se službami ÚP a jsou jim nabídnuta volná pracovní místa v oboru. V našem regionu je stále vysoká poptávka po vyučených kuchařích a číšnicích, takže by neměli mít žáci – absolventi problém si zajistit zaměstnání. Ne vždy však mají zájem najít uplatnění ve vystudovaném oboru a odcházejí pracovat mimo svůj obor. Pro chod školy je důležitá i spolupráce s Radou školy a s Klubem rodičů a přátel školy. Klub rodičů a přátel školy je organizace, která podporuje žáky v jejich účasti na soutěžích, exkurzích a sportovních akcích.

školní vzdělávací program

Kuchař - číšník

RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník

Kuchař - číšník

SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14

Obsah

1	Identifikační údaje	2
2	Profil absolventa	3
3	Charakteristika školy	9
4	Charakteristika ŠVP	11
4.1	Popis materiálního a personálního zajištění výuky	13
4.2	Začlenění průřezových témat	14
5	Učební plán	25
6	Spolupráce se sociálními partnery	28

1 Identifikační údaje

Název ŠVP	Kuchař - číšník		
Datum	19. 11. 2008	Název RVP	RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník
Platnost	1.9.2012	Dosažené vzdělání	Střední vzdělání s výučním listem
Forma vzdělávání	denní forma vzdělávání		
Délka studia v letech:	3		

Název školy	SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14
Adresa	Štursova 14, 779 00 OLOMOUC
IČ	00577448
REDIZO	600017061
Kontakty	pochyla@stursovka.cz, tel. 585 200 212, mobil 605 129 937, valkova@stursovka.cz, tel. 585 200 214, mobil 605 848 372
Ředitel	PhDr. Ladislav Pochyla
Telefon	585200211
Fax	585228634
Email	sekretariat@stursovka.cz
www	www.stursovka.cz

Zřizovatel	Olomoucký kraj, Jeremenkova 40a, Olomouc
Adresa	Olomoucký kraj, Jeremenkova 40a, Olomouc
IČ	60609460
Kontakt	Odbor školství, mládeže a tělovýchovy
Telefon	585 508 111
Fax	585 508 564
Email	posta@kr-olomoucky.cz
www	www.kr-olomoucky.cz

Doplňující údaje

Použité RVP: 65-51-H/01 Kuchař-číšník

datum, podpis, razítko

2 Profil absolventa

Škola	SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14, Štursova 14, 779 00 OLOMOUC		
Název ŠVP	Kuchař - číšník		
Platnost	1.9.2012	Délka studia v letech:	3.0
Kód a název oboru	RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník	Forma vzdělávání	denní forma vzdělávání

PROFIL ABSOLVENTA

Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/002 Kuchař - číšník

Název ŠVP: Kuchař - číšník

Dosažený stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma studia: 3 roky, denní studium

Školní vzdělávací program je určen pro dívky a hochy

Pracovní uplatnění absolventa:

Absolvent školního vzdělávacího programu kuchař-číšník disponuje kompetencemi pro činnosti v provozovnách veřejného stravování na úseku výroby a odbytu. Absolvent ovládá způsoby přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, zhotovuje pokrmy teplé, studené kuchyně a připravuje jednoduché moučníky, kontroluje kvalitu provedení práce, esteticky je upravuje a umí správně uchovávat pokrmy. Absolvent ovládá základní pravidla a techniku obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti. Absolvent se uplatní při výkonu povolání ve veřejném i účelovém stravování v pozici zaměstnance. Po nezbytné praxi v oboru je připraven na soukromé podnikání v pohostinství.

Po absolvování závěrečných zkoušek se může ucházet o přijetí do studijních oborů pro absolventy tříletých učebních oborů apod.

Výsledky vzdělávání:

Absolvent v oblasti výkonu profese

- prakticky využívá poznatků o různých druzích surovin, používaných strojích a zařízeních, technologických postupech při zhotovování pokrmů,
- připravuje a uspořádává své pracoviště ve výrobním středisku,
- posoudí vlastnosti jednotlivých druhů potravin a nápojů a zvolí vhodný technologický postup při zhotovování pokrmů,
- orientuje se v technologických postupech přípravy pokrmů,
- orientuje se v recepturách teplých, studených a dietních pokrmů a použije vhodné technologické postupy,
- určuje spotřebu základních surovin a konvencí, normuje pokrmy a nápoje a kalkuluje jejich ceny,
- kontroluje kvalitu provedené práce,
- připravuje pracoviště na provoz,
- sestaví jídelní a nápojový lístek podle gastronomických pravidel a pravidel racionální výživy,
- ovládá základy jednoduché a složité obsluhy v různých druzích odbytových středisek - sestaví slavnostní menu pro slavnostní příležitosti,
- upraví tabuli pro různé příležitosti,
- ovládá různé způsoby vyúčtování s hostem.

Žák je veden tak, aby

- znal své reálné odborné a osobnostní kvality, uměl konstruktivně zvažovat své možnosti v oblasti profesní dráhy,
- měl reálnou představu o kvalitě své práce, pracoval svědomitě a pečlivě, snažil se dosahovat co nejlepších výsledků a konstruktivně přistupovat k důvodné kritice a k odstraňování vzniklých nedostatků,
- měl základní přehled o nabídce profesních a vzdělávacích možností a příležitostí v regionu, uměl posoudit a zjistit možnosti svého pracovního uplatnění a jim odpovídající potřeby dalšího vzdělávání,
- prezentoval vhodným způsobem výsledky své práce i dispozice k dalšímu profesnímu i osobnostnímu rozvoji,
- uvažoval a jednal ekonomicky v osobním i pracovním životě (bral v úvahu náklady, výnosy a zisk každé

činnosti), pracoval hospodárně a snažil se o loajálnost v pozici zaměstnance,

- dodržoval zásady a předpisy bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a hygieně práce, znal pracovní rizika spojená s výkonem svého povolání,
- pečoval o stroje a zařízení a prováděl jejich běžnou obsluhu a údržbu,
- rozvíjel své estetické cítění a tvůrčí přístup ve svém oboru.

Předpoklady absolventa pro další rozvoj v pracovním, občanském i osobním životě: - čte s porozuměním texty verbální, ikonické (tabulky, grafy, schémata, výkresy),

- dovede se vyjadřovat v mateřském jazyce i v cizím jazyce přiměřeně situaci každodenního a pracovního života,
- má základní znalosti o fungování multikulturní demokratické společnosti, - - má základní znalosti v oblasti v oblasti právního vědomí,
- má vědomosti a dovednosti z ekonomiky a podnikání potřebné k orientaci na trhu práce, v podnikových činnostech a v pracovně právních vztazích,
- má základní numerické znalosti,
- zná zásady správné životosprávy, relaxace a regenerace duševních a fyzických sil,
- umí poskytnout první pomoc při úrazu a náhlém onemocnění,
- dovede identifikovat běžné problémy, s nimiž se v životě setká a hledat způsoby jejich řešení.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolvent

- se orientoval v potřebných informacích a pracoval s nimi uvážlivě,
- byl schopen používat prostředky informační a komunikační technologie ke komunikaci, pro získávání a zpracování informací ve všech oblastech, zejména v pracovním a osobním životě,
- měl aktivní přístup k životu, včetně života občanského a k řešení problémů, - jednal a komunikoval slušně a odpovědně, vážil si vytvořených hodnot,
- respektoval lidská práva a vážil si lidského života,
- chránil životní prostředí v pracovním i osobním životě,
- jednal hospodárně v pracovním i osobním životě,
- pocíťoval odpovědnost za své zdraví, usiloval o zdravý životní styl a zdokonalování své tělesné zdatnosti.

Způsob ukončení vzdělávání a certifikace a možnosti dalšího vzdělávání:

Vzdělávání je ukončeno závěrečnou zkouškou. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy. Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list. Úspěšné složení závěrečné zkoušky a získání výučního listu umožňuje absolventovi ucházet se o studium navazujících studijních vzdělávacích programů ve středních odborných školách a středních odborných učilištích a tím může získat střední vzdělání s maturitní zkouškou. Absolvent je připraven prohlubovat si specifické znalosti v oboru různými školeními a kurzy.

Kompetence absolventa

Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
 - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí
 - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
 - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání
 - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
 - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
 - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
 - uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace

- Kompetence k řešení problémů
 - volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
 - uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace
 - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
 - srozumitelně, jasně a výstižně vyjadřuje své myšlenky
 - porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky
- Komunikativní kompetence
 - účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje
 - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
 - snažit se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii
 - zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty
 - vyjadřuje se jasně a srozumitelně
 - vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat
 - je schopen se přiměřeně vyjadřovat ústní a písemnou formou, aplikuje jazykové znalosti, interpretuje text
 - pochopit výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností
 - zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí
 - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
 - dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě)
- Personální a sociální kompetence
 - respektuje normy úřední korespondence, sestaví žádost, motivační dopis, profesní životopis
 - jedná se lidmi nekonfliktně, respektuje normy společenského chování, diskutuje, hledá kompromisy, je tolerantní
 - přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
 - podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých
 - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým
 - ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
 - mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti
 - adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotní
 - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
 - posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
 - stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek
 - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku

- Občanské kompetence a kulturní povědomí
 - jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
 - podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah
 - uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu
 - uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních
 - chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje
 - zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě
 - uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých
 - jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie
 - dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci
- Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám
 - rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání; dokázat vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, svými předpoklady a dalšími možnostmi
 - znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků
 - vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle
 - umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání
 - mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady
 - mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze
 - mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám
- Matematické kompetence
 - správně používat a převádět běžné jednotky
 - aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru
 - aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích
 - nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je popsat a využít pro dané řešení
 - číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)
 - používat pojmy kvantifikujícího charakteru
 - provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy
- Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi
 - uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní

- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet
- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií
- učit se používat nové aplikace
- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace
- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením

Odborné kompetence

- Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích
 - měli přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování
 - uplatňovali požadavky na hygienu v gastronomii
 - znali způsoby skladování potravin a nápojů
 - rozlišili vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů
 - sestavovali menu, jídelní a nápojové listky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek
- Ovládat technologii přípravy pokrmů
 - ovládali způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovali kvalitu, správně uchovávali pokrmy, esteticky dohotovovali a expedovali výrobky
 - používali a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu
- Ovládat techniku odbytu
 - dbali na estetiku při pracovních činnostech
 - společensky vystupovali a profesionálně jednali ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky
 - volili vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používali vhodný inventář
 - ovládali druhy a techniku odbytu
- Vykonávat obchodně – provozní aktivity
 - vyhotovovali podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou
 - využívali marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků, využívali prostředků podpory prodeje
 - orientovali se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování
 - kalkulovali cenu výrobků a služeb
 - sestavovali nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií
 - využívali ekonomických informací pro zabezpečení provozu
 - připravili podklad pro nákup surovin, potravin a dalšího materiálu
 - sjednávali odbyt výrobků a služeb, prováděli vyúčtování
- Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci
 - znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
 - chápali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem

- osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik
- znali systém péče státu o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uměli uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce)
- byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázali první pomoc sami poskytnout
- Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb
 - dodržovali stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
 - dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana)
 - chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
- Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje
 - efektivně hospodařili se svými finančními prostředky
 - nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí
 - znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení
 - zvažovali při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady

3 Charakteristika školy

Název školy	SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14		
Adresa	Štursova 14, 779 00 OLOMOUC		
Název ŠVP	Kuchař - číšník		
Platnost	1.9.2012	Dosažené vzdělání	Střední vzdělání s výučním listem
Kód a název oboru	RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník	Délka studia v letech:	3

Charakteristika školy

Tradice školy a její postavení v regionu

Jsme státní střední školou, která se specializuje na oblast služeb.

Vyučované obory:

Kuchař – číšník (Kuchař), Kuchař- číšník (Číšník, servírka), Kuchař-číšník, Gastronomie, Kadeřník, Aranžér, Cukrář, Výrobce potravin, Operátor skladování, Krejčí, Pekař.

Studium v těchto oborech je tříleté zakončené výučním listem, obor Gastronomie je čtyřletý zakončený maturitní zkouškou.

Pro nadané žáky s ukončeným středním vzděláním s výučním listem jsou určeny třídy nástavbového studia – dvouleté denní nebo tříleté večerní studium zakončené maturitní zkouškou.

V olomouckém regionu působí naše škola již 50let, jedná se o jednu z největších škol tohoto typu v našem kraji s dlouholetou tradicí. Došlo k několika rekonstrukcím stávající budovy, byla provedena řada změn a stavebních úprav.

Charakteristika pedagogického sboru:

Odbornost, kvalifikovanost, aprobovanost, kreativita, týmová spolupráce, celoživotní vzdělávání

Struktura pedagogického sboru:

Učitelé všeobecných a odborných předmětů, učitelé odborného výcviku, výchovný poradce, metodik primární prevence, koordinátor EVOV.

Charakteristika žáků:

Školu navštěvují žáci nejen z Olomouce ale i z okolí. Vzhledem k poloze učiliště (5 minut od vlakového nádraží a v blízkosti centra) nemají žáci problém s dojížděním.

Žáci přicházejí ze základních škol, případně i z jiných středních škol, večerní nástavbové studium je určeno pro dospělé, kteří si dodělávají maturitní zkoušku a přicházejí z praxe.

Spolupráce s rodiči

V roce 2005 byla zřízena Školská rada, jejímž členy jsou zákonní zástupci nezletilých žáků, zletilí žáci, pedagogičtí pracovníci školy a zástupci zřizovatele.

Ve škole dále pracuje Klub rodičů a přátel školy – občanské sdružení.

Každoročně na podzim a na jaře se konají třídní schůzky, konzultační schůzky pro rodiče jsou možné kdykoliv po telefonické domluvě s příslušnými vyučujícími.

Rodiče i veřejnost jsou o aktivitách školy seznamováni také prostřednictvím webových stránek školy, pro zájemce o studium škola každoročně pořádá Den otevřených dveří.

Vzdělávací, volnočasové možnosti školy

Kromě kmenových učeben jsou ve škole odborné učebny – počítačové učebny vybavené moderními PC programy, jazykové učebny, sluchátková posluchárna, odborné učebny pro žáky gastronomických oborů a oboru Cukrář, odborná učebna určená pro žáky oboru Prodavač, moderně vybavené učebny pro aranžéry. V suterénu školy je zřízeno školní kadeřnictví a krejčovství, kde žáci těchto oborů vykonávají praxi.

Praktická výuka dalších oborů probíhá na jednotlivých smluvních pracovištích OV (hotely Flora, Clarion, NH hotel, Nestlé s. r. o., Kaufland, reklamní agentury, cukrářské výroby Mamka, Katrin, Sladký Méd'a...).

Vzdělávání žáků probíhá podle platných osnov a schválených ŠVP pro jednotlivé obory.

V odpoledních hodinách mohou žáci navštěvovat kroužky – konverzace v cizích jazycích, matematický kroužek, počítačový kroužek, kroužek moderního stylu, sportovní kroužky – florbal, stolní tenis.

Zapojení školy do místního společenského života, soutěže žáků, sportovní akce

Naši žáci mají možnost pravidelné účasti v odborných soutěžích, kde prokazují svou zručnost, naučené dovednosti i vlastní kreativitu. Obor kadeřník prezentuje účesovou tvorbou. Pro obor cukrář a aranžér jsou

typické tematické soutěže zaměřené především na zručnost a zpracování naučených poznatků. Žáci oboru číšník, servírka mohou prokázat dovednosti barmanské či baristické. Kromě soutěží se žáci účastní i přednášek, školení, workshopů či kurzů, jsou pravidelně zapojováni do místního společenského života, kde prezentují naši školu i vlastní dovednosti. Další aktivity žáků naší školy naleznete ve výroční zprávě školy.

Naše škola spoluorganizuje Celostátní matematickou soutěž za účasti žáků středních škol olomouckého regionu. Každoročně se žáci 1. ročníků mohou účastnit lyžařského výcviku, kde pod dozorem instruktorů absolvují výcvik ve sjezdovém lyžování, na běžkách a ve snowboardu.

Kromě výše zmíněných sportovních akcí škola dále organizuje i pětidenní sportovní kurz, jehož náplní je cykloturistika, jízda na lodích, horolezectví, potápění, paintaball, míčové hry, orientace v terénu..

Mezinárodní kontakty

V roce 2005 navázala škola kontakt s italskou školou Istituto di Istruzione Superiore, Classico, Scientifico, Professionale. Naši žáci oborů Kuchař, Číšník navštívili opakovaně jihoitalskou Kalábrii, kde pracovali v místních provozovnách pod vedením italských učitelů odborného výcviku.

Po velmi dobrých zkušenostech z této stáže škola postupně rozšířila mezinárodní kontakty a do programu Leonardo da Vinci pod záštitou EU zapojila i školy v Litvě, Francii a na Kypru.

Nejen žáci, ale i pedagogové a učitelé OV navštívili školy v litevské Klaipedě a francouzském městě Vannes.

V současné době je naše škola zapojena do projektu ERASMUS+, v rámci kterého žáci gastronomických oborů pokračují v zahraničních mobilitách.

4 Charakteristika ŠVP

Název školy	SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14		
Adresa	Štursova 14, 779 00 OLOMOUC		
Název ŠVP	Kuchař - číšník		
Platnost	1.9.2012	Dosažené vzdělání	Střední vzdělání s výučním listem
Kód a název oboru	RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník	Délka studia v letech:	3

CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/002 Kuchař-číšník

Název ŠVP: Kuchař-číšník

Dosažený stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma studia:- 3 roky denní studium

Podmínky pro přijetí ke vzdělávání

- úspěšné ukončení základního vzdělání
- zdravotní způsobilost uchazeče (stanovena vládním nařízením)
- splnění kritérií přijímacího řízení stanovených pro daný školní rok

Zdravotní způsobilost

Předpokladem přijetí uchazeče ke vzdělávání ve střední škole je rovněž splnění podmínek zdravotní způsobilosti pro daný obor vzdělání. K posouzení zdravotního stavu uchazeče je způsobilý příslušný registrovaný praktický lékař. Zdravotní omezení vždy závisí na specifických požadavcích zvoleného oboru nebo předpokládaného uplatnění.

Ukončování vzdělávání

Vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou. Závěrečná zkouška se skládá z písemné, ústní zkoušky z odborných předmětů a z praktické zkoušky z odborného výcviku. Praktická zkouška obsahuje přípravu slavnostní tabule, přípravu pokrmů včetně normování, obsluhu. Součástí praktické zkoušky je samostatná odborná práce. Praktická část zkoušky trvá tři pracovní dny. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy. Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

Organizace výuky

Příprava žáků je organizována jako tříleté denní studium. Probíhá vždy jeden týden teoretické výuky a jeden týden odborného výcviku v rozsahu stanoveném učebním plánem.

Praktické vyučování probíhá v odborné učebně školy, na pracovištích školy a na smluvních pracovištích u právnických a fyzických osob.

Smluvní zajištění praktického vyučování žáků oboru kuchař-číšník je realizováno v souladu s ustanovením § 65 školského zákona v podnikové sféře u právnických a fyzických osob na základě smlouvy o výuce. Smlouva je uzavírána vždy na 1 školní rok, v pololetí dochází k úpravám smlouvy, snahou je vystřídat žáky v různých typech provozoven (restaurace, školní jídelny, hotely).

Výuka u smluvních partnerů probíhá pod vedením instruktorů z řad zkušených pracovníků těchto firem a je kontrolována učiteli odborného výcviku a zástupcem ředitele pro praktické vyučování.

Zástupci podnikové sféry jsou pravidelně zváni k závěrečným zkouškám, ve spolupráci s výstavištěm Flora se žáci školy účastní prezentačních akcí.

Pojetí vzdělávacího programu

Učební obor 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 to, aby si žáci vytvořili kladný vztah ke zvolenému oboru a získali správné pracovní návyky.

Vzdělávací program umožňuje získání všeobecných a odborných vědomostí a manuálních a intelektových dovedností potřebných k vykonávání povolání kuchař-číšník. Při sestavování a naplňování ŠVP je respektována snaha o vybavení absolventa takovými znalostmi, dovednostmi a postoji, které mu umožní dobré uplatnění na trhu práce. Při sestavování obsahu vzdělávání jsou respektovány požadavky sociálních partnerů příslušné

odbornosti. Učivo odborných předmětů je vybráno s ohledem na možnosti pracovního uplatnění absolventa v různých typech provozních jednotek v regionu.

Cílem vzdělávacího programu je poskytnout žákům určité množství všeobecných a odborných poznatků a dovedností pro práci kuchaře a číšníka. Všeobecně vzdělávací předměty rozšiřují a prohlubují všeobecné znalosti a dovednosti žáka a vytvářejí předpoklady pro odborné vzdělávání.

Odborné předměty jsou zaměřeny na získání přehledu o potravinách a nápojích, jejich vlastnostech, způsobu skladování a ošetřování, zpracování surovin a osvojení technologických postupů při přípravě pokrmů a nápojů. Technologie a praktická příprava je zaměřena na pokrmy studené, teplé a cukrářské kuchyně. V teoretické výuce se žáci seznamují se zařízením gastronomických provozoven a používaným inventářem, získávají vědomosti o stolničení a učí se pravidlům jednoduché a složité obsluhy.

Obsah odborných předmětů je koordinován s odborným výcvikem. Cílem odborného výcviku je praktické osvojení dovedností a aplikace všeobecných a odborných dovedností. V teorii i praxi jsou žáci vedeni k hospodárnému zacházení s potravinami a k ekologickému chování, ke slušnému chování a k dodržování hygienických předpisů a předpisů bezpečnosti práce.

Obecným cílem vzdělávacího programu je připravit pracovníka, který se dobře umístí na trhu práce, případně bude schopen reagovat na měnící se podmínky trhu práce.

Metody a formy výuky

Jsou voleny s ohledem na obsah konkrétního učiva a výsledků vzdělávání, kterého se má dosáhnout. Učitelé volí metody podle svých potřeb a zkušeností a s ohledem na charakter vyučovaného předmětu. Uplatňují vhodnou motivaci, která stimuluje práci žáků a nejčastěji se opírá o zájem o zvolený učební obor. Důraz je kladen na podporování samostatné práce žáků, především na osobní zodpovědnost a samostatnost, schopnost kooperace a týmové spolupráce se záměrem odpovídajícího sebehodnocení a poznání svých možností a ovlivňování žákovských postojů – samostatné práce žáků, skupinové práce, brainstorming, referáty, prezentace písemné, ústní a jiné, společné hodnocení, analýza výsledků. Důležitou složkou teoretické výuky je používání názorných pomůcek v různé formě, které žákovi usnadňují pochopení učiva, jako vzorky, nástěnné obrazy, zvukové nahrávky, instruktážní a výukové video, exkurze. K procvičování a upevňování učiva se využívají různé formy ústních, písemných a praktických cvičení, soutěže, simulační metody, projekty apod.

Velký důraz je kladen na vytváření mezipředmětových vazeb, které rozšiřují klíčové kompetence žáka. Součástí výuky jsou besedy s odborníky, návštěvy výstav a koncertů, odborné exkurze, soutěže, skupinové projekty a různé formy zapojení žáků do prezentačních akcí školy.

Praktické vyučování umožňuje žákům využití teoretických poznatků v praxi, ověření a rozšíření odborných znalostí a pěstování dovedností potřebných pro daný obor tak, aby žák získal jistotu při provádění praktických činností, byl samostatný, dokázal prakticky použít nabyté znalosti při řešení a plnění praktického úkolu. Žáci jsou vedeni k odpovědnosti za plnění úkolů a kvalitu vykonané práce jednotlivce i kolektivu. Používané metody rozvíjí komunikační dovednosti, estetické cítění, upevňování pracovních návyků. Metody odborného výcviku jsou doplněny o návštěvy odborných pracovišť, exkurze, kurzy. Velký zájem je o speciální kurzy – např. barmanský kurz, kurz vyřezávání zeleniny, které jsou příležitostí k rozšíření odborných dovedností žáků.

Hodnocení žáků

Při hodnocení žáků je používán slovní hodnocení a numerické hodnocení. Kritéria hodnocení vychází z klasifikačního řádu SOŠ obchodu a služeb Olomouc.

Hodnocení žáků vyplývá z dílčí klasifikace žáka během pololetí. Příslušný vyučující učitel předmětu využívá k hodnocení znalostí žáka různé druhy zkoušek - písemné práce vypracované jednotlivci i výsledky skupinové práce, praktické práce nebo ústní zkoušení, prezentace projektů aj., sleduje průběžně výkon žáka, jeho aktivity při vyučování a připravenost na vyučování.

Při klasifikaci je hodnocena ucelenost, přesnost a trvalost osvojení požadovaných poznatků, kvalita a rozsah získaných dovedností, schopnost uplatňovat osvojené poznatky a dovednosti, samostatnost při řešení teoretických a praktických úkolů, schopnost využívat a zobecňovat zkušenosti a poznatky získané při praktických činnostech, samostatnost a tvořivost.

V předmětech praktického zaměření se hodnotí také vztah k práci, k pracovnímu kolektivu a k praktickým činnostem, osvojení si praktických dovedností a návyků, využití získaných teoretických vědomostí v praktických činnostech, aktivita, samostatnost, tvořivost, iniciativa.

Součástí hodnocení žáků je i hodnocení chování a vystupování a prezentování školy, výsledky žáků při soutěžích, výsledky skupinových projektů apod.

Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků mimořádně nadaných

Práce se žáky se speciálními vzdělávacími potřebami

Vzdělávání žáků se SVP probíhá podle platné legislativy. Ve škole se vzdělávají žáci se specifickými poruchami učení i chování a dále žáci se zdravotním nebo sociálním znevýhodněním. Všichni žáci jsou integrováni do běžných tříd a jsou vzděláváni podle platného vzdělávacího programu. Třídní učitelé úzce spolupracují s pedagogicko-psychologickou poradnou, s výsledky vyšetření žáků jsou seznámeni vyučující, kteří zohledňují žáky dle doporučení poradny – např. delší časový limit při písemném zkoušení, přednost různých forem zkoušení před ostatními, zadávání kratších celků při hodnocení, stanovení individuálního tempa.

Žáci se specifickými vzdělávacími potřebami jsou připravováni tak, aby zvládli učivo v rozsahu ŠVP. Využívá se následujících metod:

- týmová spolupráce – výuka ve skupině
- interaktivní výuka – využití okamžité zpětné vazby
- diferencovaná výuka – výuka je přizpůsobena individuálním potřebám žákům, je vhodné i rozdělení žáků ve třídě do různých skupin dle jejich možností a schopností

Zákonní zástupci žáků se specifickými poruchami učení přikládají k přihlášce na střední školu odborný posudek od psychologa z pedagogicko-psychologické poradny nebo ze specializovaného centra. Úkolem výchovné poradkyně před nástupem žáků do školy je vypracovat na základě těchto posudků zprávu o SPU, která může být během školního roku doplňována. Pokud potřebuje se žáky hovořit, je oprávněna je vyzvednout z teoretického nebo praktického vyučování. Výchovná poradkyně pravidelně informuje třídní učitele o žácích s SPU a ti pak předávají zprávu příslušným vyučujícím, kteří tyto žáky vyučují.

Žákům se speciálními vzdělávacími potřebami a mimořádně nadaným žákům může ředitel školy na základě žádosti zákonného zástupce nezletilého žáka nebo na základě žádosti zletilého žáka povolit individuální vzdělávací plán.

Všichni žáci mohou využívat konzultačních hodin, které jsou vždy po vyučování a s jejichž rozpisem jsou žáci seznámeni na začátku školního roku.

Práce s nadanými žáky

Každoročně škola spolupracuje s Výstavištěm Flora Olomouc a podílí se na přípravě koncepce a realizace akcí olomouckých veletrhů / např. Moderní žena /.

Matematicky nadaní žáci mají možnost zúčastnit se školního kola matematické soutěže a nejlepší z nich dále postoupit do republikového kola. Nadání v oboru mohou žáci uplatnit v odborných soutěžích.

Rozvíjení občanských a klíčových kompetencí

Během studia je žák veden tak, aby si byl vědom svých osobních možností a kvalit, aby uměl pracovat samostatně i v týmu. Výuka pomáhá rozvoji osobnosti a vytváří předpoklady k tomu, aby se žák správně zapojil do společnosti a měl možnost dalšího rozvoje.

Jednotný přístup pedagogů se promítá v jednotných požadavcích na chování žáka ve škole i na akcích organizovaných školou, na vytváření příznivého klimatu ve škole. Upevňování a rozvíjení sociálních kompetencí vede k vhodnému zapojení žáka do kolektivu, ve kterém uplatní své schopnosti a bude i umět respektovat druhé a spolupracovat s nimi.

Komunikační dovednosti jsou rozvíjeny na úrovni verbální, písemné i s využitím IKT. Oblast IKT je zaměřena nejen na osvojení dovedností práce s těmito technologiemi, ale také na vhodném využití těchto znalostí pro svůj osobní i pracovní život.

Výchovný a vzdělávací proces je veden tak, aby se žák choval zodpovědně při plnění pracovních úkolů a aby zodpovídal za své jednání v různých občanských i pracovních situacích. Rozvíjení klíčových kompetencí je vhodně zařazeno do všech předmětů. Proces uplatňování klíčových kompetencí je veden tak, aby byl soustavný a vykazoval vývojový posun během studia.

4.1 Popis materiálního a personálního zajištění výuky

Materiální podmínky

Teoretická výuka probíhá v budově školy na Štursově ulici č. 14. Kromě kmenových učeben, které jsou vybaveny bílými keramickými tabulemi, jsou žákům k dispozici počítačové učebny, jazykové učebny vybavené audiovizuální technikou, videové učebny, odborné učebny pro teoretickou výuku žáků oboru prodavač, operátor skladování, kuchař a číšník.

Pro výuku lze dále využít interaktivní tabule.

Výuka tělesné výchovy probíhá ve dvou tělocvičnách, které jsou vybaveny posilovacími stroji, zrcadlovou

stěnou, audiovizuální technikou. Žáci sportují i na hřištích v areálu školy.

Pro žáky je určena také knihovna, ve které si mohou půjčovat jak beletrii tak odbornou literaturu.

Odborný výcvik probíhá na jednotlivých pracovištích v Olomouci. Kadeřníci, krejčovské a aranžérské mají vlastní pracoviště odborného výcviku, která se nacházejí v budově školy. Odborný výcvik cukrářů a gastronomických oborů probíhá jak v odborných učebnách školy, tak na smluvních pracovištích. Škola zřídila kadeřnictví a zakázkové krejčovství v suterénu školy, které jsou k dispozici i široké veřejnosti.

V suterénu školy se nachází rovněž moderní školní jídelna, ve které se mohou žáci stravovat a vybírat si z nabídky 2 pokrmů. Obsluhu v jídelně zajišťují v rámci odborného výcviku žáci maturitního oboru Gastronomie. V přízemí je žákům k dispozici bufet a automaty na rychlé občerstvení, na kávu, minerálku a další nealkoholické nápoje.

Personální podmínky

Výuku ve škole zajišťují vyučující teoretické výuky i odborného výcviku, kteří jsou plně kvalifikováni.

Na škole je plně kvalifikovaný výchovný poradce, metodik primární prevence i koordinátor environmentální výchovy, vzdělávání a osvěty.

Učitelé teoretických předmětů i učitelé odborného výcviku využívají ke svému dalšímu vzdělávání různých programů, projektů, účastní se odborných seminářů a školení, které pořádají různé vzdělávací instituce, jiné školy nebo pedagogická centra.

Organizační podmínky

Základním dokumentem školy je Školní řád, jehož obsahem je režim školy, práva a povinnosti žáků a zákonných zástupců, docházka do školy – podmínky pro omlouvání absence, hygiena a zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (BOZP), výchovná opatření, hodnocení výsledků vzdělávání žáků v jednotlivých předmětech, klasifikační řád.

Vždy první den nového školního roku jsou všichni žáci seznámeni prostřednictvím svých třídních učitelů se Školním řádem, pro rodiče našich žáků je Školní řád zveřejněn na webových stránkách školy.

Podmínky bezpečnosti práce, požární plán, evakuační plán

Škola má zpracovanou směrnici k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví žáků ve škole, požární poplachovou směrnici, požární evakuační plán, preventivní požární hlídky. Rovněž je zpracován provozní řád školní kuchyně, provozní řád dílen praktického vyučování oboru krejčí, provozní řád pro odborný výcvik žáků oboru aranžér, cukrář a kuchař - číšník, provozní řád školního kadeřnictví a holičství pro odborný výcvik žáků oboru kadeřník. Žáci, kteří vykonávají odborný výcvik mimo budovu školy, se řídí provozním řádem jednotlivých smluvních pracovišť.

Pro všechny odborné učebny a tělocvičny jsou vypracovány organizační a provozní řády, stejně tak jsou vypracovány pokyny pro šatny.

Žáci jsou seznámeni s jednotlivými řády a pokyny, o čemž je učiněn zápis do třídních knih, deníků OV a 1. den školy žáci podepisují seznámení s BOZP.

4.2 Začlenění průřezových témat

Občan v demokratické společnosti

Integrace do výuky

Český jazyk	
1. ročník	Národní jazyk Zdokonalování jazykových dovedností Slohová výchova Práce s textem
2. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Slovo, slovní zásoba Větná stavba Slohová výchova Práce s textem
3. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností

Současná česká a světová literatura
Slohová výchova
Kultura řeči
Kulturní výchova

Anglický jazyk

1. ročník	Seznamování, představování, osobní údaje Domov, bydlení Rodina Hudba, film, volný čas
2. ročník	Sport, denní režim Jídla a nápoje
3. ročník	V restauraci Zásady a pravidla, Evropa

Německý jazyk

1. ročník	Erste Kontakte
-----------	----------------

	Grüße Leute Länder Sprachen Schule Schulfächer Familie Haustiere
2. ročník	Mein Haus Mein Zimmer Wohnungssuche Essgewohnheiten Essen...(inter)national Speisekarte In der Stadt
3. ročník	Tagesablauf Hobbys Freunde
Ruský jazyk - volitelný	
1. ročník	Informace o sobě Seznamování Mluvíme rusky Na návštěvě
2. ročník	Rodina Reálie Odborná terminologie
3. ročník	Volný čas Seznámení - inzerát. Odborná terminologie
Anglický jazyk - volitelný	
1. ročník	Seznamování, představování, osobní údaje Domov, bydlení Rodina Hudba, film, volný čas
2. ročník	Sport, denní režim
3. ročník	Jídla a nápoje V restauraci
Německý jazyk - volitelný	
1. ročník	Erste Kontakte Grüße Leute Länder Sprachen Schule Schulfächer Familie Haustiere
2. ročník	Familie Geschwister Haustiere Mein Haus
3. ročník	In der Stadt Fußgängerzone Geschäfte
Občanská nauka	
1. ročník	Člověk ve společnosti Víra a ateismus, náboženství Člověk jako občan Média

2. ročník	Člověk a právo Občanské právo Právo a spravedlnost Rodinné právo Člověk a hospodářství
3. ročník	Historie české státnosti Soudobý svět Proces evropské integrace
Fyzika	
1. ročník	Mechanika Termika Elektřina a magnetismus Vlnění a optika Fyzika atomu Vesmír Základy biologie Obecná ekologie Člověk a životní prostředí
Matematika	
	Operace s reálnými čísly Výrazy a jejich úpravy
2. ročník	Řešení rovnic a nerovnic v množině R Planimetrie
3. ročník	Funkce Výpočet povrchů a objemů těles Práce s daty
Estetická výchova	
1. ročník	Antická kultura jako základ vzdělanosti Středověká literatura Humanismus a renesance Baroko, klasicismus, národní obrození Romantismus, realismus Kulturní výchova
2. ročník	Světová demokratická próza 20. století Válka a osvobození v české literatuře Literatura na přelomu 19. a 20. století Kulturní výchova
Tělesná výchova	
1. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový lyžařský kurz Zdravotní tělesná výchova
2. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový sportovní kurz Zdravotní tělesná výchova
3. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový sportovní kurz Zdravotní tělesná výchova

Práce s počítačem	
1. ročník	Osobní počítač Textový editor Word Elektronické kalkulátory Závěrečná práce v textovém editoru Word
2. ročník	Software počítače Počítačové viry a antivirová ochrana Autorská práva Operační systém Tabulkový kalkulátor Excel Závěrečná práce v tabulkovém kalkulátoru Excel
3. ročník	Databáze v Excelu Počítačové sítě Celosvětová počítačová síť Internet Elektronická pošta Grafický program Zoner Callisto Závěrečná práce v programu Zoner Callisto Program PowerPoint Závěrečná práce v programu PowerPoint
Ekonomika	
2. ročník	Základy tržní ekonomiky Zaměstnanci Podnikání, podnikatel
3. ročník	Podnik, majetek podniku, hospodaření podniku Mzdy, bankovníctví Daňová soustava, pojišťovnictví
Základy podnikání	
	Marketing Daňová evidenční povinnost
Technologie	
1. ročník	Hygiena a bezpečnost práce Bezmasá jídla Úprava příloh Úprava omáček Úprava vývarů a polévek Základní tepelné úpravy pokrmů Předběžná úprava surovin Práce s recepturami a odbornou literaturou Výrobní středisko
2. ročník	Příprava pokrmů ze skopového, jehněčího, kůzlečího a králíčího masa Příprava pokrmů z vepřového masa Příprava pokrmů z telecího masa Příprava pokrmů z hovězího masa Příprava pokrmů ze zvěřiny Příprava pokrmů z drůbeže Příprava pokrmů z ryb, koryšů, měkkýšů a obojživelníků Příprava pokrmů z mletého masa
3. ročník	Příprava pokrmů na objednávku Pokrmy studené kuchyně Příprava teplých předkrmů Příprava moučníků a nápojů Dietní pokrmy Progresivní příprava pokrmů
Potraviny a výživa	
1. ročník	Složení potravin Význam zdravé a správné výživy Potraviny rostlinného původu Pochutiny

2. ročník	Sladidla Potraviny živočišného původu Tučky Maso
3. ročník	Nealkoholické nápoje Alkoholické nápoje Trávicí soustava Zásady správné výživy a způsoby stravování
Stolníčení	
1. ročník	Úvod Zásady hygieny a bezpečnosti Společenské chování a vystupování obsluhujících Inventář Základní pravidla obsluhy Systémy obsluhy Způsoby obsluhy Gastronomická pravidla Jednoduchá obsluha Pivní zařízení, skladování a ošetřování nápojů Pravidla pro sestavování složitých menu
2. ročník	Složitá obsluha - základní forma Složitá obsluha - vyšší forma Kavárna a kavárenská herna Vínárna a vinný sklep Míšené nápoje Obsluha v dopravních prostředcích Obsluha v ubytovacích zařízeních
3. ročník	Hotelový a restaurační management Slavnostní hostiny - bankety Slavnostní hostiny s nabídkovým stolem Společenská setkání
Společenská výchova	
1. ročník	Společenské chování Úvod do psychologie Obecná psychologie Psychologie osobnosti Sociální psychologie Psychologie práce
Písemná a elektronická komunikace	
2. ročník	Nácvik psaní hmatovou metodou Úprava textu, norma Obchodní písemnosti Jednoduché právní písemnosti Písemnosti ve styku s peněžními ústavy a poštou Personální písemnosti
Odborný výcvik - kuchař	
1. ročník	Hygiena a bezpečnost práce Práce s recepturami a odbornou literaturou Zařízení provozoven Předběžná úprava surovin Základní tepelné úpravy pokrmů Úpravy vývarů a polévek Úprava omáček Úprava příloh Bezmasá jídla Příprava pokrmů z hovězího masa Příprava pokrmů z telecího masa Příprava pokrmů z vepřového masa

3. ročník	<p>Příprava pokrmů za skopového, jehněčího, kůzlečího a králíčího masa</p> <p>Příprava pokrmů z mletého masa</p> <p>Opakování učiva 1 - 2. ročníku</p> <p>Příprava pokrmů z drůbeže a zvěřiny</p> <p>Hygiena a BOZP</p> <p>Světové kuchyně, národní a krajové speciality</p> <p>Příprava pokrmů na objednávku</p> <p>Pokrmů studené kuchyně</p> <p>Příprava teplých předkrmů</p> <p>Příprava moučnicků</p> <p>Dietní pokrmů</p> <p>Ubytovací zařízení</p> <p>Progresivní příprava jídel</p> <p>Zahraniční hosté</p> <p>Složitá obsluha</p>
Odborný výcvik-číšník	
2. ročník	<p>Společenské chování, bezpečnost a hygiena práce</p> <p>Příprava pracoviště na zahájení provozu</p> <p>Rozdělení inventáře na podávání pokrmů a nápojů</p> <p>Systémy obsluhy a formy prodeje</p> <p>Sestavování jídelních a nápojových lístků a menu</p> <p>Jednoduchá obsluha</p> <p>Složitá obsluha</p> <p>Dokončení pokrmů u stolu hosta</p> <p>Obsluha v kavárně, vinárně a ostatních společensko-zábavních střediscích</p> <p>Obsluha pivního zařízení</p> <p>Míšené nápoje</p> <p>Slavnostní hostiny - rozdělení</p>

Pokryto předmětem

Technologie
Ekonomika
Stolníčení
Potraviny a výživa
Tělesná výchova
Základy podnikání
Fyzika
Občanská nauka
Společenská výchova
Český jazyk
Písemná a elektronická komunikace
Práce s počítačem
Estetická výchova
Odborný výcvik - kuchař
Odborný výcvik-číšník
Ruský jazyk - volitelný
Německý jazyk
Německý jazyk - volitelný
Anglický jazyk

Člověk a životní prostředí

Integrace do výuky

Český jazyk	
1. ročník	Slohová výchova Práce s textem
2. ročník	Slohová výchova Práce s textem
3. ročník	Slohová výchova Informační zdroje
Anglický jazyk	
1. ročník	Domov, bydlení
3. ročník	Zásady a pravidla, Evropa
Německý jazyk	
1. ročník	Länder
2. ročník	Wohnungssuche
3. ročník	Tagesablauf Freunde Hobbys
Ruský jazyk - volitelný	
1. ročník	Informace o sobě Seznamování Na návštěvě Mluvíme rusky
2. ročník	Reálie Rodina Povolání Odborná terminologie
3. ročník	Volný čas Seznámení - inzerát. Odborná terminologie
Německý jazyk - volitelný	
1. ročník	Länder
2. ročník	Geschwister
Občanská nauka	
1. ročník	Člověk ve společnosti Víra a ateismus, náboženství Člověk jako občan Média
2. ročník	Člověk a právo Občanské právo Právo a spravedlnost Rodinné právo Člověk a hospodářství
3. ročník	Historie české státnosti Soudobý svět Proces evropské integrace
Fyzika	
1. ročník	Základy biologie Obecná ekologie Člověk a životní prostředí Fyzika atomu
Chemie	
2. ročník	Významné prvky a jejich sloučeniny
3. ročník	Uhlovodíky a jejich zdroje
Estetická výchova	
1. ročník	Antická kultura jako základ vzdělanosti

	Baroko, klasicismus, národní obrození Kulturní výchova
2. ročník	Kulturní výchova
Tělesná výchova	
1. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový lyžařský kurz Zdravotní tělesná výchova
2. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový sportovní kurz Zdravotní tělesná výchova
3. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový sportovní kurz Zdravotní tělesná výchova
Práce s počítačem	
1. ročník	Osobní počítač Elektronické kalkulátory
3. ročník	Počítačové sítě Celosvětová počítačová síť Internet Elektronická pošta
Ekonomika	
2. ročník	Základy tržní ekonomiky Zaměstnanci Podnikání, podnikatel
3. ročník	Podnik, majetek podniku, hospodaření podniku Mzdy, bankovníctví Daňová soustava, pojišťovnictví
Základy podnikání	
	Marketing Daňová evidenční povinnost
Technologie	
1. ročník	Hygiena a bezpečnost práce Bezmasá jídla Úprava příloh Úprava omáček Úprava vývarů a polévek Základní tepelné úpravy pokrmů Předběžná úprava surovin Práce s recepturami a odbornou literaturou Výrobní středisko
2. ročník	Příprava pokrmů ze skopového, jehněčího, kůzlečího a králíčího masa Příprava pokrmů z vepřového masa Příprava pokrmů z telecího masa Příprava pokrmů z hovězího masa Příprava pokrmů ze zvěřiny Příprava pokrmů z drůbeže Příprava pokrmů z mletého masa Příprava pokrmů z ryb, koryšů, měkkýšů a

	obožitelů
3. ročník	Příprava pokrmů na objednávku Pokrmů studené kuchyně Příprava teplých předkrmů Příprava moučnicků a nápojů Dietní pokrmů Progressivní příprava pokrmů
Potraviny a výživa	
1. ročník	Význam zdravé a správné výživy Složení potravin Potraviny rostlinného původu Pochutiny
2. ročník	Sladidla Potraviny živočišného původu Tuky Maso
3. ročník	Nealkoholické nápoje Alkoholické nápoje Trávicí soustava Zásady správné výživy a způsoby stravování
Stolníčení	
1. ročník	Úvod Zásady hygieny a bezpečnosti Společenské chování a vystupování obsluhujících inventář Základní pravidla obsluhy Systémy obsluhy Způsoby obsluhy Gastronomická pravidla Jednoduchá obsluha Pivní zařízení, skladování a ošetřování nápojů Pravidla pro sestavování složitých menu
2. ročník	Složitá obsluha - základní forma Složitá obsluha - vyšší forma Kavárna a kavárenská herna Vinárna a vinný sklep Míšené nápoje Obsluha v dopravních prostředcích Obsluha v ubytovacích zařízeních
3. ročník	Hotelový a restaurační management Slavnostní hostiny - bankety Slavnostní hostiny s nabídkovým stolem Společenská setkání
Společenská výchova	
1. ročník	Společenské chování Úvod do psychologie Obecná psychologie Psychologie osobnosti Sociální psychologie Psychologie práce
Písemná a elektronická komunikace	
2. ročník	Nácvik psaní hmatovou metodou Úprava textu, norma Obchodní písemnosti Jednoduché právní písemnosti Písemnosti ve styku s peněžními ústavy a poštou Personální písemnosti
Odborný výcvik - kuchař	
1. ročník	Hygiena a bezpečnost práce

	Práce s recepturami a odbornou literaturou Zařízení provozoven Předběžná úprava surovin Základní tepelné úpravy pokrmů Úpravy vývarů a polévek Úprava omáček Úprava příloh Bezmasá jídla Příprava pokrmů z hovězího masa Příprava pokrmů z telecího masa Příprava pokrmů z vepřového masa Příprava pokrmů za skopového, jehněčího, kůzlečího a králíčího masa Příprava pokrmů z mletého masa
3. ročník	Opakování učiva 1 - 2. ročníku Příprava pokrmů z drůbeže a zvěřiny Hygiena a BOZP Světové kuchyně, národní a krajové speciality Příprava pokrmů na objednávku Pokrmů studené kuchyně Příprava teplých předkrmů Příprava moučnicků Dietní pokrmy Ubytovací zařízení Progresivní příprava jídel Zahraniční hosté Složitá obsluha
Odborný výcvik-číšník	
2. ročník	Společenské chování, bezpečnost a hygiena práce Příprava pracoviště na zahájení provozu Rozdělení inventáře na podávání pokrmů a nápojů Systémy obsluhy a formy prodeje Sestavování jídelních a nápojových lístků a menu Jednoduchá obsluha Složitá obsluha Dokončení pokrmů u stolu hosta Obsluha v kavárně, vinárně a ostatních společensko-zábavních střediscích Obsluha pivního zařízení Míšené nápoje Slavnostní hostiny - rozdělení

Pokryto předmětem

Technologie
Stolníčení
Ekonomika
Potravinová a výživa
Tělesná výchova
Základy podnikání
Fyzika
Občanská nauka
Chemie
Společenská výchova
Český jazyk
Písemná a elektronická komunikace

Práce s počítačem
Odborný výcvik - kuchař
Odborný výcvik-číšník
Ruský jazyk - volitelný
Anglický jazyk
Německý jazyk

Člověk a svět práce

Integrace do výuky

Český jazyk	
1. ročník	Slohová výchova Práce s textem
2. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Slovo, slovní zásoba Větná stavba Slohová výchova Práce s textem
3. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Slohová výchova Informační zdroje Kultura řeči Kulturní výchova
Anglický jazyk	
2. ročník	Jídla a nápoje
3. ročník	V restauraci Zásady a pravidla, Evropa
Německý jazyk	
	Hausarbeiten Zivilalltag Berufe
Ruský jazyk - volitelný	
1. ročník	Informace o sobě Seznamování
2. ročník	Povolání Odborná terminologie
3. ročník	Odborná terminologie
Anglický jazyk - volitelný	
	Jídla a nápoje V restauraci
Občanská nauka	
1. ročník	Člověk ve společnosti Víra a ateismus, náboženství Člověk jako občan Média
2. ročník	Člověk a právo Občanské právo Právo a spravedlnost Rodinné právo Člověk a hospodářství
3. ročník	Historie české státnosti Soudobý svět Proces evropské integrace
Fyzika	
1. ročník	Mechanika

	Termika Elektřina a magnetismus Vlnění a optika Základy biologie Obecná ekologie
Matematika	
2. ročník	Operace s reálnými čísly Řešení rovnic a nerovnic v množině R Planimetrie
3. ročník	Funkce Výpočet povrchů a objemů těles Práce s daty
Estetická výchova	
1. ročník	Kulturní výchova
2. ročník	Literatura na přelomu 19.a 20.století Kulturní výchova
Tělesná výchova	
1. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový lyžařský kurz Zdravotní tělesná výchova
2. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový sportovní kurz Zdravotní tělesná výchova
3. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový sportovní kurz Zdravotní tělesná výchova
Práce s počítačem	
1. ročník	Osobní počítač Textový editor Word Elektronické kalkulátory Závěrečná práce v textovém editoru Word
2. ročník	Operační systém
3. ročník	Celosvětová počítačová síť Internet Elektronická pošta Program PowerPoint Závěrečná práce v programu PowerPoint
Ekonomika	
2. ročník	Základy tržní ekonomiky Zaměstnanci Podnikání, podnikatel
3. ročník	Podnik, majetek podniku, hospodaření podniku Mzdy, bankovníctví Daňová soustava, pojišťovnictví
Základy podnikání	
	Marketing Daňová evidenční povinnost
Technologie	
1. ročník	Hygiena a bezpečnost práce

	Bezmasá jídla Úprava příloh Úprava omáček Úprava vývarů a polévek Základní tepelné úpravy pokrmů Předběžná úprava surovin Práce s recepturami a odbornou literaturou Výrobní středisko
2. ročník	Příprava pokrmů ze skopového, jehněčího, kůzlečího a králíčího masa Příprava pokrmů z vepřového masa Příprava pokrmů z telecího masa Příprava pokrmů z hovězího masa Příprava pokrmů ze zvěřiny Příprava pokrmů z drůbeže Příprava pokrmů z mletého masa Příprava pokrmů z ryb, korýšů, měkkýšů a obojživelníků Příprava pokrmů na objednávku Pokrmů studené kuchyně Příprava teplých předkrmů Příprava moučnicků a nápojů Dietní pokrmy Progresivní příprava pokrmů
Potraviny a výživa	
1. ročník	Význam zdravé a správné výživy Složení potravin Potraviny rostlinného původu Pochutiny
2. ročník	Sladidla Potraviny živočišného původu Tuky Maso
3. ročník	Nealkoholické nápoje Alkoholické nápoje Trávicí soustava Zásady správné výživy a způsoby stravování
Stolníčení	
1. ročník	Úvod Zásady hygieny a bezpečnosti Společenské chování a vystupování obsluhujících Inventář Základní pravidla obsluhy Systémy obsluhy Způsoby obsluhy Gastronomická pravidla Jednoduchá obsluha Pivní zařízení, skladování a ošetřování nápojů Pravidla pro sestavování složitých menu
2. ročník	Složitá obsluha - základní forma Složitá obsluha - vyšší forma Kavárna a kavárenská herna Vinárna a vinný sklep Míšené nápoje Obsluha v dopravních prostředcích Obsluha v ubytovacích zařízeních
3. ročník	Hotelový a restaurační management Slavnostní hostiny - bankety Slavnostní hostiny s nabídkovým stolem Společenská setkání

Společenská výchova	
1. ročník	Společenské chování Úvod do psychologie Obecná psychologie Psychologie osobnosti Sociální psychologie Psychologie práce
Písemná a elektronická komunikace	
2. ročník	Nácvik psaní hmatovou metodou Úprava textu, norma Obchodní písemnosti Jednoduché právní písemnosti Písemnosti ve styku s peněžními ústavami a poštou Personální písemnosti
Odborný výcvik - kuchař	
1. ročník	Hygiena a bezpečnost práce Práce s recepturami a odbornou literaturou Zařízení provozoven Předběžná úprava surovin Základní tepelné úpravy pokrmů Úpravy vývarů a polévek Úprava omáček Úprava příloh Bezmasá jídla Příprava pokrmů z hovězího masa Příprava pokrmů z telecího masa Příprava pokrmů z vepřového masa Příprava pokrmů za skopového, jehněčího, kůzlečího a králíčího masa Příprava pokrmů z mletého masa
3. ročník	Opakování učiva 1 - 2. ročníku Příprava pokrmů z drůbeže a zvěřiny Hygiena a BOZP Světové kuchyně, národní a krajové speciality Příprava pokrmů na objednávku Pokrmů studené kuchyně Příprava teplých předkrmů Příprava moučníků Dietní pokrmy Ubytovací zařízení Progresivní příprava jídel Zahraniční hosté Složitá obsluha
Odborný výcvik-číšník	
2. ročník	Společenské chování, bezpečnost a hygiena práce Příprava pracoviště na zahájení provozu Rozdělení inventáře na podávání pokrmů a nápojů Systémy obsluhy a formy prodeje Sestavování jídelních a nápojových lístků a menu Jednoduchá obsluha Složitá obsluha Dokončení pokrmů u stolu hosta Obsluha v kavárně, vinárně a ostatních společensko-zábavních střediscích Obsluha pivního zařízení Míšené nápoje Slavnostní hostiny - rozdělení

Pokryto předmětem

Technologie

Stolníčení
Občanská nauka
Ekonomika
Potraviny a výživa
Tělesná výchova
Základy podnikání
Fyzika
Společenská výchova
Český jazyk
Písemná a elektronická komunikace
Práce s počítačem
Estetická výchova
Odborný výcvik - kuchař
Odborný výcvik-číšník
Ruský jazyk - volitelný
Německý jazyk
Německý jazyk - volitelný
Anglický jazyk

Informační a komunikační technologie

Integrace do výuky

Český jazyk	
1. ročník	Práce s textem
2. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Slovo, slovní zásoba Větná stavba Slohová výchova Práce s textem
3. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Slohová výchova Informační zdroje
Anglický jazyk	
1. ročník	Seznamování, představování, osobní údaje
2. ročník	Každodenní činnosti, škola
Ruský jazyk - volitelný	
1. ročník	Informace o sobě Seznamování Na návštěvě
2. ročník	Rodina Povolání Reálie
3. ročník	Volný čas Seznámení - inzerát.
Anglický jazyk - volitelný	
1. ročník	Seznamování, představování, osobní údaje
2. ročník	Každodenní činnosti, škola
Občanská nauka	
1. ročník	Člověk ve společnosti

	Víra a ateismus, náboženství Člověk jako občan Média
2. ročník	Člověk a právo Občanské právo Právo a spravedlnost Rodinné právo
3. ročník	Člověk a hospodářství Historie české státnosti Soudobý svět Proces evropské integrace
Fyzika	
1. ročník	Mechanika Termika Elektřina a magnetismus Vlnění a optika Fyzika atomu Vesmír Základy biologie Obecná ekologie Člověk a životní prostředí
Chemie	
2. ročník	Směsi a roztoky Částicové složení látek Chemický děj Názvosloví anorganických sloučenin Chemické výpočty
3. ročník	Významné prvky a jejich sloučeniny Charakteristika organických sloučenin Uhlovodíky a jejich zdroje Deriváty uhlovodíků Přírodní látky Významné organické látky
Matematika	
	Práce s daty
Estetická výchova	
1. ročník	Humanismus a renesance
Tělesná výchova	
	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový lyžařský kurz Zdravotní tělesná výchova
2. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový sportovní kurz Zdravotní tělesná výchova
3. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový sportovní kurz Zdravotní tělesná výchova

Práce s počítačem	
1. ročník	Osobní počítač Textový editor Word Elektronické kalkulátory Závěrečná práce v textovém editoru Word
2. ročník	Software počítače Počítačové viry a antivirová ochrana Autorská práva Operační systém Tabulkový kalkulátor Excel Závěrečná práce v tabulkovém kalkulátoru Excel Databáze v Excelu
3. ročník	Počítačové sítě Celosvětová počítačová síť Internet Elektronická pošta Grafický program Zoner Callisto Závěrečná práce v programu Zoner Callisto Program PowerPoint Závěrečná práce v programu PowerPoint
Ekonomika	
2. ročník	Základy tržní ekonomiky Zaměstnanci Podnikání, podnikatel
3. ročník	Podnik, majetek podniku, hospodaření podniku Mzdy, bankovníctví Daňová soustava, pojišťovnictví
Základy podnikání	
	Marketing Daňová evidenční povinnost
Technologie	
1. ročník	Hygiena a bezpečnost práce Bezmasá jídla Úprava příloh Úprava omáček Úprava vývarů a polévek Základní tepelné úpravy pokrmů Předběžná úprava surovin Práce s recepturami a odbornou literaturou Výrobní středisko
2. ročník	Příprava pokrmů ze skopového, jehněčího, kůzlečího a králíčího masa Příprava pokrmů z vepřového masa Příprava pokrmů z telecího masa Příprava pokrmů z hovězího masa Příprava pokrmů ze zvěřiny Příprava pokrmů z drůbeže Příprava pokrmů z ryb, koryšů, měkkýšů a obojživelníků Příprava pokrmů z mletého masa
3. ročník	Příprava pokrmů na objednávku Pokrmů studené kuchyně Příprava teplých předkrmů Příprava moučnicků a nápojů Dietní pokrmy Progresivní příprava pokrmů
Potraviny a výživa	
1. ročník	Význam zdravé a správné výživy Složení potravin Potraviny rostlinného původu Pochutiny

2. ročník	Sladidla Potraviny živočišného původu Tuky Maso
3. ročník	Nealkoholické nápoje Alkoholické nápoje Trávicí soustava Zásady správné výživy a způsoby stravování
Stolníčení	
1. ročník	Úvod Zásady hygieny a bezpečnosti Společenské chování a vystupování obsluhujících Inventář Základní pravidla obsluhy Systémy obsluhy Způsoby obsluhy Gastronomická pravidla Jednoduchá obsluha Pivní zařízení, skladování a ošetřování nápojů Pravidla pro sestavování složitých menu
2. ročník	Složitá obsluha - základní forma Složitá obsluha - vyšší forma Kavárna a kavárenská herna Vinárna a vinný sklep Míšené nápoje Obsluha v dopravních prostředcích Obsluha v ubytovacích zařízeních
3. ročník	Hotelový a restaurační management Slavnostní hostiny - bankety Slavnostní hostiny s nabídkovým stolem Společenská setkání
Společenská výchova	
1. ročník	Společenské chování Úvod do psychologie Obecná psychologie Psychologie osobnosti Sociální psychologie Psychologie práce
Písemná a elektronická komunikace	
2. ročník	Nácvik psaní hmatovou metodou Úprava textu, norma Obchodní písemnosti Jednoduché právní písemnosti Písemnosti ve styku s peněžními ústavami a poštou Personální písemnosti
Odborný výcvik - kuchař	
1. ročník	Hygiena a bezpečnost práce Práce s recepturami a odbornou literaturou Zařízení provozoven Předběžná úprava surovin Základní tepelné úpravy pokrmů Úpravy vývarů a polévek Úprava omáček Úprava příloh Bezmasá jídla Příprava pokrmů z hovězího masa Příprava pokrmů z telecího masa Příprava pokrmů z vepřového masa

3. ročník	Příprava pokrmů za skopového, jehněčího, kůzlečího a králíčího masa Příprava pokrmů z mletého masa Opakování učiva 1 - 2. ročníku Příprava pokrmů z drůbeže a zvěřiny Hygiena a BOZP Světové kuchyně, národní a krajové speciality Příprava pokrmů na objednávku Pokrmů studené kuchyně Příprava teplých předkrmů Příprava moučnicků Dietní pokrmy Ubytovací zařízení Progressivní příprava jídel Zahraniční hosté Složitá obsluha
Odborný výcvik-číšník	
2. ročník	Společenské chování, bezpečnost a hygiena práce Příprava pracoviště na zahájení provozu Rozdělení inventáře na podávání pokrmů a nápojů Systémy obsluhy a formy prodeje Sestavování jídelních a nápojových lístků a menu Jednoduchá obsluha Složitá obsluha Dokončení pokrmů u stolu hosta Obsluha v kavárně, vinárně a ostatních společensko-zábavních střediscích Obsluha pivního zařízení Míšené nápoje Slavnostní hostiny - rozdělení

Pokryto předmětem

Technologie
Stolníčení
Občanská nauka
Ekonomika
Potraviny a výživa
Tělesná výchova
Základy podnikání
Fyzika
Chemie
Společenská výchova
Český jazyk
Písemná a elektronická komunikace
Práce s počítačem
Estetická výchova
Odborný výcvik - kuchař
Odborný výcvik-číšník
Ruský jazyk - volitelný
Německý jazyk
Německý jazyk - volitelný
Anglický jazyk

|

5 Učební plán

Škola	SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14, Štursova 14, 779 00 OLOMOUC		
Název ŠVP	Kuchař - číšník		
Platnost	1.9.2012	Délka studia v letech:	3.0
Kód a název oboru	RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník	Forma vzdělávání	denní forma vzdělávání

Učební plán ročníkový

Povinné předměty

1. ročník 2. ročník 3. ročník

	1. ročník	2. ročník	3. ročník	
Český jazyk	1	1	1	3
Hlavní cizí jazyk	2	2	2	6
Vedlejší cizí jazyk	2	1	1	4
Občanská nauka	1	1	1	3
Fyzika	1	-	-	1
Chemie	-	1	1	2
Matematika	1 1/2	1 1/2	1	4
Estetická výchova	1	1	-	2
Tělesná výchova	1	1	1	3
Práce s počítačem	1	1	1	3
Ekonomika	-	1	1	2
Základy podnikání	-	-	1	1
Technologie	2	2	2	6
Potravin y a výživa	1	1	1	3
Stolníčení	2	2	1 1/2	5,5
Společenská výchova	1	-	-	1
Písemná a elektronická komunikace	-	1	-	1
Odborný výcvik - kuchař	15	-	17 1/2	32,5
Odborný výcvik-číšník	-	17 1/2	-	17,5
Celkem základní dotace	32,5	35	33	100,5
Celkem disponibilní dotace	0	0	0	0
Celkem v ročníku	32,5	35	33	100,5

Volitelné předměty

1. ročník

Hlavní cizí jazyk

Anglický jazyk	2
Německý jazyk	2

Vedlejší cizí jazyk

Ruský jazyk - volitelný	2
Anglický jazyk - volitelný	2
Německý jazyk - volitelný	2

2. ročník

Hlavní cizí jazyk

Anglický jazyk	2
Německý jazyk	2

Vedlejší cizí jazyk

Ruský jazyk - volitelný	1
Anglický jazyk - volitelný	1
Německý jazyk - volitelný	1

3. ročník

Hlavní cizí jazyk

Anglický jazyk	2
Německý jazyk	2

Vedlejší cizí jazyk

Ruský jazyk - volitelný	1
Anglický jazyk - volitelný	1
Německý jazyk - volitelný	1

Přehled využití týdnů

	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Výuka dle rozpisu učiva	33	33	30
Závěrečná zkouška			3
Lyžařský kurz	1		
Výběrový sportovní kurz		1	1
Celkem:	34	34	34

Předměty Technologie, Speciální technologie, Potraviny a výživa, Odborný výcvik čerpají hodinovou dotaci z předmětu Výroba pokrmů z RVP

Předměty Stolničení, Speciální obsluha, Odborný výcvik čerpají hodinovou dotaci z předmětu Odbyt a obsluha z RVP

Předměty Anglický jazyk, Německý jazyk, Ruský jazyk čerpají hodinové dotace z předmětu Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce z RVP

Předměty Ekonomika, Základy podnikání, Odborný výcvik čerpají hodinovou dotaci z předmětu Ekonomické vzdělávání z RVP

6 Spolupráce se sociálními partnery

Při tvorbě ŠVP vychází škola z dlouhodobých zkušeností spolupráce s firmami, u kterých žáci vykonávají výuku odborného výcviku. Žáci jsou zařazováni do firem, které mají zkušenosti s výukou žáků, zaměstnávají odborníky s mnohaletou praxí a mají odpovídající technické i sociální zabezpečení nutné pro výuku. Odborný výcvik se realizuje dvěma způsoby. Na pracovištích probíhá skupinová výuka pod přímým vedením vlastních učitelů odborného výcviku. Tato forma výuky se uplatňuje zejména u žáků 1. ročníků, kdy je přítomnost učitele nezbytná. Další způsob výuky se týká žáků 2. a 3. ročníků, kdy jsou rozmístěni jednotlivě na různá pracoviště. Zde vykonávají výuku odborného výcviku pod odborným vedením instruktorů z řad zaměstnanců firem. Výhodou této formy výuky je, že jsou žáci vedeni k větší samostatnosti a učí se začlenit do pracovního kolektivu. Instruktoři úzce spolupracují s našimi učiteli OV, mohou se účastnit pedagogických rad, závěrečných zkoušek a dalších akcí pořádaných školou. Vzhledem k tomu, že škola spolupracuje s firmami různého gastronomického zaměření, vykonávají žáci praxi v různých typech pracovišť. Výhodou je, že se žáci seznámí s různými technologiemi, zařízeními a formami práce. Někteří žáci, kteří mají o obor zájem a chtějí pracovat ve zvoleném oboru, nabízejí majitelé provozních pracovišť možnost pracovního umístění po vyučení. V poslední době se zájem ze strany zaměstnavatelů zvyšuje. Ne vždy však se setkají u našich absolventů s ochotou pracovat v oboru. Škola je členem Asociace kuchařů a cukrářů, spolupracuje s Českou barmanskou asociací a s Hospodářskou komorou. Učitelé odborných předmětů a odborného výcviku mají možnost účastnit se různých školení, přednášek, seminářů a soutěží pod hlavičkou Asociace kuchařů a cukrářů. Spolupráce s Českou barmanskou asociací spočívá zejména v pořádání barmanského kurzu pro žáky, který se uskutečňuje každoročně v naší škole. Hospodářská komora nám zajišťuje své odborníky z praxe do komise pro závěrečné zkoušky. Nejlepší absolventy vysílá škola na návrh těchto odborníků do Prahy, kde získají Diplom Hospodářské komory ČR. Škola zároveň obdrží Čestné uznání za vysokou úroveň praktické přípravy žáků. Mezi naše další sociální partnery patří i Úřad práce v Olomouci, který pořádá každoročně pro žáky 3. ročníků besedy. Na nich jsou žáci seznamováni s problematikou trhu práce, se službami ÚP a jsou jim nabídnuta volná pracovní místa v oboru. V našem regionu je stále vysoká poptávka po vyučených kuchařích a číšnicích, takže by neměli mít žáci – absolventi problém si zajistit zaměstnání. Ne vždy však mají zájem najít uplatnění ve vystudovaném oboru a odcházejí pracovat mimo svůj obor. Pro chod školy je důležitá i spolupráce s Radou školy a s Klubem rodičů a přátel školy. Klub rodičů a přátel školy je organizace, která podporuje žáky v jejich účasti na soutěžích, exkurzích a sportovních akcích.

školiní vzdělávací program

Operátor skladování

RVP 66-53-H/01 Operátor skladování

Operátor skladování

SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14

Obsah

1	Identifikační údaje	2
2	Profil absolventa	3
3	Charakteristika školy	8
4	Charakteristika ŠVP	10
4.1	Popis materiálního a personálního zajištění výuky	10
4.2	Začlenění průřezových témat	11
5	Učební plán	19
6	Spolupráce se sociálními partnery	21

1 Identifikační údaje

Název ŠVP	Operátor skladování		
Datum	13. 2. 2014	Název RVP	RVP 66-53-H/01 Operátor skladování
Platnost	1.9.2014	Dosažené vzdělání	Střední vzdělání s výučním listem
Forma vzdělávání	denní forma vzdělávání		
Délka studia v letech:	3		

Název školy	SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14
Adresa	Štursova 14, 779 00 OLOMOUC
IČ	00577448
REDIZO	600017061
Kontakty	pochyla@stursovka.cz, tel. 585 200 212, mobil 605129 937, valkova@stursovka.cz, tel 585 200 214, mobil 605848 372
Ředitel	PhDr. Ladislav Pochyla
Telefon	585200211
Fax	585228634
Email	sekretariat@stursovka.cz
www	www.stursovka.cz

Zřizovatel	Olomoucký kraj, Jeremenkova 40a, Olomouc
Adresa	Olomoucký kraj, Jeremenkova 40a, Olomouc
IČ	60609460
Kontakt	Odbor školství, mládeže a tělovýchovy
Telefon	585 508 111
Fax	585 508 564
Email	posta@kr-olomoucky.cz
www	www.kr-olomoucky.cz

Doplňující údaje

Použité RVP: RVP 66-53-H/01 Operátor skladování

.....
datum, podpis, razítko

2 Profil absolventa

Škola	SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14, Štursova 14, 779 00 OLOMOUC		
Název ŠVP	Operátor skladování		
Platnost	1.9.2014	Délka studia v letech:	3.0
Kód a název oboru	RVP 66-53-H/01 Operátor skladování	Forma vzdělávání	denní forma vzdělávání

PROFIL ABSOLVENTA

Název školy:	Střední odborná škola obchodu a služeb
Adresa školy:	Štursova 14, 779 00 Olomouc
Kód a název oboru vzdělání:	66-53-H/01 Operátor skladování
Název ŠVP:	Operátor skladování
Délka a forma studia:	tříleté denní studium
Dosažený stupeň vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem

Popis uplatnění absolventa v praxi

Absolvent se uplatní při výkonu povolání operátor skladování v obchodě nebo ve výrobním podniku. Absolvent bude připravovat zboží a materiál různého sortimentu k expedici a k prodeji, vystavovat příslušné doklady spojené s prodejem a nákupem, odebírat a přijímat zboží nebo materiál, vyřizovat reklamace, objednávky a poptávky. Bude skladovat a ošetřovat svěřené zásoby, řídit a obsluhovat dopravní a mechanizační prostředky. Součástí vzdělání je i příprava k získání osvědčení způsobilosti k obsluze minimálně jednoho manipulačního prostředku používaného ve skladovém hospodářství, například kurz motorových manipulačních vozíků, jeřábnický kurz, vazačský kurz (délka a rozsah přípravy jsou dány příslušnými předpisy). Absolvent je schopný nabyté znalosti uplatnit ve skladových řetězcích jako specialista logistiky, skladový operátor, expedient, pracovník nákupu, dopravy, technolog skladování a vedoucí skladu dle jednotlivých druhů výrobních zásob.

Odborné kompetence

Absolvent:

- volí a používá vhodná manipulační a technologická zařízení při manipulaci se zbožím a materiálem v souladu s bezpečnostními předpisy
- vykonává běžnou údržbu manipulačních prostředků a ostatního skladového zařízení
- na základě osvědčení způsobilosti k obsluze manipulačního prostředku ovládá a používá ve skladovém hospodářství
- volí vhodný způsob kompletace a nadržování zboží
- odebírá a přijímá zboží nebo materiál dle sortimentu
- kontroluje kvalitu a množství zboží a materiálu a porovnává zjištěný stav s údaji na průvodních dokladech
- skladuje a ošetřuje zásoby zboží a materiálu, kontroluje záruční dobu skladovaných zásob a dodržuje předepsané skladovací podmínky
- připravuje zboží nebo materiál k výdeji a expedici
- zpracovává a eviduje doklady o příjmu a výdeji s využitím softwarového vybavení
- vyřizuje reklamaci zboží nebo materiálu v souladu s platnou legislativou
- eviduje dodavatele a odběratele
- dodržuje základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- rozpozná možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a je schopen zajistit odstranění závad nebo rizik
- zvažuje při plánování a posuzování určité činnosti možné náklady, výnosy, vliv na životní prostředí a sociální dopady
- nakládá s materiály, energiemi, odpady a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí

Způsob ukončení vzdělávání

Vzdělání je ukončeno závěrečnou zkouškou, dokladem o dosažení stupně středního vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí školským zákonem a dalšími právními předpisy.

Žák může konat závěrečnou zkoušku, pokud úspěšně ukončil poslední ročník středního vzdělávání.

Závěrečná zkouška se skládá z písemné zkoušky, praktické zkoušky z odborného výcviku a ústní zkoušky.

Závěrečné zkoušky se skládají dle jednotného zadání (JZZZ), které je připravováno v rámci projektu Nová závěrečná zkouška.

Úspěšné vykonání závěrečné zkoušky umožňuje absolventovi ucházet se o další nástavbové studium na středních školách.

Kompetence absolventa

Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
 - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
 - uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení)
 - s porozuměním poslouchat mluvené projevy - výklad, přednášku
 - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
 - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
 - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání
 - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí
- Kompetence k řešení problémů
 - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
 - volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušenosti a vědomosti nabytých dříve
 - uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace
 - porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky
- Komunikativní kompetence
 - srozumitelně, jasně a výstižně vyjadřuje své myšlenky
 - žáci jsou schopni porozumět známým a často používaným výrazům a frázím z každodenního života
 - dokáží napsat krátký jednoduchý vzkaz a dopis a jednoduchým způsobem konverzovat
 - dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce
 - pochopit výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností
 - vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat
 - orientuje se v textu
 - zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty
 - snažit se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii

- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- Personální a sociální kompetence
 - jedná s lidmi nekonfliktně, diskutuje, hledá kompromisy, je tolerantní a zodpovědný
 - podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých
 - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým
 - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
 - přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
 - mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomí důsledků nezdravého životního stylu a závislosti
 - adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotní
 - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
 - ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
 - posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
 - stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek
- Občanské kompetence a kulturní povědomí
 - podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah
 - uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu
 - uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních
 - chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje
 - zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě
 - uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých
 - jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie
 - dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti neshášenlivosti, xenofobii a diskriminaci
 - jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
- Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám
 - při jednání o vstupu na trh práce se prezentuje ústně i písemně, respektuje normy úřední korespondence, sestaví žádost, profesní životopis, motivační dopis
 - rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání; dokázat vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, svými předpoklady a dalšími možnostmi

- umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání
- mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady
- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle
- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze
- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám
- **Matematické kompetence**
 - nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je popsat a využít pro dané řešení
 - číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)
 - používat pojmy kvantifikujícího charakteru
 - provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy
 - správně používat a převádět běžné jednotky
 - aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích
 - aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru
- **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi**
 - uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní
 - pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií
 - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet
 - komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace
 - učit se používat nové aplikace
 - pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením
 - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií

Odborné kompetence

- **Obsluhovat manipulační techniku a technologická zařízení**
 - volili a používali vhodná manipulační a technologická zařízení při manipulaci se zbožím a materiálem v souladu s bezpečnostními předpisy
 - odborná připravenost k získání osvědčení způsobilosti k obsluze minimálně jednoho manipulačního prostředku používaného ve skladovém hospodářství (např. kurz obsluhy motorových manipulačních vozíků, jeřábnický kurz, vazačský kurz)
 - vykonávali běžnou údržbu manipulačních prostředků a ostatního skladového zařízení
- **Přijímat, ukládat, skladovat, ošetřovat, kompletovat a vydávat zboží a materiál**
 - kontrolovali záruční dobu skladovaných zásob a dodržovali předepsané skladovací podmínky

- skladovali a ošetřovali zásoby zboží a materiálu
- připravovali zboží nebo materiál k výdeji a následné expedici na základě evidovaného požadavku na výdej
- odebírali a přijímali zboží nebo materiál podle sortimentu
- volili vhodný způsob kompletace a nadružení zboží a materiálu
- zajišťovali komplexní předávku a přejímku vozů vozové a kontejnerové přepravy
- kontrolovali kvalitu a množství zboží a materiálu a porovnávali zjištěný stav s údaji na průvodních dokladech
- Evidovat pohyb zásob zboží a materiálu
 - zpracovávali a evidovali doklady o příjmu a výdeji s využitím softwarového vybavení
 - vyřizovali reklamaci zboží nebo materiálu v souladu s platnou legislativou
 - informovali průběžně odběratele o nabízeném zboží a materiálu
 - evidovali dodavatele a odběratele
- Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci
 - chápali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem
 - znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
 - osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik
 - znali systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uměli uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce)
 - byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázali první pomoc sami poskytnout
- Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb
 - chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
 - dodržovali stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
 - dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana)
- Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje
 - zvažovali při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady
 - efektivně hospodařili se svými finančními prostředky
 - nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí
 - znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení

3 Charakteristika školy

Název školy	SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14		
Adresa	Štursova 14, 779 00 OLOMOUC		
Název ŠVP	Operátor skladování		
Platnost	1.9.2014	Dosažené vzdělání	Střední vzdělání s výučním listem
Kód a název oboru	RVP 66-53-H/01 Operátor skladování	Délka studia v letech:	3

Charakteristika školy

Tradice školy a její postavení v regionu

Jsme státní střední školou, která se specializuje na oblast služeb.

Vyučované obory:

Kuchař – číšník (Kuchař), Kuchař- číšník (Číšník, servírka), Kuchař-číšník, Gastronomie, Kadeřník, Aranžér, Cukrář, Výrobce potravin, Operátor skladování, Krejčí, Pekař.

Studium v těchto oborech je tříleté zakončené výučním listem, obor Gastronomie je čtyřletý zakončený maturitní zkouškou.

Pro nadané žáky s ukončeným středním vzděláním s výučním listem jsou určeny třídy nástavbového studia – dvouleté denní nebo tříleté večerní studium zakončené maturitní zkouškou.

V olomouckém regionu působí naše škola již 50let, jedná se o jednu z největších škol tohoto typu v našem kraji s dlouholetou tradicí. Došlo k několika rekonstrukcím stávající budovy, byla provedena řada změn a stavebních úprav.

Charakteristika pedagogického sboru:

Odbornost, kvalifikovanost, aprobovanost, kreativita, týmová spolupráce, celoživotní vzdělávání

Struktura pedagogického sboru:

Učitelé všeobecných a odborných předmětů, učitelé odborného výcviku, výchovný poradce, metodik primární prevence, koordinátor EVOV.

Charakteristika žáků:

Školu navštěvují žáci nejen z Olomouce ale i z okolí. Vzhledem k poloze učiliště (5 minut od vlakového nádraží a v blízkosti centra) nemají žáci problém s dojížděním.

Žáci přicházejí ze základních škol, případně i z jiných středních škol, večerní nástavbové studium je určeno pro dospělé, kteří si dodělávají maturitní zkoušku a přicházejí z praxe.

Spolupráce s rodiči

V roce 2005 byla zřízena Školská rada, jejímž členy jsou zákonní zástupci nezletilých žáků, zletilí žáci, pedagogičtí pracovníci školy a zástupci zřizovatele.

Ve škole dále pracuje Klub rodičů a přátel školy – občanské sdružení.

Každoročně na podzim a na jaře se konají třídní schůzky, konzultační schůzky pro rodiče jsou možné kdykoliv po telefonické domluvě s příslušnými vyučujícími.

Rodiče i veřejnost jsou o aktivitách školy seznamováni také prostřednictvím webových stránek školy, pro zájemce o studium škola každoročně pořádá Den otevřených dveří.

Vzdělávací, volnočasové možnosti školy

Kromě kmenových učeben jsou ve škole odborné učebny – počítačové učebny vybavené moderními PC programy, jazykové učebny, sluchátková posluchárna, odborné učebny pro žáky gastronomických oborů a oboru Cukrář, odborná učebna určená pro žáky oboru Prodavač, moderně vybavené učebny pro aranžéry. V suterénu školy je zřízeno školní kadeřnictví a krejčovství, kde žáci těchto oborů vykonávají praxi.

Praktická výuka dalších oborů probíhá na jednotlivých smluvních pracovištích OV (hotely Flora, Clarion, NH hotel, Nestlé s. r. o., Kaufland, reklamní agentury, cukrářské výroby Mamka, Katrin, Sladký Měďa...).

Vzdělávání žáků probíhá podle platných osnov a schválených ŠVP pro jednotlivé obory.

V odpoledních hodinách mohou žáci navštěvovat kroužky – konverzace v cizích jazycích, matematický kroužek, počítačový kroužek, kroužek moderního stylu, sportovní kroužky – florbal, stolní tenis.

Zapojení školy do místního společenského života, soutěže žáků, sportovní akce

Naši žáci mají možnost pravidelné účasti v odborných soutěžích, kde prokazují svou zručnost, naučené dovednosti i vlastní kreativitu. Obor kadeřník prezentuje účesovou tvorbou. Pro obor cukrář a aranžér jsou typické tematické soutěže zaměřené především na zručnost a zpracování naučených poznatků. Žáci oboru číšník,

servírka mohou prokázat dovednosti barmanské či baristické. Kromě soutěží se žáci účastní i přednášek, školení, workshopů či kurzů, jsou pravidelně zapojováni do místního společenského života, kde prezentují naši školu i vlastní dovednosti. Další aktivity žáků naší školy naleznete ve výroční zprávě školy.

Naše škola spoluorganizuje Celostátní matematickou soutěž za účasti žáků středních škol olomouckého regionu. Každoročně se žáci 1. ročníků mohou účastnit lyžařského výcviku, kde pod dozorem instruktorů absolvují výcvik ve sjezdovém lyžování, na běžkách a ve snowboardu.

Kromě výše zmíněných sportovních akcí škola dále organizuje i pětidenní sportovní kurz, jehož náplní je cykloturistika, jízda na lodích, horolezectví, potápění, paintball, míčové hry, orientace v terénu..

Mezinárodní kontakty

V roce 2005 navázala škola kontakt s italskou školou Istituto di Istruzione Superiore, Classico, Scientifico, Professionale. Naši žáci oborů Kuchař, Číšník navštívili opakovaně jihoitalskou Kalábrii, kde pracovali v místních provozovnách pod vedením italských učitelů odborného výcviku.

Po velmi dobrých zkušenostech z této stáže škola postupně rozšířila mezinárodní kontakty a do programu Leonardo da Vinci pod záštitou EU zapojila i školy v Litvě, Francii a na Kypru.

Nejen žáci, ale i pedagogové a učitelé OV navštívili školy v litevské Klaipedě a francouzském městě Vannes.

V současné době je naše škola zapojena do projektu ERASMUS+, v rámci kterého žáci gastronomických oborů pokračují v zahraničních mobilitách.

4 Charakteristika ŠVP

Název školy	SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14		
Adresa	Štursova 14, 779 00 OLOMOUC		
Název ŠVP	Operátor skladování		
Platnost	1.9.2014	Dosažené vzdělání	Střední vzdělání s výučním listem
Kód a název oboru	RVP 66-53-H/01 Operátor skladování	Délka studia v letech:	3

4.1 Popis materiálního a personálního zajištění výuky

Materiální podmínky

Teoretická výuka probíhá v budově školy na Štursově ulici č. 14. Kromě kmenových učeben, které jsou vybaveny bílými keramickými tabulemi, jsou žákům k dispozici počítačové učebny, jazykové učebny vybavené audiovizuální technikou, videové učebny, odborné učebny pro teoretickou výuku žáků oboru prodavač, operátor skladování, kuchař a číšník.

Pro výuku lze dále využít interaktivní tabule.

Výuka tělesné výchovy probíhá ve dvou tělocvičnách, které jsou vybaveny posilovacími stroji, zrcadlovou stěnou, audiovizuální technikou. Žáci sportují i na hřištích v areálu školy.

Pro žáky je určena také knihovna, ve které si mohou půjčovat jak beletrii tak odbornou literaturu.

Odborný výcvik probíhá na jednotlivých pracovištích v Olomouci. Kadeřníci, krejčovské a aranžéři mají vlastní pracoviště odborného výcviku, která se nacházejí v budově školy. Odborný výcvik cukrářů a gastronomických oborů probíhá jak v odborných učebnách školy, tak na smluvních pracovištích. Škola zřídila kadeřnictví a zakázkové krejčovství v suterénu školy, které jsou k dispozici i široké veřejnosti.

V suterénu školy se nachází rovněž moderní školní jídelna, ve které se mohou žáci stravovat a vybírat si z nabídky 2 pokrmů. Obsluhu v jídelně zajišťují v rámci odborného výcviku žáci maturitního oboru Gastronomie. V přízemí je žákům k dispozici bufet a automaty na rychlé občerstvení, na kávu, minerálku a další nealkoholické nápoje.

Personální podmínky

Výuku ve škole zajišťují vyučující teoretické výuky i odborného výcviku, kteří jsou plně kvalifikováni.

Na škole je plně kvalifikovaný výchovný poradce, metodik primární prevence i koordinátor environmentální výchovy, vzdělávání a osvěty.

Učitelé teoretických předmětů i učitelé odborného výcviku využívají ke svému dalšímu vzdělávání různých programů, projektů, účastní se odborných seminářů a školení, které pořádají různé vzdělávací instituce, jiné školy nebo pedagogická centra.

Organizační podmínky

Základním dokumentem školy je Školní řád, jehož obsahem je režim školy, práva a povinnosti žáků a zákonných zástupců, docházka do školy – podmínky pro omlouvání absence, hygiena a zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (BOZP), výchovná opatření, hodnocení výsledků vzdělávání žáků v jednotlivých předmětech, klasifikační řád.

Vždy první den nového školního roku jsou všichni žáci seznámeni prostřednictvím svých třídních učitelů se Školním řádem, pro rodiče našich žáků je Školní řád zveřejněn na webových stránkách školy.

Podmínky bezpečnosti práce, požární plán, evakuační plán

Škola má zpracovanou směrnici k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví žáků ve škole, požární poplachovou směrnici, požární evakuační plán, preventivní požární hlídky. Rovněž je zpracován provozní řád školní kuchyně, provozní řád dílen praktického vyučování oboru krejčí, provozní řád pro odborný výcvik žáků oboru aranžér, cukrář a kuchař - číšník, provozní řád školního kadeřnictví a holičství pro odborný výcvik žáků oboru kadeřník. Žáci, kteří vykonávají odborný výcvik mimo budovu školy, se řídí provozním řádem jednotlivých smluvních pracovišť.

Pro všechny odborné učebny a tělocvičny jsou vypracovány organizační a provozní řády, stejně tak jsou vypracovány pokyny pro šatny.

Žáci jsou seznámeni s jednotlivými řády a pokyny, o čemž je učiněn zápis do třídních knih, deníků OV a 1. den školy žáci podepisují seznámení s BOZP.

4.2 Začlenění průřezových témat

Občan v demokratické společnosti

Integrace do výuky

Český jazyk	
1. ročník	Národní jazyk Zdokonalování jazykových dovedností Slohová výchova Práce s textem
2. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Slovo, slovní zásoba Větná stavba Slohová výchova Práce s textem
3. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Jazykový rozbor Slohová výchova Kultura řeči
Anglický jazyk	
1. ročník	Seznamování, představování, osobní údaje Domov, bydlení Rodina Hudba, film, volný čas
2. ročník	Sport, denní režim Jídla a nápoje
3. ročník	V restauraci Zásady a pravidla, Evropa
Německý jazyk	
1. ročník	Erste Kontakte Grüße Leute Länder Sprachen Schule Schulfächer Familie Haustiere
2. ročník	Mein Haus Mein Zimmer Wohnungssuche Essgewohnheiten Essen...(inter)national Speisekarte In der Stadt
Občanská nauka	
1. ročník	Člověk ve společnosti Víra a ateismus, náboženství Člověk jako občan Média
2. ročník	Člověk a právo Právo a spravedlnost Rodinné právo Občanské právo Člověk a hospodářství
3. ročník	Historie české státnosti Soudobý svět

Proces evropské integrace	
Fyzika	
1. ročník	Mechanika Termika Elektřina a magnetismus Vlnění a optika Fyzika atomu Vesmír Základy biologie Obecná ekologie Člověk a životní prostředí
Matematika	
2. ročník	Operace s reálnými čísly Výrazy a jejich úpravy Řešení rovnic a nerovnic v množině R Planimetrie
3. ročník	Funkce Výpočet povrchů a objemů těles Práce s daty
Estetická výchova	
1. ročník	Antická kultura jako základ vzdělanosti Středověká literatura Humanismus a renesance Baroko Klasicismus, národní obrození Romantismus
2. ročník	Realismus, naturalismus ve světové literatuře Literární moderna u nás i ve světě Kritický realismus v naší literatuře Kulturní výchova
Tělesná výchova	
1. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový lyžařský kurz Zdravotní tělesná výchova
2. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový sportovní kurz Zdravotní tělesná výchova
3. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový sportovní kurz Zdravotní tělesná výchova
Práce s počítačem	
1. ročník	Osobní počítač Textový editor Word Elektronické kalkulátory

2. ročník	Závěrečná práce v textovém editoru Word Software počítače Počítačové viry a antivirová ochrana Autorská práva Operační systém Tabulkový kalkulačtor Excel Závěrečná práce v tabulkovém kalkulačtoru Excel
3. ročník	Databáze v Excelu Počítačové sítě Celosvětová počítačová síť Internet Elektronická pošta Grafický program Zoner Callisto Závěrečná práce v programu Zoner Callisto Program PowerPoint Závěrečná práce v programu PowerPoint
Ekonomika	
2. ročník	Základy tržní ekonomiky Podnikání, podnikatel Zaměstnanci
3. ročník	Podnik, majetek podniku, hospodaření podniku Mzdy, bankovníctví Daňová soustava, pojišťovnictví
Technologie a mechanizace skladování	
1. ročník	1. Logistika 2. Skladové hospodářství 3. Zařízení skladu 4. Obalová technika 5. Skladování zásob, zboží, materiálu 6. Systémy skladování zboží
2. ročník	1. Značení zboží a materiálu 2. Manipulace se zásobami ve skladu 3. Ochrana oprávněných zájmů spotřebitelů
3. ročník	1. Kompletace a expedice zásilek 2. Manipulační jednotky 3. Doprava a přeprava zboží 4. Inventarizace
Administrativa skladování	
1. ročník	Úvod do předmětu a zásady BOZP Nácvik psaní v programu ATF Úprava textu Členění čísel, časové údaje, kalendářní data
2. ročník	Obchodní písemnosti Normalizovaná úprava písemností Písemnosti, jejich náležitosti, vyhotovování
3. ročník	Písemnosti - jejich evidence a zpracování Písemnosti spojené s ochranou majetku prodejny Písemnosti spojené s platebním stykem Písemný styk s úřady Vyřizování personálních písemností Jednoduché právní písemnosti
Zbožiznalství	
1. ročník	1. Úvod do předmětu zbožiznalství 2. Jakost zboží 3. Vlivy působící na zboží 4. Poživatiny 5. Zboží
2. ročník	1. Mléko a mléčné výrobky 2. Ovoce, zelenina 3. Maso a masné výrobky

4. Káva, kávoviny, čaj, kakao 5. Koření a dochucovadla 6. Nápoje 7. Polotovary, studená kuchyně, dietní výrobky	
3. ročník	1. Drogistické zboží 2. Textilní zboží 3. Obuv a kožená galanterie 4. Domácí potřeby 5. Drobné zboží 6. Elektrotechnické zboží 7. Nábytek a bytové zařízení
Mechanizační prostředky	
1. ročník	Úvod do předmětu Bezpečnost práce ve skladu Požární prevence První pomoc při úrazech Druhy dopravních a mechanizačních prostředků
2. ročník	Technické kreslení Základní části strojů a mechanismů
3. ročník	Obsluha, kontrola a údržba mechanizačních prostředků Vnitropodniková doprava Mimopodniková doprava
Skladová evidence	
1. ročník	BOZP při administrativních činnostech Oborový SW Sklady
2. ročník	Zásoby Zásoby pro elektronické obchodování Registrační pokladny Intrastat
3. ročník	Sestavy Správa skladu Fiskální moduly
Odborný výcvik	
1. ročník	1. Bezpečnost práce 2. Nácvik základních pracovních operací 3. Jednoduché formuláře 4. Organizační a prostorové členění skladů 5. Manipulace se zásobami ve skladě
2. ročník	1. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci 2. Práce ve skladu 3. Doklady používané při skladování zboží 4. Obsluha a řízení manipulačních strojů
3. ročník	1. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci 2. Práce ve skladu 3. Doklady používané ve skladování 4. Obsluha a údržba manipulačních prostředků

Pokryto předmětem

Tělesná výchova

Mechanizační prostředky

Fyzika

Zbožiznalství

Administrativa skladování

Český jazyk

Matematika

Práce s počítačem

Technologie a mechanizace skladování
Ekonomika
Skladová evidence
Anglický jazyk
Německý jazyk
Odborný výcvik

Člověk a životní prostředí

Integrace do výuky

Český jazyk	
1. ročník	Národní jazyk Slohová výchova Práce s textem
2. ročník	Slohová výchova Práce s textem
3. ročník	Slohová výchova Informační zdroje
Anglický jazyk	
1. ročník	Domov, bydlení
3. ročník	Zásady a pravidla, Evropa
Občanská nauka	
1. ročník	Člověk ve společnosti Víra a ateismus, náboženství Člověk jako občan Média
2. ročník	Člověk a právo Právo a spravedlnost Rodinné právo Občanské právo Člověk a hospodářství
3. ročník	Historie české státnosti Soudobý svět Proces evropské integrace
Fyzika	
1. ročník	Fyzika atomu Základy biologie Obecná ekologie Člověk a životní prostředí
Chemie	
2. ročník	Významné prvky a jejich sloučeniny
3. ročník	Uhlovodíky a jejich zdroje Deriváty uhlovodíků
Estetická výchova	
1. ročník	Antická kultura jako základ vzdělanosti Baroko Klasicismus, národní obrození
2. ročník	Realismus, naturalismus ve světové literatuře Kulturní výchova
Tělesná výchova	
1. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika

2. ročník	Výběrový lyžařský kurz Zdravotní tělesná výchova Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový sportovní kurz Zdravotní tělesná výchova
3. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový sportovní kurz Zdravotní tělesná výchova
Práce s počítačem	
1. ročník	Osobní počítač Elektronické kalkulátory
3. ročník	Počítačové sítě Celosvětová počítačová síť Internet Elektronická pošta
Ekonomika	
2. ročník	Základy tržní ekonomiky Podnikání, podnikatel Zaměstnanci
3. ročník	Podnik, majetek podniku, hospodaření podniku Mzdy, bankovníctví Daňová soustava, pojišťovnictví
Technologie a mechanizace skladování	
1. ročník	1. Logistika 2. Skladové hospodářství 3. Zařízení skladu 4. Obalová technika 5. Skladování zásob, zboží, materiálu 6. Systémy skladování zboží
2. ročník	1. Značení zboží a materiálu 2. Manipulace se zásobami ve skladu 3. Ochrana oprávněných zájmů spotřebitelů
3. ročník	1. Kompletace a expedice zásilek 2. Manipulační jednotky 3. Doprava a přeprava zboží 4. Inventarizace
Administrativa skladování	
1. ročník	Úvod do předmětu a zásady BOZP Nácvik psaní v programu ATF Členění čísel, časové údaje, kalendářní data
2. ročník	Obchodní písemnosti Normalizovaná úprava písemností Písemnosti, jejich náležitosti, vyhotovování
3. ročník	Písemnosti - jejich evidence a zpracování Písemnosti spojené s ochranou majetku prodejny Písemnosti spojené s platebním stykem Písemný styk s úřady Vyřizování personálních písemností Jednoduché právní písemnosti
Zbožiznalství	
1. ročník	1. Úvod do předmětu zbožiznalství 2. Jakost zboží

	3. Vlivy působící na zboží
	4. Poživatiny
	5. Zboží
2. ročník	1. Mléko a mléčné výrobky
	2. Ovoce, zelenina
	3. Maso a masné výrobky
	4. Káva, kávoviny, čaj, kakao
	5. Koření a dochucovadla
	6. Nápoje
	7. Polotovary, studená kuchyně, dietní výrobky
3. ročník	1. Drogistické zboží
	2. Textilní zboží
	3. Obuv a kožená galanterie
	4. Domácí potřeby
	5. Drobné zboží
	6. Elektrotechnické zboží
	7. Nábytek a bytové zařízení
Mechanizační prostředky	
1. ročník	Bezpečnost práce ve skladu Požární prevence Druhy dopravních a mechanizačních prostředků
2. ročník	Technické kreslení Základní části strojů a mechanismů
3. ročník	Obsluha, kontrola a údržba mechanizačních prostředků Vnitropodniková doprava Mimopodniková doprava
Skladová evidence	
1. ročník	BOZP při administrativních činnostech Oborový SW Sklady
2. ročník	Zásoby Zásoby pro elektronické obchodování Registrační pokladny Intrastát
3. ročník	Sestavy Správa skladu Fiskální moduly
Odborný výcvik	
1. ročník	1. Bezpečnost práce 2. Nácvik základních pracovních operací 3. Jednoduché formuláře 4. Organizační a prostorové členění skladů 5. Manipulace se zásobami ve skladě
2. ročník	1. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci 2. Práce ve skladu 3. Doklady používané při skladování zboží 4. Obsluha a řízení manipulačních strojů
3. ročník	1. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci 2. Práce ve skladu 3. Doklady používané ve skladování 4. Obsluha a údržba manipulačních prostředků

Pokryto předmětem

Tělesná výchova

Mechanizační prostředky

Fyzika

Zbožiznalství

Český jazyk

Matematika

Práce s počítačem

Administrativa skladování

Technologie a mechanizace skladování

Ekonomika

Skladová evidence

Anglický jazyk

Německý jazyk

Odborný výcvik

Člověk a svět práce

Integrace do výuky

Český jazyk	
1. ročník	Národní jazyk Zdokonalování jazykových dovedností Slohová výchova Práce s textem
2. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Slovo, slovní zásoba Větná stavba Slohová výchova Práce s textem
3. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Slohová výchova Informační zdroje Kultura řeči
Anglický jazyk	
2. ročník	Jídla a nápoje
3. ročník	V restauraci Zásady a pravidla, Evropa
Německý jazyk	
	Tagesablauf Hausarbeiten Hobbys Zivilalltag Berufe Freunde Meine Clique
Občanská nauka	
1. ročník	Člověk ve společnosti Víra a ateismus, náboženství Člověk jako občan Média
2. ročník	Člověk a právo Právo a spravedlnost Rodinné právo Občanské právo Člověk a hospodářství
3. ročník	Historie české státnosti Soudobý svět Proces evropské integrace
Fyzika	
1. ročník	Mechanika Termika

	Elektřina a magnetismus Vlnění a optika Základy biologie Obecná ekologie
Matematika	
2. ročník	Operace s reálnými čísly Řešení rovnic a nerovnic v množině R Planimetrie
3. ročník	Funkce Výpočet povrchů a objemů těles Práce s daty
Estetická výchova	
2. ročník	Kulturní výchova
Tělesná výchova	
1. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový lyžařský kurz Zdravotní tělesná výchova
2. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový sportovní kurz Zdravotní tělesná výchova
3. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový sportovní kurz Zdravotní tělesná výchova
Práce s počítačem	
1. ročník	Osobní počítač Textový editor Word Elektronické kalkulátory Závěrečná práce v textovém editoru Word
2. ročník	Operační systém Závěrečná práce v tabulkovém kalkulátoru Excel
3. ročník	Celosvětová počítačová síť Internet Elektronická pošta Program PowerPoint Závěrečná práce v programu PowerPoint
Ekonomika	
2. ročník	Základy tržní ekonomiky Podnikání, podnikatel Zaměstnanci
3. ročník	Podnik, majetek podniku, hospodaření podniku Mzdy, bankovníctví Daňová soustava, pojišťovnictví
Technologie a mechanizace skladování	
1. ročník	1. Logistika 2. Skladové hospodářství 3. Zařízení skladu 4. Obalová technika 5. Skladování zásob, zboží, materiálu

2. ročník	6. Systémy skladování zboží 1. Značení zboží a materiálu 2. Manipulace se zásobami ve skladu 3. Ochrana oprávněných zájmů spotřebitelů
3. ročník	1. Kompletace a expedice zásilek 2. Manipulační jednotky 3. Doprava a přeprava zboží 4. Inventarizace
Administrativa skladování	
1. ročník	Úvod do předmětu a zásady BOZP Nácvik psaní v programu ATF Úprava textu Psaní značek a číslic Členění čísel, časové údaje, kalendářní data
2. ročník	Obchodní písemnosti Normalizovaná úprava písemností Písemnosti, jejich náležitosti, vyhotovování
3. ročník	Písemnosti - jejich evidence a zpracování Písemnosti spojené s ochranou majetku prodejny Písemnosti spojené s platebním stykem Písemný styk s úřady Vyřizování personálních písemností Jednoduché právní písemnosti
Zbožiznalství	
1. ročník	1. Úvod do předmětu zbožiznalství 2. Jakost zboží 3. Vlivy působící na zboží 4. Poživatiny 5. Zboží
2. ročník	1. Mléko a mléčné výrobky 2. Ovoce, zelenina 3. Maso a masné výrobky 4. Káva, kávoviny, čaj, kakao 5. Koření a dochucovadla 6. Nápoje 7. Polotovary, studená kuchyně, dietní výrobky
3. ročník	1. Drogistické zboží 2. Textilní zboží 3. Obuv a kožená galanterie 4. Domácí potřeby 5. Drobné zboží 6. Elektrotechnické zboží 7. Nábytek a bytové zařízení
Mechanizační prostředky	
1. ročník	Úvod do předmětu Bezpečnost práce ve skladu Požární prevence První pomoc při úrazech Druhy dopravních a mechanizačních prostředků
2. ročník	Technické kreslení Základní části strojů a mechanismů
3. ročník	Obsluha, kontrola a údržba mechanizačních prostředků Vnitropodniková doprava Mimopodniková doprava
Skladová evidence	
1. ročník	BOZP při administrativních činnostech Oborový SW Sklady

2. ročník	Zásoby Zásoby pro elektronické obchodování Registrační pokladny Intrastat
3. ročník	Sestavy Správa skladu Fiskální moduly
Odborný výcvik	
1. ročník	1. Bezpečnost práce 2. Návčik základních pracovních operací 3. Jednoduché formuláře 4. Organizační a prostorové členění skladů 5. Manipulace se zásobami ve skladě
2. ročník	1. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci 2. Práce ve skladu 3. Doklady používané při skladování zboží 4. Obsluha a řízení manipulačních strojů
3. ročník	1. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci 2. Práce ve skladu 3. Doklady používané ve skladování 4. Obsluha a údržba manipulačních prostředků

Pokryto předmětem

Tělesná výchova
Mechanizační prostředky
Fyzika
Zbožiznalství
Český jazyk
Matematika
Práce s počítačem
Administrativa skladování
Technologie a mechanizace skladování
Ekonomika
Skladová evidence
Anglický jazyk
Německý jazyk
Odborný výcvik

Informační a komunikační technologie

Integrace do výuky

Český jazyk	
1. ročník	Národní jazyk Zdokonalování jazykových dovedností Práce s textem
2. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Slovo, slovní zásoba Větná stavba Slohová výchova Práce s textem
3. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Slohová výchova

Informační zdroje	
Anglický jazyk	
1. ročník	Seznamování, představování, osobní údaje
2. ročník	Každodenní činnosti, škola
Občanská nauka	
1. ročník	Člověk ve společnosti Víra a ateismus, náboženství Člověk jako občan Média
2. ročník	Člověk a právo Právo a spravedlnost Rodinné právo Občanské právo Člověk a hospodářství
3. ročník	Historie české státnosti Soudobý svět Proces evropské integrace
Fyzika	
1. ročník	Mechanika Termika Elektřina a magnetismus Vlnění a optika Fyzika atomu Vesmír Základy biologie Obecná ekologie Člověk a životní prostředí
Chemie	
2. ročník	Směsi a roztoky Částicové složení látek Chemický děj Názvosloví anorganických sloučenin Chemické výpočty Významné prvky a jejich sloučeniny
3. ročník	Charakteristika organických sloučenin Uhlovodíky a jejich zdroje Deriváty uhlovodíků Přírodní látky Významné organické látky
Matematika	
	Práce s daty
Estetická výchova	
1. ročník	Humanismus a renesance
Tělesná výchova	
	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový lyžařský kurz Zdravotní tělesná výchova
2. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový sportovní kurz Zdravotní tělesná výchova
3. ročník	Teorie

	Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový sportovní kurz Zdravotní tělesná výchova
Práce s počítačem	
1. ročník	Osobní počítač Textový editor Word Elektronické kalkulátory Závěrečná práce v textovém editoru Word
2. ročník	Software počítače Počítačové viry a antivirová ochrana Autorská práva Operační systém Tabulkový kalkulátor Excel Závěrečná práce v tabulkovém kalkulátoru Excel
3. ročník	Databáze v Excelu Počítačové sítě Celosvětová počítačová síť Internet Elektronická pošta Grafický program Zoner Callisto Závěrečná práce v programu Zoner Callisto Program PowerPoint Závěrečná práce v programu PowerPoint
Ekonomika	
2. ročník	Základy tržní ekonomiky Podnikání, podnikatel Zaměstnanci
3. ročník	Podnik, majetek podniku, hospodaření podniku Mzdy, bankovníctví Daňová soustava, pojišťovnictví
Technologie a mechanizace skladování	
1. ročník	1. Logistika 2. Skladové hospodářství 3. Zařízení skladu 4. Obalová technika 5. Skladování zásob, zboží, materiálu 6. Systémy skladování zboží
2. ročník	1. Značení zboží a materiálu 2. Manipulace se zásobami ve skladu 3. Ochrana oprávněných zájmů spotřebitelů
3. ročník	1. Kompletace a expedice zásilek 2. Manipulační jednotky 3. Doprava a přeprava zboží 4. Inventarizace
Administrativa skladování	
1. ročník	Nácvik psaní v programu ATF Úvod do předmětu a zásady BOZP Úprava textu Psaní značek a číslic Členění čísel, časové údaje, kalendářní data
2. ročník	Obchodní písemnosti Normalizovaná úprava písemností Písemnosti, jejich náležitosti, vyhotovování
3. ročník	Písemnosti - jejich evidence a zpracování Písemnosti spojené s ochranou majetku prodejny Písemnosti spojené s platebním stykem Písemný styk s úřady

	Vyřizování personálních písemností Jednoduché právní písemnosti
Zbožiznalství	
1. ročník	1. Úvod do předmětu zbožiznalství 2. Jakost zboží 3. Vlivy působící na zboží 4. Požívání 5. Zboží
2. ročník	1. Mléko a mléčné výrobky 2. Ovoce, zelenina 3. Maso a masné výrobky 4. Káva, kávoviny, čaj, kakao 5. Koření a dochucovadla 6. Nápoje 7. Polotovary, studená kuchyně, dietní výrobky
3. ročník	1. Drogistické zboží 2. Textilní zboží 3. Obuv a kožené galanterie 4. Domácí potřeby 5. Drobné zboží 6. Elektrotechnické zboží 7. Nábytek a bytové zařízení
Mechanizační prostředky	
1. ročník	Úvod do předmětu Bezpečnost práce ve skladu Požární prevence První pomoc při úrazech Druhy dopravních a mechanizačních prostředků
2. ročník	Technické kreslení Základní části strojů a mechanismů
3. ročník	Obsluha, kontrola a údržba mechanizačních prostředků Vnitropodniková doprava Mimopodniková doprava
Skladová evidence	
1. ročník	BOZP při administrativních činnostech Oborový SW Sklady
2. ročník	Zásoby Zásoby pro elektronické obchodování Registrační pokladny Intrastat
3. ročník	Sestavy Správa skladu Fiskální moduly
Odborný výcvik	
1. ročník	1. Bezpečnost práce 2. Nácvik základních pracovních operací 3. Jednoduché formuláře 4. Organizační a prostorové členění skladů 5. Manipulace se zásobami ve skladě
2. ročník	1. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci 2. Práce ve skladu 3. Doklady používané při skladování zboží 4. Obsluha a řízení manipulačních strojů
3. ročník	1. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci 2. Práce ve skladu 3. Doklady používané ve skladování 4. Obsluha a údržba manipulačních prostředků

Pokryto předmětem

Tělesná výchova

Mechanizační prostředky
Fyzika
Zbožiznalství
Český jazyk
Matematika
Práce s počítačem
Administrativa skladování
Technologie a mechanizace skladování
Ekonomika
Skladová evidence
Anglický jazyk
Německý jazyk
Odborný výcvik

5 Učební plán

Škola	SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14, Štursova 14, 779 00 OLOMOUC		
Název ŠVP	Operátor skladování		
Platnost	1.9.2014	Délka studia v letech:	3.0
Kód a název oboru	RVP 66-53-H/01 Operátor skladování	Forma vzdělávání	denní forma vzdělávání

Učební plán ročníkový

Povinné předměty

	1. ročník	2. ročník	3. ročník	
Český jazyk	1	1	1	3
Cizí jazyk	2	2	2	6
Občanská nauka	1	1	1	3
Fyzika	1	-	-	1
Chemie	-	1	1	2
Matematika	1 1/2	1 1/2	1	4
Estetická výchova	1	1	-	2
Tělesná výchova	1	1	1	3
Práce s počítačem	1	1	1	3
Ekonomika	-	1	1	2
Technologie a mechanizace skladování	1	1	1	3
Administrativa skladování	1	1	1	3
Zbožiznalství	1 1/2	2	2 1/2	6
Mechanizační prostředky	1	0 1/2	0 1/2	2
Skladová evidence	1	1	1	3
Odborný výcvik	15	17 1/2	17 1/2	50
Celkem základní dotace	30	33,5	32,5	96
Celkem disponibilní dotace	0	0	0	0
Celkem v ročníku	30	33,5	32,5	96

Volitelné předměty

1. ročník

Cizí jazyk

Anglický jazyk	2
Německý jazyk	2

2. ročník

Cizí jazyk

Anglický jazyk	2
Německý jazyk	2

3. ročník

Cizí jazyk

Anglický jazyk	2
Německý jazyk	2

Přehled využití týdnů

	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Výuka dle rozpisu učiva	33	33	30
Závěrečná zkouška			3
Lyžařský kurz	1		
Výběrový sportovní kurz		1	1
Celkem:	34	34	34

Předměty Mechanizační prostředky, Technologie a mechanizace skladování a Odborný výcvik čerpají hodinové dotace z předmětu Technologie a mechanizace skladování z RVP.

Předměty Skladová evidence a Administrativa skladování čerpají hodinové dotace z předmětu Administrativa skladování z RVP.

Předměty Anglický jazyk, Německý jazyk čerpají hodinové dotace z předmětu Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce z RVP

Předměty Ekonomika a Odborný výcvik čerpají hodinové dotace z předmětu Ekonomické vzdělávání

6 Spolupráce se sociálními partnery

Operátor skladování

Při tvorbě ŠVP vychází škola z dlouhodobých zkušeností spolupráce s fyzickými a právníckými osobami vykonávající činnost v daném oboru. Žáci jsou zařazováni do firem, které mají zkušenosti s výukou žáků, podílejí se na rozvoji praktických znalostí a dovedností v reálném prostředí a mají odpovídající technické i sociální zabezpečení nutné pro zajištění praxe.

Skupinová výuka pod vedením učitele odborného výcviku je realizována ve spolupráci obchodního řetězce Kaufland ČR v Olomouci. Tato forma výuky je především uplatňována

u žáků 1. ročníků, kteří získávají manuální dovednosti a základní pracovní návyky.

Žáci 2. a 3. ročníků jsou zařazováni jednotlivě na smluvní pracoviště, kde vykonávají odborný výcvik pod odborným vedením instruktorů z řad zaměstnanců. Výhodou této formy výuky je, že žáci jsou vedeni k samostatnosti, získávají nové poznatky v oboru, získávají návyky v praktických činnostech a učí se začlenit do pracovního kolektivu. Instruktoři úzce spolupracují s učiteli OV, mohou se zúčastnit závěrečných zkoušek a dalších akcí pořádaných školou.

Spolupráce s těmito firmami je pro školu důležitá i v době konání praktických závěrečných zkoušek, kdy je nám umožněno na těchto pracovištích zkoušky realizovat. Žákům, kteří chtějí pracovat ve zvoleném oboru, nabízejí majitelé provozních pracovišť možnost pracovního místa po úspěšném ukončení vzdělání.

Sociálním partnerem naší školy je Hospodářská komora ČR. Ve spolupráci s Hospodářskou komorou zajišťujeme odborníky z praxe k závěrečným zkouškám žáků daného oboru. Nejlepším absolventům je předáno Osvědčení Hospodářské komory ČR. Škola zároveň obdrží Čestné uznání za vysokou úroveň praktické přípravy žáků.

Nezbytná je i spolupráce školy s Úřadem práce v Olomouci. Cílem jsou besedy a seznámení žáků s informacemi o situaci na trhu práce, uplatnění absolventů po ukončení studia a jiné nezbytné informace, které škole slouží k dalšímu rozvoji vzdělávání žáků.

Pro chod školy je důležitá i spolupráce s Radou školy a s Klubem rodičů a přátel školy. Tyto organizace podporují žáky jak v mimoškolních aktivitách, tak i v účasti na různých soutěžích, zahraničních stážích aj.

školní vzdělávací program

Pekař

RVP 29-53-H/01 Pekař

Pekař

SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14

Obsah

1	Identifikační údaje	2
2	Profil absolventa	3
3	Charakteristika školy	8
4	Charakteristika ŠVP	10
4.1	Popis materiálního a personálního zajištění výuky	12
4.2	Začlenění průřezových témat	13
5	Učební plán	21
6	Spolupráce se sociálními partnery	23

1 Identifikační údaje

Název ŠVP	Pekař		
Datum	18. 11. 2008	Název RVP	RVP 29-53-H/01 Pekař
Platnost	1.9.2012	Dosažené vzdělání	Střední vzdělání s výučním listem
Forma vzdělávání	denní forma vzdělávání		
Délka studia v letech:	3		

Název školy	SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14
Adresa	Štursova 14, 779 00 OLOMOUC
IČ	00577448
REDIZO	600017061
Kontakty	pochyla@stursovka.cz, tel. 585 200 212, mobil 605 129 937, valkova@stursovka.cz, tel 585 200 214, mobil 605 848 372
Ředitel	PhDr. Ladislav Pochyla
Telefon	585200211
Fax	585228634
Email	sekretariat@stursovka.cz
www	www.stursovka.cz

Zřizovatel	Olomoucký kraj, Jeremenkova 40a, Olomouc
Adresa	Olomoucký kraj, Jeremenkova 40a, Olomouc
IČ	60609460
Kontakt	Odbor školství, mládeže a tělovýchovy
Telefon	585 508 111
Fax	585 508 564
Email	posta@kr-olomoucky.cz
www	www.kr-olomoucky.cz

Doplňující údaje

Použité RVP: RVP 29-53-H/01 Pekař

datum, podpis, razítko

2 Profil absolventa

Škola	SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14, Štursova 14, 779 00 OLOMOUC		
Název ŠVP	Pekař		
Platnost	1.9.2012	Délka studia v letech:	3.0
Kód a název oboru	RVP 29-53-H/01 Pekař	Forma vzdělávání	denní forma vzdělávání

Popis uplatnění absolventa v praxi

Absolvent se uplatní při výkonu povolání pekař v pozici zaměstnance v malých i velkých průmyslových pobočkách

zabývajících se výrobou pekařských výrobků. Po nezbytném zapracování je rovněž připraven pro podnikatelskou činnost.

Absolvent, připravovaný na základě tohoto ŠVP, bude schopen zejména zpracovávat základní suroviny, pomocné látky a přísady pro výrobu pekařských výrobků, vyrábět kompletní sortiment pekařských výrobků včetně jejich dohotovování, obsluhovat a provádět základní údržbu strojů, přístrojů a technického

vybavení provozoven a vykonávat činnosti související s prodejem pekařských výrobků. Je schopen hodnotit kvalitu vstupních surovin, polotovarů i hotových výrobků dle norem

Absolvent oboru pekař, pekařka po úspěšném vykonání závěrečné zkoušky ovládá tyto činnosti:

- Příjem surovin
- Hodnocení surovin a jejich správné uskladnění
- Přípravu surovin na zpracování, výpočet potřebného množství surovin pro danou výrobu
- Přípravu pekařských těst
- Základy ruční výroby, obsluhu strojního zařízení, přípravu potřebných nástrojů a strojů pro výkon pracovních činností
- Ovládá a reguluje funkce strojů používaných v pekařské výrobě
- Vykonávání údržby a čištění strojů, sanitace pracoviště
- Hodnocení hotových výrobků
- Vedení evidence
- Expediční práce

Popis očekávaných výsledků vzdělávání absolventa

Absolvent byl veden tak, aby:

- Přijímal, kontroloval a skladoval suroviny a pomocné materiály a vedl jejich skladovou evidenci.
- Kontroloval a hodnotil kvalitu surovin, polotovarů a hotových výrobků dle příslušných norem, prováděl jejich senzorické a základní analytické hodnocení.
- Zvolil vhodné suroviny a pomocné látky a správný technologický postup.
- Dodržoval technologické postupy při výrobě těst, hmot a náplní
- Znal problematiku HACCP a zaznamenával hodnoty ve sledovaných kritických bodech.
- Obsluhoval strojní vybavení pekárny
- Balil a etiketoval pekařské výrobky
- Uchoval a skladoval pekařské výrobky a polotovary, vedl operativně-technickou evidenci při skladování a expedici surovin a hotových výrobků.
- Expedoval pekařské výrobky
- Vykonával činnost související s prodejem pekařských výrobků.

Další výsledky vzdělávání

Absolvent byl veden taky, aby:

- Rozuměl odbornou terminologii v anglickém nebo německém jazyce, byl schopen napsat a přeložit normy a výrobní postupy a měl odbornou slovní zásobu.
- Samostatně pracoval s prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně je využíval při řešení úkolů při výkonu profese.

- Vyjadřoval se a vystupoval v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

Specifické výsledky vzdělávání

Absolvent byl veden tak, aby:

- Znal obsah základních ekonomických pojmů a využíval je, chápal mechanismus trhu, měl přehled o hospodaření podniku, vyznal se ve financích a daňové problematice podniku. Měl aktuální přehled o možnostech uplatnění na trhu práce a o dalším sebevzdělávání v oboru.
- Chápal podstatu a cíle podnikání, měl základní dovednosti a vědomosti potřebné pro rozvoj vlastních podnikatelských aktivit.
- Získal poznatky potřebné pro založení živnosti a o možnostech podnikání v oboru a o povinnostech podnikatele.
- Znal písemnosti, které se používají v rámci činnosti podniku a měl základní povinnosti podnikatele vůči státu.
- Pracoval s prostředky informačních a komunikačních technologií, ovládal základy práce s výpočetní technikou na uživatelské úrovni, používal operační systém, základní kancelářský software a pracoval s dalším běžným aplikačním programovým vybavením. Efektivně pracoval s informacemi a komunikuje pomocí Internetu.

Způsob ukončení vzdělávání

Vzdělávání je ukončeno závěrečnou zkouškou, po úspěšném ukončení třetího ročníku.

Závěrečná zkouška se skládá z písemné zkoušky, praktické zkoušky z odborného výcviku a ústní zkoušky.

Všechny tři části zahrnují celou odbornou problematiku pekařské výroby.

Obsah a organizace závěrečných zkoušek se řídí platnými předpisy.

Po úspěšném vykonání všech tří částí závěrečné zkoušky žák dosáhl středního vzdělání s výučním listem a obdrží vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

Kompetence absolventa

Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
 - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
 - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
 - uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace
 - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
 - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
 - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí
 - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání
- Kompetence k řešení problémů
 - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
 - volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
 - uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace
 - porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky

- Komunikativní kompetence
 - vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat
 - žáci jsou schopni porozumět známým a často používaným výrazům a frázím z každodenního života a z oblastí, které se jich týkají
 - pochopit výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností
 - dokáží napsat krátký jednoduchý vzkaz a dopis a jednoduchým způsobem konverzovat
 - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
 - zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí
 - dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě)
 - dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce
 - účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje
 - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
 - snažit se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii
 - zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty
 - výstižně vyjadřuje své myšlenky
 - je schopen se přiměřeně vyjadřovat ústní a písemnou formou, aplikuje jazykové znalosti, orientuje se v textu, zpracovává a interpretuje informace z textu
 - jedná s lidmi nekonfliktně, respektuje normy společenského chování, hledá kompromisy, diskutuje, je tolerantní a zodpovědný
- Personální a sociální kompetence
 - mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti
 - ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
 - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
 - adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotní
 - posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
 - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
 - stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek
 - pracuje samostatně i ve skupině, snaží se předcházet konfliktům
 - přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
 - podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých
 - respektuje normy společenského chování, diskutuje, hledá kompromisy, je tolerantní a zodpovědný
 - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým
- Občanské kompetence a kulturní povědomí
 - chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje

- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu
- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah
- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci
- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie
- uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých
- zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě
- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
- **Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**
 - mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám
 - mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze
 - mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady
 - umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání
 - rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání; dokázat vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, svými předpoklady a dalšími možnostmi
 - znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků
 - vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle
- **Matematické kompetence**
 - aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích
 - aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru
 - správně používat a převádět běžné jednotky
 - číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)
 - nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je popsat a využít pro dané řešení
 - provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy
 - používat pojmy kvantifikujícího charakteru
- **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi**
 - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
 - učit se používat nové aplikace
 - pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením

- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet
- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní

Odborné kompetence

- Vyrábět pekařské výrobky a zajišťovat jejich odbyt
 - prokazovali manuální zručnost při výrobě
 - dodržovali technologické postupy a hygienické požadavky
 - vyráběli, uchovávali, skladovali pekařské výrobky a vykonávali odbytové činnosti v souladu s principy zajištění bezpečnosti potravin
 - vedli operativně-technickou evidenci při skladování, příjmu a expedici surovin a hotových výrobků
 - prováděli balení a etiketaci pekařských výrobků
 - dodržovali zásady osobní hygieny a prováděli sanitaci pekárenského provozu nebo pekárny
 - obsluhovali a udržovali potravinářské stroje a zařízení
 - uplatňovali estetická hlediska při výrobě chleba a pekařských výrobků
 - vybrali pro daný výrobek vhodné suroviny a pomocné látky
- Provádět kontrolu a dbát na zajištění bezpečnosti pekařských výrobků
 - kontrolovali dodržování technologických postupů, sledovali kritické body s cílem zajistit bezpečnost pekařských výrobků
 - prováděli posouzení zralosti kvasů a těst
 - zjišťovali případné závady technologického procesu a samostatně řešili běžné problémy
 - prováděli senzorické hodnocení surovin, meziproductů a hotových výrobků
 - hodnotili kvalitu vstupních surovin, meziproductů a hotových výrobků dle příslušných norem
- Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci
 - chápali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem
- Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb
 - dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana)
 - dodržovali stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
 - chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
- Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje
 - znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení
 - efektivně hospodařili se svými finančními prostředky
 - zvažovali při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady
 - nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí

3 Charakteristika školy

Název školy	SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14		
Adresa	Štursova 14, 779 00 OLOMOUC		
Název ŠVP	Pekař		
Platnost	1.9.2012	Dosažené vzdělání	Střední vzdělání s výučním listem
Kód a název oboru	RVP 29-53-H/01 Pekař	Délka studia v letech:	3

Charakteristika školy

Tradice školy a její postavení v regionu

Jsme státní střední školou, která se specializuje na oblast služeb.

Vyučované obory:

Kuchař – číšník (Kuchař), Kuchař- číšník (Číšník, servírka), Kuchař-číšník, Gastronomie, Kadeřník, Aranžér, Cukrář, Výrobce potravin, Operátor skladování, Krejčí, Pekař.

Studium v těchto oborech je tříleté zakončené výučním listem, obor Gastronomie je čtyřletý zakončený maturitní zkouškou.

Pro nadané žáky s ukončeným středním vzděláním s výučním listem jsou určeny třídy nástavbového studia – dvouleté denní nebo tříleté večerní studium zakončené maturitní zkouškou.

V olomouckém regionu působí naše škola již 50let, jedná se o jednu z největších škol tohoto typu v našem kraji s dlouholetou tradicí. Došlo k několika rekonstrukcím stávající budovy, byla provedena řada změn a stavebních úprav.

Charakteristika pedagogického sboru:

Odbornost, kvalifikovanost, aprobovanost, kreativita, týmová spolupráce, celoživotní vzdělávání

Struktura pedagogického sboru:

Učitelé všeobecných a odborných předmětů, učitelé odborného výcviku, výchovný poradce, metodik primární prevence, koordinátor EVOV.

Charakteristika žáků:

Školu navštěvují žáci nejen z Olomouce ale i z okolí. Vzhledem k poloze učiliště (5 minut od vlakového nádraží a v blízkosti centra) nemají žáci problém s dojížděním.

Žáci přicházejí ze základních škol, případně i z jiných středních škol, večerní nástavbové studium je určeno pro dospělé, kteří si dodělávají maturitní zkoušku a přicházejí z praxe.

Spolupráce s rodiči

V roce 2005 byla zřízena Školská rada, jejímž členy jsou zákonní zástupci nezletilých žáků, zletilí žáci, pedagogičtí pracovníci školy a zástupci zřizovatele.

Ve škole dále pracuje Klub rodičů a přátel školy – občanské sdružení.

Každoročně na podzim a na jaře se konají třídní schůzky, konzultační schůzky pro rodiče jsou možné kdykoliv po telefonické domluvě s příslušnými vyučujícími.

Rodiče i veřejnost jsou o aktivitách školy seznamováni také prostřednictvím webových stránek školy, pro zájemce o studium škola každoročně pořádá Den otevřených dveří.

Vzdělávací, volnočasové možnosti školy

Kromě kmenových učeben jsou ve škole odborné učebny – počítačové učebny vybavené moderními PC programy, jazykové učebny, sluchátková posluchárna, odborné učebny pro žáky gastronomických oborů a oboru Cukrář, odborná učebna určená pro žáky oboru Prodavač, moderně vybavené učebny pro aranžéry. V suterénu školy je zřízeno školní kadeřnictví a krejčovství, kde žáci těchto oborů vykonávají praxi.

Praktická výuka dalších oborů probíhá na jednotlivých smluvních pracovištích OV (hotely Flora, Clarion, NH hotel, Nestlé s. r. o., Kaufland, reklamní agentury, cukrářské výroby Mamka, Katrin, Sladký Méd'a...).

Vzdělávání žáků probíhá podle platných osnov a schválených ŠVP pro jednotlivé obory.

V odpoledních hodinách mohou žáci navštěvovat kroužky – konverzace v cizích jazycích, matematický kroužek, počítačový kroužek, kroužek moderního stylu, sportovní kroužky – florbal, stolní tenis.

Zapojení školy do místního společenského života, soutěže žáků, sportovní akce

Naši žáci mají možnost pravidelné účasti v odborných soutěžích, kde prokazují svou zručnost, naučené dovednosti i vlastní kreativitu. Obor kadeřník prezentuje účesovou tvorbou. Pro obor cukrář a aranžér jsou

typické tematické soutěže zaměřené především na zručnost a zpracování naučených poznatků. Žáci oboru číšník, servírka mohou prokázat dovednosti barmanské či baristické. Kromě soutěží se žáci účastní i přednášek, školení, workshopů či kurzů, jsou pravidelně zapojováni do místního společenského života, kde prezentují naši školu i vlastní dovednosti. Další aktivity žáků naší školy naleznete ve výroční zprávě školy.

Naše škola spoluorganizuje Celostátní matematickou soutěž za účasti žáků středních škol olomouckého regionu. Každoročně se žáci 1. ročníků mohou účastnit lyžařského výcviku, kde pod dozorem instruktorů absolvují výcvik ve sjezdovém lyžování, na běžkách a ve snowboardu.

Kromě výše zmíněných sportovních akcí škola dále organizuje i pětidenní sportovní kurz, jehož náplní je cykloturistika, jízda na lodích, horolezectví, potápění, paintaball, míčové hry, orientace v terénu..

Mezinárodní kontakty

V roce 2005 navázala škola kontakt s italskou školou Istituto di Istruzione Superiore, Classico, Scientifico, Professionale. Naši žáci oborů Kuchař, Číšník navštívili opakovaně jihoitalskou Kalábrii, kde pracovali v místních provozovnách pod vedením italských učitelů odborného výcviku.

Po velmi dobrých zkušenostech z této stáže škola postupně rozšířila mezinárodní kontakty a do programu Leonardo da Vinci pod záštitou EU zapojila i školy v Litvě, Francii a na Kypru.

Nejen žáci, ale i pedagogové a učitelé OV navštívili školy v litevské Klaipedě a francouzském městě Vannes.

V současné době je naše škola zapojena do projektu ERASMUS+, v rámci kterého žáci gastronomických oborů pokračují v zahraničních mobilitách.

4 Charakteristika ŠVP

Název školy	SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14		
Adresa	Štursova 14, 779 00 OLOMOUC		
Název ŠVP	Pekař		
Platnost	1.9.2012	Dosažené vzdělání	Střední vzdělání s výučním listem
Kód a název oboru	RVP 29-53-H/01 Pekař	Délka studia v letech:	3

CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

Instituce : SOŠ obchodu a služeb, Štursova 14, Olomouc
 Kód a název oboru vzdělávání: 29 - 53 H/ 01 Pekař
 Název ŠVP: Pekař
 Forma studia : denní
 Délka studia : 3 roky
 Stupeň poskytovaného vzdělání : střední vzdělání se závěrečnou zkouškou
 Datum platnosti ŠVP : od 1. 9. 2012

Celkové pojetí vzdělávání v daném programu

ŠVP obor Pekař bude realizován podle RVP, podle státem schváleného pedagogického dokumentu, v jehož konečné fázi budou vytvořeny optimální předpoklady pro lepší uplatnění absolventů středního odborného vzdělávání na trhu práce.

Cíle ŠVP vyjadřují společenské požadavky na vzdělanostní a osobnostní rozvoj žáků. Pro jejich uskutečňování je podmínkou vzdělávání v daném programu, propojení teoretických a praktických znalostí a dovedností při prezentaci zboží a služeb pro různorodé cílové skupiny. V procesu vzdělávání je kladen důraz na rozvíjení komunikativních dovedností, schopnosti řešit problémové situace a využívat informační technologie. Výběr metod a postupů odpovídá odborné úrovni pedagogů a jejich užití je blíže konkretizováno na úrovni vyučovacích předmětů. Výuka je zaměřena na rozvíjení tvůrčích schopností, využívání autodidaktických metod, problémové učení a týmovou práci.

Důraz je kladen na sociálně komunikativní aspekty učení a vyučování:

- diskuze
 - řízený rozhovor
 - obhajoba vlastních názorů a postojů
- Významnou součástí metod a postupů jsou motivační činitelé:
- soutěže v oboru
 - veřejné prezentace žáků
 - řešení konfliktních situací
 - využívání projektových metod výuky

Organizace výuky

Výuka je organizována v tříleté formě denního studia. Je ukončena závěrečnou zkouškou podle příslušných právních norem a poskytuje střední vzdělání se závěrečnou zkouškou.

Odborný výcvik je organizován v průmyslové pekárně Penam. Odborný výcvik probíhá cyklicky buď v lichém nebo sudém týdnu a pracovní doba je v prvním ročníku 6 hodin, ve druhém a třetím ročníku 7 hodin.

Způsob hodnocení

Klasifikace se řídí klasifikačním řádem. Hodnocení a klasifikace jsou součástí výchovy a vzdělávání žáků, jsou pro ně stanovena pravidla v souladu se školskými předpisy. Klasifikace může být průběžná /hodnotí dílčí výsledky žáka v jednotlivých předmětech/ nebo celková /na konci 1. a 2. pololetí /.

Součástí klasifikačního řádu jsou i pravidla chování, včetně postihů:

Chování žáků se klasifikuje stupni:

- velmi dobré - žák se chová a jedná v souladu s platnými předpisy
- uspokojivé - žák porušuje školní řád řadou drobných přestupků / vyrušuje při vyučování, nenosí pomůcky, nechodí včas do vyučování a na odborný výcvik, má neomluvenou absenci /
- neuspokojivé - žák závažným způsobem porušuje školní řád

Při opakovaném porušování školního řádu nebo porušení školního řádu závažným způsobem může být žák podmíněčně vyloučen nebo vyloučen ze studia.

Prospěch žáka v jednotlivých předmětech se klasifikuje stupni:

- 1 - výborný
- 2 - chvalitebný
- 3 - dobrý
- 4 - dostatečný
- 5 - nedostatečný

Stupeň prospěchu stanoví učitel jak při průběžné, tak při celkové klasifikaci. Při nedostatku klasifikačních podkladů, při nedostatečném a slabém prospěchu a o výchovných opatřeních informuje třídní učitel na konci každého čtvrtletí prokazatelným způsobem zákonného zástupce žáka.

Podklady pro hodnocení učitel získává různými druhy zkoušek - ústní, písemné, orientační apod., sledováním připravenosti žáka na výuku z hlediska domácí přípravy, soustavným sledováním aktivity žáka. Výsledná klasifikace není jen aritmetickým průměrem známek za dané klasifikační období, ale vždy je přihlíženo k žákovým vzdělávacím a osobnostním předpokladům.

Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků mimořádně nadaných

Práce se žáky se speciálními vzdělávacími potřebami

Zákonní zástupci žáků se specifickými poruchami učení přikládají k přihlášce na střední školu odborný posudek od psychologa z pedagogicko - psychologické poradny nebo ze specializovaného centra. Úkolem výchovné poradkyně je před nástupem žáků do školy vypracovat na základě těchto posudků zprávu o SPU, která může být během školního roku doplňována. Pokud potřebuje se žáky hovořit, je oprávněna je vyzvednout z teoretického nebo odborného vyučování. Výchovná poradkyně pravidelně informuje učitele o žácích s SPU a ti pak předají zprávu příslušným vyučujícím, kteří tyto žáky vyučují.

Práce s nadanými žáky

Matematicky nadaní žáci mají možnost zúčastnit se školního kola matematické soutěže a nejlepší z nich dále postoupit do republikového kola. Nadání v oboru mohou žáci uplatnit v odborných soutěžích.

Požadavky na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a hygienu práce

Neoddělitelnou součástí teoretického i praktického vyučování je problematika bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, hygieny práce a požární ochrany. Výchova k bezpečné a zdravé neohrožující práci vychází ve výchovně vzdělávacím procesu z požadavků právních a ostatních předpisů k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci / zákonů, nařízení vlády, vyhlášek, technických předpisů a českých technických norem/ platných v době výuky. Požadavky vybrané z těchto předpisů se musí vztahovat k výkonu konkrétních činností, které jsou obsahem odborného výcviku i teoretické výuky. Tyto požadavky musí být doplněny o informace o možných rizicích ohrožení života a zdraví, kterým jsou žáci vystaveni, včetně informace o opatřeních na ochranu před působením těchto rizik.

Prostory pro výuku musí odpovídat svými podmínkami požadavkům stanoveným zdravotnickými předpisy.

Podmínky pro přijímání ke vzdělání

Předpokladem pro přijetí ke studiu je splnění povinné školní docházky. Při přijímání ke studiu se hodnotí dosažené výsledky ze ZŠ, zájem uchazečů o obor a předpoklady pro jeho vykonávání po stránce fyzické i osobnostní.

- Zdravotní způsobilost uchazeče

Uchazeči o studium musí vyhovovat zdravotním požadavkům uvedeným pro tento obor vzdělání.

K posouzení zdravotního stavu uchazeče je kompetentní registrovaný praktický lékař. V případě zdravotního omezení přijetí závisí na specifických požadavcích zvoleného oboru vzdělání nebo jeho předpokládaného uplatnění.

Způsob ukončení vzdělávání

Vzdělávání je ukončeno závěrečnou zkouškou. Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy.

4.1 Popis materiálního a personálního zajištění výuky

Materiální podmínky

Teoretická výuka probíhá v budově školy na Štursově ulici č. 14. Kromě kmenových učeben, které jsou vybaveny bílými keramickými tabulemi, jsou žákům k dispozici počítačové učebny, jazykové učebny vybavené audiovizuální technikou, videové učebny, odborné učebny pro teoretickou výuku žáků oboru prodavač, operátor skladování, kuchař a číšník.

Pro výuku lze dále využít interaktivní tabule.

Výuka tělesné výchovy probíhá ve dvou tělocvičnách, které jsou vybaveny posilovacími stroji, zrcadlovou stěnou, audiovizuální technikou. Žáci sportují i na hřištích v areálu školy.

Pro žáky je určena také knihovna, ve které si mohou půjčovat jak beletrii tak odbornou literaturu.

Odborný výcvik probíhá na jednotlivých pracovištích v Olomouci. Kadeřníci, krejčovské a aranžéři mají vlastní pracoviště odborného výcviku, která se nacházejí v budově školy. Odborný výcvik cukrářů a gastronomických oborů probíhá jak v odborných učebnách školy, tak na smluvních pracovištích. Škola zřídila kadeřnictví a zakázkové krejčovství v suterénu školy, které jsou k dispozici i široké veřejnosti.

V suterénu školy se nachází rovněž moderní školní jídelna, ve které se mohou žáci stravovat a vybírat si z nabídky 2 pokrmů. Obsluhu v jídelně zajišťují v rámci odborného výcviku žáci maturitního oboru Gastronomie. V přízemí je žákům k dispozici bufet a automaty na rychlé občerstvení, na kávu, minerálku a další nealkoholické nápoje.

Personální podmínky

Výuku ve škole zajišťují vyučující teoretické výuky i odborného výcviku, kteří jsou plně kvalifikováni.

Na škole je plně kvalifikovaný výchovný poradce, metodik primární prevence i koordinátor environmentální výchovy, vzdělávání a osvěty.

Učitelé teoretických předmětů i učitelé odborného výcviku využívají ke svému dalšímu vzdělávání různých programů, projektů, účastní se odborných seminářů a školení, které pořádají různé vzdělávací instituce, jiné školy nebo pedagogická centra.

Organizační podmínky

Základním dokumentem školy je Školní řád, jehož obsahem je režim školy, práva a povinnosti žáků a zákonných zástupců, docházka do školy – podmínky pro omlouvání absence, hygiena a zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (BOZP), výchovná opatření, hodnocení výsledků vzdělávání žáků v jednotlivých předmětech, klasifikační řád.

Vždy první den nového školního roku jsou všichni žáci seznámeni prostřednictvím svých třídních učitelů se Školním řádem, pro rodiče našich žáků je Školní řád zveřejněn na webových stránkách školy.

Podmínky bezpečnosti práce, požární plán, evakuační plán

Škola má zpracovanou směrnici k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví žáků ve škole, požární poplachovou směrnici, požární evakuační plán, preventivní požární hlídky. Rovněž je zpracován provozní řád školní kuchyně, provozní řád dílen praktického vyučování oboru krejčí, provozní řád pro odborný výcvik žáků oboru aranžér, cukrář a kuchař - číšník, provozní řád školního kadeřnictví a holičství pro odborný výcvik žáků oboru kadeřník. Žáci, kteří vykonávají odborný výcvik mimo budovu školy, se řídí provozním řádem jednotlivých smluvních pracovišť.

Pro všechny odborné učebny a tělocvičny jsou vypracovány organizační a provozní řády, stejně tak jsou vypracovány pokyny pro šatny.

Žáci jsou seznámeni s jednotlivými řády a pokyny, o čemž je učiněn zápis do třídních knih, deníků OV a 1. den školy žáci podepisují seznámení s BOZP.

4.2 Začlenění průřezových témat

Občan v demokratické společnosti

Integrace do výuky

Český jazyk	
1. ročník	Národní jazyk Zdokonalování jazykových dovedností Slohová výchova Práce s textem
2. ročník	Větná stavba Zdokonalování jazykových dovedností Slovo, slovní zásoba Slohová výchova Práce s textem
3. ročník	Kultura řeči Zdokonalování jazykových dovedností Jazykový rozbor Slohová výchova
Anglický jazyk	
1. ročník	Seznamování, představování, osobní údaje Domov, bydlení Rodina Hudba, film, volný čas
2. ročník	Sport, denní režim Jídla a nápoje
3. ročník	V restauraci Zásady a pravidla, Evropa
Německý jazyk	
1. ročník	První kontakty Lidé Lidé a jejich řeči Země Škola Školní předměty Rodina Můj dům Opakování
2. ročník	Stravovací návyky Národní a mezinárodní kuchyně Ve městě Obchody a místa setkání Nákupy Každodenní život Přátelství
Občanská nauka	
1. ročník	Člověk ve společnosti Věra a ateismus, náboženství Člověk jako občan Média
2. ročník	Člověk a právo Právo a spravedlnost Rodinné právo Občanské právo Člověk a hospodářství
3. ročník	Historie české státnosti Soudobý svět

Proces evropské integrace	
Fyzika	
1. ročník	Mechanika Termika Elektřina a magnetismus Vlnění a optika Fyzika atomu Vesmír Základy biologie Obecná ekologie Člověk a životní prostředí
Matematika	
2. ročník	Operace s reálnými čísly Výrazy a jejich úpravy Řešení rovnic a nerovnic v množině R Planimetrie
3. ročník	Funkce Výpočet povrchů a objemů těles Práce s daty
Estetická výchova	
1. ročník	Antická kultura jako základ vzdělanosti Humanismus a renesance Baroko Středověká literatura Klasicismus, národní obrození Romantismus
2. ročník	Realismus, naturalismus ve světové literatuře Kritický realismus v naší literatuře Literární moderna u nás i ve světě Kulturní výchova
Tělesná výchova	
1. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový lyžařský kurz Zdravotní tělesná výchova
2. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový sportovní kurz Zdravotní tělesná výchova
3. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový sportovní kurz Zdravotní tělesná výchova
Práce s počítačem	
1. ročník	Osobní počítač Elektronické kalkulátory Textový editor Word

2. ročník	Závěrečná práce v textovém editoru Word Software počítače Operační systém Počítačové viry a antivirová ochrana Autorská práva Tabulkový kalkulátor Excel Závěrečná práce v tabulkovém kalkulátoru Excel
3. ročník	Databáze v Excelu Celosvětová počítačová síť Internet Elektronická pošta Počítačové sítě Závěrečná práce v programu Zoner Callisto Závěrečná práce v programu PowerPoint Grafický program Zoner Callisto Program PowerPoint
Ekonomika	
2. ročník	Základy tržní ekonomiky Zaměstnanci Podnikání, podnikatel
3. ročník	Podnik, majetek podniku, hospodaření podniku Mzdy, bankovníctví Daňová soustava, pojišťovnictví Daňová evidenční povinnost
Technologie	
1. ročník	Úvod do učiva Hygiena a sanitace v pekařské výrobě Rozdělení pekařské výroby Výroba pšeničného těsta Výroba žitného těsta Dělení těst Tvarování těsta Zrání a kynutí těst
2. ročník	Úvod do učiva 2. ročníku Výroba jemného pečiva Plnění jemného pečiva Úprava výrobků před pečením Pečení chleba a pečiva Výrobky z listových a plundrových těst Trvanlivé pečivo Výrobky z třených a šlehaných hmot Smažené výrobky Suchary, strouhanka, macesy Perníky Těstoviny
3. ročník	Úvod do učiva 3. ročníku Rámcové technologické postupy Technologické výpočty Jakost a vady pekařských výrobků Skladování a expedice výrobků Vedení předepsané evidence Celozrné výrobky, vícezrné výrobky, bio výrobky
Suroviny	
1. ročník	Úvod do učiva Složení a vlastnosti potravin Metabolismus živin Obiloviny Mlýnské výrobky Luštěniny Škroby

2. ročník	Mléko a mléčné výrobky Tuky Vejce Sladidla Sůl Voda Kypřicí prostředky Ovoce a ovocné výrobky
3. ročník	Jádroviny, olejnatá semena, posypové prostředky Koření Zlepšující přípravky Nové suroviny Obalové materiály
Stroje a zařízení	
1. ročník	Úvod do předmětu Bezpečnost při práci v pekárenském provozu Stroje a zařízení ve skladech Dopravní zařízení Váhy a dávkovací zařízení Prosévací zařízení Stroje a zařízení pro přípravu těst Doplňkové stroje a zařízení na přípravu těst Stroje na zpracování těst Zařízení na doknutí těst a výrobků - kynárny
2. ročník	Pekařské pece Stroje a zařízení na výrobu listových a plundrových těst Počítače výrobků a ukladače chleba, stohovací zařízení Balicí stroje Zařízení na chlazení a zmrazování výrobků
3. ročník	Zařízení na mechanizaci expedičních prací Komplexně mechanizované výrobní linky Extrudéry Zařízení na výrobu těstovin
Odborný výcvik	
1. ročník	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Pekárenský provoz Příprava surovin Příprava těst a náplní Tvarování a dohotovování výrobků Kynutí, příprava na pečení a tepelná úprava výrobků Odbytové činnosti Seřizování a běžná údržba strojů a zařízení v pekárnách Sanitace pekárenského provozu Ochrana životního prostředí Vedení předepsané evidence
2. ročník	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Pekárenský provoz Příprava surovin Příprava těst a náplní Tvarování a dohotovování výrobků Kynutí, příprava na pečení a tepelná úprava výrobků Odbytové činnosti Seřizování a běžná údržba strojů a zařízení v pekárnách Sanitace pekárenského provozu Ochrana životního prostředí Vedení předepsané evidence

3. ročník	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Pekárenský provoz Příprava surovin Příprava těst a náplní Tvarování a dohotovování výrobků Kynutí, příprava na pečení a tepelná úprava výrobků Odbytové činnosti Seřizování a běžná údržba strojů a zařízení v pekárnách Sanitace pekárenského provozu Ochrana životního prostředí Vedení předepsané evidence Procvičování a opakování učiva
-----------	--

Pokryto předmětem

Tělesná výchova
Občanská nauka
Fyzika
Odborný výcvik
Technologie
Práce s počítačem
Ekonomika
Suroviny
Stroje a zařízení
Estetická výchova
Český jazyk
Německý jazyk
Anglický jazyk

Člověk a životní prostředí

Integrace do výuky

Český jazyk	
1. ročník	Národní jazyk Slohová výchova Práce s textem
2. ročník	Slohová výchova Práce s textem
3. ročník	Slohová výchova Informační zdroje
Anglický jazyk	
1. ročník	Domov, bydlení
3. ročník	Zásady a pravidla, Evropa
Německý jazyk	
1. ročník	Země
2. ročník	Ve městě
Občanská nauka	
1. ročník	Člověk ve společnosti Víra a ateismus, náboženství Člověk jako občan Média
2. ročník	Člověk a právo

	Právo a spravedlnost Rodinné právo Občanské právo Člověk a hospodářství
3. ročník	Historie české státnosti Soudobý svět Proces evropské integrace
Fyzika	
1. ročník	Základy biologie Obecná ekologie Člověk a životní prostředí Fyzika atomu
Chemie	
2. ročník	Významné prvky a jejich sloučeniny
3. ročník	Uhlovodíky a jejich zdroje
Estetická výchova	
1. ročník	Antická kultura jako základ vzdělanosti Baroko Humanismus a renesance Klasicismus, národní obrození
2. ročník	Kulturní výchova Realismus, naturalismus ve světové literatuře
Tělesná výchova	
1. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový lyžařský kurz Zdravotní tělesná výchova
2. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový sportovní kurz Zdravotní tělesná výchova
3. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový sportovní kurz Zdravotní tělesná výchova
Práce s počítačem	
1. ročník	Osobní počítač Elektronické kalkulátory
3. ročník	Celosvětová počítačová síť Internet Elektronická pošta Počítačové sítě
Ekonomika	
2. ročník	Základy tržní ekonomiky Zaměstnanci Podnikání, podnikatel
3. ročník	Podnik, majetek podniku, hospodaření podniku Mzdy, bankovníctví Daňová soustava, pojišťovnictví Daňová evidenční povinnost
Technologie	
1. ročník	Dělení těst

	<p>Úvod do učiva Rozdělení pekařské výroby Výroba pšeničného těsta Výroba žitného těsta Tvarování těsta Zrání a kynutí těst Hygiena a sanitace v pekařské výrobě</p>
2. ročník	<p>Úvod do učiva 2. ročníku Výroba jemného pečiva Plnění jemného pečiva Úprava výrobků před pečením Pečení chleba a pečiva Výrobky z listových a plundrových těst Trvanlivé pečivo Výrobky z třených a šlehaných hmot Smažené výrobky Suchary, strouhanka, macesy Perníky Těstoviny</p>
3. ročník	<p>Úvod do učiva 3. ročníku Rámcové technologické postupy Technologické výpočty Jakost a vady pekařských výrobků Skladování a expedice výrobků Vedení předepsané evidence Celozrnné výrobky, vícezrnné výrobky, bio výrobky</p>
Suroviny	
1. ročník	<p>Úvod do učiva Složení a vlastnosti potravin Metabolismus živin Obiloviny Mlýnské výrobky Luštěniny Škroby Mléko a mléčné výrobky</p>
2. ročník	<p>Tuky Vejce Sladidla Sůl Voda Kypřicí prostředky Ovoce a ovocné výrobky</p>
3. ročník	<p>Jádroviny, olejnatá semena, posypové prostředky Koření Zlepšující přípravky Nové suroviny Obalové materiály</p>
Stroje a zařízení	
1. ročník	<p>Úvod do předmětu Bezpečnost při práci v pekárenském provozu Stroje a zařízení ve skladech Dopravní zařízení Váhy a dávkovací zařízení Prosévací zařízení Stroje a zařízení pro přípravu těst Doplňkové stroje a zařízení na přípravu těst Stroje na zpracování těst Zařízení na dokynutí těst a výrobků - kynárny</p>
2. ročník	<p>Pekařské pece</p>

	<p>Stroje a zařízení na výrobu listových a plundrových těst Počítače výrobků a ukladače chleba, stohovací zařízení Balicí stroje Zařízení na chlazení a zmrazování výrobků Zařízení na mechanizaci expedičních prací Komplexně mechanizované výrobní linky Extrudéry Zařízení na výrobu těstovin</p>
3. ročník	
Odborný výcvik	
1. ročník	<p>Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Pekárenský provoz Příprava surovin Příprava těst a náplní Tvarování a dohotovování výrobků Kynutí, příprava na pečení a tepelná úprava výrobků Odbytové činnosti Seřizování a běžná údržba strojů a zařízení v pekárnách Sanitace pekárenského provozu Ochrana životního prostředí Vedení předepsané evidence</p>
2. ročník	<p>Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Pekárenský provoz Příprava surovin Příprava těst a náplní Tvarování a dohotovování výrobků Kynutí, příprava na pečení a tepelná úprava výrobků Odbytové činnosti Seřizování a běžná údržba strojů a zařízení v pekárnách Sanitace pekárenského provozu Ochrana životního prostředí Vedení předepsané evidence</p>
3. ročník	<p>Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Pekárenský provoz Příprava surovin Příprava těst a náplní Tvarování a dohotovování výrobků Kynutí, příprava na pečení a tepelná úprava výrobků Odbytové činnosti Seřizování a běžná údržba strojů a zařízení v pekárnách Sanitace pekárenského provozu Ochrana životního prostředí Vedení předepsané evidence Procvičování a opakování učiva</p>

Pokryto předmětem

Tělesná výchova

Občanská nauka

Chemie

Fyzika

Technologie

Odborný výcvik

Práce s počítačem

Ekonomika

Suroviny
Stroje a zařízení
Český jazyk
Anglický jazyk

Člověk a svět práce

Integrace do výuky

Český jazyk	
1. ročník	Národní jazyk Zdokonalování jazykových dovedností Slohová výchova Práce s textem
2. ročník	Větná stavba Zdokonalování jazykových dovedností Slovo, slovní zásoba Slohová výchova Práce s textem
3. ročník	Kultura řeči Zdokonalování jazykových dovedností Slohová výchova Informační zdroje
Anglický jazyk	
2. ročník	Jídla a nápoje
3. ročník	V restauraci Zásady a pravidla, Evropa
Německý jazyk	
	V cukrárně V pekárně Zmrzlinové výrobky Stroje a zařízení Pozvání na praxi Dorty a zákusky Jemné pečivo
Občanská nauka	
1. ročník	Člověk ve společnosti Víra a ateismus, náboženství Člověk jako občan Média
2. ročník	Člověk a právo Právo a spravedlnost Rodinné právo Občanské právo Člověk a hospodářství
3. ročník	Historie české státnosti Soudobý svět Proces evropské integrace
Fyzika	
1. ročník	Mechanika Termika Elektřina a magnetismus Vlnění a optika Základy biologie Obecná ekologie
Matematika	
	Operace s reálnými čísly

2. ročník	Řešení rovnic a nerovnic v množině R Planimetrie
3. ročník	Funkce Výpočet povrchů a objemů těles Práce s daty
Estetická výchova	
2. ročník	Kulturní výchova
Tělesná výchova	
1. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový lyžařský kurz Zdravotní tělesná výchova
2. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový sportovní kurz Zdravotní tělesná výchova
3. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový sportovní kurz Zdravotní tělesná výchova
Práce s počítačem	
1. ročník	Osobní počítač Elektronické kalkulátory Textový editor Word Závěrečná práce v textovém editoru Word
2. ročník	Operační systém
3. ročník	Celosvětová počítačová síť Internet Elektronická pošta Závěrečná práce v programu PowerPoint Program PowerPoint
Ekonomika	
2. ročník	Základy tržní ekonomiky Zaměstnanci Podnikání, podnikatel
3. ročník	Podnik, majetek podniku, hospodaření podniku Mzdy, bankovníctví Daňová soustava, pojišťovnictví Daňová evidenční povinnost
Odborný výcvik	
1. ročník	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Pekárenský provoz Příprava surovin Příprava těst a náplní Tvarování a dohotovování výrobků Kynutí, příprava na pečení a tepelná úprava výrobků Odbytové činnosti Seřizování a běžná údržba strojů a zařízení v pekárnách Sanitace pekárenského provozu Ochrana životního prostředí

	Vedení předepsané evidence
2. ročník	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Pekárenský provoz Příprava surovin Příprava těst a náplní Tvarování a dohotovování výrobků Kynutí, příprava na pečení a tepelná úprava výrobků Odbytové činnosti Seřizování a běžná údržba strojů a zařízení v pekárnách Sanitace pekárenského provozu Ochrana životního prostředí Vedení předepsané evidence
3. ročník	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Pekárenský provoz Příprava surovin Příprava těst a náplní Tvarování a dohotovování výrobků Kynutí, příprava na pečení a tepelná úprava výrobků Odbytové činnosti Seřizování a běžná údržba strojů a zařízení v pekárnách Sanitace pekárenského provozu Ochrana životního prostředí Vedení předepsané evidence Procvičování a opakování učiva

Pokryto předmětem

Tělesná výchova
Občanská nauka
Fyzika
Odborný výcvik
Práce s počítačem
Ekonomika
Estetická výchova
Český jazyk
Německý jazyk
Anglický jazyk

Informační a komunikační technologie

Integrace do výuky

Český jazyk	
1. ročník	Národní jazyk Zdokonalování jazykových dovedností Práce s textem
2. ročník	Větná stavba Zdokonalování jazykových dovedností Slovo, slovní zásoba Slohová výchova Práce s textem
3. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Slohová výchova

Informační zdroje	
Anglický jazyk	
1. ročník	Seznamování, představování, osobní údaje
2. ročník	Každodenní činnosti, škola
Občanská nauka	
1. ročník	Člověk ve společnosti Víra a ateismus, náboženství Člověk jako občan Média
2. ročník	Člověk a právo Právo a spravedlnost Rodinné právo Občanské právo Člověk a hospodářství
3. ročník	Historie české státnosti Soudobý svět Proces evropské integrace
Fyzika	
1. ročník	Mechanika Termika Elektřina a magnetismus Vlnění a optika Fyzika atomu Vesmír Základy biologie Obecná ekologie Člověk a životní prostředí
Chemie	
2. ročník	Směsi a roztoky Částicové složení látek Chemický děj Názvosloví anorganických sloučenin Chemické výpočty
3. ročník	Významné prvky a jejich sloučeniny Charakteristika organických sloučenin Uhlovodíky a jejich zdroje Deriváty uhlovodíků Přírodní látky Významné organické látky
Matematika	
	Práce s daty
Estetická výchova	
1. ročník	Humanismus a renesance
Tělesná výchova	
	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový lyžařský kurz Zdravotní tělesná výchova
2. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový sportovní kurz Zdravotní tělesná výchova
3. ročník	Teorie

	Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový sportovní kurz Zdravotní tělesná výchova
Práce s počítačem	
1. ročník	Osobní počítač Elektronické kalkulátory Textový editor Word Závěrečná práce v textovém editoru Word
2. ročník	Software počítače Operační systém Počítačové viry a antivirová ochrana Autorská práva Tabulkový kalkulátor Excel Závěrečná práce v tabulkovém kalkulátoru Excel
3. ročník	Databáze v Excelu Celosvětová počítačová síť Internet Elektronická pošta Počítačové sítě Závěrečná práce v programu Zoner Callisto Závěrečná práce v programu PowerPoint Grafický program Zoner Callisto Program PowerPoint
Ekonomika	
2. ročník	Základy tržní ekonomiky Zaměstnanci Podnikání, podnikatel
3. ročník	Podnik, majetek podniku, hospodaření podniku Mzdy, bankovníctví Daňová soustava, pojišťovnictví Daňová evidenční povinnost
Technologie	
1. ročník	Úvod do učiva Hygiena a sanitace v pekařské výrobě Rozdělení pekařské výroby Výroba pšeničného těsta Výroba žitného těsta Dělení těst Tvarování těsta Zrání a kynutí těst
2. ročník	Úvod do učiva 2. ročníku Výroba jemného pečiva Plnění jemného pečiva Úprava výrobků před pečením Pečení chleba a pečiva Výrobky z listových a plundrových těst Trvanlivé pečivo Výrobky z třených a šlehaných hmot Smažené výrobky Suchary, strouhanka, macesy Perníky Těstoviny
3. ročník	Úvod do učiva 3. ročníku Rámcové technologické postupy Technologické výpočty Jakost a vady pekařských výrobků Skladování a expedice výrobků

	Vedení předepsané evidence Celozrné výrobky, vícezrné výrobky, bio výrobky
Suroviny	
1. ročník	Úvod do učiva Složení a vlastnosti potravin Metabolismus živin Obiloviny Mlýnské výrobky Luštěniny Škroby Mléko a mléčné výrobky
2. ročník	Tuky Vejce Sladidla Sůl Voda Kypřicí prostředky Ovoce a ovocné výrobky
3. ročník	Jádroviny, olejnatá semena, posypové prostředky Koření Zlepšující přípravky Nové suroviny Obalové materiály
Stroje a zařízení	
1. ročník	Úvod do předmětu Bezpečnost při práci v pekárenském provozu Stroje a zařízení ve skladech Dopravní zařízení Váhy a dávkovací zařízení Prosévací zařízení Stroje a zařízení pro přípravu těst Doplňkové stroje a zařízení na přípravu těst Stroje na zpracování těst Zařízení na dokynutí těst a výrobků - kynárny
2. ročník	Pekařské pece Stroje a zařízení na výrobu listových a plundrových těst Počítače výrobků a ukladače chleba, stohovací zařízení Zařízení na chlazení a zmrazování výrobků Balicí stroje
3. ročník	Zařízení na mechanizaci expedičních prací Komplexně mechanizované výrobní linky Extrudéry Zařízení na výrobu těstovin
Odborný výcvik	
1. ročník	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Pekárenský provoz Příprava surovin Příprava těst a náplní Tvarování a dohotovování výrobků Kynutí, příprava na pečení a tepelná úprava výrobků Odbytové činnosti
2. ročník	Seřizování a běžná údržba strojů a zařízení v pekárnách Sanitace pekárenského provozu Ochrana životního prostředí Vedení předepsané evidence Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence

	Pekárenský provoz Příprava surovin Příprava těst a náplní Tvarování a dohotovování výrobků Kynutí, příprava na pečení a tepelná úprava výrobků Odbytové činnosti Seřizování a běžná údržba strojů a zařízení v pekárnách Sanitace pekárenského provozu Ochrana životního prostředí Vedení předepsané evidence
3. ročník	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Pekárenský provoz Příprava surovin Příprava těst a náplní Tvarování a dohotovování výrobků Kynutí, příprava na pečení a tepelná úprava výrobků Odbytové činnosti Seřizování a běžná údržba strojů a zařízení v pekárnách Sanitace pekárenského provozu Ochrana životního prostředí Vedení předepsané evidence Procvičování a opakování učiva

Pokryto předmětem

Tělesná výchova
Fyzika
Chemie
Občanská nauka
Odborný výcvik
Technologie
Práce s počítačem
Ekonomika
Suroviny
Stroje a zařízení
Estetická výchova
Český jazyk
Německý jazyk
Anglický jazyk

5 Učební plán

Škola	SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14, Štursova 14, 779 00 OLOMOUC		
Název ŠVP	Pekař		
Platnost	1.9.2012	Délka studia v letech:	3.0
Kód a název oboru	RVP 29-53-H/01 Pekař	Forma vzdělávání	denní forma vzdělávání

Učební plán ročníkový

Povinné předměty

1. ročník 2. ročník 3. ročník

	1. ročník	2. ročník	3. ročník	
Český jazyk	1	1	1	3
Cizí jazyk	2	2	2	6
Občanská nauka	1	1	1	3
Fyzika	1	-	-	1
Chemie	-	1	1	2
Matematika	1 1/2	1 1/2	1	4
Estetická výchova	1	1	-	2
Tělesná výchova	1	1	1	3
Práce s počítačem	1	1	1	3
Ekonomika	-	1	1	2
Technologie	2 1/2	2	2 1/2	7
Suroviny	2	1 1/2	1 1/2	5
Stroje a zařízení	2	1 1/2	1 1/2	5
Odborný výcvik	15	17 1/2	17 1/2	50
Celkem základní dotace	31	33	32	96
Celkem disponibilní dotace	0	0	0	0
Celkem v ročníku	31	33	32	96

Volitelné předměty

1. ročník

Cizí jazyk

Anglický jazyk	2
Německý jazyk	2

2. ročník

Cizí jazyk

Anglický jazyk	2
Německý jazyk	2

3. ročník

Cizí jazyk

Anglický jazyk	2
Německý jazyk	2

Přehled využití týdnů

	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Výuka dle rozpisu učiva	33	33	30
Závěrečná zkouška			3
Lyžařský kurz	1		
Výběrový sportovní kurz		1	1
Celkem:	34	34	34

Předměty Technologie, Suroviny, Stroje a zařízení čerpají hodinové dotace z předmětu Technická a technologické příprava z RVP

Předmět Odborný výcvik čerpá hodinovou dotaci z předmětů Výroba a odbyt a Ekonomické vzdělávání z RVP

Předměty Anglický jazyk a Německý jazyk čerpají hodinové dotace z předmětu Jazykové vzdělávání - cizí jazyk z RVP

6 Spolupráce se sociálními partnery

Při tvorbě ŠVP vychází škola z dlouhodobých zkušeností spolupráce s firmami, u kterých žáci vykonávají výuku odborného výcviku. Žáci jsou zařazováni do firem, které mají zkušenosti s výukou žáků, zaměstnávají odborníky s mnohaletou praxí a mají odpovídající technické i sociální zabezpečení nutné pro zajištění praktického vyučování. Sociální partner, který nám umožňuje výuku odborného výcviku oboru Pekař na svém pracovišti je Penam, a.s. Brno, provoz Pekárny Olomouc. Zde probíhá skupinová výuka žáků všech tří ročníků pod přímým vedením našich učitelů OV ve spolupráci se zkušenými zaměstnanci – instruktory. Výhodou je, že se žáci přímo zapojí do pracovního procesu. Získají potřebné vědomosti, dovednosti, nabudou zkušenosti z práce v kolektivu a jsou vedeni k větší pracovní samostatnosti. Instruktory jsou zaměstnanci společnosti, mají odborné znalosti, které našim žákům předávají. Úzce spolupracují s našimi učiteli OV, mohou se účastnit pedagogických rad, závěrečných zkoušek a dalších akcí pořádaných školou. Spolupráce s touto společností je pro školu důležitá v době konání praktických závěrečných zkoušek, kdy je nám umožněno na jejím pracovišti zkoušky uskutečnit. Některým žákům, kteří mají o obor zájem a chtějí pracovat ve zvoleném oboru, je nabídnuta po získání výučního listu možnost zaměstnání. Většina absolventů však odchází pracovat mimo svůj vystudovaný obor. Dalším sociálním partnerem naší školy je Hospodářská komora ČR. Spolupráce spočívá zejména v zabezpečení závěrečných zkoušek žáků 3. ročníků. Hospodářská komora nám zajišťuje k těmto zkouškám své odborníky z praxe. Nejlepší absolventy vysílá škola na návrh těchto odborníků do Prahy, kde získají Osvědčení Hospodářské komory ČR. Škola zároveň obdrží Čestné uznání za vysokou úroveň praktické přípravy žáků. Mezi naše další sociální partnery patří i Úřad práce v Olomouci, který pořádá každoročně pro žáky 3. ročníků besedy. Na nich jsou žáci seznamováni s problematikou trhu práce, se službami ÚP a jsou jim nabídnuta volná pracovní místa v oboru. Pro chod školy je důležitá i spolupráce s Radou školy a s Klubem rodičů a přátel školy. Klub rodičů a přátel školy je organizace, která podporuje žáky v jejich účasti na soutěžích, exkurzích a sportovních akcích.

školní vzdělávací program

Prodavač smíšené zboží

RVP 66-51-H/01 Prodavač

Prodavač smíšené zboží

SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14

Obsah

1	Identifikační údaje	2
2	Profil absolventa	3
3	Charakteristika školy	9
4	Charakteristika ŠVP	11
4.1	Popis materiálního a personálního zajištění výuky	13
4.2	Začlenění průřezových témat	14
5	Učební plán	23
6	Spolupráce se sociálními partnery	25

1 Identifikační údaje

Název ŠVP	Prodavač smíšené zboží		
Datum	21. 11. 2008	Název RVP	RVP 66-51-H/01 Prodavač
Platnost	1.9.2012	Dosažené vzdělání	Střední vzdělání s výučním listem
Forma vzdělávání	denní forma vzdělávání		
Délka studia v letech:	3		

Název školy	SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14
Adresa	Štursova 14, 779 00 OLOMOUC
IČ	00577448
REDIZO	600017061
Kontakty	pochyla@stursovka.cz, tel. 585 200 214, mobil 605 129 937, valkova@stursovka.cz, tel. 585 200 214, mobil 605 848 372
Ředitel	PhDr. Ladislav Pochyla
Telefon	585200211
Fax	585228634
Email	sekretariat@stursovka.cz
www	www.stursovka.cz

Zřizovatel	Olomoucký kraj, Jeremenkova 40a, Olomouc
Adresa	Olomoucký kraj, Jeremenkova 40a, Olomouc
IČ	60609460
Kontakt	Odbor školství, mládeže a tělovýchovy
Telefon	585 508 564
Fax	585 508 564
Email	posta@kr-olomoucky.cz
www	www.kr-olomoucky.cz

Doplňující údaje

Použité RVP: RVP 66-51-H/01 Prodavač

datum, podpis, razítko

2 Profil absolventa

Škola	SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14, Štursova 14, 779 00 OLOMOUC		
Název ŠVP	Prodavač smíšené zboží		
Platnost	1.9.2012	Délka studia v letech:	3.0
Kód a název oboru	RVP 66-51-H/01 Prodavač	Forma vzdělávání	denní forma vzdělávání

Pracovní uplatnění absolventa

Absolvent školního vzdělávacího programu(ŠVP) prodavač je kvalifikovaný pracovník, který se orientuje v marketingové sféře obchodu a konstruktivně řeší veškeré pracovní úkony. Absolvent se uplatní při výkonu povolání jako prodavač, pokladník,skladník v pozici zaměstnance velkých, středně velkých i malých provozoven.Absolvent je schopen provést veškeré úkony od objednání zboží, přes příjem a skladování zboží, umí připravit a vystavit zboží různého sortimentu k prodeji, ovládá techniku prodeje zboží v různých formách prodeje. V přímém kontaktu se spotřebitelem umí odborně předvést zboží různého sortimentu s odborným výkladem, vystavit potřebné doklady spojené s prodejem a vyřízením reklamace.Je tedy schopen komunikace se zákazníkem nejen v českém, tak i minimálně v jednom cizím jazyce.

Absolvent je schopen obsluhovat různé pokladní systémy, provádět hotovostní i bezhotovostní platby v české i jiné měně.Po získání nezbytné praxe v oboru je připraven uplatnit se i jako podnikatel v malých obchodních firmách a živnostech.

Po absolvování závěrečných zkoušek se může ucházet o přijetí ke studiu pro absolventy tříletých učebních oborů.

Výsledky vzdělávání

Absolvent v oblasti výkonu profese

- orientovat se v platných zákonech, předpisech a nařízeních týkajících se obchodní problematiky
- ovládá marketingovou koncepci prodeje – analýzu trhu, dodavatelsko-odběratelské vztahy, systém HCCP apod.
- samostatně objednává zboží s využitím dostupné výpočetní techniky i jiných způsobů
- odpovědně přijímá zboží, provádí reklamace u dodavatele, ovládá manipulaci s průvodními doklady, bezpečně manipuluje s přepravními obaly a s přepravní technikou
- uskladňuje zboží podle jeho charakteristiky,sleduje kvalitu, využívá systémů skladové mechanizace
- samostatně upraví a připraví zboží k prodeji
- orientuje se v prodávaném sortimentu, značení zboží, používá odbornou terminologii
- poskytuje informace o zboží, odborně předvede výrobek, zabalí výrobek běžným i dárkovým způsobem
- ovládá techniku prodeje v pultových prodejnách, samoobsluhách různé velikosti, v provozech s volným výběrem zboží i dealerským způsobem
- obsluhuje stroje a zařízení prodejny určené k označování, dělení, vážení, měření a zkoušení zboží
- ovládá komunikaci se zákazníky, spolupracovníky a obchodními partnery
- účtuje zboží a vyhotovuje prodejní doklady ručně i na kontrolní pokladně různých typů
- vystaví a zpracuje prodejní dokumentaci(paragon,dodací list,daňový doklad,záruční list, přepravní list, předprodejku)
- je schopen vyřešit reklamaci spotřebitele podle platné legislativy
- provádí fyzickou i účetní inventuru

Žák je veden tak, aby

- znal své reálné odborné a osobnostní kvality, uměl zvažovat své možnosti v oblasti profesní dráhy
- měl reálnou představu o kvalitě své práce, pracoval svědomitě a pečlivě, snažil se dosahovat co nejlepších výsledků a konstruktivně přistupoval k důvodné kritice a k odstraňování vzniklých nedostatků
- zjistil možnosti svého pracovního uplatnění a měl přehled o nabídce profesních a vzdělávacích možností a příležitostí v regionu
- jednal ekonomicky, pracoval hospodárně, byl loajální v postoji k zaměstnavateli, znal finanční i společenské ohodnocení své vykonané práce

- usiloval o nejvyšší kvalitu vykonávané práce, účelně si samostatnou práci organizoval i práci v týmu, udržoval pořádek a čistotu pracoviště
- dodržoval zásady a předpisy bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a hygieny práce,požární prevence, znal možná pracovní rizika spojená s výkonem svého povolání
- pečoval o stroje, zařízení a pomůcky a prováděl jejich běžnou obsluhu a údržbu
- měl základní vědomosti a dovednosti o poskytnutí první pomoci
- rozvíjel své estetické cítění a tvůrčí přístup ke svému oboru

Předpoklady absolventa pro další rozvoj v pracovním, občanském i osobním životě

- dovede se vyjadřovat v mateřském i v cizím jazyce přiměřeně situaci každodenního a pracovního života
- měl základní numerické znalosti, četl s porozuměním texty verbální a ikonické(tabulky, grafy,schémata)
- má základní znalosti o fungování multikulturní demokratické společnosti
- má základní znalosti v oblasti právního vědomí
- má vědomosti a dovednosti z ekonomiky a podnikání potřebné k orientaci na trhu práce, v podnikových činnostech a v pracovních právních vztazích
- zná zásady správné životosprávy, relaxace a regenerace duševních a fyzických sil, umí poskytnout první pomoc při úrazu a náhlém onemocnění
- dovede identifikovat běžné problémy a umí hledat způsoby jejich řešení
- sleduje vývojové trendy v oboru v rámci celoživotního vzdělávání

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolvent

- orientoval se v potřebných informacích a pracoval s nimi uvážlivě,
- byl schopen efektivně využívat prostředky informační a komunikační technologie ke komunikaci, pro získání a zpracování informací ve všech oblastech,především v pracovním ale i osobním životě,
- měl aktivní přístup k životu, včetně života občanského a k řešení problémů,
- respektoval lidská práva všech nadnárodních skupin a vážil si lidského života,
- snažil se jednat a komunikovat slušně a odpovědně, vážil si vytvořených hodnot,
- utvářel vhodné mezilidské vztahy osobní i pracovní,
- vážil si vytvořených hodnot, jednal hospodárně v pracovním i osobním životě,
- chránil životní prostředí v pracovním i osobním životě,
- pociťoval odpovědnost za své zdraví, usiloval o zdravý životní styl a zdokonalování své tělesné zdatnosti.

Způsob ukončení vzdělávání a certifikace a možnosti dalšího vzdělávání

Vzdělávání je ukončeno závěrečnou zkouškou. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy.

Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list..

Absolvent se může rovněž ucházet o studium navazujících studijních vzdělávacích programů ve středních odborných školách a středních odborných učilištích a získat střední vzdělání s maturitní zkouškou

Absolvent je připraven prohlubovat si specifické znalosti v oboru různým typem školení a kurzů,organizovanými Úřadem práce a vzdělávacími institucemi.

Kompetence absolventa

Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
 - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
 - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
 - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí
 - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí

- s porozuměním poslouchat mluvené projevy - výklad, přednášku
- uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení)
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání
- **Kompetence k řešení problémů**
 - volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušenosti a vědomostí nabytých dříve
 - uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace
 - porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky
 - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
- **Komunikativní kompetence**
 - žáci jsou schopni porozumět známým a často používaným výrazům a frázím z každodenního života
 - srozumitelně, jasně a výstižně vyjadřuje své myšlenky
 - účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje
 - dokáže napsat krátký jednoduchý vzkaz a dopis a jednoduchým způsobem konverzovat
 - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
 - orientuje se v textu
 - zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí
 - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
 - zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty
 - snažit se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii
 - dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce
 - pochopit výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností
 - vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat
- **Personální a sociální kompetence**
 - posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
 - stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek
 - mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti
 - adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotní
 - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
 - ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
 - podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých
 - jedná s lidmi nekonfliktně, diskutuje, hledá kompromisy, je tolerantní a zodpovědný
 - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým

- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
- Občanské kompetence a kulturní povědomí
 - dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci
 - jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
 - uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých
 - jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie
 - chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje
 - zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě
 - uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu
 - uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních
 - podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah
- Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám
 - mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám
 - při jednání o vstupu na trh práce se prezentuje ústně i písemně, respektuje normy úřední korespondence, sestaví žádost, profesní životopis, motivační dopis
 - mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady
 - mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze
 - vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle
 - umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání
 - rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání; dokázat vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, svými předpoklady a dalšími možnostmi
 - znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků
- Matematické kompetence
 - správně používat a převádět běžné jednotky
 - používat pojmy kvantifikujícího charakteru
 - provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy
 - nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je popsat a využít pro dané řešení
 - číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)
 - aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru
 - aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích

- Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi
 - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
 - pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením
 - učit se používat nové aplikace
 - komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace
 - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet
 - pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií
 - uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní

Odborné kompetence

- Prodávát kvalifikovaně zboží různého sortimentu
 - zvládali marketingovou koncepci prodeje
 - kultivovaně a na odborné výši komunikovali se zákazníkem jak v rodném, tak minimálně i v jednom cizím jazyce
 - společensky vystupovali a profesionálně jednali ve styku se zákazníky i obchodními partnery
 - řešili reklamaci zboží ochotně a v souladu s platnou legislativou
 - zabalili zboží různými způsoby, včetně dárkového
 - vyhotovili a zpracovali prodejní dokumentaci prodávajícího zboží
 - připravili a upravili zboží k prodeji, uplatňovali přitom estetické hledisko, u potravinářského zboží dodržovali zásady hygieny
 - při prodeji nepotravinářského zboží zákazníkovi zboží předvedli a poskytli mu odborné informace
- Pracovat s pokladnami a pokladními systémy
 - přijímali hotovostní i bezhotovostní platby
 - obsluhovali samostatně kontrolní pokladny a pokladní systémy
 - provedli uzávěrku pokladny a odvedli hotovost
 - vedli administrativní agendu spojenou s prací na kontrolní pokladně
- Manipulovat se zbožím v obchodně-provozní jednotce
 - prakticky ovládali základní propagační a aranžérské činnosti spojené s vystavováním a prodejem zboží
 - prováděli fyzickou i účetní inventuru zboží a obalů
 - vedli dodavatelské reklamace
 - vedli doklady spojené s pohybem zboží na provozovně
 - bezpečně pracovali s přístroji, strojovým a jiným zařízením prodejny
 - uměli skladovat a ošetřovat zboží, manipulovat s obaly v souladu s hygienickými a bezpečnostními předpisy
 - prováděli odběr a příjemku zboží, jeho kontrolu, včetně ověření záruční doby, doby použitelnosti, minimální trvanlivosti
- Vést podnikatelskou agendu
 - vyhotovovali podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou
 - sjednávali nákup zboží
 - kalkulovali cenu výrobků a služeb

- uměli sestavovat nabídkové listy a využívali prostředků podpory prodeje
- využívali marketingových nástrojů k prezentaci provozovny
- orientovali se v ekonomicko-právním zabezpečení obchodního provozu
- Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci
 - chápali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem
 - znali systém péče státu o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uměli uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce)
 - byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázali první pomoc sami poskytnout
 - znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
 - osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik
- Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb
 - dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana)
 - chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
 - dodržovali stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
- Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje
 - efektivně hospodařili se svými finančními prostředky
 - zvažovali při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady
 - nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí
 - znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení

3 Charakteristika školy

Název školy	SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14		
Adresa	Štursova 14, 779 00 OLOMOUC		
Název ŠVP	Prodavač smíšené zboží		
Platnost	1.9.2012	Dosažené vzdělání	Střední vzdělání s výučním listem
Kód a název oboru	RVP 66-51-H/01 Prodavač	Délka studia v letech:	3

Charakteristika školy

Tradice školy a její postavení v regionu

Jsme státní střední školou, která se specializuje na oblast služeb.

Vyučované obory:

Kuchař – číšník (Kuchař), Kuchař- číšník (Číšník, servírka), Kuchař-číšník, Gastronomie, Kadeřník, Aranžér, Cukrář, Výrobce potravin, Operátor skladování, Krejčí, Pekař.

Studium v těchto oborech je tříleté zakončené výučním listem, obor Gastronomie je čtyřletý zakončený maturitní zkouškou.

Pro nadané žáky s ukončeným středním vzděláním s výučním listem jsou určeny třídy nástavbového studia – dvouleté denní nebo tříleté večerní studium zakončené maturitní zkouškou.

V olomouckém regionu působí naše škola již 50let, jedná se o jednu z největších škol tohoto typu v našem kraji s dlouholetou tradicí. Došlo k několika rekonstrukcím stávající budovy, byla provedena řada změn a stavebních úprav.

Charakteristika pedagogického sboru:

Odbornost, kvalifikovanost, aprobovanost, kreativita, týmová spolupráce, celoživotní vzdělávání

Struktura pedagogického sboru:

Učitelé všeobecných a odborných předmětů, učitelé odborného výcviku, výchovný poradce, metodik primární prevence, koordinátor EVOV.

Charakteristika žáků:

Školu navštěvují žáci nejen z Olomouce ale i z okolí. Vzhledem k poloze učiliště (5 minut od vlakového nádraží a v blízkosti centra) nemají žáci problém s dojížděním.

Žáci přicházejí ze základních škol, případně i z jiných středních škol, večerní nástavbové studium je určeno pro dospělé, kteří si dodělávají maturitní zkoušku a přicházejí z praxe.

Spolupráce s rodiči

V roce 2005 byla zřízena Školská rada, jejímž členy jsou zákonní zástupci nezletilých žáků, zletilí žáci, pedagogičtí pracovníci školy a zástupci zřizovatele.

Ve škole dále pracuje Klub rodičů a přátel školy – občanské sdružení.

Každoročně na podzim a na jaře se konají třídní schůzky, konzultační schůzky pro rodiče jsou možné kdykoliv po telefonické domluvě s příslušnými vyučujícími.

Rodiče i veřejnost jsou o aktivitách školy seznamováni také prostřednictvím webových stránek školy, pro zájemce o studium škola každoročně pořádá Den otevřených dveří.

Vzdělávací, volnočasové možnosti školy

Kromě kmenových učeben jsou ve škole odborné učebny – počítačové učebny vybavené moderními PC programy, jazykové učebny, sluchátková posluchárna, odborné učebny pro žáky gastronomických oborů a oboru Cukrář, odborná učebna určená pro žáky oboru Prodavač, moderně vybavené učebny pro aranžéry. V suterénu školy je zřízeno školní kadeřnictví a krejčovství, kde žáci těchto oborů vykonávají praxi.

Praktická výuka dalších oborů probíhá na jednotlivých smluvních pracovištích OV (hotely Flora, Clarion, NH hotel, Nestlé s. r. o., Kaufland, reklamní agentury, cukrářské výroby Mamka, Katrin, Sladký Méd'a...).

Vzdělávání žáků probíhá podle platných osnov a schválených ŠVP pro jednotlivé obory.

V odpoledních hodinách mohou žáci navštěvovat kroužky – konverzace v cizích jazycích, matematický kroužek, počítačový kroužek, kroužek moderního stylu, sportovní kroužky – florbal, stolní tenis.

Zapojení školy do místního společenského života, soutěže žáků, sportovní akce

Naši žáci mají možnost pravidelné účasti v odborných soutěžích, kde prokazují svou zručnost, naučené dovednosti i vlastní kreativitu. Obor kadeřník prezentuje účesovou tvorbou. Pro obor cukrář a aranžér jsou

typické tematické soutěže zaměřené především na zručnost a zpracování naučených poznatků. Žáci oboru číšník, servírka mohou prokázat dovednosti barmanské či baristické. Kromě soutěží se žáci účastní i přednášek, školení, workshopů či kurzů, jsou pravidelně zapojováni do místního společenského života, kde prezentují naši školu i vlastní dovednosti. Další aktivity žáků naší školy naleznete ve výroční zprávě školy.

Naše škola spoluorganizuje Celostátní matematickou soutěž za účasti žáků středních škol olomouckého regionu. Každoročně se žáci 1. ročníků mohou účastnit lyžařského výcviku, kde pod dozorem instruktorů absolvují výcvik ve sjezdovém lyžování, na běžkách a ve snowboardu.

Kromě výše zmíněných sportovních akcí škola dále organizuje i pětidenní sportovní kurz, jehož náplní je cykloturistika, jízda na lodích, horolezectví, potápění, paintball, míčové hry, orientace v terénu..

Mezinárodní kontakty

V roce 2005 navázala škola kontakt s italskou školou Istituto di Istruzione Superiore, Classico, Scientifico, Professionale. Naši žáci oborů Kuchař, Číšník navštívili opakovaně jihoitalskou Kalábrii, kde pracovali v místních provozovnách pod vedením italských učitelů odborného výcviku.

Po velmi dobrých zkušenostech z této stáže škola postupně rozšířila mezinárodní kontakty a do programu Leonardo da Vinci pod záštitou EU zapojila i školy v Litvě, Francii a na Kypru.

Nejen žáci, ale i pedagogové a učitelé OV navštívili školy v litevské Klaipedě a francouzském městě Vannes.

V současné době je naše škola zapojena do projektu ERASMUS+, v rámci kterého žáci gastronomických oborů pokračují v zahraničních mobilitách.

4 Charakteristika ŠVP

Název školy	SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14		
Adresa	Štursova 14, 779 00 OLOMOUC		
Název ŠVP	Prodavač smíšené zboží		
Platnost	1.9.2012	Dosažené vzdělání	Střední vzdělání s výučním listem
Kód a název oboru	RVP 66-51-H/01 Prodavač	Délka studia v letech:	3

CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

Kód a název oboru vzdělání: 66-51-H/004 Prodavač - smíšené zboží
Název ŠVP: Prodavač - smíšené zboží

Dosažený stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma studia: 3 roky denní studium

Podmínky pro přijetí ke vzdělávání:

- úspěšně ukončení základního vzdělání
- zdravotní způsobilost uchazeče
- splnění kritérií přijímacího řízení stanovených pro daný školní rok

Zdravotní způsobilost

Předpokladem přijetí uchazeče ke vzdělávání ve střední škole je splnění podmínek zdravotní způsobilosti pro daný obor vzdělání. K posouzení zdravotního stavu uchazeče je způsobilý příslušný registrovaný praktický lékař. Zdravotní omezení vždy závisí na specifických požadavcích zvoleného oboru, a nebo předpokládaného uplatnění.

Ukončení vzdělávání

Vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou. Závěrečná zkouška se skládá z písemné a ústní zkoušky z odborných předmětů a z praktické zkoušky z odborného výcviku. Praktická zkouška probíhá v odborné učebně a v podmínkách provozu. Součástí zkoušky je poradenská služba, pultový prodej, práce s doklady, poznávání vzorků, vážení, oddělování, balení, práce s vahou a na podkladně; délka praktické zkoušky je 2 pracovní dny. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy.

Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

Organizace výuky

Příprava žáků je organizována jako tříleté denní studium. Probíhá vždy jeden týden teoretické výuky a jeden týden odborného výcviku v rozsahu stanoveném učebním plánem. Praktické vyučování je zajišťováno na smluvních pracovištích školy u právnických a fyzických osob dle ustanovení § 65 Školského zák.

Výuka u smluvních partnerů probíhá pod vedením instruktorů z řad zkušených pracovníků těchto firem ve spolupráci s učiteli odborné výchovy.

Zástupci podnikové sféry jsou pravidelně zváni k závěrečným zkouškám, ve spolupráci s Hospodářskou komorou se žáci účastní různých prezentačních a jiných akcí.

Pojetí vzdělávacího programu

Učební obor je náročný na manuální a intelektové dovednosti žáků při uplatnění tvořivého a logického myšlení a estetického vnímání. Vyučující vedou žáky k trpělivosti a soustavné práci a usilují o to, aby si žáci vytvořili kladný vztah ke zvolenému oboru a získali správné pracovní návyky.

Vzdělávací program umožňuje získání všeobecných a odborných vědomostí a manuálních dovedností potřebných k vykonávání povolání prodavače. Při sestavování a naplňování ŠVP je respektována snaha o vybavení absolventa takovými znalostmi, dovednostmi a postoji, které mu umožní dobré uplatnění na trhu práce. Při

sestavování obsahu vzdělávání jsou respektovány požadavky sociálních partnerů příslušné odbornosti. Učivo odborných předmětů je vybráno s ohledem na možnosti pracovního uplatnění absolventa v různých typech provozních jednotek v regionu.

Cílem vzdělávacího programu je poskytnout žákům určité množství všeobecných a odborných poznatků a dovedností pro práci prodáváče. Všeobecné vzdělávací předměty rozšiřují a prohlubují všeobecné znalosti a dovednosti žáka a vytvářejí předpoklady pro odborné vzdělávání.

Odborné předměty jsou zaměřeny na osvojení schopnosti komunikace při jednání se zákazníky, obchodními partnery v mateřském i cizím jazyce, na znalosti zboží, dovednosti při prodeji, příjmu, skladování, ošetřování, vystavování zboží v prodejně na ekonomické a administrativní činnosti související s prací prodáváče. Obsah odborných předmětů je předmětně koordinován s odborným výcvikem. Cílem odborného výcviku je praktické osvojení dovedností a aplikace všeobecných a odborných dovedností v praxi.

Obecným cílem vzdělávacího programu je připravit pracovníka, který se dobře umístí na trhu práce, případně bude schopen reagovat na měnící se podmínky na trhu práce.

Metody a formy výuky

Jsou voleny s ohledem na obsah konkrétního učiva a výsledků vzdělávání, kterého se má dosáhnout. Učitelé volí metody podle svých potřeb a zkušeností a s ohledem na charakter vyučovaného předmětu. Uplatňují vhodnou motivaci která stimuluje práci žáků a nejčastěji se opírá o zájem o zvolený učební obor. Podobně aplikační případy jsou vybírány tak, aby se týkaly odborných předmětů. Důraz je kladen na podporování samostatné práce žáků, především na osobní zodpovědnost, a samostatnost, schopnost kooperace a týmové spolupráce se záměrem odpovídajícího sebehodnocení a poznání svých možností a ovlivňování žákovských postojů - samostatné práce žáků, týmové práce, referáty, písemné prezentace, ústní a jiné společné hodnocení, analýza výsledků. Důležitou složkou teoretické výuky je používání názorných pomůcek v různé formě, které žákovi usnadňují pochopení učiva, jako vzorky zboží, nástěnné obrazy, zvukové nahrávky, instruktážní avukové video, exkurze. K procvičování a upevnování učiva se využívají různé formy ústních, písemných a praktických cvičení, soutěže, simulační metody, projekty a pod. Velký důraz je kladen na vytváření mezipředmětových vazeb, které rozšiřují klíčové kompetence žáka. Součástí výuky jsou besedy s odborníky, návštěvy výstav a koncertů, odborné exkurze, soutěže a různé formy zapojení žáků do prezentačních akcí školy.

Praktické vyučování umožňuje žákům využít teoretických poznatků v praxi, ověření a rozšíření odborných znalostí, pěstování dovedností potřebných pro daný obor tak, aby žák získal jistotu při provádění praktických činností, byl samostatný, dokázal prakticky použít nabyté znalosti při řešení a plnění praktického úkolu. Žáci jsou vedeni k odpovědnosti za plnění úkolů a kvalitu vykonané práce jednotlivce i kolektivu.

Práce se žáky se speciálními vzdělávacími potřebami

Vzdělávání žáků se ŠVP probíhá podle platné legislativy. Ve škole se vzdělávají žáci se specifickými poruchami učení i chování a dále žáci se zdravotním nebo sociálním znevýhodněním. Všichni žáci jsou integrováni do běžných tříd a jsou vzděláváni podle platného vzdělávacího programu. Třídní učitelé úzce spolupracují s pedagogicko-psychologickou poradnou, s výsledky vyšetření žáků jsou seznámeni vyučující, kteří zohledňují žáky dle doporučení poradny – např. delší časový limit při písemném zkoušení, přednost různých forem zkoušení před ostatními, zadávání kratších celků při hodnocení, stanovení individuálního tempa.

Žáci se specifickými vzdělávacími potřebami jsou připravováni tak, aby zvládli učivo v rozsahu ŠVP. Využívá se následujících metod:

- týmová spolupráce – výuka ve skupině
 - interaktivní výuka – využití okamžité zpětné vazby
 - diferencovaná výuka – výuka je přizpůsobena individuálním potřebám žáků, je vhodné i rozdělení žáků ve třídě do různých skupin dle jejich možností a schopností
- Zákonní zástupci žáků se specifickými poruchami učení přikládají k přihlášce na střední školu odborný posudek od psychologa z pedagogicko-psychologické poradny nebo ze specializovaného centra. Úkolem výchovné poradkyně před nástupem žáků do školy je vypracovat na základě těchto posudků zprávu o SPU, která může být během školního roku doplňována. Pokud potřebuje se žáky hovořit, je oprávněna je vyzvednout z teoretického nebo praktického vyučování. Výchovná poradkyně pravidelně informuje třídní učitele o žácích s SPU a ti pak předávají zprávu příslušným vyučujícím, kteří tyto žáky vyučují.

Žákům se speciálními vzdělávacími potřebami a mimořádně nadaným žákům může ředitel školy na základě žádosti zákonného zástupce nezletilého žáka nebo na základě žádosti zletilého žáka povolit individuální vzdělávací plán.

Všichni žáci mohou využívat konzultačních hodin, které jsou vždy po vyučování a s jejichž rozpisem jsou žáci

seznámení na začátku školního roku.

Práce s nadanými žáky

Matematicky nadaní žáci mají možnost zúčastnit se školního kola matematické soutěže a nejlepší z nich dále postoupit do republikového kola. Nadání v oboru mohou žáci uplatnit v odborných soutěžích.

Hodnocení žáků

Při hodnocení žáků je používáno slovní hodnocení a numerické hodnocení. Kritéria hodnocení vychází z Klasifikačního řádu SOU obchodu a služeb, Štursova 14, Olomouc

Hodnocení žáků vyplývá z dílčí klasifikace žáka během pololetí. Příslušný vyučující učitel předmětu využívá k hodnocení znalostí žáka různé druhy zkoušek - písemné práce vypracované jednotlivci i výsledky skupinové práce, praktické práce, a nebo stní zkoušení, prezentace projektů aj., sleduje průběžně výkon žáka, jeho aktivity při vyučování a připravenost na vyučování.

Při klasifikaci je hodnocena ucelenost, přesnost a trvalost osvojení požadovaných poznatků, kvalita a rozsah získaných dovedností, schopnost uplatňovat osvojené poznatky a dovednosti, samostatnost při řešení teoretických a praktických úkolů, schopnost využívat a zobecňovat zkušenosti a poznatky získané při praktických činnostech, samostatnost a tvořivost.

V předmětech praktického zaměření se hodnotí také vztah k práci, pracovnímu kolektivu a k praktickým činnostem, osvojení si praktických dovedností a návyků, využití získaných teoretických vědomostí v praktických činnostech, aktivita, samostatnost, tvořivost iniciativa.

Sooučástí hodnocení žáků je i hodnocení chování a vystupování žáků a prezentování školy, výsledky žáků při soutěžích apod.

4.1 Popis materiálního a personálního zajištění výuky

Materiální podmínky

Teoretická výuka probíhá v budově školy na Štursově ulici č. 14. Kromě kmenových učeben, které jsou vybaveny bílými keramickými tabulemi, jsou žákům k dispozici počítačové učebny, jazykové učebny vybavené audiovizuální technikou, videové učebny, odborné učebny pro teoretickou výuku žáků oboru prodávac, operátor skladování, kuchař a číšník.

Pro výuku lze dále využít interaktivní tabule.

Výuka tělesné výchovy probíhá ve dvou tělocvičnách, které jsou vybaveny posilovacími stroji, zrcadlovou stěnou, audiovizuální technikou. Žáci sportují i na hřištích v areálu školy.

Pro žáky je určena také knihovna, ve které si mohou půjčovat jak beletrii tak odbornou literaturu.

Odborný výcvik probíhá na jednotlivých pracovištích v Olomouci. Kadeřníci, krejčovské a aranžéři mají vlastní pracoviště odborného výcviku, která se nacházejí v budově školy. Odborný výcvik cukrářů a gastronomických oborů probíhá jak v odborných učebnách školy, tak na smluvních pracovištích. Škola zřídila kadeřnictví a zakázkové krejčovství v suterénu školy, které jsou k dispozici i široké veřejnosti.

V suterénu školy se nachází rovněž moderní školní jídelna, ve které se mohou žáci stravovat a vybírat si z nabídky 2 pokrmů. Obsluhu v jídelně zajišťují v rámci odborného výcviku žáci maturitního oboru Gastronomie. V přízemí je žákům k dispozici bufet a automaty na rychlé občerstvení, na kávu, minerálku a další nealkoholické nápoje.

Personální podmínky

Výuku ve škole zajišťují vyučující teoretické výuky i odborného výcviku, kteří jsou plně kvalifikováni.

Na škole je plně kvalifikovaný výchovný poradce, metodik primární prevence i koordinátor environmentální výchovy, vzdělávání a osvěty.

Učitelé teoretických předmětů i učitelé odborného výcviku využívají ke svému dalšímu vzdělávání různých programů, projektů, účastní se odborných seminářů a školení, které pořádají různé vzdělávací instituce, jiné školy nebo pedagogická centra.

Organizační podmínky

Základním dokumentem školy je Školní řád, jehož obsahem je režim školy, práva a povinnosti žáků a zákonných zástupců, docházka do školy – podmínky pro omlouvání absence, hygiena a zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (BOZP), výchovná opatření, hodnocení výsledků vzdělávání žáků v jednotlivých předmětech, klasifikační řád.

Vždy první den nového školního roku jsou všichni žáci seznámeni prostřednictvím svých třídních učitelů se

Školním řádem, pro rodiče našich žáků je Školní řád zveřejněn na webových stránkách školy.

Podmínky bezpečnosti práce, požární plán, evakuační plán

Škola má zpracovanou směrnici k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví žáků ve škole, požární poplachovou směrnici, požární evakuační plán, preventivní požární hlídky. Rovněž je zpracován provozní řád školní kuchyně, provozní řád dílen praktického vyučování oboru krejčí, provozní řád pro odborný výcvik žáků oboru aranžér, cukrář a kuchař - číšník, provozní řád školního kadeřnictví a holičství pro odborný výcvik žáků oboru kadeřník. Žáci, kteří vykonávají odborný výcvik mimo budovu školy, se řídí provozním řádem jednotlivých smluvních pracovišť.

Pro všechny odborné učebny a tělocvičny jsou vypracovány organizační a provozní řády, stejně tak jsou vypracovány pokyny pro šatny.

Žáci jsou seznámeni s jednotlivými řády a pokyny, o čemž je učiněn zápis do třídních knih, deníků OV a 1. den školy žáci podepisují seznámení s BOZP.

4.2 Začlenění průřezových témat

Občan v demokratické společnosti

Integrace do výuky

Český jazyk	
1. ročník	Národní jazyk Zdokonalování jazykových dovedností Slohová výchova Práce s textem
2. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Slovo, slovní zásoba Větná stavba Slohová výchova Práce s textem
3. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Jazykový rozbor Slohová výchova Kultura řeči
Anglický jazyk	
1. ročník	Seznamování, představování, osobní údaje Domov, bydlení Rodina Hudba, film, volný čas
2. ročník	Sport, denní režim Jídla a nápoje
3. ročník	V restauraci Zásady a pravidla, Evropa
Německý jazyk	
1. ročník	Erste Kontakte Grüße Leute Länder Sprachen Schule Schulfächer Familie Haustiere
2. ročník	Mein Haus Mein Zimmer Wohnungssuche Essgewohnheiten

	Essen...(inter)national Speisekarte In der Stadt
Občanská nauka	
1. ročník	Člověk ve společnosti Víra a ateismus, náboženství Člověk jako občan Média
2. ročník	Člověk a právo Právo a spravedlnost Rodinné právo Občanské právo Člověk a hospodářství
3. ročník	Historie české státnosti Soudobý svět Proces evropské integrace
Fyzika	
1. ročník	Mechanika Termika Elektřina a magnetismus Vlnění a optika Fyzika atomu Vesmír Základy biologie Obecná ekologie Člověk a životní prostředí
Matematika	
	Operace s reálnými čísly Výrazy a jejich úpravy
2. ročník	Řešení rovnic a nerovnic v množině R Planimetrie
3. ročník	Funkce Výpočet povrchů a objemů těles Práce s daty
Estetická výchova	
1. ročník	Antická kultura jako základ vzdělanosti Středověká literatura Humanismus a renesance Baroko Klasicismus, národní obrození Romantismus

2. ročník	Realismus, naturalismus ve světové literatuře Literární moderna u nás i ve světě Kritický realismus v naší literatuře Kulturní výchova
Tělesná výchova	
1. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový lyžařský kurz Zdravotní tělesná výchova
2. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový sportovní kurz Zdravotní tělesná výchova
3. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový sportovní kurz Zdravotní tělesná výchova
Práce s počítačem	
1. ročník	Osobní počítač Textový editor Word Elektronické kalkulátory Závěrečná práce v textovém editoru Word
2. ročník	Software počítače Počítačové viry a antivirová ochrana Autorská práva Operační systém Tabulkový kalkulátor Excel Závěrečná práce v tabulkovém kalkulátoru Excel
3. ročník	Databáze v Excelu Počítačové sítě Celosvětová počítačová síť Internet Elektronická pošta Grafický program Zoner Callisto Závěrečná práce v programu Zoner Callisto Program PowerPoint Závěrečná práce v programu PowerPoint
Ekonomika	
2. ročník	Základy tržní ekonomiky Podnikání, podnikatel Zaměstnanci
3. ročník	Podnik, majetek podniku, hospodaření podniku Mzdy, bankovníctví Daňová soustava, pojišťovnictví
Daňová evidence	
	Právní úprava daňové evidence, Zákon o daních z příjmů Dokumentace Inventura a inventarizace Daňová evidence podnikatelů - neplátců DPH Daňová evidence podnikatelů - plátců DPH Charakteristika a funkce daňové evidence při

	podnikání Souvislý příklad daňové evidence podnikatele - plátce DPH
Obchodní provoz	
1. ročník	Charakteristika a význam obchodního provozu Prodejna Organizace práce v prodejně Formy prodeje zboží a druhy služeb v obchodě Pracovníci prodejny
2. ročník	Maloobchod Dodavatelé Obchodní operace v prodejně Ochrana oprávněných zájmů spotřebitelů Podpora prodeje
3. ročník	Velkoobchod Evidence majetku v prodejně Inventarizace v prodejně Odpovědnost za škody
Propagace	
2. ročník	Vývoj propagace Přehled propagačních prostředků a jejich využití
Zbožiznalství	
1. ročník	Úvod do předmětu, základní pojmy Poživatiny Potravinařské zboží
2. ročník	Drogistické zboží Textilní zboží a oděvy Obuv a kožená galanterie Hodiny a klenoty
3. ročník	Elektrotechnické zboží Domácí potřeby Drobné zboží Nábytek
Písemná a elektronická komunikace	
1. ročník	Seznámení s počítačem Nácvik a procvičování desetiprstové hmatové metody Psaní značek, číslic Členění čísel, časové údaje, kalendářní data Psaní číslic Nácvik zvláštní úpravy textu
2. ročník	Písemná komunikace Obchodní písemnosti Normalizovaná úprava obchodních písemností Písemnosti spojené s propagací zboží Komunikace v obchodním styku Písemnosti spojené s nákupem a příjmem zboží Reklamační řízení prodejny
3. ročník	Písemnosti spojené s prodejem zboží Písemnosti spojené s platebním stykem Jednoduché právní písemnosti Vyřizování personálních písemností Osobní dopisy Dopisy občana organizaci Písemnosti občana spojené s ochranou majetku
Psychologie prodeje	
1. ročník	Úvod do psychologie Obecná psychologie Psychologie osobnosti Společenská výchova

2. ročník	Sociální psychologie Psychologie obchodování Psychologie práce Psychologie prodeje Psychologie trhu
Odborný výcvik	
1. ročník	Bezpečnost práce na pracovišti Prodejna Manipulace se zbožím Balení, dělení, vážení, měření zboží Umění prodávat Opakování
2. ročník	Bezpečnostní, hygienické a protipožární předpisy Manipulace se zbožím Prodej zboží Kontrolní pokladny Balení průmyslového zboží Podpora prodeje Opakování
3. ročník	Organizační a provozní pravidla prodeje Manipulace se zbožím Obsluha zákazníka Pokladní operace v prodejně Účetnictví prodeje Právní normy se vztahem k provozu prodeje Opakování

Pokryto předmětem

Daňová evidence
Tělesná výchova
Odborný výcvik
Ekonomika
Občanská nauka
Fyzika
Psychologie prodeje
Zbožiznalství
Písemná a elektronická komunikace
Práce s počítačem
Propagace
Obchodní provoz
Estetická výchova
Český jazyk
Německý jazyk
Anglický jazyk

Člověk a životní prostředí

Integrace do výuky

Český jazyk	
1. ročník	Národní jazyk

2. ročník	Slohová výchova Práce s textem
3. ročník	Slohová výchova Informační zdroje
Anglický jazyk	
1. ročník	Domov, bydlení
3. ročník	Zásady a pravidla, Evropa
Občanská nauka	
1. ročník	Člověk ve společnosti Víra a ateismus, náboženství Člověk jako občan Média
2. ročník	Člověk a právo Právo a spravedlnost Rodinné právo Občanské právo Člověk a hospodářství
3. ročník	Historie české státnosti Soudobý svět Proces evropské integrace
Fyzika	
1. ročník	Základy biologie Obecná ekologie Člověk a životní prostředí Fyzika atomu
Chemie	
2. ročník	Významné prvky a jejich sloučeniny
3. ročník	Uhlovodíky a jejich zdroje
Estetická výchova	
1. ročník	Antická kultura jako základ vzdělanosti Baroko Klasicismus, národní obrození
2. ročník	Kulturní výchova Realismus, naturalismus ve světové literatuře
Tělesná výchova	
1. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový lyžařský kurz Zdravotní tělesná výchova
2. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový sportovní kurz Zdravotní tělesná výchova
3. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový sportovní kurz Zdravotní tělesná výchova
Práce s počítačem	
1. ročník	Osobní počítač

3. ročník	Elektronické kalkulátory Počítačové sítě Celosvětová počítačová síť Internet Elektronická pošta
Ekonomika	
2. ročník	Základy tržní ekonomiky Podnikání, podnikatel Zaměstnanci
3. ročník	Podnik, majetek podniku, hospodaření podniku Mzdy, bankovníctví Daňová soustava, pojišťovnictví
Daňová evidence	
	Právní úprava daňové evidence, Zákon o daních z příjmů Dokumentace Inventura a inventarizace Daňová evidence podnikatelů - neplátců DPH Daňová evidence podnikatelů - plátců DPH Charakteristika a funkce daňové evidence při podnikání Souvislý příklad daňové evidence podnikatele - plátce DPH
Obchodní provoz	
1. ročník	Charakteristika a význam obchodního provozu Prodejna Pracovníci prodejny Organizace práce v prodejně Formy prodeje zboží a druhy služeb v obchodě
2. ročník	Maloobchod Dodavatelé Obchodní operace v prodejně Ochrana oprávněných zájmů spotřebitelů Podpora prodeje
3. ročník	Velkoobchod Evidence majetku v prodejně Inventarizace v prodejně Odpovědnost za škody
Propagace	
2. ročník	Význam a funkce obalu
Zbožiznalství	
1. ročník	Úvod do předmětu, základní pojmy Poživatiny Potravinářské zboží
2. ročník	Drogistické zboží Textilní zboží a oděvy Obuv a kožená galanterie Hodiny a klenoty
3. ročník	Elektrotechnické zboží Domácí potřeby Drobné zboží Nábytek
Pisemná a elektronická komunikace	
1. ročník	Seznámení s počítačem Nácvik a procvičování desetiprstové hmatové metody Psaní značek, číslic Členění čísel, časové údaje, kalendářní data Psaní číslic Nácvik zvláštní úpravy textu
2. ročník	Pisemná komunikace Obchodní písemnosti

3. ročník	Normalizovaná úprava obchodních písemností Písemnosti spojené s propagací zboží Komunikace v obchodním styku Písemnosti spojené s nákupem a příjmem zboží Reklamační řízení prodejny
3. ročník	Písemnosti spojené s prodejem zboží Písemnosti spojené s platebním stykem Jednoduché právní písemnosti Vyřizování personálních písemností Osobní dopisy Dopisy občana organizaci Písemnosti občana spojené s ochranou majetku
Psychologie prodeje	
1. ročník	Úvod do psychologie Obecná psychologie Psychologie osobnosti Společenská výchova Sociální psychologie
2. ročník	Psychologie obchodování Psychologie práce Psychologie prodeje Psychologie trhu
Odborný výcvik	
1. ročník	Bezpečnost práce na pracovišti Prodejna Manipulace se zbožím Balení, dělení, vážení, měření zboží Umění prodávat Opakování
2. ročník	Bezpečnostní, hygienické a protipožární předpisy Manipulace se zbožím Prodej zboží Kontrolní pokladny Balení průmyslového zboží Podpora prodeje Opakování
3. ročník	Organizační a provozní pravidla prodejny Manipulace se zbožím Obsluha zákazníka Pokladní operace v prodejně Účetnictví prodejny Právní normy se vztahem k provozu prodejny Opakování

Pokryto předmětem

Obchodní provoz
Daňová evidence
Tělesná výchova
Odborný výcvik
Ekonomika
Občanská nauka
Chemie
Fyzika
Psychologie prodeje
Zbožiznalství
Pisemná a elektronická komunikace

Práce s počítačem
Propagace
Český jazyk
Anglický jazyk
Německý jazyk

Člověk a svět práce

Integrace do výuky

Český jazyk	
1. ročník	Národní jazyk Zdokonalování jazykových dovedností Slohová výchova Práce s textem
2. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Slovo, slovní zásoba Větná stavba Slohová výchova Práce s textem
3. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Slohová výchova Informační zdroje Kultura řeči
Anglický jazyk	
2. ročník	Jídla a nápoje
3. ročník	V restauraci Zásady a pravidla, Evropa
Německý jazyk	
	Tagesablauf Hausarbeiten Hobbys Zivilalltag Berufe Freunde Meine Clique
Občanská nauka	
1. ročník	Člověk ve společnosti Víra a ateismus, náboženství Člověk jako občan Média
2. ročník	Člověk a právo Právo a spravedlnost Rodinné právo Občanské právo Člověk a hospodářství
3. ročník	Historie české státnosti Soudobý svět Proces evropské integrace
Fyzika	
1. ročník	Mechanika Termika Elektřina a magnetismus Vlnění a optika Základy biologie Obecná ekologie
Matematika	
	Operace s reálnými čísly

2. ročník	Řešení rovnic a nerovnic v množině R Planimetrie
3. ročník	Funkce Výpočet povrchů a objemů těles Práce s daty
Estetická výchova	
2. ročník	Kulturní výchova
Tělesná výchova	
1. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový lyžařský kurz Zdravotní tělesná výchova
2. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový sportovní kurz Zdravotní tělesná výchova
3. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový sportovní kurz Zdravotní tělesná výchova
Práce s počítačem	
1. ročník	Osobní počítač Textový editor Word Elektronické kalkulátory Závěrečná práce v textovém editoru Word
2. ročník	Operační systém Závěrečná práce v tabulkovém kalkulátoru Excel
3. ročník	Celosvětová počítačová síť Internet Elektronická pošta Program PowerPoint Závěrečná práce v programu PowerPoint
Ekonomika	
2. ročník	Základy tržní ekonomiky Podnikání, podnikatel Zaměstnanci
3. ročník	Podnik, majetek podniku, hospodaření podniku Mzdy, bankovníctví Daňová soustava, pojišťovnictví
Daňová evidence	
	Právní úprava daňové evidence, Zákon o daních z příjmů Dokumentace Inventura a inventarizace Daňová evidence podnikatelů - neplátců DPH Daňová evidence podnikatelů - plátců DPH Charakteristika a funkce daňové evidence při podnikání Souvislý příklad daňové evidence podnikatele - plátce DPH
Obchodní provoz	
1. ročník	Charakteristika a význam obchodního provozu Prodejna

2. ročník	Pracovníci prodejny Organizace práce v prodejně Formy prodeje zboží a druhy služeb v obchodě Maloobchod Dodavatelé Obchodní operace v prodejně Ochrana oprávněných zájmů spotřebitelů
3. ročník	Podpora prodeje Velkoobchod Evidence majetku v prodejně Inventarizace v prodejně Odpovědnost za škody
Propagace	
2. ročník	Vývoj propagace Přehled propagačních prostředků a jejich využití Význam výkladních skříní
Zbožiznalství	
1. ročník	Úvod do předmětu, základní pojmy Poživatiny Potravinářské zboží
2. ročník	Drogistické zboží Textilní zboží a oděvy Obuv a kožená galanterie Hodiny a klenoty
3. ročník	Elektrotechnické zboží Domácí potřeby Drobné zboží Nábytek
Písemná a elektronická komunikace	
1. ročník	Seznámení s počítačem Nácvik a procvičování desetiprstové hmatové metody Psaní značek, číslic Členění čísel, časové údaje, kalendářní data Psaní číslic Nácvik zvláštní úpravy textu
2. ročník	Písemná komunikace Obchodní písemnosti Normalizovaná úprava obchodních písemností Písemnosti spojené s propagací zboží Komunikace v obchodním styku Písemnosti spojené s nákupem a příjmem zboží Reklamační řízení prodejny
3. ročník	Písemnosti spojené s prodejem zboží Písemnosti spojené s platebním stykem Jednoduché právní písemnosti Vyřizování personálních písemností Osobní dopisy Dopisy občana organizaci Písemnosti občana spojené s ochranou majetku
Psychologie prodeje	
1. ročník	Úvod do psychologie Obecná psychologie Psychologie osobnosti Společenská výchova Sociální psychologie
2. ročník	Psychologie obchodování Psychologie práce Psychologie prodeje Psychologie trhu

Odborný výcvik	
1. ročník	Bezpečnost práce na pracovišti Prodejna Manipulace se zbožím Balení, dělení, vážení, měření zboží Umění prodávat Opakování
2. ročník	Bezpečnostní, hygienické a protipožární předpisy Manipulace se zbožím Prodej zboží Kontrolní pokladny Balení průmyslového zboží Podpora prodeje Opakování
3. ročník	Organizační a provozní pravidla prodejny Manipulace se zbožím Obsluha zákazníka Pokladní operace v prodejně Účetnictví prodejny Právní normy se vztahem k provozu prodejny Opakování

Pokryto předmětem

Ekonomika
Daňová evidence
Tělesná výchova
Odborný výcvik
Občanská nauka
Fyzika
Psychologie prodeje
Obchodní provoz
Zbožiznalství
Písemná a elektronická komunikace
Práce s počítačem
Propagace
Estetická výchova
Český jazyk
Německý jazyk
Anglický jazyk

Informační a komunikační technologie

Integrace do výuky

Český jazyk	
1. ročník	Národní jazyk Zdokonalování jazykových dovedností Práce s textem
2. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Slovo, slovní zásoba Větná stavba

3. ročník	Slohová výchova Práce s textem Zdokonalování jazykových dovedností Slohová výchova Informační zdroje
Anglický jazyk	
1. ročník	Seznamování, představování, osobní údaje
2. ročník	Každodenní činnosti, škola
Občanská nauka	
1. ročník	Člověk ve společnosti Víra a ateismus, náboženství Člověk jako občan Média
2. ročník	Člověk a právo Právo a spravedlnost Rodinné právo Občanské právo
3. ročník	Člověk a hospodářství Historie české státnosti Soudobý svět Proces evropské integrace
Fyzika	
1. ročník	Mechanika Termika Elektřina a magnetismus Vlnění a optika Fyzika atomu Vesmír Základy biologie Obecná ekologie Člověk a životní prostředí
Chemie	
2. ročník	Směsi a roztoky Částicové složení látek Chemický děj Názvosloví anorganických sloučenin Chemické výpočty
3. ročník	Významné prvky a jejich sloučeniny Charakteristika organických sloučenin Uhlovodíky a jejich zdroje Deriváty uhlovodíků Přírodní látky Významné organické látky
Matematika	
	Práce s daty
Estetická výchova	
1. ročník	Humanismus a renesance
Tělesná výchova	
	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový lyžařský kurz Zdravotní tělesná výchova
2. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry

3. ročník	Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový sportovní kurz Zdravotní tělesná výchova Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový sportovní kurz Zdravotní tělesná výchova
Práce s počítačem	
1. ročník	Osobní počítač Textový editor Word Elektronické kalkulátory Závěrečná práce v textovém editoru Word
2. ročník	Software počítače Počítačové viry a antivirová ochrana Autorská práva Operační systém Tabulkový kalkulátor Excel Závěrečná práce v tabulkovém kalkulátoru Excel Databáze v Excelu
3. ročník	Počítačové sítě Celosvětová počítačová síť Internet Elektronická pošta Grafický program Zoner Callisto Závěrečná práce v programu Zoner Callisto Program PowerPoint Závěrečná práce v programu PowerPoint
Ekonomika	
2. ročník	Základy tržní ekonomiky Podnikání, podnikatel Zaměstnanci
3. ročník	Podnik, majetek podniku, hospodaření podniku Mzdy, bankovníctví Daňová soustava, pojišťovnictví
Daňová evidence	
	Právní úprava daňové evidence, Zákon o daních z příjmů Dokumentace Inventura a inventarizace Daňová evidence podnikatelů - neplátců DPH Daňová evidence podnikatelů - plátců DPH Charakteristika a funkce daňové evidence při podnikání Souvislý příklad daňové evidence podnikatele - plátce DPH
Obchodní provoz	
1. ročník	Charakteristika a význam obchodního provozu Prodejna Pracovníci prodejny Organizace práce v prodejně Formy prodeje zboží a druhy služeb v obchodě
2. ročník	Maloobchod Dodavatelé Obchodní operace v prodejně Ochrana oprávněných zájmů spotřebitelů Podpora prodeje
3. ročník	Velkoobchod Evidence majetku v prodejně Inventarizace v prodejně

	Odpovědnost za škody
Propagace	
2. ročník	Písmo v propagaci
Zbožiznalství	
1. ročník	Úvod do předmětu, základní pojmy Poživatiny Potravinařské zboží
2. ročník	Drogistické zboží Textilní zboží a oděvy Obuv a kožená galanterie Hodiny a klenoty
3. ročník	Elektrotechnické zboží Domácí potřeby Drobné zboží Nábytek
Písemná a elektronická komunikace	
1. ročník	Seznámení s počítačem Nácvik a procvičování desetiprstové hmatové metody Psaní značek, číslic Členění čísel, časové údaje, kalendářní data Psaní číslic Nácvik zvláštní úpravy textu
2. ročník	Písemná komunikace Obchodní písemnosti Normalizovaná úprava obchodních písemností Písemnosti spojené s propagací zboží Komunikace v obchodním styku Písemnosti spojené s nákupem a příjmem zboží Reklamační řízení prodejny
3. ročník	Písemnosti spojené s prodejem zboží Písemnosti spojené s platebním stykem Jednoduché právní písemnosti Vyřizování personálních písemností Osobní dopisy Dopisy občana organizaci Písemnosti občana spojené s ochranou majetku
Psychologie prodeje	
1. ročník	Úvod do psychologie Obecná psychologie Psychologie osobnosti Společenská výchova Sociální psychologie
2. ročník	Psychologie obchodování Psychologie práce Psychologie prodeje Psychologie trhu
Odborný výcvik	
1. ročník	Bezpečnost práce na pracovišti Prodejna Manipulace se zbožím Balení, dělení, vážení, měření zboží Umění prodávat Opakování
2. ročník	Bezpečnostní, hygienické a protipožární předpisy Manipulace se zbožím Prodej zboží Kontrolní pokladny Balení průmyslového zboží

	Podpora prodeje Opakování
3. ročník	Organizační a provozní pravidla prodejny Manipulace se zbožím Obsluha zákazníka Pokladní operace v prodejně Účetnictví prodejny Právní normy se vztahem k provozu prodejny Opakování

Pokryto předmětem

Daňová evidence
Tělesná výchova
Občanská nauka
Chemie
Fyzika
Psychologie prodeje
Odborný výcvik
Obchodní provoz
Zbožiznalství
Písemná a elektronická komunikace
Práce s počítačem
Propagace
Ekonomika
Estetická výchova
Český jazyk
Německý jazyk
Anglický jazyk

5 Učební plán

Škola	SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14, Štursova 14, 779 00 OLOMOUC		
Název ŠVP	Prodavač smíšené zboží		
Platnost	1.9.2012	Délka studia v letech:	3.0
Kód a název oboru	RVP 66-51-H/01 Prodavač	Forma vzdělávání	denní forma vzdělávání

Učební plán ročníkový

Povinné předměty

1. ročník 2. ročník 3. ročník

	1. ročník	2. ročník	3. ročník	
Český jazyk	1	1	1	3
Cizí jazyk	2	2	2	6
Občanská nauka	1	1	1	3
Fyzika	1	-	-	1
Chemie	-	1	1	2
Matematika	1 1/2	1 1/2	1	4
Estetická výchova	1	1	-	2
Tělesná výchova	1	1	1	3
Práce s počítačem	1	1	1	3
Ekonomika	-	1	1	2
Daňová evidence	-	-	1 1/2	1,5
Obchodní provoz	1	1	1	3
Propagace	-	1	-	1
Zbožiznalství	2	2	2	6
Písemná a elektronická komunikace	1	1	1	3
Psychologie prodeje	1 1/2	1	-	2,5
Odborný výcvik	15	17 1/2	17 1/2	50
Celkem základní dotace	30	34	32	96
Celkem disponibilní dotace	0	0	0	0
Celkem v ročníku	30	34	32	96

Volitelné předměty

1. ročník

Cizí jazyk

Anglický jazyk	2
Německý jazyk	2

2. ročník

Cizí jazyk

Anglický jazyk	2
Německý jazyk	2

3. ročník

Cizí jazyk

Anglický jazyk	2
Německý jazyk	2

Přehled využití týdnů

	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Výuka dle rozpisu učiva	33	33	30
Závěrečná zkouška			3
Lyžařský kurz	1		
Výběrový sportovní kurz		1	1
Celkem:	34	34	34

Předměty Obchodní provoz, Propagace, Odborný výcvik čerpají hodinové dotace z předmětu Technika prodeje z RVP.

Předměty Zbožiznalství, Odborný výcvik čerpají hodinové dotace z předmětu Zbožiznalství z RVP.

Předměty Psychologie prodeje, Písemná a elektronická komunikace čerpají hodinové dotace z předmětu Komunikace ve službách z RVP.

Předměty Anglický jazyk, Německý jazyk čerpají hodinové dotace z předmětu Jazykové vzdělávání - cizí jazyk z RVP.

Předměty Ekonomika, Daňová evidence čerpají hodinové dotace z předmětu Ekonomické vzdělávání z RVP.

6 Spolupráce se sociálními partnery

Při tvorbě ŠVP vychází škola z dlouhodobých zkušeností spolupráce s firmami, u kterých žáci vykonávají výuku odborného výcviku. Žáci jsou zařazováni do firem, které mají zkušenosti s výukou žáků, zaměstnávají odborníky s mnohaletou praxí a mají odpovídající technické i sociální zabezpečení nutné pro výuku. Odborný výcvik se realizuje dvěma způsoby. Na pracovištích probíhá skupinová výuka pod přímým vedením vlastních učitelů odborného výcviku. Tato forma výuky se uplatňuje zejména u žáků 1. ročníků, kdy je přítomnost učitele nezbytná. Další způsob výuky se týká žáků 2. a 3. ročníků, kdy jsou rozmístěni jednotlivě na různá pracoviště. Zde vykonávají výuku odborného výcviku pod odborným vedením instruktorů z řad zaměstnanců firem. Výhodou této formy výuky je, že jsou žáci vedeni k větší samostatnosti a učí se začlenit do pracovního kolektivu. Instruktoři úzce spolupracují s našimi učiteli OV, mohou se účastnit pedagogických rad, závěrečných zkoušek a dalších akcí pořádaných školou. Vzhledem k tomu, že tento obor zahrnuje široký sortiment prodeje zboží, vykonávají žáci praktické vyučování v různých typech prodejen a supermarketů. Jsou přeřazováni na pracoviště s různorodým sortimentem zboží, aby se v průběhu učebního poměru seznámili a naučili v odborném výcviku co nejvíce sortimentních skupin. Žáci přeřazováním získají větší a širší přehled nejen o sortimentu zboží a způsobu prodeje, ale i o různé organizaci práce. Spolupráce s firmami je pro školu velmi důležitá i v rámci konání závěrečných zkoušek, kdy je našim žákům umožněno převážnou část praktické zkoušky vykonat přímo na jejich pracovištích. Některým žákům, kteří mají o obor zájem a chtějí v něm pracovat, nabízejí majitelé provozních pracovišť možnost pracovního umístění po vyučení. V poslední době se zájem ze strany zaměstnavatelů zvyšuje. Ne vždy však se setkají u našich absolventů s ochotou pracovat v oboru. Většinou je problém v nabídce nízkých nástupních platů a absolventi odcházejí za lepším výdělkem mimo svůj vystudovaný obor. Škola spolupracuje s Hospodářskou komorou ČR, která vysílá své odborníky z praxe do komise závěrečných zkoušek. Nejlepší absolventy vysílá škola na návrh těchto odborníků do Prahy, kde získají Diplom Hospodářské komory ČR. Škola zároveň obdrží Čestné uznání za vysokou úroveň praktické přípravy žáků. Mezi naše další sociální partnery patří Úřad práce v Olomouci, který pořádá každoročně pro žáky 3. ročníků besedy. Na nich jsou žáci seznamováni s problematikou trhu práce, se službami ÚP a jsou jim nabídnuta volná pracovní místa v oboru. Pro chod školy je důležitá i spolupráce s Radou školy a s Klubem rodičů a přátel školy. Klub rodičů a přátel školy je organizace, která podporuje žáky v jejich účasti na soutěžích, exkurzích a sportovních akcích.

školní vzdělávací program

Výrobce potravin zaměřený na výrobu cukrovinek

RVP 29-51-H/01 Výrobce potravin

Výrobce potravin zaměřený na výrobu cukrovinek

SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14

Obsah

1	Identifikační údaje	2
2	Profil absolventa	3
3	Charakteristika školy	8
4	Charakteristika ŠVP	10
4.1	Popis materiálního a personálního zajištění výuky	12
4.2	Začlenění průřezových témat	13
5	Učební plán	22
6	Spolupráce se sociálními partnery	24

1 Identifikační údaje

Název ŠVP	Výrobce potravin zaměřený na výrobu cukrovinek		
Datum	19. 6. 2009	Název RVP	RVP 29-51-H/01 Výrobce potravin
Platnost	1.9.2012	Dosažené vzdělání	Střední vzdělání s výučním listem
Forma vzdělávání	denní forma vzdělávání		
Délka studia v letech:	3		

Název školy	SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14
Adresa	Štursova 14, 779 00 OLOMOUC
IČ	00577448
REDIZO	600017061
Kontakty	pochyla@stursovka.cz, tel. 585 200 212, mobil 605129937, valkova@stursovka.cz, tel. 585 200 214, mobil 605848372
Ředitel	PhDr. Ladislav Pochyla
Telefon	585200211
Fax	585228634
Email	sekretariat@stursovka.cz
www	www.stursovka.cz

Zřizovatel	Olomoucký kraj, Jeremenkova 40a, Olomouc
Adresa	Olomoucký kraj, Jeremenkova 40a, Olomouc
IČ	60609460
Kontakt	Odbor školství, mládeže a tělovýchovy
Telefon	585 508 111
Fax	585 508 564
Email	posta@kr-olomoucky.cz
www	www.kr-olomoucky.cz

Doplňující údaje

Použité RVP: RVP 29-51-H/01 Výrobce potravin

datum, podpis, razítko

2 Profil absolventa

Škola	SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14, Štursova 14, 779 00 OLOMOUC		
Název ŠVP	Výrobce potravin zaměřený na výrobu cukrovinek		
Platnost	1.9.2012	Délka studia v letech:	3.0
Kód a název oboru	RVP 29-51-H/01 Výrobce potravin	Forma vzdělávání	denní forma vzdělávání

Popis uplatnění absolventa v praxi

Absolvent se uplatní při výkonu povolání Výrobce potravin (cukrovinkář) v pozici zaměstnance v průmyslové výrobě cukrovinkářských výrobků a v obchodních zařízeních zabývajících se prodejem cukrovinkářských výrobků. Absolvent, připravovaný na základě tohoto ŠVP, bude schopen zejména zpracovávat základní suroviny, pomocné látky a přísady pro výrobu cukrovinkářských výrobků, vyrábět kompletní sortiment cukrovinkářských výrobků, obsluhovat a provádět základní údržbu strojů, přístrojů a technického vybavení provozoven. Je schopen hodnotit kvalitu vstupních surovin, polotovarů i hotových výrobků dle norem a platných předpisů.

Absolvent oboru Výrobce potravin – výroba po úspěšném vykonání závěrečné zkoušky ovládá tyto činnosti:

- Příjem surovin
- Hodnocení surovin a jejich správné uskladnění
- Přípravu surovin na zpracování, výpočet spotřeby surovin
- Přípravu čokoládových hmot, náplní, polev a nečokoládových cukrovinek
- Ovládání a regulaci funkcí strojů používaných v cukrovinkářské výrobě
- Vykonávání běžné údržby a čištění strojů, sanitace pracoviště
- Hodnocení jakostních znaků polotovarů a hotových výrobků, napravovat chyby
- Vedení technologických záznamů a předepsané evidence
- Manipulování se surovinami, polotovary a hotovými výrobky
- Expediční práce

Popis očekávaných výsledků vzdělávání absolventa

Absolvent byl veden tak, aby:

- Přijímal, kontroloval a skladoval suroviny a pomocné materiály a vedl jejich skladovou evidenci.
- Kontroloval a hodnotil kvalitu surovin, polotovarů a hotových výrobků dle příslušných norem, prováděl jejich senzorické a základní analytické hodnocení.
- Zvolil vhodné suroviny a pomocné látky a správný technologický postup.
- Dodržoval technologické postupy při výrobě čokoládových hmot, náplní, polev a nečokoládových cukrovinek
- Znal problematiku HACCP a zaznamenával hodnoty ve sledovaných kritických bodech.
- Obsluhoval strojní vybavení cukrovinkářského provozu
- Balil a etiketoval čokoládové a nečokoládové cukrovinky
- Uchoval a skladoval výrobky a polotovary, vedl operativně-technickou evidenci při skladování a expedici surovin a hotových výrobků.
- Expedoval výrobky

Další výsledky vzdělávání

Absolvent byl veden taky, aby:

- Rozuměl odborné terminologii v anglickém nebo německém jazyce, byl schopen napsat a přeložit normy a výrobní postupy a měl odbornou slovní zásobu.
- Samostatně pracoval s prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně je využíval při řešení úkolů při výkonu profese.
- Vyjadřoval se a vystupoval v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

Specifické výsledky vzdělávání

Absolvent byl veden tak, aby:

- Znal obsah základních ekonomických pojmů a využíval je, chápal mechanismus trhu, měl přehled o hospodaření podniku, vyznal se ve financích a daňové problematice podniku. Měl aktuální přehled o možnostech uplatnění na trhu práce a o dalším sebevzdělávání v oboru.
- Chápal podstatu a cíle podnikání, měl základní dovednosti a vědomosti potřebné pro rozvoj vlastních podnikatelských aktivit.
- Získal poznatky potřebné pro založení živnosti a o možnostech podnikání v oboru a o povinnostech podnikatele.
- Znal písemnosti, které se používají v rámci činnosti podniku a měl základní povinnosti podnikatele vůči státu.
- Pracoval s prostředky informačních a komunikačních technologií, ovládal základy práce s výpočetní technikou na uživatelské úrovni, používal operační systém, základní kancelářský software a pracoval s dalším běžným aplikačním programovým vybavením. Efektivně pracoval s informacemi a komunikuje pomocí Internetu.

Způsob ukončení vzdělávání

Vzdělávání je ukončeno závěrečnou zkouškou, po úspěšném ukončení třetího ročníku.

Závěrečná zkouška se skládá z písemné zkoušky, praktické zkoušky z odborného výcviku a ústní zkoušky.

Všechny tři části zahrnují celou odbornou problematiku cukrářské výroby.

Obsah a organizace závěrečných zkoušek se řídí platnými předpisy.

Po úspěšném vykonání všech tří částí závěrečné zkoušky žák dosáhl středního vzdělání s výučním listem a obdrží vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

Kompetence absolventa

Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
 - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
 - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
 - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
 - uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace
 - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí
 - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
 - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání
- Kompetence k řešení problémů
 - volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
 - uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace
 - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
 - porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky
- Komunikativní kompetence
 - vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat
 - zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty
 - účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje
 - snažit se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii

- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě)
- pochopit výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností
- **Personální a sociální kompetence**
 - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
 - ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
 - mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti
 - adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotní
 - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
 - přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
 - podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých
 - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým
 - posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
 - stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek
- **Občanské kompetence a kulturní povědomí**
 - podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah
 - uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých
 - jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie
 - dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci
 - uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu
 - uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních
 - chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje
 - zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě
- **Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**
 - mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady
 - mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze

- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám
- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání; dokázat vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, svými předpoklady a dalšími možnostmi
- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle
- umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání
- **Matematické kompetence**
 - požívat pojmy kvantifikujícího charakteru
 - nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je popsat a využít pro dané řešení
 - aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru
 - provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy
 - číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)
 - aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích
 - správně používat a převádět běžné jednotky
- **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi**
 - pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením
 - učí se používat nové aplikace
 - pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií
 - uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní
 - komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace
 - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet
 - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií

Odborné kompetence

- Vyrábět potravinářské výrobky a zajišťovat jejich odbyt
 - dodržovali zásady osobní hygieny a prováděli sanitaci potravinářského provozu
 - vedli operativně-technickou evidenci při, příjmu, výrobě, skladování a expedici surovin a hotových výrobků
 - prováděli balení a etiketaci potravinářských výrobků
 - prováděli manipulaci i dopravu surovin, meziproductů a výrobků v průběhu výroby mezi jednotlivými výrobními procesy při dodržení jejich identifikace a sledovatelnosti
 - obsluhovali a udržovali potravinářské stroje a zařízení
 - vyráběli, uchovávali, skladovali potravinářské výrobky a vykonávali odbytové činnosti v souladu s principy zajištění bezpečnosti potravin
 - přijímali a uchovávali suroviny pro průmyslovou výrobu potravin v souladu s principy zajištění bezpečnosti potravin

- dodržovali technologické postupy a hygienické požadavky v potravinářské výrobě
- Provádět kontrolu a dbát na zajištění bezpečnosti potravinářských výrobků
 - zjišťovali případné závady v průběhu technologického procesu a samostatně řešili běžné problémy
 - sledovali kritické body s cílem zajistit bezpečnost potravin
 - kontrolovali dobu minimální trvanlivosti surovin a výrobků
 - prováděli senzorické hodnocení vstupních surovin, meziproductů a hotových výrobků dle příslušných norem
- Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci
 - znali systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uměli uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce)
 - osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik
 - znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
 - chápali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem
 - byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázali první pomoc sami poskytnout
- Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb
 - dodržovali stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
 - dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana)
 - chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
- Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje
 - nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí
 - zvažovali při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady
 - efektivně hospodařili se svými finančními prostředky
 - znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení

3 Charakteristika školy

Název školy	SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14		
Adresa	Štursova 14, 779 00 OLOMOUC		
Název ŠVP	Výrobce potravin zaměřeni na výrobu cukrovinek		
Platnost	1.9.2012	Dosažené vzdělání	Střední vzdělání s výučním listem
Kód a název oboru	RVP 29-51-H/01 Výrobce potravin	Délka studia v letech:	3

Charakteristika školy

Tradice školy a její postavení v regionu

Jsme státní střední školou, která se specializuje na oblast služeb.

Vyučované obory:

Kuchař – číšník (Kuchař), Kuchař- číšník (Číšník, servírka), Kuchař-číšník, Gastronomie, Kadeřník, Aranžér, Cukrář, Výrobce potravin, Operátor skladování, Krejčí, Pekař.

Studium v těchto oborech je tříleté zakončené výučním listem, obor Gastronomie je čtyřletý zakončený maturitní zkouškou.

Pro nadané žáky s ukončeným středním vzděláním s výučním listem jsou určeny třídy nástavbového studia – dvouleté denní nebo tříleté večerní studium zakončené maturitní zkouškou.

V olomouckém regionu působí naše škola již 50let, jedná se o jednu z největších škol tohoto typu v našem kraji s dlouholetou tradicí. Došlo k několika rekonstrukcím stávající budovy, byla provedena řada změn a stavebních úprav.

Charakteristika pedagogického sboru:

Odbornost, kvalifikovanost, aprobovanost, kreativita, týmová spolupráce, celoživotní vzdělávání

Struktura pedagogického sboru:

Učitelé všeobecných a odborných předmětů, učitelé odborného výcviku, výchovný poradce, metodik primární prevence, koordinátor EVOV.

Charakteristika žáků:

Školu navštěvují žáci nejen z Olomouce ale i z okolí. Vzhledem k poloze učiliště (5 minut od vlakového nádraží a v blízkosti centra) nemají žáci problém s dojížděním.

Žáci přicházejí ze základních škol, případně i z jiných středních škol, večerní nástavbové studium je určeno pro dospělé, kteří si dodělávají maturitní zkoušku a přicházejí z praxe.

Spolupráce s rodiči

V roce 2005 byla zřízena Školská rada, jejímž členy jsou zákonní zástupci nezletilých žáků, zletilí žáci, pedagogičtí pracovníci školy a zástupci zřizovatele.

Ve škole dále pracuje Klub rodičů a přátel školy – občanské sdružení.

Každoročně na podzim a na jaře se konají třídní schůzky, konzultační schůzky pro rodiče jsou možné kdykoliv po telefonické domluvě s příslušnými vyučujícími.

Rodiče i veřejnost jsou o aktivitách školy seznamováni také prostřednictvím webových stránek školy, pro zájemce o studium škola každoročně pořádá Den otevřených dveří.

Vzdělávací, volnočasové možnosti školy

Kromě kmenových učeben jsou ve škole odborné učebny – počítačové učebny vybavené moderními PC programy, jazykové učebny, sluchátková posluchárna, odborné učebny pro žáky gastronomických oborů a oboru Cukrář, odborná učebna určená pro žáky oboru Prodavač, moderně vybavené učebny pro aranžéry. V suterénu školy je zřízeno školní kadeřnictví a krejčovství, kde žáci těchto oborů vykonávají praxi.

Praktická výuka dalších oborů probíhá na jednotlivých smluvních pracovištích OV (hotely Flora, Clarion, NH hotel, Nestlé s. r. o., Kaufland, reklamní agentury, cukrářské výroby Mamka, Katrin, Sladký Měďa...).

Vzdělávání žáků probíhá podle platných osnov a schválených ŠVP pro jednotlivé obory.

V odpoledních hodinách mohou žáci navštěvovat kroužky – konverzace v cizích jazycích, matematický kroužek, počítačový kroužek, kroužek moderního stylu, sportovní kroužky – florbal, stolní tenis.

Zapojení školy do místního společenského života, soutěže žáků, sportovní akce

Naši žáci mají možnost pravidelné účasti v odborných soutěžích, kde prokazují svou zručnost, naučené dovednosti i vlastní kreativitu. Obor kadeřník prezentuje účesovou tvorbou. Pro obor cukrář a aranžér jsou typické tematické soutěže zaměřené především na zručnost a zpracování naučených poznatků. Žáci oboru číšník,

servírka mohou prokázat dovednosti barmanské či baristické. Kromě soutěží se žáci účastní i přednášek, školení, workshopů či kurzů, jsou pravidelně zapojováni do místního společenského života, kde prezentují naši školu i vlastní dovednosti. Další aktivity žáků naší školy naleznete ve výroční zprávě školy.

Naše škola spoluorganizuje Celostátní matematickou soutěž za účasti žáků středních škol olomouckého regionu. Každoročně se žáci 1. ročníků mohou účastnit lyžařského výcviku, kde pod dozorem instruktorů absolvují výcvik ve sjezdovém lyžování, na běžkách a ve snowboardu.

Kromě výše zmíněných sportovních akcí škola dále organizuje i pětidenní sportovní kurz, jehož náplní je cykloturistika, jízda na lodích, horolezectví, potápění, paintball, míčové hry, orientace v terénu..

Mezinárodní kontakty

V roce 2005 navázala škola kontakt s italskou školou Istituto di Istruzione Superiore, Classico, Scientifico, Professionale. Naši žáci oborů Kuchař, Číšník navštívili opakovaně jihoitalskou Kalábrii, kde pracovali v místních provozovnách pod vedením italských učitelů odborného výcviku.

Po velmi dobrých zkušenostech z této stáže škola postupně rozšířila mezinárodní kontakty a do programu Leonardo da Vinci pod záštitou EU zapojila i školy v Litvě, Francii a na Kypru.

Nejen žáci, ale i pedagogové a učitelé OV navštívili školy v litevské Klaipedě a francouzském městě Vannes.

V současné době je naše škola zapojena do projektu ERASMUS+, v rámci kterého žáci gastronomických oborů pokračují v zahraničních mobilitách.

4 Charakteristika ŠVP

Název školy	SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14		
Adresa	Štursova 14, 779 00 OLOMOUC		
Název ŠVP	Výrobce potravin zaměřeni na výrobu cukrovinek		
Platnost	1.9.2012	Dosažené vzdělání	Střední vzdělání s výučním listem
Kód a název oboru	RVP 29-51-H/01 Výrobce potravin	Délka studia v letech:	3

CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

Instituce : SOŠ obchodu a služeb, Štursova 14, Olomouc
 Kód a název oboru vzdělávání: 29-51-H/01 Výrobce potravin
 Název ŠVP: Výrobce potravin zaměřeni na výrobu cukrovinek
 Forma studia : denní
 Délka studia : 3 roky
 Stupeň poskytovaného vzdělání : střední vzdělání se závěrečnou zkouškou
 Datum platnosti ŠVP : od 1. 9. 20012

Celkové pojetí vzdělávání v daném programu

ŠVP obor Výrobce potravin bude realizován podle RVP, podle státem schváleného pedagogického dokumentu, v jehož konečné fázi budou vytvořeny optimální předpoklady pro lepší uplatnění absolventů středního odborného vzdělávání na trhu práce.

Cíle ŠVP vyjadřují společenské požadavky na vzdělanostní a osobnostní rozvoj žáků. Pro jejich uskutečňování je podmínkou vzdělávání v daném programu, propojení teoretických a praktických znalostí a dovedností při prezentaci zboží a služeb pro různorodé cílové skupiny. V procesu vzdělávání je kladen důraz na rozvíjení komunikativních dovedností, schopnosti řešit problémové situace a využívat informační technologie. Výběr metod a postupů odpovídá odborné úrovni pedagogů a jejich užití je blíže konkretizováno na úrovni vyučovacích předmětů. Výuka je zaměřena na rozvíjení tvůrčích schopností, využívání autodidaktických metod, problémové učení a týmovou práci.

Důraz je kladen na sociálně komunikativní aspekty učení a vyučování:

- diskuze
 - řízený rozhovor
 - obhajoba vlastních názorů a postojů
- Významnou součástí metod a postupů jsou motivační činitelé:
- soutěže v oboru
 - veřejné prezentace žáků
 - řešení konfliktních situací
 - využívání projektových metod výuky

Organizace výuky

Výuka je organizována v tříleté formě denního studia. Je ukončena závěrečnou zkouškou podle příslušných právních norem a poskytuje střední vzdělání se závěrečnou zkouškou.

Odborný výcvik je organizován v závodě Zora firmy Nestlé Česko s.r.o. Odborný výcvik probíhá cyklicky buď v lichém nebo sudém týdnu a pracovní doba je v prvním ročníku 6 hodin, ve druhém a třetím ročníku 7 hodin.

Způsob hodnocení

Klasifikace se řídí klasifikačním řádem. Hodnocení a klasifikace jsou součástí výchovy a vzdělávání žáků, jsou pro ně stanovena pravidla v souladu se školskými předpisy. Klasifikace může být průběžná / hodnotí dílčí výsledky žáka v jednotlivých předmětech / nebo celková / na konci 1. a 2. pololetí /.

Součástí klasifikačního řádu jsou i pravidla chování, včetně postihů:

Chování žáků se klasifikuje stupni:

- velmi dobré - žák se chová a jedná v souladu s platnými předpisy
- uspokojivé - žák porušuje školní řád řadou drobných přestupků / vyrušuje při vyučování, nenosí pomůcky, nechodí včas do vyučování a na odborný výcvik, má neomluvenou absenci /
- neuspokojivé - žák závažným způsobem porušuje školní řád

Při opakovaném porušování školního řádu nebo porušení školního řádu závažným způsobem může být žák podmíněčně vyloučen nebo vyloučen ze studia.

Prospěch žáka v jednotlivých předmětech se klasifikuje stupni:

- 1 - výborný
- 2 - chvalitebný
- 3 - dobrý
- 4 - dostatečný
- 5 - nedostatečný

Stupeň prospěchu stanoví učitel jak při průběžné, tak při celkové klasifikaci. Při nedostatku klasifikačních podkladů, při nedostatečném a slabém prospěchu a o výchovných opatřeních informuje třídní učitel na konci každého čtvrtletí prokazatelným způsobem zákonného zástupce žáka.

Podklady pro hodnocení učitel získává různými druhy zkoušek - ústní, písemné, orientační apod., sledováním připravenosti žáka na výuku z hlediska domácí přípravy, soustavným sledováním aktivity žáka. Výsledná klasifikace není jen aritmetickým průměrem známek za dané klasifikační období, ale vždy je přihlíženo k žákovým vzdělávacím a osobnostním předpokladům.

Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků mimořádně nadaných

Práce se žáky se speciálními vzdělávacími potřebami

Vzdělávání žáků se ŠVP probíhá podle platné legislativy. Ve škole se vzdělávají žáci se specifickými poruchami učení i chování a dále žáci se zdravotním nebo sociálním znevýhodněním. Všichni žáci jsou integrováni do běžných tříd a jsou vzděláváni podle platného vzdělávacího programu. Třídní učitelé úzce spolupracují s pedagogicko-psychologickou poradnou, s výsledky vyšetření žáků jsou seznámeni vyučující, kteří zohledňují žáky dle doporučení poradny – např. delší časový limit při písemném zkoušení, přednost různých forem zkoušení před ostatními, zadávání kratších celků při hodnocení, stanovení individuálního tempa.

Žáci se specifickými vzdělávacími potřebami jsou připravováni tak, aby zvládli učivo v rozsahu ŠVP. Využívá se následujících metod:

- týmová spolupráce – výuka ve skupině
- interaktivní výuka – využití okamžité zpětné vazby
- diferencovaná výuka – výuka je přizpůsobena individuálním potřebám žákům, je vhodné i rozdělení žáků ve třídě do různých skupin dle jejich možností a schopností

Zákonní zástupci žáků se specifickými poruchami učení přikládají k přihlášce na střední školu odborný posudek od psychologa z pedagogicko-psychologické poradny nebo ze specializovaného centra. Úkolem výchovné poradkyně před nástupem žáků do školy je vypracovat na základě těchto posudků zprávu o SPU, která může být během školního roku doplňována. Pokud potřebuje se žáky hovořit, je oprávněna je vyzvednout z teoretického nebo praktického vyučování. Výchovná poradkyně pravidelně informuje třídní učitele o žácích s SPU a ti pak předávají zprávu příslušným vyučujícím, kteří tyto žáky vyučují.

Žákům se speciálními vzdělávacími potřebami a mimořádně nadaným žákům může ředitel školy na základě žádosti zákonného zástupce nezletilého žáka nebo na základě žádosti zletilého žáka povolit individuální vzdělávací plán.

Všichni žáci mohou využívat konzultačních hodin, které jsou vždy po vyučování a s jejichž rozpisem jsou žáci seznámeni na začátku školního roku.

Práce s nadanými žáky

Matematicky nadaní žáci mají možnost zúčastnit se školního kola matematické soutěže a nejlepší z nich dále postoupit do republikového kola. Nadání v oboru mohou žáci uplatnit v odborných soutěžích.

Požadavky na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a hygienu práce

Neoddělitelnou součástí teoretického i praktického vyučování je problematika bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, hygieny práce a požární ochrany. Výchova k bezpečné a zdraví neohrožující práci vychází ve výchovně vzdělávacím procesu z požadavků právních a ostatních předpisů k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci / zákonů, nařízení vlády, vyhlášek, technických předpisů a českých technických norem/ platných v době výuky. Požadavky vybrané z těchto předpisů se musí vztahovat k výkonu konkrétních činností, které jsou obsahem odborného výcviku i teoretické výuky. Tyto požadavky musí být doplněny o informace o možných

rizicích ohrožení života a zdraví, kterým jsou žáci vystaveni, včetně informace o opatřeních na ochranu před působením těchto rizik.

Prostory pro výuku musí odpovídat svými podmínkami požadavkům stanoveným zdravotnickými předpisy.

Podmínky pro přijímání ke vzdělání

Předpokladem pro přijetí ke studiu je splnění povinné školní docházky. Při přijímání ke studiu se hodnotí dosažené výsledky ze ZŠ, zájem uchazečů o obor a předpoklady pro jeho vykonávání po stránce fyzické i osobnostní.

- Zdravotní způsobilost uchazeče

Uchazeči o studium musí vyhovovat zdravotním požadavkům uvedeným pro tento obor vzdělání.

K posouzení zdravotního stavu uchazeče je kompetentní registrovaný praktický lékař. V případě zdravotního omezení přijetí závisí na specifických požadavcích zvoleného oboru vzdělání nebo jeho předpokládaného uplatnění.

Způsob ukončení vzdělávání

Vzdělávání je ukončeno závěrečnou zkouškou. Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy.

4.1 Popis materiálního a personálního zajištění výuky

Materiální podmínky

Teoretická výuka probíhá v budově školy na Štursově ulici č. 14. Kromě kmenových učeben, které jsou vybaveny bílými keramickými tabulemi, jsou žákům k dispozici počítačové učebny, jazykové učebny vybavené audiovizuální technikou, videové učebny, odborné učebny pro teoretickou výuku žáků oboru prodavač, operátor skladování, kuchař a čistič.

Pro výuku lze dále využít interaktivní tabule.

Výuka tělesné výchovy probíhá ve dvou tělocvičnách, které jsou vybaveny posilovacími stroji, zrcadlovou stěnou, audiovizuální technikou. Žáci sportují i na hřištích v areálu školy.

Pro žáky je určena také knihovna, ve které si mohou půjčovat jak beletrii tak odbornou literaturu.

Odborný výcvik probíhá na jednotlivých pracovištích v Olomouci. Kadeřníci, krejčovské a aranžéri mají vlastní pracoviště odborného výcviku, která se nacházejí v budově školy. Odborný výcvik cukrářů a gastronomických oborů probíhá jak v odborných učebnách školy, tak na smluvních pracovištích. Škola zřídila kadeřnictví a zakázkové krejčovství v suterénu školy, které jsou k dispozici i široké veřejnosti.

V suterénu školy se nachází rovněž moderní školní jídelna, ve které se mohou žáci stravovat a vybírat si z nabídky 2 pokrmů. Obsluhu v jídelně zajišťují v rámci odborného výcviku žáci maturitního oboru Gastronomie. V přízemí je žákům k dispozici bufet a automaty na rychlé občerstvení, na kávu, minerálku a další nealkoholické nápoje.

Personální podmínky

Výuku ve škole zajišťují vyučující teoretické výuky i odborného výcviku, kteří jsou plně kvalifikováni.

Na škole je plně kvalifikovaný výchovný poradce, metodik primární prevence i koordinátor environmentální výchovy, vzdělávání a osvěty.

Učitelé teoretických předmětů i učitelé odborného výcviku využívají ke svému dalšímu vzdělávání různých programů, projektů, účastní se odborných seminářů a školení, které pořádají různé vzdělávací instituce, jiné školy nebo pedagogická centra.

Organizační podmínky

Základním dokumentem školy je Školní řád, jehož obsahem je režim školy, práva a povinnosti žáků a zákonných zástupců, docházka do školy – podmínky pro omlouvání absence, hygiena a zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (BOZP), výchovná opatření, hodnocení výsledků vzdělávání žáků v jednotlivých předmětech, klasifikační řád.

Vždy první den nového školního roku jsou všichni žáci seznámeni prostřednictvím svých třídních učitelů se Školním řádem, pro rodiče našich žáků je Školní řád zveřejněn na webových stránkách školy.

Podmínky bezpečnosti práce, požární plán, evakuační plán

Škola má zpracovanou směrnici k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví žáků ve škole, požární poplachovou

směrnici, požární evakuační plán, preventivní požární hlídky. Rovněž je zpracován provozní řád školní kuchyně, provozní řád dílen praktického vyučování oboru krejčí, provozní řád pro odborný výcvik žáků oboru aranžér, cukrář a kuchař - číšník, provozní řád školního kadeřnictví a holičství pro odborný výcvik žáků oboru kadeřník. Žáci, kteří vykonávají odborný výcvik mimo budovu školy, se řídí provozním řádem jednotlivých smluvních pracovišť.

Pro všechny odborné učebny a tělocvičny jsou vypracovány organizační a provozní řády, stejně tak jsou vypracovány pokyny pro šatny.

Žáci jsou seznámeni s jednotlivými řády a pokyny, o čemž je učiněn zápis do třídních knih, deníků OV a 1. den školy žáci podepisují seznámení s BOZP.

4.2 Začlenění průřezových témat

Občan v demokratické společnosti

Integrace do výuky

Český jazyk	
1. ročník	Národní jazyk Zdokonalování jazykových dovedností Slohová výchova Práce s textem
2. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Slovo, slovní zásoba Větná stavba Slohová výchova Práce s textem
3. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Jazykový rozbor Slohová výchova Kultura řeči
Anglický jazyk	
1. ročník	Seznamování, představování, osobní údaje Domov, bydlení Rodina Hudba, film, volný čas
2. ročník	Sport, denní režim Jídla a nápoje
3. ročník	V restauraci Zásady a pravidla, Evropa
Německý jazyk	
1. ročník	První kontakty Lidé Lidé a jejich řeči Země Škola Školní předměty Rodina Můj dům Opakování
2. ročník	Stravovací návyky Národní a mezinárodní kuchyně Ve městě Obchody a místa setkání Nákupy Každodenní život Přátelství
3. ročník	Rakousko

	V hotelu Česká kuchyně, recepty Cestování, prázdniny, dovolená Komunikace s hostem Německo Opakování učiva
Občanská nauka	
1. ročník	Člověk ve společnosti Víra a ateismus, náboženství Člověk jako občan Média
2. ročník	Člověk a právo Právo a spravedlnost Rodinné právo Občanské právo Člověk a hospodářství
3. ročník	Historie české státnosti Soudobý svět Proces evropské integrace
Fyzika	
1. ročník	Mechanika Termika Elektřina a magnetismus Vlnění a optika Fyzika atomu Vesmír Základy biologie Obecná ekologie Člověk a životní prostředí
Matematika	
2. ročník	Operace s reálnými čísly Výrazy a jejich úpravy Řešení rovnic a nerovnic v množině R Planimetrie
3. ročník	Výpočet povrchů a objemů těles Práce s daty Funkce
Estetická výchova	
1. ročník	Antická kultura jako základ vzdělanosti Středověká literatura Humanismus a renesance Baroko Klasicismus, národní obrození Romantismus
2. ročník	Realismus, naturalismus ve světové literatuře

	Literární moderna u nás i ve světě Kritický realismus v naší literatuře Kulturní instituce a individuální četba
Tělesná výchova	
1. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový lyžařský kurz Zdravotní tělesná výchova
2. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový sportovní kurz Zdravotní tělesná výchova
3. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový sportovní kurz Zdravotní tělesná výchova
Práce s počítačem	
1. ročník	Osobní počítač Textový editor Word Elektronické kalkulátory Závěrečná práce v textovém editoru Word
2. ročník	Software počítače Počítačové viry a antivirová ochrana Autorská práva Operační systém Tabulkový kalkulátor Excel Závěrečná práce v tabulkovém kalkulátoru Excel
3. ročník	Databáze v Excelu Počítačové sítě Celosvětová počítačová síť Internet Elektronická pošta Grafický program Zoner Callisto Závěrečná práce v programu Zoner Callisto Program PowerPoint Závěrečná práce v programu PowerPoint
Ekonomika	
2. ročník	Základy tržní ekonomiky Zaměstnanci Podnikání, podnikatel
3. ročník	Podnik, majetek podniku, hospodaření podniku Mzdy, bankovníctví Daňová soustava, pojišťovnictví Daňová evidenční povinnost
Stroje a zařízení	
1. ročník	Úvod do předmětu Technické kreslení Nauka o materiálu Aplikovaná mechanika Základy elektrotechniky a automatizace Zařízení pro dopravu, skladování a přípravu surovin k výrobě

2. ročník	Stroje a zařízení pro výrobu kakaové hmoty Stroje a zařízení pro výrobu kakaového prášku Stroje a zařízení na výrobu čokoládových hmot Úvod do předmětu Stroje a zařízení na zpracování čokoládových hmot Stroje a zařízení pro výrobu dražé Moderní dražovací systémy Stroje a zařízení pro výrobu kandytů Stroje a zařízení na výrobu karamel Stroje a zařízení na výrobu litých cukrovinek Stroje a zařízení na výrobu náplní Stroje a zařízení na přípravu šlehaných hmot Stroje na balení
3. ročník	Úvod do předmětu Mechanizované linky pro výrobu kakaové hmoty Průmyslová zařízení na výrobu kakaového prášku Mechanizované a kontinuální linky pro výrobu čokoládových hmot Mechanizované a kontinuální linky pro zpracování čokoládových hmot Stroje a zařízení na výrobu dezertních hmot Mechanizované a kontinuální linky pro výrobu kandytů Mechanizované a kontinuální linky na výrobu karamel Mechanizované a kontinuální linky pro výrobu litých cukrovinek Stroje a zařízení na výrobu komprimátů Zařízení na výrobu lékočivých a orientálních výrobků Zařízení na výrobu žvýkací gummy Zařízení na výrobu instantních prášků Zařízení na výrobu aerovaných výrobků Komplexně mechanizované balící linky
Technologie	
1. ročník	Úvod do předmětu Výroba kakaového prášku a kakaového másla Rozdělení sortimentu výroby cukrovinek Ochrana surovin a boj proti skladištním škůdcům Výroba kakaové hmoty Výroba čokoládových hmot
2. ročník	Úvod do předmětu Formování čokolád a čokoládových specialit Výroba dražé Výroba formovaných čokoládových cukrovinek Výroba máčených výrobků Výroba kandytů Výroba karamel Výroba fondánu a fondánových hmot Výroba likérových vloček s cukrovou skořápkou Výroba želé
3. ročník	Úvod do předmětu Výroba pěnových cukrovinek Výroba marcipánu a podobných hmot Výroba dezertních hmot Výroba nugátů Výroba komprimátů Sojové a kokosové cukrovinky Lékočivové cukrovinky Žvýkací guma Výroba šumících a nápojových prášků Výroba instantních prášků Speciální výrobky

	Dezertní směsi Výrobní dokumentace a její využití Hodnocení jakosti Odpady, ztráty a zmetky při výrobě cukrovinek Skladování cukrovinek
Suroviny	
1. ročník	Úvod do předmětu Složení potravin a lidská výživa Jakostní znaky surovin, skladování Cukry a jiná sladidla Kakaová jádra
2. ročník	Tuky a jedlé oleje Mléko a mléčné suroviny Jádroviny a olejnatá semena Škroby a mouky Vaječné suroviny Chuťové a vonné látky Ovoce a ovocné polotovary
3. ročník	Emulgátory Lih a lihoviny Rosolující látky a rostlinné gummy Potravinářská barviva Suroviny pro úpravu povrchu cukrovinek Konzervační látky Ostatní pomocné látky Obalové materiály
Odborný výcvik	
1. ročník	Úvod Seznámení se zásadami hospodaření se surovinami Jakost surovin, polotovarů, obalů a pomocných látek Příprava surovin a pomocného materiálu Příprava základních cukerných roztoků Zpracování kakaových bobů, výroba kakaové hmoty, kakaového prášku, kakaového másla Výroba čokoládových a nugátových hmot Seznámení s obsluhou strojů a zařízení
2. ročník	Úvod Výroba dražé Výroba máčených dezertů Výroba kandytů Výroba karamel Výroba fondánových, likérových a želé hmot Povrchová úprava čokoládových a nečokoládových cukrovinek Výroba speciálních druhů cukrovinek Obsluha, údržba a seřizování strojního vybavení Vedení předepsané evidence
3. ročník	Výroba čokoládových hmot Výroba kakaového prášku a kakaového másla Průmyslová výroba dražé Průmyslová výroba kandytů Průmyslová výroba výrobků z fondánových, likérových a rosolujících hmot Výroba dezertních hmot a dezertů Bezpečnost práce, hygiena a sanitace v potravinářském průmyslu, sledování kritických bodů Vedení provozní evidence Obsluha, údržba a seřizování strojů Výroba arovaných čokoládových cukrovinek Průmyslové zpracování čokoládových hmot na kontinuálních linkách

Pokryto předmětem

Tělesná výchova
Ekonomika
Český jazyk
Estetická výchova
Práce s počítačem
Stroje a zařízení
Technologie
Suroviny
Občanská nauka
Fyzika
Odborný výcvik
Anglický jazyk

Člověk a životní prostředí

Integrace do výuky

Český jazyk	
1. ročník	Národní jazyk Slohová výchova Práce s textem
2. ročník	Slohová výchova Práce s textem
3. ročník	Slohová výchova Informační zdroje Kultura řeči
Anglický jazyk	
1. ročník	Domov, bydlení
3. ročník	Zásady a pravidla, Evropa
Občanská nauka	
1. ročník	Člověk ve společnosti Víra a ateismus, náboženství Člověk jako občan Média
2. ročník	Člověk a právo Právo a spravedlnost Rodinné právo Občanské právo Člověk a hospodářství
3. ročník	Historie české státnosti Soudobý svět Proces evropské integrace
Fyzika	
1. ročník	Fyzika atomu Základy biologie Obecná ekologie Člověk a životní prostředí
Chemie	
2. ročník	Významné prvky a jejich sloučeniny
3. ročník	Uhlovodíky a jejich zdroje
Estetická výchova	
1. ročník	Antická kultura jako základ vzdělanosti Baroko

2. ročník	Klasicismus, národní obrození Realismus, naturalismus ve světové literatuře Kulturní instituce a individuální četba Kritický realismus v naší literatuře
Tělesná výchova	
1. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový lyžařský kurz Zdravotní tělesná výchova
2. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový sportovní kurz Zdravotní tělesná výchova
3. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový sportovní kurz Zdravotní tělesná výchova
Práce s počítačem	
1. ročník	Osobní počítač Elektronické kalkulátory
3. ročník	Počítačové sítě Celosvětová počítačová síť Internet Elektronická pošta
Ekonomika	
2. ročník	Základy tržní ekonomiky Zaměstnanci Podnikání, podnikatel
3. ročník	Podnik, majetek podniku, hospodaření podniku Mzdy, bankovníctví Daňová soustava, pojišťovnictví Daňová evidenční povinnost
Stroje a zařízení	
1. ročník	Úvod do předmětu Technické kreslení Nauka o materiálu Aplikovaná mechanika Základy elektrotechniky a automatizace Zařízení pro dopravu, skladování a přípravu surovin k výrobě Stroje a zařízení pro výrobu kakaové hmoty Stroje a zařízení pro výrobu kakaového prášku Stroje a zařízení na výrobu čokoládových hmot
2. ročník	Úvod do předmětu Stroje a zařízení na zpracování čokoládových hmot Stroje a zařízení pro výrobu dražé Moderní dražovací systémy Stroje a zařízení pro výrobu kandytů Stroje a zařízení na výrobu karamel Stroje a zařízení na výrobu lých cukrovinek Stroje a zařízení na výrobu náplní

3. ročník	Stroje a zařízení na přípravu šlehaných hmot Stroje na balení Úvod do předmětu Mechanizované linky pro výrobu kakaové hmoty Průmyslová zařízení na výrobu kakaového prášku Mechanizované a kontinuální linky pro výrobu čokoládových hmot Mechanizované a kontinuální linky pro zpracování čokoládových hmot Stroje a zařízení na výrobu dezertních hmot Mechanizované a kontinuální linky pro výrobu kandytů Mechanizované a kontinuální linky na výrobu karamel Mechanizované a kontinuální linky pro výrobu lých cukrovinek Stroje a zařízení na výrobu komprimátů Zařízení na výrobu lékořicových a orientálních výrobků Zařízení na výrobu žvýkací gumy Zařízení na výrobu instantních prášků Zařízení na výrobu aerovaných výrobků Komplexně mechanizované balící linky
Technologie	
1. ročník	Úvod do předmětu Výroba kakaového prášku a kakaového másla Rozdělení sortimentu výroby cukrovinek Ochrana surovin a boj proti skladištním škůdcům Výroba kakaové hmoty Výroba čokoládových hmot
2. ročník	Úvod do předmětu Formování čokolád a čokoládových specialit Výroba dražé Výroba formovaných čokoládových cukrovinek Výroba máčených výrobků Výroba kandytů Výroba karamel Výroba fondánu a fondánových hmot Výroba likérových vložek s cukrovou skořápkou Výroba želé
3. ročník	Úvod do předmětu Výroba pěnových cukrovinek Výroba marcipánu a podobných hmot Výroba dezertních hmot Výroba nugátů Výroba komprimátů Sojové a kokosové cukrovinky Lékořicové cukrovinky Žvýkací guma Výroba šumících a nápojových prášků Výroba instantních prášků Speciální výrobky Dezertní směsi Výrobní dokumentace a její využití Hodnocení jakosti Odpady, ztráty a zmetky při výrobě cukrovinek Skladování cukrovinek
Suroviny	
1. ročník	Úvod do předmětu Složení potravin a lidská výživa Jakostní znaky surovin, skladování Cukry a jiná sladidla Kakaová jádra

2. ročník	Tuky a jedlé oleje Mléko a mléčné suroviny Jádroviny a olejnatá semena Škroby a mouky Vaječné suroviny Chuťové a vonné látky Ovoce a ovocné polotovary
3. ročník	Emulgátory Lih a lihoviny Rosolující látky a rostlinné gummy Potravinářská barviva Suroviny pro úpravu povrchu cukrovinek Konzervační látky Ostatní pomocné látky Obalové materiály
Odborný výcvik	
1. ročník	Úvod Seznámení se zásadami hospodaření se surovinami Jakost surovin, polotovarů, obalů a pomocných látek Příprava surovin a pomocného materiálu Příprava základních cukerných roztoků Zpracování kakaových bobů, výroba kakaové hmoty, kakaového prášku, kakaového másla Výroba čokoládových a nugátových hmot Seznámení s obsluhou strojů a zařízení
2. ročník	Úvod Výroba dražé Výroba máčených dezertů Výroba kandytů Výroba karamel Výroba fondánových, likérových a želé hmot Povrchová úprava čokoládových a nečokoládových cukrovinek Výroba speciálních druhů cukrovinek Obsluha, údržba a seřizování strojního vybavení Vedení předepsané evidence
3. ročník	Výroba čokoládových hmot Výroba kakaového prášku a kakaového másla Průmyslová výroba dražé Průmyslová výroba kandytů Průmyslová výroba výrobků z fondánových, likérových a rosolujících hmot Výroba dezertních hmot a dezertů Bezpečnost práce, hygiena a sanitace v potravinářském průmyslu, sledování kritických bodů Vedení provozní evidence Obsluha, údržba a seřizování strojů Výroba aerovaných čokoládových cukrovinek Průmyslové zpracování čokoládových hmot na kontinuálních linkách

Pokryto předmětem

Tělesná výchova
Ekonomika
Chemie
Český jazyk
Práce s počítačem
Stroje a zařízení
Technologie
Suroviny

Občanská nauka
Fyzika
Odborný výcvik
Anglický jazyk
Německý jazyk

Člověk a svět práce

Integrace do výuky

Český jazyk	
1. ročník	Národní jazyk Zdokonalování jazykových dovedností Slohová výchova Práce s textem
2. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Slovo, slovní zásoba Větná stavba Slohová výchova Práce s textem
3. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Slohová výchova Informační zdroje Kultura řeči
Anglický jazyk	
2. ročník	Jídla a nápoje
3. ročník	V restauraci Zásady a pravidla, Evropa
Občanská nauka	
1. ročník	Člověk ve společnosti Víra a ateismus, náboženství Člověk jako občan Média
2. ročník	Člověk a právo Právo a spravedlnost Rodinné právo Občanské právo Člověk a hospodářství
3. ročník	Historie české státnosti Soudobý svět Proces evropské integrace
Fyzika	
1. ročník	Mechanika Termika Elektřina a magnetismus Vlnění a optika Základy biologie Obecná ekologie
Matematika	
2. ročník	Operace s reálnými čísly Řešení rovnic a nerovnic v množině R Planimetrie
3. ročník	Výpočet povrchů a objemů těles Práce s daty Funkce
Estetická výchova	
2. ročník	Kulturní instituce a individuální četba

Tělesná výchova	
1. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový lyžařský kurz Zdravotní tělesná výchova
2. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový sportovní kurz Zdravotní tělesná výchova
3. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový sportovní kurz Zdravotní tělesná výchova
Práce s počítačem	
1. ročník	Osobní počítač Textový editor Word Elektronické kalkulátory Závěrečná práce v textovém editoru Word
2. ročník	Operační systém Závěrečná práce v tabulkovém kalkulátoru Excel
3. ročník	Celosvětová počítačová síť Internet Elektronická pošta Program PowerPoint Závěrečná práce v programu PowerPoint
Ekonomika	
2. ročník	Základy tržní ekonomiky Zaměstnanci Podnikání, podnikatel
3. ročník	Podnik, majetek podniku, hospodaření podniku Mzdy, bankovnictví Daňová soustava, pojišťovnictví Daňová evidenční povinnost
Technologie	
1. ročník	Úvod do předmětu Výroba kakaového prášku a kakaového másla Rozdělení sortimentu výroby cukrovinek Ochrana surovin a boj proti skladishním škůdcům Výroba kakaové hmoty Výroba čokoládových hmot
2. ročník	Úvod do předmětu Formování čokolád a čokoládových specialit Výroba dražé Výroba formovaných čokoládových cukrovinek Výroba máččených výrobků Výroba kandytů Výroba karamel Výroba fondánu a fondánových hmot Výroba likérových vložek s cukrovou skořápkou Výroba želé
3. ročník	Úvod do předmětu

	Výroba pěnových cukrovinek Výroba marcipánu a podobných hmot Výroba dezertních hmot Výroba nugátů Výroba komprimátů Sojové a kokosové cukrovinky Lékořičkové cukrovinky Žvýkáci guma Výroba šumících a nápojových prášků Výroba instantních prášků Speciální výrobky Dezertní směsi Výrobní dokumentace a její využití Hodnocení jakosti Odpady, ztráty a zmetky při výrobě cukrovinek Skladování cukrovinek
Suroviny	
1. ročník	Úvod do předmětu Složení potravin a lidská výživa Jakostní znaky surovin, skladování Cukry a jiná sladidla Kakaová jádra
2. ročník	Tuky a jedlé oleje Mléko a mléčné suroviny Jádroviny a olejnatá semena Škroby a mouky Vaječné suroviny Chuťové a vonné látky Ovoce a ovocné polotovary
3. ročník	Emulgátory Lih a lihoviny Rosolující látky a rostlinné gemy Potravinářská barviva Suroviny pro úpravu povrchu cukrovinek Konzervační látky Ostatní pomocné látky Obalové materiály
Odborný výcvik	
1. ročník	Úvod Seznámení se zásadami hospodaření se surovinami Jakost surovin, polotovarů, obalů a pomocných látek Příprava surovin a pomocného materiálu Příprava základních cukerných roztoků Zpracování kakaových bobů, výroba kakaové hmoty, kakaového prášku, kakaového másla Výroba čokoládových a nugátových hmot Seznámení s obsluhou strojů a zařízení
2. ročník	Úvod Výroba dražé Výroba máččených dezertů Výroba kandytů Výroba karamel Výroba fondánových, likérových a želé hmot Povrchová úprava čokoládových a nečokoládových cukrovinek Výroba speciálních druhů cukrovinek Obsluha, údržba a seřizování strojního vybavení Vedení předepsané evidence
3. ročník	Výroba čokoládových hmot Výroba kakaového prášku a kakaového másla

<p>Průmyslová výroba dražé Průmyslová výroba kandytů Průmyslová výroba výrobků z fondánových, likérových a rosolujících hmot Výroba dezertních hmot a dezertů Bezpečnost práce, hygiena a sanitace v potravinářském průmyslu, sledování kritických bodů Vedení provozní evidence Obsluha, údržba a seřizování strojů Výroba aerovaných čokoládových cukrovinek Průmyslové zpracování čokoládových hmot na kontinuálních linkách</p>

Pokryto předmětem

Tělesná výchova
Ekonomika
Český jazyk
Estetická výchova
Práce s počítačem
Technologie
Suroviny
Občanská nauka
Fyzika
Odborný výcvik
Anglický jazyk

Informační a komunikační technologie

Integrace do výuky

Český jazyk	
1. ročník	Národní jazyk Zdokonalování jazykových dovedností Práce s textem
2. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Slovo, slovní zásoba Větná stavba Slohová výchova Práce s textem
3. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Slohová výchova Informační zdroje
Anglický jazyk	
1. ročník	Seznamování, představování, osobní údaje
2. ročník	Každodenní činnosti, škola
Občanská nauka	
1. ročník	Člověk ve společnosti Víra a ateismus, náboženství Člověk jako občan Média
2. ročník	Člověk a právo Právo a spravedlnost Rodinné právo Občanské právo Člověk a hospodářství

3. ročník	Historie české státnosti Soudobý svět Proces evropské integrace
Fyzika	
1. ročník	Mechanika Termika Elektřina a magnetismus Vlnění a optika Fyzika atomu Vesmír Základy biologie Obecná ekologie Člověk a životní prostředí
Chemie	
2. ročník	Směsi a roztoky Částicové složení látek Chemický děj Názvosloví anorganických sloučenin Chemické výpočty Významné prvky a jejich sloučeniny
3. ročník	Charakteristika organických sloučenin Uhlovodíky a jejich zdroje Deriváty uhlovodíků Přírodní látky Významné organické látky
Matematika	
	Práce s daty
Estetická výchova	
1. ročník	Humanismus a renesance
Tělesná výchova	
	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový lyžařský kurz Zdravotní tělesná výchova
2. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový sportovní kurz Zdravotní tělesná výchova
3. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Výběrový sportovní kurz Zdravotní tělesná výchova
Práce s počítačem	
1. ročník	Osobní počítač Textový editor Word Elektronické kalkulátory Závěrečná práce v textovém editoru Word
2. ročník	Software počítače Počítačové viry a antivirová ochrana Autorská práva

3. ročník	<p>Operační systém Tabulkový kalkulačtor Excel Závěrečná práce v tabulkovém kalkulačtoru Excel Databáze v Excelu Počítačové sítě Celosvětová počítačová síť Internet Elektronická pošta Grafický program Zoner Callisto Závěrečná práce v programu Zoner Callisto Program PowerPoint Závěrečná práce v programu PowerPoint</p>
Ekonomika	
2. ročník	<p>Základy tržní ekonomiky Zaměstnanci Podnikání, podnikatel</p>
3. ročník	<p>Podnik, majetek podniku, hospodaření podniku Mzdy, bankovníctví Daňová soustava, pojišťovnictví Daňová evidenční povinnost</p>
Stroje a zařízení	
1. ročník	<p>Úvod do předmětu Technické kreslení Nauka o materiálu Aplikovaná mechanika Základy elektrotechniky a automatizace Zařízení pro dopravu, skladování a přípravu surovin k výrobě Stroje a zařízení pro výrobu kakaové hmoty Stroje a zařízení pro výrobu kakaového prášku Stroje a zařízení na výrobu čokoládových hmot</p>
2. ročník	<p>Úvod do předmětu Stroje a zařízení na zpracování čokoládových hmot Stroje a zařízení pro výrobu dražé Moderní dražovací systémy Stroje a zařízení pro výrobu kandytů Stroje a zařízení na výrobu karamel Stroje a zařízení na výrobu litých cukrovinek Stroje a zařízení na výrobu náplní Stroje a zařízení na přípravu šlehaných hmot Stroje na balení</p>
3. ročník	<p>Úvod do předmětu Mechanizované linky pro výrobu kakaové hmoty Průmyslová zařízení na výrobu kakaového prášku Mechanizované a kontinuální linky pro výrobu čokoládových hmot Mechanizované a kontinuální linky pro zpracování čokoládových hmot Stroje a zařízení na výrobu dezertních hmot Mechanizované a kontinuální linky pro výrobu kandytů Mechanizované a kontinuální linky na výrobu karamel Mechanizované a kontinuální linky pro výrobu litých cukrovinek Stroje a zařízení na výrobu komprimátů Zařízení na výrobu lékočivých a orientálních výrobků Zařízení na výrobu žvýkací gummy Zařízení na výrobu instantních prášků Zařízení na výrobu aerovaných výrobků Komplexně mechnizované balící linky</p>
Technologie	
1. ročník	<p>Úvod do předmětu</p>

2. ročník	<p>Výroba kakaového prášku a kakaového másla Rozdělení sortimentu výroby cukrovinek Ochrana surovin a boj proti skladištním škůdcům Výroba kakaové hmoty Výroba čokoládových hmot Úvod do předmětu Formování čokolád a čokoládových specialit Výroba dražé Výroba formovaných čokoládových cukrovinek Výroba máčených výrobků Výroba kandytů Výroba karamel Výroba fondánu a fondánových hmot Výroba likérových vloček s cukrovou skořápkou Výroba želé</p>
3. ročník	<p>Úvod do předmětu Výroba pěnových cukrovinek Výroba marcipánu a podobných hmot Výroba dezertních hmot Výroba nugátů Výroba komprimátů Sojové a kokosové cukrovinky Lékočivové cukrovinky Žvýkací guma Výroba šumících a nápojových prášků Výroba instantních prášků Speciální výrobky Dezertní směsi Výrobní dokumentace a její využití Hodnocení jakosti Odpady, ztráty a zmetky při výrobě cukrovinek Skladování cukrovinek</p>
Suroviny	
1. ročník	<p>Úvod do předmětu Složení potravin a lidská výživa Jakostní znaky surovin, skladování Cukry a jiná sladidla Kakaová jádra</p>
2. ročník	<p>Tuky a jedlé oleje Mléko a mléčné suroviny Jádroviny a olejnatá semena Škroby a mouky Vaječné suroviny Chuťové a vonné látky Ovoce a ovocné polotovary</p>
3. ročník	<p>Emulgátory Lih a lihoviny Rosolující látky a rostlinné gummy Potravinářská barviva Suroviny pro úpravu povrchu cukrovinek Konzervační látky Ostatní pomocné látky Obalové materiály</p>
Odborný výcvik	
1. ročník	<p>Úvod Seznámení se zásadami hospodaření se surovinami Jakost surovin, polotovarů, obalů a pomocných látek Příprava surovin a pomocného materiálu Příprava základních cukerných roztoků</p>

2. ročník	<p>Zpracování kakaových bobů, výroba kakaové hmoty, kakaového prášku, kakaového másla Výroba čokoládových a nugátových hmot Seznámení s obsluhou strojů a zařízení Úvod Výroba dražé Výroba máččených dezertů Výroba kandytů Výroba karamel Výroba fondánových, likérových a želé hmot Povrchová úprava čokoládových a nečokoládových cukrovinek Výroba speciálních druhů cukrovinek Obsluha, údržba a seřizování strojního vybavení Vedení předepsané evidence</p>
3. ročník	<p>Výroba čokoládových hmot Výroba kakaového prášku a kakaového másla Průmyslová výroba dražé Průmyslová výroba kandytů Průmyslová výroba výrobků z fondánových, likérových a rosolujících hmot Výroba dezertních hmot a dezertů Bezpečnost práce, hygiena a sanitace v potravinářském průmyslu, sledování kritických bodů Vedení provozní evidence Obsluha, údržba a seřizování strojů Výroba arovaných čokoládových cukrovinek Průmyslové zpracování čokoládových hmot na kontinuálních linkách</p>

Pokryto předmětem

Tělesná výchova
Ekonomika
Chemie
Český jazyk
Estetická výchova
Práce s počítačem
Stroje a zařízení
Technologie
Suroviny
Občanská nauka
Fyzika
Odborný výcvik
Anglický jazyk

5 Učební plán

Škola	SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14, Štursova 14, 779 00 OLOMOUC		
Název ŠVP	Výrobce potravin zaměřený na výrobu cukrovinek		
Platnost	1.9.2012	Délka studia v letech:	3.0
Kód a název oboru	RVP 29-51-H/01 Výrobce potravin	Forma vzdělávání	denní forma vzdělávání

Učební plán ročníkový

Povinné předměty

1. ročník 2. ročník 3. ročník

	1. ročník	2. ročník	3. ročník	
Český jazyk	1	1	1	3
Občanská nauka	1	1	1	3
Fyzika	1	-	-	1
Chemie	-	1	1	2
Matematika	1 1/2	1 1/2	1	4
Estetická výchova	1	1	-	2
Tělesná výchova	1	1	1	3
Práce s počítačem	1	1	1	3
Ekonomika	-	1	1	2
Stroje a zařízení	2	1 1/2	1 1/2	5
Technologie	2	2	3	7
Suroviny	2	1 1/2	1 1/2	5
Odborný výcvik	15	17 1/2	17 1/2	50
Cizí jazyk	2	2	2	6
Celkem základní dotace	30,5	33	32,5	96
Celkem disponibilní dotace	0	0	0	0
Celkem v ročníku	30,5	33	32,5	96

Volitelné předměty

1. ročník

Cizí jazyk

Anglický jazyk	2
Německý jazyk	2

2. ročník

Cizí jazyk

Anglický jazyk	2
Německý jazyk	2

3. ročník

Cizí jazyk

Anglický jazyk	2
Německý jazyk	2

Přehled využití týdnů

	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Výuka dle rozpisu učiva	33	33	30
Závěrečná zkouška			3
Lyžařský kurz	1		
Výběrový sportovní kurz		1	1
Celkem:	34	34	34

Předměty Technologie a Suroviny čerpají hodinové dotace z předmětu Technologická příprava z RVP.

Předmět Stroje a zařízení čerpá hodinovou dotaci z předmětu Technická příprava z RVP.

Předmět Odborný výcvik čerpá hodinovou dotaci z předmětu Výroba a odbyt a z předmětu Ekonomické vzdělávání z RVP.

Předměty Anglický jazyk, Německý jazyk čerpají hodinové dotace z předmětu Jazykové vzdělávání - cizí jazyk z RVP

6 Spolupráce se sociálními partnery

Při tvorbě ŠVP vychází škola z dlouhodobých zkušeností spolupráce s firmami, u kterých žáci vykonávají výuku odborného výcviku. Žáci jsou zařazováni do firem, které mají zkušenosti s výukou žáků, zaměstnávají odborníky s mnohaletou praxí a mají odpovídající technické i sociální zabezpečení nutné pro zajištění praktického vyučování. Sociální partner, který nám umožňuje výuku odborného výcviku oboru Cukrovinkář na svém pracovišti je Nestlé Česko s.r.o., provoz Olomouc. Zde probíhá skupinová výuka žáků pod přímým vedením učitelky OV a zkušených zaměstnanců firmy – instruktorů OV. Výhodou je, že se žáci již od I. ročníku přímo zapojí do pracovního procesu. Získají potřebné vědomosti, dovednosti, nabudou zkušenosti z práce v kolektivu a jsou vedeni k větší pracovní samostatnosti. Instruktoři jsou zaměstnanci společnosti, mají odborné vzdělání a znalosti, které našim žákům předávají. Úzce spolupracují s našimi učiteli odborného výcviku, mohou se zúčastňovat pedagogických rad, závěrečných zkoušek a dalších akcí pořádaných školou. Někteří žáci, kteří mají o zvolený obor zájem a chtějí v něm pracovat, je nabídnuta po získání výučního listu možnost zaměstnání. Dalším sociálním partnerem naší školy je Hospodářská komora ČR. Spolupráce spočívá zejména v zabezpečení závěrečných zkoušek žáků 3. ročníků. Hospodářská komora nám zajišťuje k těmto zkouškám své odborníky z praxe. Nejlepší absolventy vysílá škola na návrh těchto odborníků do Prahy, kde je jim předáno Osvědčení Hospodářské komory ČR. Škola zároveň obdrží Čestné uznání za vysokou úroveň praktické přípravy žáků. Mezi další sociální partnery naší školy patří i Úřad práce v Olomouci, který pořádá každoročně pro žáky 3. ročníků besedy. Na nich jsou žáci seznamováni s problematikou trhu práce, se službami ÚP a jsou jim nabídnuta volná pracovní místa. Pro chod školy je důležitá i spolupráce s Radou školy a s Klubem rodičů a přátel školy. Klub rodičů a přátel školy je organizace, která podporuje žáky v jejich účasti na soutěžích, exkurzích a sportovních akcích.

školní vzdělávací program

Gastronomie

RVP 65-41-L/01 Gastronomie

Gastronomie

SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14

Obsah

1	Identifikační údaje	2
2	Profil absolventa	3
3	Charakteristika školy	8
4	Charakteristika ŠVP	10
4.1	Popis materiálního a personálního zajištění výuky	11
4.2	Začlenění průřezových témat	12
5	Učební plán	26
6	Spolupráce se sociálními partnery	29

1 Identifikační údaje

Název ŠVP	Gastronomie		
Datum	4. 11. 2009	Název RVP	RVP 65-41-L/01 Gastronomie
Platnost	1.9.2012	Dosažené vzdělání	Střední vzdělání s maturitní zkouškou
Forma vzdělávání	denní forma vzdělávání		
Délka studia v letech:	4		

Název školy	SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14
Adresa	Štursova 14, 779 00 OLOMOUC
IČ	00577448
REDIZO	600017061
Kontakty	pochyla@stursovka.cz, tel. 585 200 212, mobil 605 129 937, valkova@stursovka.cz, tel. 585 200 214, mobil 605 848 372
Ředitel	PhDr. Ladislav Pochyla
Telefon	585200211
Fax	585228634
Email	sekretariat@stursovka.cz
www	www.stursovka.cz

Zřizovatel	Olomoucký kraj, Jeremenkova 40a, Olomouc
Adresa	Olomoucký kraj, Jeremenkova 40a, Olomouc
IČ	60609460
Kontakt	Odbor školství, mládeže a tělovýchovy
Telefon	585 508 111
Fax	585 508 564
Email	posta@kr-olomoucky.cz
www	www.kr-olomoucky.cz

Doplňující údaje

Použité RVP: RVP 65-41-L/01 Gastronomie

datum, podpis, razítko

2 Profil absolventa

Škola	SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14, Štursova 14, 779 00 OLOMOUC		
Název ŠVP	Gastronomie		
Platnost	1.9.2012	Délka studia v letech:	4.0
Kód a název oboru	RVP 65-41-L/01 Gastronomie	Forma vzdělávání	denní forma vzdělávání

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

Název ŠVP: Gastronomie

Vstupní předpoklady: úspěšné splnění povinné školní docházky, zdravotní způsobilost uchazeče, úspěšné absolvování přijímacího řízení dle platných předpisů

Délka studia: 4 roky

Způsob ukončení a certifikace: maturitní zkouška, vysvědčení o maturitní zkoušce

Dosažený stupeň vzdělání: střední vzdělání s maturitní zkouškou

Absolventi najdou uplatnění ve středních technickohospodářských funkcích v pohostinství, tj. ve stravovacích a ubytovacích zařízeních, např. v restauracích, v provozovnách rychlého občerstvení a dalších provozovnách společného stravování, v penzionech a hotelech.

Uplatní se ve vedoucích pozicích jako šéf kuchaři nebo číšníci – specialisté.

Jsou připraveni vykonávat odborné gastronomické činnosti – provozní, marketingové, obchodně podnikatelské a řídicí – v různých pracovních pozicích a právně organizačních formách podnikání, a to jak v pozici zaměstnance, tak zaměstnavatele nebo podnikatele.

Po složení maturitní zkoušky může absolvent pokračovat ve studiu na VOŠ nebo VŠ.

Kompetence absolventa

Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
 - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání
 - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
 - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí
 - uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace; být čtenářsky gramotný
 - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
 - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- Kompetence k řešení problémů
 - volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušenosti a vědomostí nabytých dříve
 - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
 - uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace
 - porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky

- Komunikativní kompetence
 - vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat
 - zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souviselé texty na běžná i odborná témata
 - zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskusí, porad apod.)
 - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
 - účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje
 - chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení
 - dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce
 - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
 - dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii
 - dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět běžné odborné terminologii a pracovním pokynům v písemné i ústní formě)
- Personální a sociální kompetence
 - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
 - adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotní
 - mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti
 - ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
 - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým
 - podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých
 - přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
 - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
 - stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek
 - posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
- Občanské kompetence a kulturní povědomí
 - jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
 - dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci
 - jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie
 - uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých
 - zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě
 - chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje
 - uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních

- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu
- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah
- **Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**
 - mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám
 - mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze
 - mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady
 - umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání
 - vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle
 - znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků
 - rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání; dokázat vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, svými předpoklady a dalšími možnostmi
- **Matematické kompetence**
 - číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)
 - aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru
 - efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích
 - správně používat a převádět běžné jednotky
 - používat pojmy kvantifikujícího charakteru
 - provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy
 - nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je vymezit, popsat a správně využít pro dané řešení
- **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi**
 - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
 - učit se používat nové aplikace
 - pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením
 - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet
 - komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace
 - uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní
 - pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií

Odborné kompetence

- Ovládat technologii přípravy pokrmů

- orientovali se v přípravě moučníků, pokrmů studené kuchyně, dietních pokrmů, nápojů
- charakterizovali moderní trendy současné gastronomie
- uplatňovali požadavky na kvalitu pokrmů a expedovali a uchovávali je souladu s normami
- charakterizovali předběžnou přípravu potravin a základní tepelné úpravy
- orientovali se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti
- připravovali pokrmy české kuchyně, typické pokrmy zahraničních kuchyní a pokrmy racionální výživy
- bezpečně používali a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu
- měli přehled o tradičních pokrmech české kuchyně a typických pokrmech zahraničních kuchyní
- znali účel kritických bodů HACCP a jejich aplikaci v provozu, dbali na dodržování hygienických předpisů
- pracovali s recepturami teplých pokrmů a s další odbornou literaturou
- Ovládat techniku odbytu
 - používali vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti
 - ovládali druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy
 - dbali na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností
 - společensky vystupovali a komunikovali hosty v mateřském i cizím jazyce, jednali profesionálně
- Vykonávat řídicí činnosti ve stravovacím provozu
 - organizovali a koordinovali činnosti pracovních týmů ve výrobě a v odbytu
 - sestavovali menu a nabídkové listy podle gastronomických pravidel, a dalších hledisek
 - organizovali a smluvně zajišťovali zásobovací a odbytovou činnost
 - organizačně zajišťovali přípravu, průběh a ukončení gastronomických akcí
- Vykonávat obchodně podnikatelské aktivity
 - zajišťovali základní operace personálního charakteru
 - vedli provozní administrativu, evidenci o pohybu majetku, surovin, výrobků a služeb s využitím PC
 - vedli provozní administrativu, evidenci o pohybu majetku, surovin, výrobků a služeb s využitím PC
 - orientovali se v moderních formách prodeje v gastronomii
 - získávali, vyhodnocovali a efektivně využívali ekonomické informace k řízení provozních úseků
 - sestavovali operativní a dlouhodobější plány
 - orientovali se v obchodně-podnikatelských aktivitách a ekonomicko-právním zabezpečení provozu ve stravovacích zařízeních
 - vyhledávali zdroje a informace o podnikání v jednotlivých zemích EU (např. hospodářské komory, profesní sdružení, svazy)
 - využívali marketingové nástroje k prezentaci provozovny, k nabídce služeb a výrobků
 - sestavovali kalkulace výrobků a služeb
- Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci
 - osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik
 - byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázali první pomoc sami poskytnout

- chápali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem
- znali systém péče státu o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uměli uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce)
- znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb
 - chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
 - dodržovali stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
 - dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana)
- Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje
 - znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení
 - zvažovali při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady
 - nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí

3 Charakteristika školy

Název školy	SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14		
Adresa	Štursova 14, 779 00 OLOMOUC		
Název ŠVP	Gastronomie		
Platnost	1.9.2012	Dosažené vzdělání	Střední vzdělání s maturitní zkouškou
Kód a název oboru	RVP 65-41-L/01 Gastronomie	Délka studia v letech:	4

Charakteristika školy

Tradice školy a její postavení v regionu

Jsme státní střední školou, která se specializuje na oblast služeb.

Vyučované obory:

Kuchař – číšník (Kuchař), Kuchař- číšník (Číšník, servírka), Kuchař-číšník, Gastronomie, Kadeřník, Aranžér, Cukrář, Výrobce potravin, Operátor skladování, Krejčí, Pekař.

Studium v těchto oborech je tříleté zakončené výučním listem, obor Gastronomie je čtyřletý zakončený maturitní zkouškou.

Pro nadané žáky s ukončeným středním vzděláním s výučním listem jsou určeny třídy nástavbového studia – dvouleté denní nebo tříleté večerní studium zakončené maturitní zkouškou.

V olomouckém regionu působí naše škola již 50let, jedná se o jednu z největších škol tohoto typu v našem kraji s dlouholetou tradicí. Došlo k několika rekonstrukcím stávající budovy, byla provedena řada změn a stavebních úprav.

Charakteristika pedagogického sboru:

Odbornost, kvalifikovanost, aprobovanost, kreativita, týmová spolupráce, celoživotní vzdělávání

Struktura pedagogického sboru:

Učitelé všeobecných a odborných předmětů, učitelé odborného výcviku, výchovný poradce, metodik primární prevence, koordinátor EVOV.

Charakteristika žáků:

Školu navštěvují žáci nejen z Olomouce ale i z okolí. Vzhledem k poloze učiliště (5 minut od vlakového nádraží a v blízkosti centra) nemají žáci problém s dojížděním.

Žáci přicházejí ze základních škol, případně i z jiných středních škol, večerní nástavbové studium je určeno pro dospělé, kteří si dodělávají maturitní zkoušku a přicházejí z praxe.

Spolupráce s rodiči

V roce 2005 byla zřízena Školská rada, jejímž členy jsou zákonní zástupci nezletilých žáků, zletilí žáci, pedagogičtí pracovníci školy a zástupci zřizovatele.

Ve škole dále pracuje Klub rodičů a přátel školy – občanské sdružení.

Každoročně na podzim a na jaře se konají třídní schůzky, konzultační schůzky pro rodiče jsou možné kdykoliv po telefonické domluvě s příslušnými vyučujícími.

Rodiče i veřejnost jsou o aktivitách školy seznamováni také prostřednictvím webových stránek školy, pro zájemce o studium škola každoročně pořádá Den otevřených dveří.

Vzdělávací, volnočasové možnosti školy

Kromě kmenových učeben jsou ve škole odborné učebny – počítačové učebny vybavené moderními PC programy, jazykové učebny, sluchátková posluchárna, odborné učebny pro žáky gastronomických oborů a oboru Cukrář, odborná učebna určená pro žáky oboru Prodavač, moderně vybavené učebny pro aranžéry. V suterénu školy je zřízeno školní kadeřnictví a krejčovství, kde žáci těchto oborů vykonávají praxi.

Praktická výuka dalších oborů probíhá na jednotlivých smluvních pracovištích OV (hotely Flora, Clarion, NH hotel, Nestlé s. r. o., Kaufland, reklamní agentury, cukrářské výroby Mamka, Katrin, Sladký Méďa...).

Vzdělávání žáků probíhá podle platných osnov a schválených ŠVP pro jednotlivé obory.

V odpoledních hodinách mohou žáci navštěvovat kroužky – konverzace v cizích jazycích, matematický kroužek, počítačový kroužek, kroužek moderního stylu, sportovní kroužky – florbal, stolní tenis.

Zapojení školy do místního společenského života, soutěže žáků, sportovní akce

Naši žáci mají možnost pravidelné účasti v odborných soutěžích, kde prokazují svou zručnost, naučené dovednosti i vlastní kreativitu. Obor kadeřník prezentuje účesovou tvorbou. Pro obor cukrář a aranžér jsou typické tematické soutěže zaměřené především na zručnost a zpracování naučených poznatků. Žáci oboru číšník,

servírka mohou prokázat dovednosti barmanské či baristické. Kromě soutěží se žáci účastní i přednášek, školení, workshopů či kurzů, jsou pravidelně zapojováni do místního společenského života, kde prezentují naši školu i vlastní dovednosti. Další aktivity žáků naší školy naleznete ve výroční zprávě školy.

Naše škola spoluorganizuje Celostátní matematickou soutěž za účasti žáků středních škol olomouckého regionu. Každoročně se žáci 1. ročníků mohou účastnit lyžařského výcviku, kde pod dozorem instruktorů absolvují výcvik ve sjezdovém lyžování, na běžkách a ve snowboardu.

Kromě výše zmíněných sportovních akcí škola dále organizuje i pětidenní sportovní kurz, jehož náplní je cykloturistika, jízda na lodích, horolezectví, potápění, paintball, míčové hry, orientace v terénu..

Mezinárodní kontakty

V roce 2005 navázala škola kontakt s italskou školou Istituto di Istruzione Superiore, Classico, Scientifico, Professionale. Naši žáci oborů Kuchař, Číšník navštívili opakovaně jihoitalskou Kalábrii, kde pracovali v místních provozovnách pod vedením italských učitelů odborného výcviku.

Po velmi dobrých zkušenostech z této stáže škola postupně rozšířila mezinárodní kontakty a do programu Leonardo da Vinci pod záštitou EU zapojila i školy v Litvě, Francii a na Kypru.

Nejen žáci, ale i pedagogové a učitelé OV navštívili školy v litevské Klaipedě a francouzském městě Vannes.

V současné době je naše škola zapojena do projektu ERASMUS+, v rámci kterého žáci gastronomických oborů pokračují v zahraničních mobilitách.

4 Charakteristika ŠVP

Název školy	SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14		
Adresa	Štursova 14, 779 00 OLOMOUC		
Název ŠVP	Gastronomie		
Platnost	1.9.2012	Dosažené vzdělání	Střední vzdělání s maturitní zkouškou
Kód a název oboru	RVP 65-41-L/01 Gastronomie	Délka studia v letech:	4

Instituce: SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14
Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/01, Gastronomie
Název ŠVP: Gastronomie
Forma studia: denní
Délka studia: 4 roky
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední s maturitou
Datum platnosti ŠVP: od 1. 9. 2012

Podmínky pro přijetí:

- úspěšné ukončení základního vzdělání
- zdravotní způsobilost uchazeče
- splnění kritérií přijímacího řízení stanovených pro daný školní rok

Organizace výuky:

Výuka je organizována jako čtyřleté denní studium. Teoretická výuka probíhá ve škole, praktická na pracovištích odborného výcviku. Kromě odborného výcviku se žáci účastní praxe v rozsahu 5 týdnů za celou dobu vzdělávání. Rozvržení této praxe je dáno učebními osnovami oboru Gastronomie.

Na pracovištích odborného výcviku jsou žáci pod dohledem učitelů odborného výcviku a pracují pod vedením zkušených instruktorů.

Celkové pojetí vzdělávacího programu:

Obor je náročný na intelektové a manuální dovednosti žáků. Vyučující vedou žáky k trpělivé a soustavné práci tak, aby si žáci osvojili správné pracovní návyky a vytvořili si kladný vztah ke zvolenému oboru.

Při sestavování ŠVP jsou respektovány požadavky sociálních partnerů, učivo odborných předmětů je vybráno s ohledem na možnosti pracovního uplatnění absolventa v různých gastronomických zařízeních.

Vzdělání směřuje k:

- formování aktivního a tvořivého postoje žáků k problémům a ke hledání různých způsobů řešení
- adaptabilitě žáků na nové podmínky
- vytváření odpovědného přístupu k plnění povinností a k respektování stanovených pravidel
- rozvoji aktivního přístupu žáků k pracovnímu životu
- schopnosti přizpůsobit se změnám na trhu práce
- utváření slušného a odpovědného chování žáků
- přijímání odpovědnosti žáků za vlastní myšlení, rozhodování, jednání a chování

Způsoby hodnocení žáků:

Hodnocení žáků je dáno klasifikačním řádem školy. Vyučující používají ke klasifikaci žáků různé druhy hodnocení, např. písemné a ústní zkoušení, testy, písemné práce, seminární práce, referáty. Učitelé sledují žáky průběžně ve výuce, jejich aktivitu, zapojení do plnění zadávaných úkolů, samostatnost, kreativitu, schopnost využít teoretické poznatky v praktické výuce. Součástí hodnocení je i účast v různých soutěžích, prezentace školy v mezinárodních projektech.

Práce se žáky se speciálními vzdělávacími potřebami

Vzdělávání žáků se ŠVP probíhá podle platné legislativy. Ve škole se vzdělávají žáci se specifickými poruchami učení i chování a dále žáci se zdravotním nebo sociálním znevýhodněním. Všichni žáci jsou integrováni do běžných tříd a jsou vzděláváni podle platného vzdělávacího programu. Třídní učitelé úzce spolupracují s pedagogicko-psychologickou poradnou, s výsledky vyšetření žáků jsou seznámeni vyučující, kteří zohledňují

žáky dle doporučení poradny – např. delší časový limit při písemném zkoušení, přednost různých forem zkoušení před ostatními, zadávání kratších celků při hodnocení, stanovení individuálního tempa.

Žáci se specifickými vzdělávacími potřebami jsou připravováni tak, aby zvládli učivo v rozsahu ŠVP. Využívá se následujících metod:

- týmová spolupráce – výuka ve skupině
- interaktivní výuka – využití okamžité zpětné vazby
- diferencovaná výuka – výuka je přizpůsobena individuálním potřebám žákům, je vhodné i rozdělení žáků ve třídě do různých skupin dle jejich možností a schopností

Zákonní zástupci žáků se specifickými poruchami učení přikládají k přihlášce na střední školu odborný posudek od psychologa z pedagogicko-psychologické poradny nebo ze specializovaného centra. Úkolem výchovné poradkyně před nástupem žáků do školy je vypracovat na základě těchto posudků zprávu o SPU, která může být během školního roku doplňována. Pokud potřebuje se žáky hovořit, je oprávněna je vyzvednout z teoretického nebo praktického vyučování. Výchovná poradkyně pravidelně informuje třídní učitele o žácích s SPU a ti pak předávají zprávu příslušným vyučujícím, kteří tyto žáky vyučují.

Žákům se speciálními vzdělávacími potřebami a mimořádně nadaným žákům může ředitel školy na základě žádosti zákonného zástupce nezletilého žáka nebo na základě žádosti zletilého žáka povolit individuální vzdělávací plán.

Všichni žáci mohou využívat konzultačních hodin, které jsou vždy po vyučování a s jejichž rozpisem jsou žáci seznámeni na začátku školního roku.

Práce s nadanými žáky

Matematicky nadaní žáci mají možnost zúčastnit se školního kola matematické soutěže a nejlepší z nich dále postoupit do republikového kola. Nadání v oboru mohou žáci uplatnit v odborných soutěžích.

Realizace a rozvíjení klíčových kompetencí:

Během výuky je rozvíjena především kompetence k učení s cílem získat pozitivní vztah k učení a vzdělávání.

Žáci by měli ovládat různé techniky učení a vytvořit si optimální studijní režim.

Realizace klíčových kompetencí se projevuje v každém předmětu daného oboru, jedná se o kompetence k řešení problémů, komunikativní kompetence (zejména v jazykovém vzdělávání), žáci pracují s osobním počítačem

4.1 Popis materiálního a personálního zajištění výuky

Materiální podmínky

Teoretická výuka probíhá v budově školy na Štursově ulici č. 14. Kromě kmenových učeben, které jsou vybaveny bílými keramickými tabulemi, jsou žákům k dispozici počítačové učebny, jazykové učebny vybavené audiovizuální technikou, videové učebny, odborné učebny pro teoretickou výuku žáků oboru prodavač, operátor skladování, kuchař a číšník.

Pro výuku lze dále využít interaktivní tabule.

Výuka tělesné výchovy probíhá ve dvou tělocvičnách, které jsou vybaveny posilovacími stroji, zrcadlovou stěnou, audiovizuální technikou. Žáci sportují i na hřištích v areálu školy.

Pro žáky je určena také knihovna, ve které si mohou půjčovat jak beletrii tak odbornou literaturu.

Odborný výcvik probíhá na jednotlivých pracovištích v Olomouci. Kadeřníci, krejčovské a aranžérské mají vlastní pracoviště odborného výcviku, která se nacházejí v budově školy. Odborný výcvik cukrářů a gastronomických oborů probíhá jak v odborných učebnách školy, tak na smluvních pracovištích. Škola zřídila kadeřnictví a zakázkové krejčovství v suterénu školy, které jsou k dispozici i široké veřejnosti.

V suterénu školy se nachází rovněž moderní školní jídelna, ve které se mohou žáci stravovat a vybírat si z nabídky 2 pokrmů. Obsluhu v jídelně zajišťují v rámci odborného výcviku žáci maturitního oboru Gastronomie. V přízemí je žákům k dispozici bufet a automaty na rychlé občerstvení, na kávu, minerálku a další nealkoholické nápoje.

Personální podmínky

Výuku ve škole zajišťují vyučující teoretické výuky i odborného výcviku, kteří jsou plně kvalifikováni.

Na škole je plně kvalifikovaný výchovný poradce, metodik primární prevence i koordinátor environmentální výchovy, vzdělávání a osvěty.

Učitelé teoretických předmětů i učitelé odborného výcviku využívají ke svému dalšímu vzdělávání různých programů, projektů, účastní se odborných seminářů a školení, které pořádají různé vzdělávací instituce, jiné školy

nebo pedagogická centra.

Organizační podmínky

Základním dokumentem školy je Školní řád, jehož obsahem je režim školy, práva a povinnosti žáků a zákonných zástupců, docházka do školy – podmínky pro omlouvání absence, hygiena a zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (BOZP), výchovná opatření, hodnocení výsledků vzdělávání žáků v jednotlivých předmětech, klasifikační řád.

Vždy první den nového školního roku jsou všichni žáci seznámeni prostřednictvím svých třídních učitelů se Školním řádem, pro rodiče našich žáků je Školní řád zveřejněn na webových stránkách školy.

Podmínky bezpečnosti práce, požární plán, evakuační plán

Škola má zpracovanou směrnici k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví žáků ve škole, požární poplachovou směrnici, požární evakuační plán, preventivní požární hlídky. Rovněž je zpracován provozní řád školní kuchyně, provozní řád dílen praktického vyučování oboru krejčí, provozní řád pro odborný výcvik žáků oboru aranžér, cukrář a kuchař - číšník, provozní řád školního kadeřnictví a holičství pro odborný výcvik žáků oboru kadeřník. Žáci, kteří vykonávají odborný výcvik mimo budovu školy, se řídí provozním řádem jednotlivých smluvních pracovišť.

Pro všechny odborné učebny a tělocvičny jsou vypracovány organizační a provozní řády, stejně tak jsou vypracovány pokyny pro šatny.

Žáci jsou seznámeni s jednotlivými řády a pokyny, o čemž je učiněn zápis do třídních knih, deníků OV a 1. den školy žáci podepisují seznámení s BOZP.

4.2 Začlenění průřezových témat

Občan v demokratické společnosti

Integrace do výuky

Český jazyk	
1. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Komunikace a sloh Práce s uměleckými a neuměleckými texty
2. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Komunikace a sloh Práce s uměleckým a neuměleckým textem
3. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Komunikace a sloh Práce s uměleckým a neuměleckým textem
4. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Komunikace a sloh Práce s uměleckým i neuměleckým textem
Anglický jazyk	
1. ročník	Svět kolem nás Prázdniny Cestování
2. ročník	Volný čas Počasí Média, zážitky
3. ročník	Organizace a popis událostí Povinnosti, práva, zákony Popis místa, Kanada
4. ročník	Cestování, turistické atrakce Slavní lidé a jejich život Mladí lidé, práce a peníze Přátelé, zábava, volný čas
Německý jazyk	
1. ročník	Familie

	Reisen Im Hotel Im Restaurant Einkaufen In der Stadt Sport, Urlaub
2. ročník	Hobbys, Beruf Freundschaft, Eigenschaften Schule
3. ročník	Deutschland Österreich Tschechische Republik Prag
4. ročník	Kleidung
Anglický jazyk - volitelný	
	Svět kolem nás Prázdniny Cestování
Německý jazyk - volitelný	
1. ročník	Familie Reisen Im Hotel Im Restaurant
2. ročník	Einkaufen Sport, Urlaub
3. ročník	V restauraci, situační rozhovory Nakupování
4. ročník	Schule
Ruský jazyk - volitelný	
1. ročník	Informace o sobě. Seznamte se! Mluvíme rusky.

2. ročník	Naše rodina
3. ročník	Vyučování Doprava ve městě. Naše škola Odborná terminologie
4. ročník	V nákupním centru Jedeme do Moskvy a Petrohradu Přijedte do Prahy ! Odborná terminologie.
Občanská nauka	
2. ročník	člověk v dějinách Soudobý svět
3. ročník	člověk v lidském společenství Člověk jako občan
4. ročník	Člověk a filozofie Člověk a právo
Dějepis	
1. ročník	Úvod do vyučování dějepisu Starověk Svět a Evropa na cestě k novověku Věk rozumu a osvěty, velké revoluce v 18.století Kulturní výchova Středověk
2. ročník	Novověk - 19.století Moderní dějiny - novověk 1.pol.20.století Evropa a svět po II.světové válce Kulturní výchova
Fyzikální vzdělávání C	
1. ročník	Mechanika Mechanika tekutin Termika
2. ročník	Fyzika atomu Elektřina a magnetismus Vlnění a optika Vesmír
Matematika	
1. ročník	Operace s čísly a výrazy Funkce a její průběh, řešení rovnic
2. ročník	Planimetrie Stereometrie
3. ročník	Analytická geometrie v rovině Posloupnost a jejich využití, finanční matematika
4. ročník	Kombinatorika, pravděpodobnost a statistika v praktických úlohách Opakování, příprava na maturitní zkoušky
Estetické výchova	
1. ročník	Úvod do studia literatury Antická kultura Středověká kultura a literatura Renesance a humanismus ve světové literatuře Barokní kultura a literatura Klasicismus a národní obrození Romantismus
2. ročník	Realismus a naturalismus ve světové literatuře Realismus v české literatuře Ruchovci, lumírovci Realistická próza a drama Literární moderna
3. ročník	Anarchističtí buřiči Česká literatura 1.poloviny 20.století

4. ročník	Moderní světová literatura 1.poloviny 20.století České drama 1.poloviny 20.století Kulturní výchova Česká literatura 2.poloviny 20.století a 21.století Světová literatura 2.poloviny 20.století a 21.století
Tělesná výchova	
1. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Úpoly Výběrový lyžařský kurz
2. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Úpoly Výběrový sportovní kurz
3. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika (Rozšiřující učivo-plavání bude uskutečněno v rozsahu 34 nebo 68 hod podle finančních podmínek školy)
4. ročník	Atletika Teorie Průpravná a kondiční cvičení Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Zdravotní tělesná výchova
Práce s počítačem	
1. ročník	Technické vybavení počítače Programové vybavení počítače Operační systém Autorská práva Textový editor Word Závěrečná práce v textovém editoru Word
2. ročník	Program PowerPoint Tabulkový kalkulátor Excel Závěrečná práce v tabulkovém kalkulátoru Excel Databáze Práce s grafikou Počítačové sítě Elektronická pošta Celosvětová počítačová síť Internet
Ekonomika podniku	
1. ročník	Podstata a fungování tržní ekonomiky Národní hospodářství a EU
2. ročník	Zaměstnanci Marketing Podnikání
3. ročník	Podnikové činnosti Hospodaření podniku
4. ročník	Mzdy Finanční trh Daňová soustava

Účetnictví	
2. ročník	Úvod do účetnictví Právní úprava účetnictví a daňové evidence Účetní dokumentace Majetek podniku a zdroje jeho financování Daňová evidence podnikatelů Základy podvojného účetnictví Účtová osnova pro podnikatele
3. ročník	Účetní technika a organizace účetnictví Syntetická a analytická evidence Účetní knihy Účtování peněžních prostředků a cenin Zásoby a jejich účtování Dlouhodobý majetek
4. ročník	Zúčtovací vztahy Kapitálové účty a dlouhodobé závazky Náklady Výnosy Výsledek hospodaření Účetní závěrka Daň z příjmů Základy ekonomické statistiky
Potraviny a výživa	
1. ročník	Význam zdravé a správné výživy Hygienické předpisy v gastronomii Zdravotní rizika z potravy, alimenterární náklady Kritické body HACCP Skladování potravin Složení potravin Potraviny rostlinného původu Pochutiny Sladidla
2. ročník	Potraviny živočišného původu Tuky Maso a masné výrobky
3. ročník	Označení potravin a potravinářských výrobků Nápoje Nealkoholické nápoje Alkoholické nápoje Trávicí soustava Krevní a mízní oběh Žlázy s vnitřní sekrecí Vylučovací ústrojí Nervová soustava
4. ročník	Zásady správné výživy a způsoby stravování Léčebná výživa Stravovací zvyklosti příslušníků různých národů a etnických skupin Stanovení biologické a energetické hodnoty pokrmů Ekologie a výroba potravin
Technologie	
1. ročník	Normování pokrmů, žádanka surovin, práce s odbornou literaturou Hygienické a bezpečnostní předpisy Předběžná příprava pokrmů Základní tepelné úpravy pokrmů Polévky Omáčky Přílohy Bezmasé pokrmy

2. ročník	Úprava pokrmů z hovězího masa Úprava pokrmů z telecího masa Úprava pokrmů z vepřového masa Úprava pokrmů ze skopového masa Úprava pokrmů z jehněčího, kůzlečího, králíčího masa Úprava pokrmů z ryb Úprava pokrmů z drůbeže Úprava pokrmů ze zvěřiny Úprava pokrmů z mletého masa
3. ročník	Příprava jídel na objednávku Příprava pokrmů studené kuchyně Příprava teplých předkrmů Příprava moučníků podle druhu těst Nápoje
4. ročník	Charakteristika a použití méně známé zeleniny, ovoce a koření v kuchyni Příprava pokrmů před hostem Česká a regionální kuchyně Mezinárodní kuchyně Trendy v gastronomii Dietní jídla a diferencovaná strava Příprava pokrmů pro malé společenské události Pracovní činnosti v cateringových společnostech
Stolníčení	
1. ročník	Úvod do předmětu Zásady hygieny a bezpečnosti Společenské chování a vystupování obsluhujících Inventář Základní pravidla obsluhy Systémy obsluhy Způsoby obsluhy Gastronomická pravidla Jednoduchá obsluha Pivní zařízení, skladování a ošetřování nápojů Pravidla pro sestavování složitých menu
2. ročník	Složitá obsluha - základní forma Složitá obsluha - vyšší forma Kavárna a kavárenská herna Vinárna a vinný sklep Ostatní společenská a zábavní střediska Míšené nápoje
3. ročník	Slavnostní hostiny - bankety Slavnostní hostiny s nabídkovým stolem
4. ročník	Společenská setkání Obsluha v dopravních prostředcích Obsluha v ubytovacích zařízeních Gastronomické zvláštnosti zahraničních hostů
Hotelový a restaurační provoz	
1. ročník	Provozovny stravovacích služeb Bezpečnost a ochrana zdraví při práci Požární ochrana v organizacích poskytující ubytování a stravování Základní vybavení výrobního střediska Zařízení umývací nádobí Zařízení na tepelnou úpravu pokrmů a nápojů Zařízení na udržení správné teploty pokrmů a nápojů
2. ročník	Světový etický kodex cestovního ruchu Hotelnictví Hotelový management

3. ročník	Organizační struktura hotelu Úsek hotelových pokojů Ochrana hostů a jejich majetku v ubytovacím zařízení Propagace ubytovacího zařízení Příjmová část hotelu - recepce
Pisemná elektronická komunikace	
	Úvod Nácvik desetiprstové hmatové metody Psaní číslic a značek Členění čísel, časové údaje, datum Psaní číslic, zvyšování přesnosti Norma ČSN 01 6910 Pisemná komunikace
4. ročník	Elektronická komunikace a komunikační technika Elektronické bankovníctví Zpracování korespondence na počítači Komunikace v obchodním styku Pisemnosti při organizaci a řízení podniku Personální pisemnosti Pisemnosti ve styku s peněžními ústavami, poštou Osobní dopisy, cizojazyčné dopisy
Společenská výchova	
1. ročník	Úvod do psychologie Obecná psychologie Psychologie osobnosti Sociální psychologie Společenské chování Psychologie práce
Odborný výcvik	
	Úvod, BOZP Seznámení s organizací a provozem Příprava výrobního střediska Seznámení se základními druhy surovin a jejich opracování Základní technologické postupy Polévky Příprava omáček Pracovní činnost při přípravě odbytových středisek Společenské chování Jednoduchá obsluha Jídelní a nápojový lístek
2. ročník	Základní předpisy, BOZP Opakování učiva 1. ročníku Příprava příloh Bezmasé pokrmy Příprava pokrmů z hovězího masa, telecího masa, vepřového masa, skopového masa Příprava pokrmů z mletých mas Pivní zařízení, skladování a ošetřování nápojů Složitá obsluha - základní forma
3. ročník	Složitá obsluha - vyšší forma Kavárny Vinárna a vinné sklepy Ostatní spol. a zábavní střediska Míšené nápoje Slavnostní hostiny Příprava pokrmů z ryb, drůbeže a zvěřiny Příprava jídel na objednávku Příprava pokrmů studené kuchyně

	Příprava teplých předkrmů Příprava moučníků podle druhu těsta Teplé a studené nápoje
4. ročník	BOZP, seznámení s učebním plánem Slavnostní hostiny s nabídkovým stolem Společenská setkání Gastronomické zvláštnosti zahraničních hostů Příprava k závěrečné zkoušce Použití méně známé zeleniny a ovoce v kuchyni Příprava pokrmů před hostem, zážitková kuchyně Česká a regionální kuchyně Mezinárodní kuchyně Dietní jídla a diferencovaná strava Trendy v gastronomii

Pokryto předmětem

Tělesná výchova

Stolníčení

Hotelový a restaurační provoz

Technologie

Společenská výchova

Potraviny a výživa

Ekonomika podniku

Dějepis

Estetické výchova

Český jazyk

Pisemná elektronická komunikace

Účetnictví

Občanská nauka

Anglický jazyk - volitelný

Práce s počítačem

Ruský jazyk - volitelný

Odborný výcvik

Fyzikální vzdělávání C

Německý jazyk - volitelný

Německý jazyk

Člověk a životní prostředí

Integrace do výuky

Český jazyk

1. ročník	Práce s uměleckými a neuměleckými texty Zdokonalování jazykových dovedností Komunikace a sloh
2. ročník	Práce s uměleckým a neuměleckým textem Zdokonalování jazykových dovedností Komunikace a sloh
3. ročník	Práce s uměleckým a neuměleckým textem

4. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Komunikace a sloh Práce s uměleckým i neuměleckým textem Zdokonalování jazykových dovedností Komunikace a sloh
Anglický jazyk	
1. ročník	Svět kolem nás Prázdniny Cestování Nakupování Města, móda
2. ročník	Počasi
3. ročník	Budoucnost, životní prostředí Popis místa, Kanada
Německý jazyk	
1. ročník	In der Stadt
2. ročník	Lebenslauf
3. ročník	Deutschland Tschechische Republik Schweiz Prag
4. ročník	Wohnen Der menschliche Körper Zeit, Jahreszeiten
Anglický jazyk - volitelný	
1. ročník	Domov, bydlení
3. ročník	Zásady a pravidla, Evropa
4. ročník	Svět kolem nás Prázdniny Cestování
Ruský jazyk - volitelný	
1. ročník	Informace o sobě. Seznamte se ! Mluvíme rusky.
2. ročník	Naše rodina
3. ročník	Naše škola Doprava ve městě. Vyučování
4. ročník	Odborná terminologie V nákupním centru Jedeme do Moskvy a Petrohradu Přijedte do Prahy ! Odborná terminologie.
Občanská nauka	
2. ročník	Soudobý svět
3. ročník	člověk v lidském společenství Člověk jako občan
4. ročník	Člověk a právo
Chemické vzdělávání B	
1. ročník	Významné prvky a jejich sloučeniny
2. ročník	Uhlovodíky a jejich zdroje
Estetické výchova	
1. ročník	Úvod do studia literatury Klasicismus a národní obrození
2. ročník	Realismus a naturalismus ve světové literatuře Realismus v české literatuře Realistická próza a drama
3. ročník	Kulturní výchova Moderní světová literatura 1.poloviny 20.století

4. ročník	Česká literatura 2.poloviny 20.století a 21.století Světová literatura 2.poloviny 20.století a 21.století
Tělesná výchova	
1. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Úpoly Výběrový lyžařský kurz
2. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Úpoly Výběrový sportovní kurz
3. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika (Rozšiřující učivo-plavání bude uskutečněno v rozsahu 34 nebo 68 hod podle finančních podmínek školy) Atletika
4. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Zdravotní tělesná výchova
Práce s počítačem	
1. ročník	Technické vybavení počítače
2. ročník	Počítačové sítě Elektronická pošta Celosvětová počítačová síť Internet
Ekonomika podniku	
1. ročník	Podstata a fungování tržní ekonomiky Národní hospodářství a EU
2. ročník	Zaměstnanci Marketing Podnikání
3. ročník	Podnikové činnosti Hospodaření podniku
4. ročník	Mzdy Finanční trh Daňová soustava
Účetnictví	
2. ročník	Úvod do účetnictví Právní úprava účetnictví a daňové evidence Účetní dokumentace Majetek podniku a zdroje jeho financování Daňová evidence podnikatelů Základy podvojného účetnictví Účtová osnova pro podnikatele
3. ročník	Účetní technika a organizace účetnictví Syntetická a analytická evidence Účetní knihy Účtování peněžních prostředků a cenin Zásoby a jejich účtování

4. ročník	Dlouhodobý majetek Zúčtovací vztahy Kapitálové účty a dlouhodobé závazky Náklady Výnosy Výsledek hospodaření Účetní závěrka Daň z příjmů Základy ekonomické statistiky
Potraviny a výživa	
1. ročník	Význam zdravé a správné výživy Hygienické předpisy v gastronomii Zdravotní rizika z potravy, alimentární náklady Kritické body HACCP Skladování potravin Složení potravin Potraviny rostlinného původu Pochutiny Sladidla
2. ročník	Potraviny živočišného původu Tuky
3. ročník	Maso a masné výrobky Označení potravin a potravinářských výrobků Nápoje Nealkoholické nápoje Alkoholické nápoje Trávicí soustava Krevní a mízní oběh Žlázy s vnitřní sekrecí Vylučovací ústrojí Nervová soustava
4. ročník	Zásady správné výživy a způsoby stravování Léčebná výživa Stravovací zvyklosti příslušníků různých národů a etnických skupin Stanovení biologické a energetické hodnoty pokrmů Ekologie a výroba potravin
Technologie	
1. ročník	Normování pokrmů, žádanka surovin, práce s odbornou literaturou Hygienické a bezpečnostní předpisy Předběžná příprava pokrmů Základní tepelné úpravy pokrmů Polévky Omáčky Přílohy Bezmasé pokrmy
2. ročník	Úprava pokrmů z hovězího masa Úprava pokrmů z telecího masa Úprava pokrmů z vepřového masa Úprava pokrmů ze skopového masa Úprava pokrmů z jehněčího, kůzlečího, králíčího masa Úprava pokrmů z ryb Úprava pokrmů z drůbeže Úprava pokrmů ze zvěřiny Úprava pokrmů z mletého masa
3. ročník	Příprava jídel na objednávku Příprava pokrmů studené kuchyně Příprava teplých předkrmů Příprava moučníků podle druhu těst

4. ročník	Nápoje Charakteristika a použití méně známé zeleniny, ovoce a kofein v kuchyni Příprava pokrmů před hostem Česká a regionální kuchyně Mezinárodní kuchyně Trendy v gastronomii Dietní jídla a diferencovaná strava Příprava pokrmů pro malé společenské události Pracovní činnosti v cateringových společnostech
Stolníčení	
1. ročník	Úvod do předmětu Zásady hygieny a bezpečnosti Společenské chování a vystupování obsluhujících Inventář Základní pravidla obsluhy Systémy obsluhy Způsoby obsluhy Gastronomická pravidla Jednoduchá obsluha Pivní zařízení, skladování a ošetřování nápojů Pravidla pro sestavování složitých menu
2. ročník	Složitá obsluha - základní forma Složitá obsluha - vyšší forma Kavárna a kavárenská herna Vinárna a vinný sklep Ostatní společenská a zábavní střediska Míšené nápoje
3. ročník	Slavnostní hostiny - bankety Slavnostní hostiny s nabídkovým stolem
4. ročník	Společenská setkání Obsluha v dopravních prostředcích Obsluha v ubytovacích zařízeních Gastronomické zvláštnosti zahraničních hostů
Hotelový a restaurační provoz	
1. ročník	Provozovny stravovacích služeb Bezpečnost a ochrana zdraví při práci Požární ochrana v organizacích poskytující ubytování a stravování Základní vybavení výrobního střediska Zařízení umývací nádobí Zařízení na tepelnou úpravu pokrmů a nápojů Zařízení na udržení správné teploty pokrmů a nápojů
2. ročník	Světový etický kodex cestovního ruchu Hotelnictví Hotelový management
3. ročník	Organizační struktura hotelu Úsek hotelových pokojů Ochrana hostů a jejich majetku v ubytovacím zařízení Propagace ubytovacího zařízení Příjmová část hotelu - recepce
Pisemná elektronická komunikace	
	Úvod Nácvik desetiprstové hmatové metody Psaní číslic a značek Členění čísel, časové údaje, datum Psaní číslic, zvyšování přesnosti Norma ČSN 01 6910 Pisemná komunikace

4. ročník	Elektronická komunikace a komunikační technika Elektronické bankovníctví Zpracování korespondence na počítači Komunikace v obchodním styku Písemnosti při organizaci a řízení podniku Personální písemnosti Písemnosti ve styku s peněžními ústavy, poštou Osobní dopisy, cizojazyčné dopisy
Společenská výchova	
1. ročník	Úvod do psychologie Obecná psychologie Psychologie osobnosti Sociální psychologie Společenské chování Psychologie práce
Odborný výcvik	
	Úvod, BOZP Seznámení s organizací a provozem Příprava výrobního střediska Seznámení se základními druhy surovin a jejich opracováním Základní technologické postupy Polévky Příprava omáček Pracovní činnost při přípravě odbytových středisek Společenské chování Jednoduchá obsluha Jídelní a nápojový lístek Základní předpisy, BOZP
2. ročník	Opakování učiva 1. ročníku Příprava příloh Bezmasé pokrmy Příprava pokrmů z hovězího masa, telecího masa, vepřového masa, skopového masa Příprava pokrmů z mletých mas Pivní zařízení, skladování a ošetřování nápojů
3. ročník	Složitá obsluha - základní forma Složitá obsluha - vyšší forma Kavárny Vinárna a vinné sklepy Ostatní spol. a zábavní střediska Míšené nápoje Slavnostní hostiny Příprava pokrmů z ryb, drůbeže a zvěřiny Příprava jídel na objednávku Příprava pokrmů studené kuchyně Příprava teplých předkrmů Příprava moučníků podle druhu těsta Teplé a studené nápoje
4. ročník	BOZP, seznámení s učebním plánem Slavnostní hostiny s nabídkovým stolem Společenská setkání Gastronomické zvláštnosti zahraničních hostů Příprava k závěrečné zkoušce Použití méně známé zeleniny a ovoce v kuchyni Příprava pokrmů před hostem, zážitková kuchyně Česká a regionální kuchyně Mezinárodní kuchyně Dietní jídla a diferencovaná strava

Trendy v gastronomii

Pokryto předmětem

Technologie**Hotelový a restaurační provoz****Tělesná výchova****Stolníčení****Společenská výchova****Potravinová a výživa****Ekonomika podniku****Český jazyk****Písemná elektronická komunikace****Účetnictví****Občanská nauka****Anglický jazyk - volitelný****Práce s počítačem****Ruský jazyk - volitelný****Odborný výcvik****Fyzikální vzdělávání C****Německý jazyk****Německý jazyk - volitelný****Chemické vzdělávání B****Anglický jazyk****Člověk a svět práce**

Integrace do výuky

Český jazyk	
1. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Komunikace a sloh Práce s uměleckými a neuměleckými texty
2. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Komunikace a sloh Práce s uměleckým a neuměleckým textem
3. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Komunikace a sloh Práce s uměleckým a neuměleckým textem
4. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Komunikace a sloh Práce s uměleckým i neuměleckým textem
Anglický jazyk	
	Mladí lidé, práce a peníze Povolání, schopnosti, dovednosti
Německý jazyk	
2. ročník	Lebenslauf Kommunikationen Tschechische Küche, Weltküche
Německý jazyk - volitelný	
	In der Stadt

3. ročník	Hobbys, Beruf Jídelní lístky
4. ročník	Tschechische Küche, Weltküche Geografie
Ruský jazyk - volitelný	
1. ročník	Informace o sobě. Mluvíme rusky. Seznamte se !
3. ročník	Naše škola Odborná terminologie
4. ročník	V nákupním centru Přijedte do Prahy ! Odborná terminologie.
Občanská nauka	
2. ročník	Soudobý svět
3. ročník	Člověk v lidském společenství Člověk jako občan
4. ročník	Člověk a právo
Fyzikální vzdělávání C	
1. ročník	Mechanika Mechanika tekutin Termika
2. ročník	Fyzika atomu Elektřina a magnetismus Vlnění a optika
Matematika	
1. ročník	Operace s čísly a výrazy Funkce a její průběh, řešení rovnic
2. ročník	Planimetrie Stereometrie
3. ročník	Posloupnost a jejich využití, finanční matematika
4. ročník	Kombinatorika, pravděpodobnost a statistika v praktických úlohách
Tělesná výchova	
1. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Úpoly Výběrový lyžařský kurz
2. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Úpoly Výběrový sportovní kurz
3. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika (Rozšiřující učivo-plavání bude uskutečněno v rozsahu 34 nebo 68 hod podle finančních podmínek školy)
4. ročník	Atletika Teorie Průpravná a kondiční cvičení Sportovní hry

Sportovní a rytmická gymnastika Zdravotní tělesná výchova	
Práce s počítačem	
1. ročník	Technické vybavení počítače Operační systém Textový editor Word Závěrečná práce v textovém editoru Word
2. ročník	Program PowerPoint Závěrečná práce v tabulkovém kalkulátoru Excel Elektronická pošta Celosvětová počítačová síť Internet
Ekonomika podniku	
1. ročník	Podstata a fungování tržní ekonomiky Národní hospodářství a EU
2. ročník	Zaměstnanci Marketing Podnikání
3. ročník	Podnikové činnosti Hospodaření podniku
4. ročník	Mzdy Finanční trh Daňová soustava
Účetnictví	
2. ročník	Úvod do účetnictví Právní úprava účetnictví a daňové evidence Účetní dokumentace Majetek podniku a zdroje jeho financování Daňová evidence podnikatelů Základy podvojného účetnictví Účtová osnova pro podnikatele
3. ročník	Účetní technika a organizace účetnictví Syntetická a analytická evidence Účetní knihy Účtování peněžních prostředků a cenin Zásoby a jejich účtování Dlouhodobý majetek
4. ročník	Zúčtovací vztahy Kapitálové účty a dlouhodobé závazky Náklady Výnosy Výsledek hospodaření Účetní závěrka Daň z příjmů Základy ekonomické statistiky
Potraviny a výživa	
1. ročník	Význam zdravé a správné výživy Hygienické předpisy v gastronomii Zdravotní rizika z potravy, alimentární nákazy Kritické body HACCP Skladování potravin Složení potravin Potraviny rostlinného původu Pochutiny Sladidla
2. ročník	Potraviny živočišného původu Tuky Maso a masné výrobky
3. ročník	Označení potravin a potravinářských výrobků Nápoje

4. ročník	<p>Nealkoholické nápoje Alkoholické nápoje Trávicí soustava Krevní a mízní oběh Žlázy s vnitřní sekrecí Vylučovací ústrojí Nervová soustava Zásady správné výživy a způsoby stravování Léčebná výživa Stravovací zvyklosti příslušníků různých národů a etnických skupin Stanovení biologické a energetické hodnoty pokrmů Ekologie a výroba potravin</p>
Technologie	
1. ročník	<p>Normování pokrmů, žádanka surovin, práce s odbornou literaturou Hygienické a bezpečnostní předpisy Předběžná příprava pokrmů Základní tepelné úpravy pokrmů Polévky Omáčky Přílohy</p>
2. ročník	<p>Bezmasé pokrmy Úprava pokrmů z hovězího masa Úprava pokrmů z telecího masa Úprava pokrmů z vepřového masa Úprava pokrmů ze skopového masa Úprava pokrmů z jehněčího, kuzlečího, králíčího masa Úprava pokrmů z ryb Úprava pokrmů z drůbeže Úprava pokrmů ze zvěřiny</p>
3. ročník	<p>Úprava pokrmů z mletého masa Příprava jídel na objednávku Příprava pokrmů studené kuchyně Příprava teplých předkrmů Příprava moučníků podle druhu těst</p>
4. ročník	<p>Nápoje Charakteristika a použití méně známé zeleniny, ovoce a koření v kuchyni Příprava pokrmů před hostem Česká a regionální kuchyně Mezinárodní kuchyně Trendy v gastronomii Dietní jídla a diferencovaná strava Příprava pokrmů pro malé společenské události Pracovní činnosti v cateringových společnostech</p>
Stolníčení	
1. ročník	<p>Úvod do předmětu Zásady hygieny a bezpečnosti Společenské chování a vystupování obsluhujících Inventář Základní pravidla obsluhy Systémy obsluhy Způsoby obsluhy Gastronomická pravidla Jednoduchá obsluha Pivní zařízení, skladování a ošetřování nápojů Pravidla pro sestavování složitých menu</p>
2. ročník	<p>Složitá obsluha - základní forma Složitá obsluha - vyšší forma</p>

3. ročník	<p>Kavárna a kavárenská herna Vinárna a vinný sklep Ostatní společenská a zábavní střediska Míšené nápoje Slavnostní hostiny - bankety Slavnostní hostiny s nabídkovým stolem</p>
4. ročník	<p>Společenská setkání Obsluha v dopravních prostředcích Obsluha v ubytovacích zařízeních Gastronomické zvláštnosti zahraničních hostů</p>
Hotelový a restaurační provoz	
1. ročník	<p>Provozovny stravovacích služeb Bezpečnost a ochrana zdraví při práci Požární ochrana v organizacích poskytující ubytování a stravování Základní vybavení výrobního střediska Zařízení umýváren nádobí Zařízení na tepelnou úpravu pokrmů a nápojů Zařízení na udržení správné teploty pokrmů a nápojů</p>
2. ročník	<p>Světový etický kodex cestovního ruchu Hotelnictví Hotelový management</p>
3. ročník	<p>Organizační struktura hotelu Úsek hotelových pokojů Ochrana hostů a jejich majetku v ubytovacím zařízení Propagace ubytovacího zařízení Příjmová část hotelu - recepce</p>
Písemná elektronická komunikace	
4. ročník	<p>Nácvik desetiprstové hmatové metody Psaní číslic a značek Členění čísel, časové údaje, datum Psaní číslic, zvyšování přesnosti Norma ČSN 01 6910 Písemná komunikace Úvod Elektronická komunikace a komunikační technika Elektronické bankovníctví Zpracování korespondence na počítači Komunikace v obchodním styku Písemnosti při organizaci a řízení podniku Personální písemnosti Písemnosti ve styku s peněžními ústavy, poštou Osobní dopisy, cizojazyčné dopisy</p>
Společenská výchova	
1. ročník	<p>Úvod do psychologie Obecná psychologie Psychologie osobnosti Sociální psychologie Společenské chování Psychologie práce</p>
Odborný výcvik	
	<p>Úvod, BOZP Seznámení s organizací a provozem Příprava výrobního střediska Seznámení se základními druhy surovin a jejich opracování Základní technologické postupy Polévky Příprava omáček</p>

	Pracovní činnost při přípravě odbytových středisek Společenské chování Jednoduchá obsluha Jídelní a nápojový lístek
2. ročník	Základní předpisy, BOZP Opakování učiva 1. ročníku Příprava příloh Bezmasé pokrmy Příprava pokrmů z hovězího masa, telecího masa, vepřového masa, skopového masa Příprava pokrmů z mletých mas Pivní zařízení, skladování a ošetřování nápojů
3. ročník	Složitá obsluha - základní forma Složitá obsluha - vyšší forma Kavárny Vinárna a vinné sklepy Ostatní spol. a zábavní střediska Míšené nápoje Slavnostní hostiny Příprava pokrmů z ryb, drůbeže a zvěřiny Příprava jídel na objednávku Příprava pokrmů studené kuchyně Příprava teplých předkrmů Příprava moučníků podle druhu těsta
4. ročník	Teplé a studené nápoje BOZP, seznámení s učebním plánem Slavnostní hostiny s nabídkovým stolem Společenská setkání Gastronomické zvláštnosti zahraničních hostů Příprava k závěrečné zkoušce Použití méně známé zeleniny a ovoce v kuchyni Příprava pokrmů před hostem, zážitková kuchyně Česká a regionální kuchyně Mezinárodní kuchyně Dietní jídla a diferencovaná strava Trendy v gastronomii

Pokryto předmětem

Technologie
Potraviny a výživa
Hotelový a restaurační provoz
Tělesná výchova
Stolníčení
Společenská výchova
Ekonomika podniku
Estetické výchova
Český jazyk
Písemná elektronická komunikace
Účetnictví
Občanská nauka
Anglický jazyk - volitelný
Práce s počítačem
Ruský jazyk - volitelný
Odborný výcvik

Fyzikální vzdělávání C**Německý jazyk - volitelný****Německý jazyk****Informační a komunikační technologie**

Integrace do výuky

Český jazyk	
1. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Komunikace a sloh Práce s uměleckými a neuměleckými texty
2. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Komunikace a sloh Práce s uměleckým a neuměleckým textem
3. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Komunikace a sloh Práce s uměleckým a neuměleckým textem
4. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Komunikace a sloh Práce s uměleckým i neuměleckým textem
Anglický jazyk	
1. ročník	Cestování Nakupování
3. ročník	Poskytování informací, informační technologie
4. ročník	Přátelé, zábava, volný čas
Německý jazyk	
3. ročník	Schweiz
Ruský jazyk - volitelný	
1. ročník	Informace o sobě. Seznamte se !
3. ročník	Vyučování
Občanská nauka	
2. ročník	člověk v dějinách Soudobý svět
3. ročník	člověk v lidském společenství Člověk jako občan
4. ročník	Člověk a filozofie Člověk a právo
Dějepis	
1. ročník	Úvod do vyučování dějepisu Starověk Svět a Evropa na cestě k novověku Věk rozumu a osvěty, velké revoluce v 18.století Kulturní výchova Středověk
2. ročník	Novověk - 19.století Moderní dějiny - novověk 1.pol.20.století Evropa a svět po II.světové válce Kulturní výchova
Fyzikální vzdělávání C	
1. ročník	Mechanika Mechanika tekutin Termika
2. ročník	Fyzika atomu Elektřina a magnetismus Vlnění a optika Vesmír

Chemické vzdělávání B	
1. ročník	Směsi a roztoky Částicové složení látek Chemický děj Názvosloví anorganických sloučenin Chemické výpočty Významné prvky a jejich sloučeniny
2. ročník	Charakteristika organických sloučenin Uhlovodíky a jejich zdroje Deriváty uhlovodíků Přírodní látky Významné organické látky
Matematika	
4. ročník	Kombinatorika, pravděpodobnost a statistika v praktických úlohách
Estetické výchova	
1. ročník	Úvod do studia literatury Antická kultura Středověká kultura a literatura Renesance a humanismus ve světové literatuře Barokní kultura a literatura Klasicismus a národní obrození Romantismus
2. ročník	Realismus a naturalismus ve světové literatuře Realismus v české literatuře Ruchovci, lumírovci Realistická próza a drama Literární moderna
3. ročník	Anarchističtí buřiči Česká literatura 1. poloviny 20. století Moderní světová literatura 1. poloviny 20. století České drama 1. poloviny 20. století Kulturní výchova
4. ročník	Česká literatura 2. poloviny 20. století a 21. století Světová literatura 2. poloviny 20. století a 21. století
Tělesná výchova	
1. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Úpoly Výběrový lyžařský kurz
2. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Úpoly Výběrový sportovní kurz
3. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika (Rozšiřující učivo-plavání bude uskutečněno v rozsahu 34 nebo 68 hod podle finančních podmínek školy)
4. ročník	Atletika Teorie

	Průpravná a kondiční cvičení Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Zdravotní tělesná výchova
Práce s počítačem	
1. ročník	Technické vybavení počítače Programové vybavení počítače Operační systém Autorská práva Textový editor Word Závěrečná práce v textovém editoru Word Algoritmizace
2. ročník	Program PowerPoint Tabulkový kalkulátor Excel Závěrečná práce v tabulkovém kalkulátoru Excel Databáze Práce s grafikou Počítačové sítě Elektronická pošta Celosvětová počítačová síť Internet
Ekonomika podniku	
1. ročník	Podstata a fungování tržní ekonomiky Národní hospodářství a EU
2. ročník	Zaměstnanci Marketing Podnikání
3. ročník	Podnikové činnosti Hospodaření podniku
4. ročník	Mzdy Finanční trh Daňová soustava
Účetnictví	
2. ročník	Úvod do účetnictví Právní úprava účetnictví a daňové evidence Účetní dokumentace Majetek podniku a zdroje jeho financování Daňová evidence podnikatelů Základy podvojného účetnictví Účtová osnova pro podnikatele
3. ročník	Účetní technika a organizace účetnictví Syntetická a analytická evidence Účetní knihy Účtování peněžních prostředků a cenin Zásoby a jejich účtování Dlouhodobý majetek
4. ročník	Zúčtovací vztahy Kapitálové účty a dlouhodobé závazky Náklady Výnosy Výsledek hospodaření Účetní závěrka Daň z příjmů Základy ekonomické statistiky
Potraviny a výživa	
1. ročník	Význam zdravé a správné výživy Hygienické předpisy v gastronomii Zdravotní rizika z potravy, alimentární náklady Kritické body HACCP Skladování potravin

	Složení potravin Potraviny rostlinného původu Pochutiny Sladidla
2. ročník	Potraviny živočišného původu Tuky
3. ročník	Maso a masné výrobky Označení potravin a potravinářských výrobků Nápoje Nealkoholické nápoje Alkoholické nápoje Trávicí soustava Krevní a mízní oběh Žlázy s vnitřní sekrecí Vylučovací ústrojí Nervová soustava
4. ročník	Zásady správné výživy a způsoby stravování Léčebná výživa Stravovací zvyklosti příslušníků různých národů a etnických skupin Stanovení biologické a energetické hodnoty pokrmů Ekologie a výroba potravin
Technologie	
1. ročník	Normování pokrmů, žádanka surovin, práce s odbornou literaturou Hygienické a bezpečnostní předpisy Předběžná příprava pokrmů Základní tepelné úpravy pokrmů Polévky Omáčky Přílohy
2. ročník	Bezmasé pokrmy Úprava pokrmů z hovězího masa Úprava pokrmů z telecího masa Úprava pokrmů z vepřového masa Úprava pokrmů ze skopového masa Úprava pokrmů z jehněčího, kůzlečího, králíčího masa Úprava pokrmů z ryb Úprava pokrmů z drůbeže Úprava pokrmů ze zvěřiny
3. ročník	Úprava pokrmů z mletého masa Příprava jídel na objednávku Příprava pokrmů studené kuchyně Příprava teplých předkrmů Příprava moučníků podle druhu těst Nápoje
4. ročník	Charakteristika a použití méně známé zeleniny, ovoce a koření v kuchyni Příprava pokrmů před hostem Česká a regionální kuchyně Mezinárodní kuchyně Trendy v gastronomii Dietní jídla a diferencovaná strava Příprava pokrmů pro malé společenské události Pracovní činnosti v cateringových společnostech
Stolníčení	
1. ročník	Úvod do předmětu Zásady hygieny a bezpečnosti Společenské chování a vystupování obsluhujících Inventář

	Základní pravidla obsluhy Systémy obsluhy Způsoby obsluhy Gastronomická pravidla Jednoduchá obsluha Pivní zařízení, skladování a ošetřování nápojů Pravidla pro sestavování složitých menu
2. ročník	Složitá obsluha - základní forma Složitá obsluha - vyšší forma Kavárna a kavárenská herna Vinárna a vinný sklep Ostatní společenská a zábavní střediska Míšené nápoje
3. ročník	Slavnostní hostiny - bankety Slavnostní hostiny s nabídkovým stolem
4. ročník	Společenská setkání Obsluha v dopravních prostředcích Obsluha v ubytovacích zařízeních Gastronomické zvláštnosti zahraničních hostů
Hotelový a restaurační provoz	
1. ročník	Provozovny stravovacích služeb Bezpečnost a ochrana zdraví při práci Požární ochrana v organizacích poskytující ubytování a stravování Základní vybavení výrobního střediska Zařízení umývací nádobí Zařízení na tepelnou úpravu pokrmů a nápojů Zařízení na udržení správné teploty pokrmů a nápojů
2. ročník	Světový etický kodex cestovního ruchu Hotelnictví Hotelový management
3. ročník	Organizační struktura hotelu Úsek hotelových pokojů Ochrana hostů a jejich majetku v ubytovacím zařízení Propagace ubytovacího zařízení Příjmová část hotelu - recepce
Písemná elektronická komunikace	
	Úvod Nácvik desetiprstové hmatové metody Psaní čísel a značek Členění čísel, časové údaje, datum Psaní čísel, zvyšování přesnosti Norma ČSN 01 6910 Písemná komunikace
4. ročník	Elektronická komunikace a komunikační technika Elektronické bankovníctví Zpracování korespondence na počítači Komunikace v obchodním styku Písemnosti při organizaci a řízení podniku Personální písemnosti Písemnosti ve styku s peněžními ústavy, poštou Osobní dopisy, cizojazyčné dopisy
Společenská výchova	
1. ročník	Úvod do psychologie Obecná psychologie Psychologie osobnosti Sociální psychologie Společenské chování Psychologie práce

Odborný výcvik	
	Úvod, BOZP Seznámení s organizací a provozem Příprava výrobního střediska Seznámení se základními druhy surovin a jejich opracováním Základní technologické postupy Polévky Příprava omáček Pracovní činnost při přípravě odbytových středisek Společenské chování Jednoduchá obsluha Jídelní a nápojový lístek
2. ročník	Základní předpisy, BOZP Opakování učiva 1. ročníku Příprava příloh Bezmasé pokrmy Příprava pokrmů z hovězího masa, telecího masa, vepřového masa, skopového masa Příprava pokrmů z mletých mas Pivní zařízení, skladování a ošetřování nápojů
3. ročník	Složitá obsluha - základní forma Složitá obsluha - vyšší forma Kavárny Vinárna a vinné sklepy Ostatní spol. a zábavní střediska Míšené nápoje Slavnostní hostiny Příprava pokrmů z ryb, drůbeže a zvěřiny Příprava jídel na objednávku Příprava pokrmů studené kuchyně Příprava teplých předkrmů Příprava moučnicků podle druhu těsta Teplé a studené nápoje
4. ročník	BOZP, seznámení s učebním plánem Slavnostní hostiny s nabídkovým stolem Společenská setkání Gastronomické zvláštnosti zahraničních hostů Příprava k závěrečné zkoušce Použití méně známé zeleniny a ovoce v kuchyni Příprava pokrmů před hostem, zážitková kuchyně Česká a regionální kuchyně Mezinárodní kuchyně Dietní jídla a diferencovaná strava Trendy v gastronomii

Pokryto předmětem

Technologie
Potraviny a výživa
Hotelový a restaurační provoz
Tělesná výchova
Stolníčení
Společenská výchova
Ekonomika podniku
Dějepis
Estetické výchova
Český jazyk

Písemná elektronická komunikace
Účetnictví
Občanská nauka
Anglický jazyk - volitelný
Práce s počítačem
Ruský jazyk - volitelný
Odborný výcvik
Fyzikální vzdělávání C
Německý jazyk - volitelný
Německý jazyk
Chemické vzdělávání B

5 Učební plán

Škola	SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14, Štursova 14, 779 00 OLOMOUC		
Název ŠVP	Gastronomie		
Platnost	1.9.2012	Délka studia v letech:	4.0
Kód a název oboru	RVP 65-41-L/01 Gastronomie	Forma vzdělávání	denní forma vzdělávání

Učební plán ročníkový

Povinné předměty

	1. ročník	2. ročník	3. ročník	4. ročník	
Český jazyk	1	1	1	2	5
Hlavní cizí jazyk	3	3	3	3	12
Vedlejší cizí jazyk	1	1	1	1	4
Občanská nauka	-	1	1	1	3
Dějepis	1	1	-	-	2
Fyzikální vzdělávání C	1	1	-	-	2
Chemické vzdělávání B	1	1	-	-	2
Matematika	3	3	2	2	10
Estetické výchova	1	1	1	2	5
Tělesná výchova	2	2	2	2	8
Práce s počítačem	2	2	-	-	4
Ekonomika podniku	1	1	1	3	6
Účetnictví	-	2	2	2	6
Potraviny a výživa	2	2	2	2	8
Technologie	2	2	2	2	8
Stolníčení	2	2	1	1	6
Hotelový a restaurační provoz	1	1	1	-	3
Pisemná elektronická komunikace	-	-	1	1	2
Společenská výchova	1	-	-	-	1
Odborný výcvik	6	7	14	7	34
Celkem základní dotace	31	34	35	31	131
Celkem disponibilní dotace	0	0	0	0	0
Celkem v ročníku	31	34	35	31	131

Volitelné předměty

1. ročník

Vedlejší cizí jazyk

Anglický jazyk - volitelný	1
Německý jazyk - volitelný	1
Ruský jazyk - volitelný	1

Hlavní cizí jazyk

Anglický jazyk	3
Německý jazyk	3

2. ročník

Vedlejší cizí jazyk

Anglický jazyk - volitelný	1
Německý jazyk - volitelný	1
Ruský jazyk - volitelný	1

Hlavní cizí jazyk

Anglický jazyk	3
Německý jazyk	3

3. ročník

Vedlejší cizí jazyk

Anglický jazyk - volitelný	1
Německý jazyk - volitelný	1
Ruský jazyk - volitelný	1

Hlavní cizí jazyk

Anglický jazyk	3
Německý jazyk	3

4. ročník

Vedlejší cizí jazyk

Anglický jazyk - volitelný	1
Německý jazyk - volitelný	1
Ruský jazyk - volitelný	1

Hlavní cizí jazyk

Anglický jazyk	3
Německý jazyk	3

Přehled využití týdnů

	1. ročník	2. ročník	3. ročník	4. ročník
Výuka dle rozpisu učiva	34	34	34	28
Odborná praxe	2	2	2	
Maturitní zkouška				8
Lyžařský kurz	1			
Výběrový sportovní kurz		1		
Celkem:	37	37	36	36

Předměty Anglický jazyk a Německý jazyk čerpají hodinovou dotaci z předmětu Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce z RVP.

Předměty Anglický jazyk - volitelný, Německý jazyk - volitelný a Ruský jazyk - volitelný čerpají hodinovou dotaci z předmětu Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce z RVP.

Předměty Dějepis a Občanská nauka čerpají hodinovou dotaci z předmětu Společenskovědní vzdělávání z RVP.

Předměty Chemické vzdělávání a Fyzikální vzdělávání čerpají hodinovou dotaci z předmětu Přírodovědné vzdělávání z RVP.

Předměty Účetnictví a Ekonomika podniku čerpají hodinovou dotaci z předmětu Ekonomické vzdělávání z RVP.

Předměty Stolničení, Technologie, Hotelový a restaurační provoz a Odborný výcvik čerpají hodinovou dotaci z předmětu Výroba a odbyt v gastronomii z RVP.

Předměty Společenská výchova a Písemná a elektronická komunikace čerpají hodinovou dotaci z předmětu Komunikace ve službách z RVP.

6 Spolupráce se sociálními partnery

Charakteristika spolupráce se sociálními partnery při realizaci ŠVP Při tvorbě ŠVP vychází škola z dlouhodobých zkušeností spolupráce s gastronomickými firmami, u nichž žáci vykonávají výuku odborného výcviku. Žáci jsou zařazováni do firem, které mají zkušenosti s výukou žáků, zaměstnávají odborníky s mnohaletou praxí a splňují podmínky technického i sociálního zabezpečení. Odborný výcvik se realizuje dvěma způsoby. Na smluvních pracovištích probíhá skupinová výuka pod přímým vedením vlastních učitelů odborného výcviku. Další způsob výuky se týká žáků vyšších ročníků. Žáci jsou zařazováni jednotlivě na různá pracoviště a výuku odborného výcviku vykonávají pod vedením instruktorů. Jedná se o zaměstnance firem, kteří jsou v gastronomickém oboru vyučeni a mají v něm praxi. Výhodou této formy výuky je, že jsou žáci vedeni k větší samostatnosti a učí se začlenit do pracovního kolektivu. Instruktoři úzce spolupracují s našimi učiteli OV, mohou se účastnit pedagogických rad, závěrečných zkoušek a dalších akcí pořádaných školou. Vzhledem k tomu, že škola spolupracuje s firmami různého gastronomického zaměření, vykonávají žáci výuku odborného výcviku v různých typech pracovišť. Výhodou je, že se seznámí s různými technologiemi, zařízeními a formami práce. Někteří žákům, kteří mají o zvolený obor zájem a chtějí v něm pracovat, nabízejí majitelé provozních pracovišť po ukončení studia možnost pracovního uplatnění. Většina žáků případnou nabídku firem přijme a snaží se využít a zdokonalit své studijní znalosti a dovednosti. Škola je členem Asociace kuchařů a cukrářů, spolupracuje s Českou barmanskou asociací a s Hospodářskou komorou. Učitelé odborných předmětů a odborného výcviku mají možnost účastnit se různých školení, přednášek, seminářů a soutěží pod hlavičkou Asociace kuchařů a cukrářů. Spolupráce s Českou barmanskou asociací spočívá zejména v pořádání barmanského kurzu pro žáky, který se uskutečňuje každoročně v naší škole. Hospodářská komora nám zajišťuje odborníky z praxe pro závěrečné zkoušky. Nejlepší absolventy vysílá škola na návrh těchto odborníků do Prahy, kde získají Diplom Hospodářské komory ČR. Škola obdrží Čestné uznání za vysokou úroveň praktické přípravy žáků. Mezi naše další sociální partnery patří i Úřad práce v Olomouci, který pořádá každoročně besedy pro žáky 3. ročníků. Na nich jsou žáci seznamováni s problematikou trhu práce, se službami ÚP a jsou jim nabídnuta volná pracovní místa v oboru. Pro chod školy je důležitá i spolupráce s Radou školy a s Klubem rodičů a přátel školy. V Radě školy jsou zástupci zřizovatele, pedagogů školy, žáků, rodičů a smluvních pracovišť. Klub rodičů a přátel školy je organizace, která podporuje žáky v jejich účasti na soutěžích, exkurzích a sportovních akcích.

školní vzdělávací program

Podnikání denní

RVP 64-41-L/51 Podnikání

Podnikání denní

SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14

Obsah

1	Identifikační údaje	2
2	Profil absolventa	3
3	Charakteristika školy	7
4	Charakteristika ŠVP	9
4.1	Popis materiálního a personálního zajištění výuky	10
4.2	Začlenění průřezových témat	11
5	Učební plán	18
6	Spolupráce se sociálními partnery	20

1 Identifikační údaje

Název ŠVP	Podnikání denní	Název RVP	RVP 64-41-L/51 Podnikání
Datum	4. 11. 2009	Dosažené vzdělání	Střední vzdělání s maturitní zkouškou
Platnost	1.9.2012		
Forma vzdělávání	denní forma vzdělávání		
Délka studia v letech:	2		

Název školy	SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14
Adresa	Štursova 14, 779 00 OLOMOUC
IČ	00577448
REDIZO	600017061
Kontakty	pochyla@stursovka.cz, tel. 585 200 212, mobil 605129937, valkova@stursovka.cz, tel. 585 200 214, mobil 605848372
Ředitel	PhDr. Ladislav Pochyla
Telefon	585200211
Fax	585228634
Email	sekretariat@stursovka.cz
www	www.stursovka.cz

Zřizovatel	Olomoucký kraj, Jeremenkova 40a, Olomouc
Adresa	Olomoucký kraj, Jeremenkova 40a, Olomouc
IČ	60609460
Kontakt	Odbor školství, mládeže a tělovýchovy
Telefon	585 508 111
Fax	585 508 564
Email	posta@kr-olomoucky.cz
www	www.kr-olomoucky.cz

Doplňující údaje

Použité RVP: RVP 64-41-L/51 Podnikání

datum, podpis, razítko

2 Profil absolventa

Škola	SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14, Štursova 14, 779 00 OLOMOUC		
Název ŠVP	Podnikání denní		
Platnost	1.9.2012	Délka studia v letech:	2.0
Kód a název oboru	RVP 64-41-L/51 Podnikání	Forma vzdělávání	denní forma vzdělávání

Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/524 Podnikání

Název ŠVP: Podnikání

Vstupní předpoklady: úspěšné ukončení středního vzdělávání výučním listem, zdravotní způsobilost uchazeče, úspěšné absolvování přijímacího řízení dle platných předpisů

Délka studia: 2 roky

Způsob ukončení a certifikace: maturitní zkouška, vysvědčení o maturitní zkoušce

Dosažený stupeň vzdělání: střední vzdělání s maturitní zkouškou

Absolventi najdou uplatnění v podnikatelské praxi, ve středních technickohospodářských funkcích v zařízeních služeb, např. v obchodě, v restauracích, v pekárnách a cukrárnách, v provozovnách rychlého občerstvení a dalších provozovnách společného stravování, v penzionech a hotelech.

Absolventi jsou rovněž připraveni k zahájení vlastní podnikatelské činnosti v uvedených oborech.

Po složení maturitní zkoušky může absolvent pokračovat ve studiu na VOŠ nebo VŠ.

Kompetence absolventa

Klíčové kompetence

- Kompetence k celoživotnímu učení
 - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí
 - být motivováni k celoživotnímu učení, překonávat překážky a být vytrvalí v zájmu úspěšnosti učení
 - ovládat různé metody učení a užívat osobní strategie učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
 - být motivováni k celoživotnímu učení, překonávat překážky a být vytrvalí v zájmu úspěšnosti učení
 - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání
 - využívat ke svému učení různé informační zdroje, umět systematizovat a aplikovat získané znalosti a zkušenosti v práci i v životě
 - využívat ke svému učení různé informační zdroje, umět systematizovat a aplikovat získané znalosti a zkušenosti v práci i v životě
- Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikání
 - mít přehled o zdrojích informací a poradenských službách týkajících se vzdělávání a trhu práce
 - mít odpovědný postoj k vlastní profesní kariéře, být připraveni přizpůsobovat se měnícím pracovním podmínkám a celoživotně se vzdělávat
 - rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání
 - jednat aktivně při hledání zaměstnání, vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat sebe i svoji odbornost
 - mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, požadavcích na výkon odborné kvalifikace a o základních pracovně-právních vztazích

- **Personální a sociální kompetence**
 - spolupracovat s ostatními lidmi, odpovědně se podílet se na realizaci společných pracovních i jiných činností, usilovat o integritu a prosperitu pracovního týmu
 - podporovat nekonfliktní soužití s druhými lidmi, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k lidem z různých sociálních prostředí
 - stanovit si cíle podle svých schopností a životních podmínek
 - stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek
 - adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých možností je pozitivně ovlivňovat
 - být připraveni vyrovnávat se stresem v osobním i pracovním životě a uvědomovat si význam zdravého životního stylu
- **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi**
 - využívat vhodné prostředky online a offline komunikace
 - získávat informace z otevřených zdrojů a dále je zpracovávat
 - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
 - rozvíjet práci s běžným základním a aplikačním programovým vybavením včetně nových aplikací
 - uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní
- **Kompetence k řešení problémů**
 - zvolit optimální postup řešení, zdůvodnit jej a vysvětlit postup řešení jiným lidem, vyhodnotit výsledek
 - zvolit optimální postup řešení, zdůvodnit jej a vysvětlit postup řešení jiným lidem, vyhodnotit výsledek
 - určit příčiny problému, získat informace potřebné k jeho řešení, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, zvážit možné pozitivní i negativní dopady
 - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
 - uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení, volit prostředky vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
 - pojmenovat a analyzovat vzniklý problém (problematickou situaci) v celém jeho kontextu
- **Komunikativní kompetence**
 - využívat cizí jazyk pro základní pracovní komunikaci (např. zvládat odbornou terminologii a pracovní pokyny, orientovat se v jednodušším odborném textu)
 - používat běžné výrazy a fráze z každodenního života a z oblastí, které se jich týkají
 - zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskusí, porad apod.)
 - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných, vhodně se prezentovat, zpracovávat souvislé, obsahově i stylisticky náročnější texty
 - využívat cizí jazyk pro základní pracovní komunikaci (např. zvládat odbornou terminologii a pracovní pokyny, orientovat se v jednodušším odborném textu)
 - vést konstruktivní dialog, formulovat a obhajovat své názory a postoje ústně i písemně a způsobem odpovídajícím dané situaci, adekvátně reagovat na projevy druhých lidí
- **Matematická a finanční gramotnost**
 - rozumět matematicky vyjádřeným informacím, umět interpretovat statistické a ekonomické údaje
 - aplikovat matematické postupy a znalosti při řešení různých úkolů v běžných situacích včetně pracovních a pro další, zejména odborné vzdělávání

- orientovat se v problematice peněz a cen, být schopni vést pracovní, rodinný i osobní rozpočet včetně správy finančních aktiv i závazků
- zvládat řešení svých sociálních i ekonomických záležitostí s ohledem na měnící se životní situace, být finančně gramotní
- Občanské kompetence a kulturní povědomí
 - dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí, přispívat k uplatňování hodnot demokracie
 - zajímat se o politické a společenské dění u nás i ve světě a být schopni kriticky přistupovat k realitě, vytvářet si vlastní argumenty podložený názor
 - chápat význam kvalitního životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje; uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních

Odborné kompetence

- Provádět administrativní činnosti
 - stylizovali písemnosti věcně a jazykově správně
 - pracovali se specifickým programovým vybavením používaným v profesní oblasti
 - ovládali klávesnici desetiprstovou hmatovou metodou v přiměřené rychlosti a přesnosti
- Provádět základní podnikové činnosti
 - stanovovali daňovou povinnost k daním z příjmů a k dani silniční
 - se orientovali v právní úpravě podnikání, občanských a pracovněprávních vztazích
 - vedli jednání s obchodními partnery
 - prováděli účetní uzávěrku
 - účtovali o majetku a závazcích, nákladech a výnosech podniku
 - orientovali se v soustavě daní
 - sestavovali účetní závěrku
 - prováděli základní výpočty spojené s nákupem a skladováním zásob
 - evidovali a účtovali hotovostní a bezhotovostní operace podniku
 - vedli daňovou evidenci
 - prováděli mzdové výpočty a vypočítávali odvody sociálního a zdravotního pojištění, zálohy na daň z příjmů
 - prováděli marketingový průzkum, sběr a analýzu dat a dokázali zvolit a použít efektivní marketingovou strategii
 - dokázali charakterizovat a pojmenovat jednotlivé makroekonomické jevy a efektivně vyhodnotit působení těchto jevů na fungování podniku
 - zpracovávali doklady související s pohybem majetku a závazků podniku
 - orientovali se v problematice managementu a osvojili si základní manažerské dovednosti
- Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci
 - osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik
 - byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázali první pomoc sami poskytnout
 - osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik
 - znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence

- chápali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem
- Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb
 - dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana)
 - dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana)
 - chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
- Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje
 - znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení
 - zvažovali při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady
 - efektivně hospodařili s finančními prostředky
 - nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí

3 Charakteristika školy

Název školy	SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14		
Adresa	Štursova 14, 779 00 OLOMOUC		
Název ŠVP	Podnikání denní		
Platnost	1.9.2012	Dosažené vzdělání	Střední vzdělání s maturitní zkouškou
Kód a název oboru	RVP 64-41-L/51 Podnikání	Délka studia v letech:	2

Charakteristika školy

Tradice školy a její postavení v regionu

Jsme státní střední školou, která se specializuje na oblast služeb.

Vyučované obory:

Kuchař – číšník (Kuchař), Kuchař- číšník (Číšník, servírka), Kuchař-číšník, Gastronomie, Kadeřník, Aranžér, Cukrář, Výrobce potravin, Operátor skladování, Krejčí, Pekař.

Studium v těchto oborech je tříleté zakončené výučním listem, obor Gastronomie je čtyřletý zakončený maturitní zkouškou.

Pro nadané žáky s ukončeným středním vzděláním s výučním listem jsou určeny třídy nástavbového studia – dvouleté denní nebo tříleté večerní studium zakončené maturitní zkouškou.

V olomouckém regionu působí naše škola již 50let, jedná se o jednu z největších škol tohoto typu v našem kraji s dlouholetou tradicí. Došlo k několika rekonstrukcím stávající budovy, byla provedena řada změn a stavebních úprav.

Charakteristika pedagogického sboru:

Odbornost, kvalifikovanost, aprobovanost, kreativita, týmová spolupráce, celoživotní vzdělávání

Struktura pedagogického sboru:

Učitelé všeobecných a odborných předmětů, učitelé odborného výcviku, výchovný poradce, metodik primární prevence, koordinátor EVOV.

Charakteristika žáků:

Školu navštěvují žáci nejen z Olomouce ale i z okolí. Vzhledem k poloze učiliště (5 minut od vlakového nádraží a v blízkosti centra) nemají žáci problém s dojížděním.

Žáci přicházejí ze základních škol, případně i z jiných středních škol, večerní nástavbové studium je určeno pro dospělé, kteří si dodělávají maturitní zkoušku a přicházejí z praxe.

Spolupráce s rodiči

V roce 2005 byla zřízena Školská rada, jejímž členy jsou zákonní zástupci nezletilých žáků, zletilí žáci, pedagogičtí pracovníci školy a zástupci zřizovatele.

Ve škole dále pracuje Klub rodičů a přátel školy – občanské sdružení.

Každoročně na podzim a na jaře se konají třídní schůzky, konzultační schůzky pro rodiče jsou možné kdykoliv po telefonické domluvě s příslušnými vyučujícími.

Rodiče i veřejnost jsou o aktivitách školy seznamováni také prostřednictvím webových stránek školy, pro zájemce o studium škola každoročně pořádá Den otevřených dveří.

Vzdělávací, volnočasové možnosti školy

Kromě kmenových učeben jsou ve škole odborné učebny – počítačové učebny vybavené moderními PC programy, jazykové učebny, sluchátková posluchárna, odborné učebny pro žáky gastronomických oborů a oboru Cukrář, odborná učebna určená pro žáky oboru Prodavač, moderně vybavené učebny pro aranžéry. V suterénu školy je zřízeno školní kadeřnictví a krejčovství, kde žáci těchto oborů vykonávají praxi.

Praktická výuka dalších oborů probíhá na jednotlivých smluvních pracovištích OV (hotely Flora, Clarion, NH hotel, Nestlé s. r. o., Kaufland, reklamní agentury, cukrářské výroby Mamka, Katrin, Sladký Měďa...).

Vzdělávání žáků probíhá podle platných osnov a schválených ŠVP pro jednotlivé obory.

V odpoledních hodinách mohou žáci navštěvovat kroužky – konverzace v cizích jazycích, matematický kroužek, počítačový kroužek, kroužek moderního stylu, sportovní kroužky – florbal, stolní tenis.

Zapojení školy do místního společenského života, soutěže žáků, sportovní akce

Naši žáci mají možnost pravidelné účasti v odborných soutěžích, kde prokazují svou zručnost, naučené dovednosti i vlastní kreativitu. Obor kadeřník prezentuje účesovou tvorbou. Pro obor cukrář a aranžér jsou typické tematické soutěže zaměřené především na zručnost a zpracování naučených poznatků. Žáci oboru číšník,

servírka mohou prokázat dovednosti barmanské či baristické. Kromě soutěží se žáci účastní i přednášek, školení, workshopů či kurzů, jsou pravidelně zapojováni do místního společenského života, kde prezentují naši školu i vlastní dovednosti. Další aktivity žáků naší školy naleznete ve výroční zprávě školy.

Naše škola spoluorganizuje Celostátní matematickou soutěž za účasti žáků středních škol olomouckého regionu. Každoročně se žáci 1. ročníků mohou účastnit lyžařského výcviku, kde pod dozorem instruktorů absolvují výcvik ve sjezdovém lyžování, na běžkách a ve snowboardu.

Kromě výše zmíněných sportovních akcí škola dále organizuje i pětidenní sportovní kurz, jehož náplní je cykloturistika, jízda na lodích, horolezectví, potápění, paintball, míčové hry, orientace v terénu..

Mezinárodní kontakty

V roce 2005 navázala škola kontakt s italskou školou Istituto di Istruzione Superiore, Classico, Scientifico, Professionale. Naši žáci oborů Kuchař, Číšník navštívili opakovaně jihoitalskou Kalábrii, kde pracovali v místních provozovnách pod vedením italských učitelů odborného výcviku.

Po velmi dobrých zkušenostech z této stáže škola postupně rozšířila mezinárodní kontakty a do programu Leonardo da Vinci pod záštitou EU zapojila i školy v Litvě, Francii a na Kypru.

Nejen žáci, ale i pedagogové a učitelé OV navštívili školy v litevské Klaipedě a francouzském městě Vannes.

V současné době je naše škola zapojena do projektu ERASMUS+, v rámci kterého žáci gastronomických oborů pokračují v zahraničních mobilitách.

4 Charakteristika ŠVP

Název školy	SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14		
Adresa	Štursova 14, 779 00 OLOMOUC		
Název ŠVP	Podnikání denní		
Platnost	1.9.2012	Dosažené vzdělání	Střední vzdělání s maturitní zkouškou
Kód a název oboru	RVP 64-41-L/51 Podnikání	Délka studia v letech:	2

Instituce: SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14
Kód a název oboru vzdělávání: 64-41-L/51, Podnikání
Název ŠVP: Podnikání
Forma studia: denní
Délka studia: 2 roky
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední s maturitou
Datum platnosti ŠVP: od 1. 9. 2014

Podmínky pro přijetí:

- úspěšné ukončení středního vzdělání výučním listem
- zdravotní způsobilost uchazeče
- splnění kritérií přijímacího řízení stanovených pro daný školní rok

Organizace výuky:

Výuka je organizována jako dvouleté denní studium. Teoretická výuka probíhá ve škole. Žáci se účastní praxe v rozsahu 2 týdnů za celou dobu vzdělávání. Rozvržení této praxe je dáno učebními osnovami oboru Podnikání.

Celkové pojetí vzdělávacího programu:

Obor je náročný na intelektové dovednosti žáků. Vyučující vedou žáky k trpělivé a soustavné práci tak, aby si žáci osvojili požadované znalosti a vytvořili si kladný vztah ke zvolenému oboru.

Při sestavování ŠVP jsou respektovány požadavky sociálních partnerů, učivo odborných předmětů je vybráno s ohledem na možnosti podnikání, příp. pracovního uplatnění absolventa v různých zařízeních služeb.

Vzdělání směřuje k:

- formování aktivního a tvořivého postoje žáků k problémům a ke hledání různých způsobů řešení
- adaptabilitě žáků na nové podmínky
- vytváření odpovědného přístupu k plnění povinností a k respektování stanovených pravidel
- rozvoji aktivního přístupu žáků k pracovnímu životu
- schopnosti přizpůsobit se změnám na trhu práce
- utváření slušného a odpovědného chování žáků
- přijímání odpovědnosti žáků za vlastní myšlení, rozhodování, jednání a chování
- rozvíjení přístupů k podnikavosti
- sjednocení dosud získaných informací z oblasti financí, podnikání a prohlubovat je při praktickém založení a řízení firmy

Způsoby hodnocení žáků:

Hodnocení žáků je dáno klasifikačním řádem školy. Vyučující používají ke klasifikaci žáků různé druhy hodnocení, např. písemné a ústní zkoušení, testy, písemné práce, seminární práce, referáty. Učitelé sledují žáky průběžně ve výuce, jejich aktivitu, zapojení do plnění zadávaných úkolů, samostatnost, kreativitu, schopnost využít teoretické poznatky v praxi. Součástí hodnocení je i účast v různých soutěžích, prezentace školy v mezinárodních projektech.

Práce se žáky se speciálními vzdělávacími potřebami

Vzdělávání žáků se SVP probíhá podle platné legislativy. Ve škole se vzdělávají žáci se specifickými poruchami učení i chování a dále žáci se zdravotním nebo sociálním znevýhodněním. Všichni žáci jsou integrováni do běžných tříd a jsou vzděláváni podle platného vzdělávacího programu. Třídní učitelé úzce spolupracují s pedagogicko-psychologickou poradnou, s výsledky vyšetření žáků jsou seznámeni vyučující, kteří zohledňují

žáky dle doporučení poradny – např. delší časový limit při písemném zkoušení, přednost různých forem zkoušení před ostatními, zadávání kratších celků při hodnocení, stanovení individuálního tempa.

Žáci se specifickými vzdělávacími potřebami jsou připravováni tak, aby zvládli učivo v rozsahu ŠVP. Využívá se následujících metod:

- týmová spolupráce – výuka ve skupině
- interaktivní výuka – využití okamžité zpětné vazby
- diferencovaná výuka – výuka je přizpůsobena individuálním potřebám žákům, je vhodné i rozdělení žáků ve třídě do různých skupin dle jejich možností a schopností

Žák se specifickými poruchami učení přikládá k přihlášce na střední školu odborný posudek od psychologa z pedagogicko-psychologické poradny nebo ze specializovaného centra. Úkolem výchovné poradkyně před nástupem žáků do školy je vypracovat na základě těchto posudků zprávu o SPU, která může být během školního roku doplňována. Pokud potřebuje se žáky hovořit, je oprávněna je vyzvednout z teoretického nebo praktického vyučování. Výchovná poradkyně pravidelně informuje třídní učitele o žácích s SPU a ti pak předávají zprávu příslušným vyučujícím, kteří tyto žáky vyučují.

Žákům se speciálními vzdělávacími potřebami a mimořádně nadaným žákům může ředitel školy na základě žádosti povolit individuální vzdělávací plán.

Nadání v oboru mohou žáci uplatnit v odborných soutěžích.

Všichni žáci mohou využívat konzultačních hodin, které jsou vždy po vyučování a s jejichž rozpisem jsou žáci seznámeni na začátku školního roku.

Realizace a rozvíjení klíčových kompetencí:

Během výuky je rozvíjena především kompetence k učení s cílem získat pozitivní vztah k učení a vzdělávání.

Žáci by měli ovládat různé techniky učení a vytvořit si optimální studijní režim.

Realizace klíčových kompetencí se projevuje v každém předmětu daného oboru, jedná se o kompetence k řešení problémů, komunikativní kompetence (zejména v jazykovém vzdělávání), žáci pracují s osobním počítačem, strategicky a analyticky se rozhodují při práci v týmu, v profesní praxi i v běžném denním životě aplikují informace o organizaci a řízení firmy, firemních financí.

4.1 Popis materiálního a personálního zajištění výuky

Materiální podmínky

Teoretická výuka probíhá v budově školy na Štursově ulici č. 14. Kromě kmenových učeben, které jsou vybaveny bílými keramickými tabulemi, jsou žákům k dispozici počítačové učebny, jazykové učebny vybavené audiovizuální technikou, videové učebny, odborné učebny pro teoretickou výuku žáků oboru prodavač, operátor skladování, kuchař a číšník.

Pro výuku lze dále využít interaktivní tabule.

Výuka tělesné výchovy probíhá ve dvou tělocvičnách, které jsou vybaveny posilovacími stroji, zrcadlovou stěnou, audiovizuální technikou. Žáci sportují i na hřištích v areálu školy.

Pro žáky je určena také knihovna, ve které si mohou půjčovat jak beletrii tak odbornou literaturu.

Odborný výcvik probíhá na jednotlivých pracovištích v Olomouci. Kadeřníci, krejčovské a aranžérské mají vlastní pracoviště odborného výcviku, která se nacházejí v budově školy. Odborný výcvik cukrářů a gastronomických oborů probíhá jak v odborných učebnách školy, tak na smluvních pracovištích. Škola zřídila kadeřnictví a zakázkové krejčovství v suterénu školy, které jsou k dispozici i široké veřejnosti.

V suterénu školy se nachází rovněž moderní školní jídelna, ve které se mohou žáci stravovat a vybírat si z nabídky 2 pokrmů. Obsluhu v jídelně zajišťují v rámci odborného výcviku žáci maturitního oboru Gastronomie. V přízemí je žákům k dispozici bufet a automaty na rychlé občerstvení, na kávu, minerálku a další nealkoholické nápoje.

Personální podmínky

Výuku ve škole zajišťují vyučující teoretické výuky i odborného výcviku, kteří jsou plně kvalifikováni.

Na škole je plně kvalifikovaný výchovný poradce, metodik primární prevence i koordinátor environmentální výchovy, vzdělávání a osvěty.

Učitelé teoretických předmětů i učitelé odborného výcviku využívají ke svému dalšímu vzdělávání různých programů, projektů, účastní se odborných seminářů a školení, které pořádají různé vzdělávací instituce, jiné školy nebo pedagogická centra.

Organizační podmínky

Základním dokumentem školy je Školní řád, jehož obsahem je režim školy, práva a povinnosti žáků a zákonných zástupců, docházka do školy – podmínky pro omlouvání absence, hygiena a zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (BOZP), výchovná opatření, hodnocení výsledků vzdělávání žáků v jednotlivých předmětech, klasifikační řád.

Vždy první den nového školního roku jsou všichni žáci seznámeni prostřednictvím svých třídních učitelů se Školním řádem, pro rodiče našich žáků je Školní řád zveřejněn na webových stránkách školy.

Podmínky bezpečnosti práce, požární plán, evakuační plán

Škola má zpracovanou směrnici k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví žáků ve škole, požární poplachovou směrnici, požární evakuační plán, preventivní požární hlídky. Rovněž je zpracován provozní řád školní kuchyně, provozní řád dílen praktického vyučování oboru krejčí, provozní řád pro odborný výcvik žáků oboru aranžér, cukrář a kuchař - číšník, provozní řád školního kadeřnictví a holičství pro odborný výcvik žáků oboru kadeřník. Žáci, kteří vykonávají odborný výcvik mimo budovu školy, se řídí provozním řádem jednotlivých smluvních pracovišť.

Pro všechny odborné učebny a tělocvičny jsou vypracovány organizační a provozní řády, stejně tak jsou vypracovány pokyny pro šatny.

Žáci jsou seznámeni s jednotlivými řády a pokyny, o čemž je učiněn zápis do třídních knih, deníků OV a 1. den školy žáci podepisují seznámení s BOZP.

4.2 Začlenění průřezových témat

Občan v demokratické společnosti

Integrace do výuky

Český jazyk	
1. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Komunikace a sloh Práce s uměleckými a neuměleckými texty
2. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Komunikace a sloh Práce s uměleckými a neuměleckými texty
Anglický jazyk	
1. ročník	Svět kolem nás Cestování Prázdniny
2. ročník	Volný čas Počasí Média, Zážitky Organizace a popis událostí
Německý jazyk	
1. ročník	Familie Reisen Im Hotel Im Restaurant Einkaufen In der Stadt Sport, Urlaub
2. ročník	Hobbys Kommunikationen Freundschaft, Eigenschaften Schule Tschechische Küche, Weltküche Beruf Lebenslauf
Občanská nauka	
1. ročník	Praktická filozofie

2. ročník	Filozofická antropologie Svět, československá a česká společnost ve 20. století Soudobý svět a česká společnost na prahu 21. století
Matematika	
1. ročník	Rovnice a nerovnice Číslo a proměnná Funkce a její průběh, řešení rovnic Posloupnosti, finanční matematika
2. ročník	Geometrie, analytická geometrie v rovině Kombinatorika a pravděpodobnost Statistika
Estetická výchova	
1. ročník	Úvod do studia Antická kultura Středověká kultura a literatura Renesance a humanismus Baroko, klasicismus a národní obrození Romantismus a realismus Literatura na přelomu 19. a 20. století
2. ročník	Anarchističtí buřiči Česká a světová literatura a drama 1. poloviny 20. století Česká moderní literatura a drama 2. poloviny 20. století a 21. století Moderní světová literatura a drama 2. poloviny 20. a 21. století
Tělesná výchova	
1. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Úpoly
2. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika

	Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Zdravotní tělesná výchova
Práce s počítačem	
1. ročník	Textový editor Word Závěrečná práce v textovém editoru Word Technické vybavení počítače Programové vybavení počítače Operační systém Autorská práva
2. ročník	Program PowerPoint Tabulkový kalkulátor Excel Závěrečná práce v tabulkovém kalkulátoru Excel Databáze Práce s grafikou Počítačové sítě Elektronická pošta Celosvětová počítačová síť Internet
Ekonomika podniku	
1. ročník	Podstata a fungování tržní ekonomiky Národní hospodářství Podnikání Podnikové činnosti, majetek Zabezpečení lidskými zdroji
2. ročník	Finanční trh Hospodaření podniku Daňová soustava
Právo	
1. ročník	Základní právní pojmy Ústavní právo Pracovní právo Občanské právo
2. ročník	Podnikání právnických osob Ochrana spotřebitele Trestní právo Rodinné právo Správní právo Právo Evropských společenství
Účetnictví	
1. ročník	Úvod do účetnictví Právní úprava účetnictví a daňové evidence Účetní dokumentace Majetek podniku a zdroje jeho financování Daňová evidence podnikatelů Základy podvojného účetnictví Účtová osnova pro podnikatele Účetní technika a organizace účetnictví Syntetická a analytická evidence Účetní knihy Účtování peněžních prostředků a cenin Vybrané okruhy účtování - DPH Inventura a inventarizace
2. ročník	Zásoby a jejich účtování Dlouhodobý majetek Zúčtovací vztahy Kapitálové účty a dlouhodobé závazky Náklady Výnosy Výsledek hospodaření

	Účetní závěrka Daňová soustava Zdravotní a sociální pojištění
Účetní praxe	
1. ročník	Právní úprava účetnictví Účetní dokumentace Daňová evidence podnikatelů Majetek podniku a zdroje jeho krytí Základy podvojného účetnictví Účtování peněžních prostředků a cenin
Marketing a management	
	Podstata a význam marketingu Prostředí marketingu Marketingový informační systém Chování kupujících Marketingový mix Výrobek a jeho životní cyklus Cena a cenová politika Komunikace a stimulování prodeje Distribuce výrobků Trh, strategie diferenciacie trhu
2. ročník	Úvod do managementu Plánování Rozhodování Organizování Komunikace Vedení lidí Řízení lidských zdrojů Kontrolování Manažer
Ekonomická praxe	
	Vznik a vývoj peněz Bankovní instituce a jejich funkce Měnová soustava, měnová politika Naše příjmy a výdaje Moderní platební nástroje Studentské finance Hlavní zdroje příjmů Životní jistoty a penize Business model Prostředí business modelu Proces návrhu business modelu
Písemná a elektronická komunikace	
1. ročník	Úvod Nácvik hmatové metody při psaní Psaní značek a číslic Časové údaje, chemické značky, peněžní částky Nácvik a procvičování psaní číslic na alfanumerické a numerické klávesnici Norma ČSN 01 6910 Normalizovaná úprava písemností Význam a rozdělení písemností Úprava obchodních a úředních dopisů Elektronická komunikace a komunikační technika Získávání informací z webových stránek
2. ročník	Úvod Získávání informací Elektronické obchodování Komunikace v obchodním styku

Písemnosti při obchodování
Písemnosti při organizaci a řízení
Personální písemnosti
Písemnosti ve styku s peněžními ústavami a poštou
Jednoduché právní písemnosti
Osobní dopisy
Cizojazyčná korespondence
Manipulace s písemnostmi

Pokryto předmětem

Český jazyk
Estetická výchova
Tělesná výchova
Ekonomika podniku
Právo
Písemná a elektronická komunikace
Dějepis
Účetní praxe
Účetnictví
Ekonomická praxe
Marketing a management
Práce s počítačem
Anglický jazyk
Německý jazyk
Občanská nauka

Člověk a životní prostředí

Integrace do výuky

Český jazyk	
1. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Komunikace a sloh Práce s uměleckými a neuměleckými texty
2. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Komunikace a sloh Práce s uměleckými a neuměleckými texty
Anglický jazyk	
1. ročník	Svět kolem nás Prázdniny Cestování Nakupování Města, Móda
2. ročník	Počasí
Občanská nauka	
1. ročník	Praktická filozofie Filozofická antropologie
2. ročník	Svět, československá a česká společnost ve 20. století Soudobý svět a česká společnost na prahu 21. století
Matematika	
1. ročník	Rovnice a nerovnice

2. ročník	Číslo a proměnná Funkce a její průběh, řešení rovnic Posloupnosti, finanční matematika Geometrie, analytická geometrie v rovině Kombinatorika a pravděpodobnost Statistika
Estetická výchova	
1. ročník	Úvod do studia Baroko, klasicismus a národní obrození Romantismus a realismus
2. ročník	Česká moderní literatura a drama 2. poloviny 20. století a 21. století
Tělesná výchova	
1. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Úpoly
2. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Zdravotní tělesná výchova
Práce s počítačem	
1. ročník	Technické vybavení počítače
2. ročník	Počítačové sítě Elektronická pošta Celosvětová počítačová síť Internet
Ekonomika podniku	
1. ročník	Zabezpečení lidskými zdroji Podnikové činnosti, majetek Podnikání Národní hospodářství Podstata a fungování tržní ekonomiky
2. ročník	Daňová soustava Finanční trh Hospodaření podniku
Právo	
1. ročník	Základní právní pojmy Ústavní právo Pracovní právo Občanské právo
2. ročník	Podnikání právnických osob Ochrana spotřebitele Trestní právo Rodinné právo Správní právo Právo Evropských společenství
Účetnictví	
1. ročník	Úvod do účetnictví Právní úprava účetnictví a daňové evidence Účetní dokumentace Majetek podniku a zdroje jeho financování Daňová evidence podnikatelů Základy podvojného účetnictví Účtová osnova pro podnikatele Účetní technika a organizace účetnictví

2. ročník	Syntetická a analytická evidence Účetní knihy Účtování peněžních prostředků a cenin Vybrané okruhy účtování - DPH Inventura a inventarizace Zásoby a jejich účtování Dlouhodobý majetek Zúčtovací vztahy Kapitálové účty a dlouhodobé závazky Náklady Výnosy Výsledek hospodaření Účetní závěrka Daňová soustava Zdravotní a sociální pojištění
Účetní praxe	
1. ročník	Právní úprava účetnictví Účetní dokumentace Daňová evidence podnikatelů Majetek podniku a zdroje jeho krytí Základy podvojného účetnictví Účtování peněžních prostředků a cenin
Marketing a management	
2. ročník	Podstata a význam marketingu Prostředí marketingu Marketingový informační systém Chování kupujících Marketingový mix Výrobek a jeho životní cyklus Cena a cenová politika Komunikace a stimulování prodeje Distribuce výrobků Trh, strategie diferenciacie trhu Úvod do managementu Plánování Rozhodování Organizování Komunikace Vedení lidí Řízení lidských zdrojů Kontrolování Manažer
Ekonomická praxe	
	Vznik a vývoj peněz Bankovní instituce a jejich funkce Měnová soustava, měnová politika Naše příjmy a výdaje Moderní platební nástroje Studentské finance Hlavní zdroje příjmů Životní jistoty a peníze Business model Prostředí business modelu Proces návrhu business modelu
Pisemná a elektronická komunikace	
1. ročník	Úvod Nácvik hmatové metody při psaní Psaní značek a číslic Časové údaje, chemické značky, peněžní částky

2. ročník	Nácvik a procvičování psaní číslic na alfanumerické a numerické klávesnici Norma ČSN 01 6910 Normalizovaná úprava písemností Význam a rozdělení písemností Úprava obchodních a úředních dopisů Elektronická komunikace a komunikační technika Získávání informací z webových stránek Úvod Získávání informací Elektronické obchodování Komunikace v obchodním styku Písemnosti při obchodování Písemnosti při organizaci a řízení Personální písemnosti Písemnosti ve styku s peněžními ústavy a poštou Jednoduché právní písemnosti Osobní dopisy Cizojazyčná korespondence Manipulace s písemnostmi
-----------	---

Pokryto předmětem

Český jazyk
Tělesná výchova
Ekonomika podniku
Právo
Pisemná a elektronická komunikace
Účetní praxe
Účetnictví
Ekonomická praxe
Marketing a management
Práce s počítačem
Občanská nauka
Anglický jazyk
Německý jazyk

Informační a komunikační technologie

Integrace do výuky

Český jazyk	
1. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Komunikace a sloh Práce s uměleckými a neuměleckými texty
2. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Komunikace a sloh Práce s uměleckými a neuměleckými texty
Občanská nauka	
1. ročník	Praktická filozofie Filozofická antropologie
2. ročník	Svět, československá a česká společnost ve 20. století Soudobý svět a česká společnost na prahu 21. století

Matematika	
Kombinatorika a pravděpodobnost	
Estetická výchova	
1. ročník	Úvod do studia Antická kultura Středověká kultura a literatura Renesance a humanismus Baroko, klasicismus a národní obrození Romantismus a realismus Literatura na přelomu 19.a 20.století
2. ročník	Anarchističtí buřiči Česká a světová literatura a drama 1.poloviny 20.století Česká moderní literatura a drama 2.poloviny 20.století a 21.století Moderní světová literatura a drama 2.poloviny 20. a 21.století
Tělesná výchova	
1. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Úpoly
2. ročník	Teorie Průpravná a kondiční cvičení Atletika Sportovní hry Sportovní a rytmická gymnastika Zdravotní tělesná výchova
Práce s počítačem	
1. ročník	Textový editor Word Závěrečná práce v textovém editoru Word Technické vybavení počítače Programové vybavení počítače Operační systém Autorská práva Algoritmizace
2. ročník	Program PowerPoint Tabulkový kalkulátor Excel Závěrečná práce v tabulkovém kalkulátoru Excel Databáze Práce s grafikou Počítačové sítě Elektronická pošta Celosvětová počítačová síť Internet
Ekonomika podniku	
1. ročník	Zabezpečení lidskými zdroji Podnikové činnosti, majetek Podnikání Národní hospodářství Podstata a fungování tržní ekonomiky
2. ročník	Daňová soustava Finanční trh Hospodaření podniku
Právo	
1. ročník	Základní právní pojmy Ústavní právo Pracovní právo Občanské právo
2. ročník	Podnikání právnických osob

Ochrana spotřebitele Trestní právo Rodinné právo Správní právo Právo Evropských společenství	
Účetnictví	
1. ročník	Úvod do účetnictví Právní úprava účetnictví a daňové evidence Účetní dokumentace Majetek podniku a zdroje jeho financování Daňová evidence podnikatelů Základy podvojného účetnictví Účtová osnova pro podnikatele Účetní technika a organizace účetnictví Syntetická a analytická evidence Účetní knihy Účtování peněžních prostředků a cenin Vybrané okruhy účtování - DPH Inventura a inventarizace
2. ročník	Zásoby a jejich účtování Dlouhodobý majetek Zúčtovací vztahy Kapitálové účty a dlouhodobé závazky Náklady Výnosy Výsledek hospodaření Účetní závěrka Daňová soustava Zdravotní a sociální pojištění
Účetní praxe	
1. ročník	Právní úprava účetnictví Účetní dokumentace Daňová evidence podnikatelů Majetek podniku a zdroje jeho krytí Základy podvojného účetnictví Účtování peněžních prostředků a cenin
Marketing a management	
Podstata a význam marketingu Prostředí marketingu Marketingový informační systém Chování kupujících Marketingový mix Výrobek a jeho životní cyklus Cena a cenová politika Komunikace a stimulování prodeje Distribuce výrobků Trh, strategie diferenciacie trhu	
2. ročník	Úvod do managementu Plánování Rozhodování Organizování Komunikace Vedení lidí Řízení lidských zdrojů Kontrolování Manažer
Ekonomická praxe	
Vznik a vývoj peněz Bankovní instituce a jejich funkce	

	<p>Měnová soustava, měnová politika Naše příjmy a výdaje Moderní platební nástroje Studentské finance Hlavní zdroje příjmů Životní jistoty a peníze Business model Prostředí business modelu Proces návrhu business modelu</p>
Písemná a elektronická komunikace	
1. ročník	<p>Úvod Návčik hmatové metody při psaní Psaní značek a číslic Časové údaje, chemické značky, peněžní částky Návčik a procvičování psaní číslic na alfanumerické a numerické klávesnici Norma ČSN 01 6910 Normalizovaná úprava písemností Význam a rozdělení písemností Úprava obchodních a úředních dopisů Elektronická komunikace a komunikační technika Získávání informací z webových stránek</p>
2. ročník	<p>Úvod Získávání informací Elektronické obchodování Komunikace v obchodním styku Písemnosti při obchodování Písemnosti při organizaci a řízení Personální písemnosti Písemnosti ve styku s peněžními ústavami a poštou Jednoduché právní písemnosti Osobní dopisy Cizojazyčná korespondence Manipulace s písemnostmi</p>

Pokryto předmětem

Český jazyk

Estetická výchova

Tělesná výchova

Ekonomika podniku

Právo

Písemná a elektronická komunikace

Dějepis

Účetní praxe

Účetnictví

Ekonomická praxe

Marketing a management

Práce s počítačem

Občanská nauka

Německý jazyk

Anglický jazyk

5 Učební plán

Škola	SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14, Štursova 14, 779 00 OLOMOUC		
Název ŠVP	Podnikání denní		
Platnost	1.9.2012	Délka studia v letech:	2.0
Kód a název oboru	RVP 64-41-L/51 Podnikání	Forma vzdělávání	denní forma vzdělávání

Učební plán ročníkový

Povinné předměty

1. ročník 2. ročník

	1. ročník	2. ročník	
Český jazyk	2	2	4
Cizí jazyk	3 1/2	5	8,5
Občanská nauka	2	1	3
Matematika	4 1/2	4	8,5
Estetická výchova	2	2	4
Tělesná výchova	2	2	4
Práce s počítačem	2	2	4
Ekonomika podniku	3	3	6
Právo	2	2	4
Účetnictví	3	4	7
Účetní praxe	1	-	1
Marketing a management	2	2	4
Ekonomická praxe	-	1	1
Písemná a elektronická komunikace	3	2	5
Celkem základní dotace	32	32	64
Celkem disponibilní dotace	0	0	0
Celkem v ročníku	32	32	64

Volitelné předměty

1. ročník

Cizí jazyk

Anglický jazyk	3,5
Německý jazyk	3,5

2. ročník

Cizí jazyk

Anglický jazyk	5
Německý jazyk	5

Přehled využití týdnů

	1. ročník	2. ročník
Výuka dle rozpisu učiva	35	29
Maturitní zkouška		6
Odborná praxe	1	1
Celkem:	36	36

• Odborná praxe

Žáci v průběhu studia (v prvním a druhém ročníku) absolvují odbornou praxi v reálném prostředí ve výrobních podnicích, obchodních organizacích i v organizacích státní správy. S těmito organizacemi škola uzavírá dohodu o realizaci odborné praxe studentů.

Délka odborné praxe:

1.ročník - 1 týden

2.ročník - 1 týden

V průběhu praxe se žáci seznámí s těmito činnostmi:

- základní práce v účetnictví a administrativních činnostech
- seznámení se s legislativou a dalšími předpisy (Zákoník práce aj.)
- práce na PC

Význam praxe pro žáky:

- seznámení se s reálným prostředím ve výrobních podnicích, obchodních organizacích
- prohloubení zájmu o studovaný obor
- zlepšení studijních výsledků
- prohloubení spolupráce s organizacemi v regionu

Předmět Občanská nauka čerpá hodinovou dotaci z předmětu Společenskovědní vzdělávání z RVP.

Předměty Ekonomika podniku, Právo, Marketing a management, Ekonomická praxe čerpají hodinové dotace z předmětu Ekonomika a právo z RVP.

Předměty Účetnictví, Účetní praxe čerpají hodinové dotace z předmětu Účetnictví a daně z RVP.

Předmět Písemná a elektronická komunikace čerpá hodinovou dotaci z předmětu Písemná a ústní komunikace z RVP

6 Spolupráce se sociálními partnery

Škola úzce spolupracuje s Úřadem práce v Olomouci, který každoročně pořádá pro naše žáky besedy, na kterých jsou studenti seznamováni s problematikou trhu práce, se službami tohoto úřadu a jsou jim nabízeny i volná pracovní místa. Žáci rovněž získají přehled o rekvalifikačních kurzech. Studenti oboru Podnikání mají do výuky zařazenou odbornou praxi v rozsahu 2 týdnů za celou dobu vzdělávání. Studenti si tuto praxi zařizují sami v různých firmách, kde pracují na ekonomických odděleních - seznamují se s účetnictvím v praxi, vedením ekonomické agendy, s provozem jednotlivých oddělení. Jsou rovněž zapojeni do uplatňování manažerských praktik, vedení lidí a kolektivu vůbec tak, aby na pracovištích byly solidní, přátelské vztahy, aby byli zaměstnanci dobře motivováni k lepším výkonům. Podílejí se i na zpracování marketingových taktik a nástrojů - uplatnění reklamy, propagace, podpora prodeje apod. Pro chod školy je důležitá i spolupráce s Radou školy a s Klubem rodičů a přátel školy. Klub rodičů a přátel školy je občanské sdružení, které finančně podporuje žáky v jejich účasti na soutěžích, exkurzích a sportovních akcích.

školní vzdělávací program

Podnikání večerní

RVP 64-41-L/51 Podnikání

Podnikání večerní

SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14

Obsah

1	Identifikační údaje	2
2	Profil absolventa	3
3	Charakteristika školy	7
4	Charakteristika ŠVP	9
4.1	Popis materiálního a personálního zajištění výuky	10
4.2	Začlenění průřezových témat	11
5	Učební plán	17
6	Spolupráce se sociálními partnery	20

1 Identifikační údaje

Název ŠVP	Podnikání večerní	Název RVP	RVP 64-41-L/51 Podnikání
Datum	25. 8. 2014	Dosažené vzdělání	Střední vzdělání s maturitní zkouškou
Platnost	1.9.2014		
Forma vzdělávání	večerní forma vzdělávání		
Délka studia v letech:	3		

Název školy	SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14
Adresa	Štursova 14, 779 00 OLOMOUC
IČ	00577448
REDIZO	600017061
Kontakty	pochyla@stursovka.cz, tel. 585 200 212, mobil 605 129 937, valkova@stursovka.cz tel. 585 200 214, mobil 605 848 372
Ředitel	PhDr. Ladislav Pochyla
Telefon	585200211
Fax	585228634
Email	sekretariat@stursovka.cz
www	www.stursovka.cz

Zřizovatel	Olomoucký kraj, Jeremenkova 40a, Olomouc
Adresa	Olomoucký kraj, Jeremenkova 40a, Olomouc
IČ	60609460
Kontakt	Odbor školství, mládeže a tělovýchovy
Telefon	585 508 111
Fax	585 508 564
Email	posta@kr-olomoucky.cz
www	www.kr-olomoucky.cz

Doplňující údaje

Použité RVP: RVP 64-41-L/51 Podnikání

datum, podpis, razítko

2 Profil absolventa

Škola	SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14, Štursova 14, 779 00 OLOMOUC		
Název ŠVP	Podnikání večerní		
Platnost	1.9.2014	Délka studia v letech:	3.0
Kód a název oboru	RVP 64-41-L/51 Podnikání	Forma vzdělávání	večerní forma vzdělávání

Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/524 Podnikání
Název ŠVP: Podnikání

Vstupní předpoklady: úspěšné ukončení středního vzdělávání výučním listem, zdravotní způsobilost uchazeče, úspěšné absolvování přijímacího řízení dle platných předpisů

Délka studia: 3 roky

Způsob ukončení a certifikace: maturitní zkouška, vysvědčení o maturitní zkoušce

Dosažený stupeň vzdělání: střední vzdělání s maturitní zkouškou

Absolventi najdou uplatnění v podnikatelské praxi, ve středních technickohospodářských funkcích v zařízeních služeb, např. v obchodě, v restauracích, v pekárnách a cukrárnách, v provozovnách rychlého občerstvení a dalších provozovnách společného stravování, v penzionech a hotelech.

Absolventi jsou rovněž připraveni k zahájení vlastní podnikatelské činnosti v uvedených oborech.

Po složení maturitní zkoušky může absolvent pokračovat ve studiu na VOŠ nebo VŠ.

Kompetence absolventa

Klíčové kompetence

- Kompetence k celoživotnímu učení
 - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání
 - být motivováni k celoživotnímu učení, překonávat překážky a být vytrvalí v zájmu úspěšnosti učení
 - využívat ke svému učení různé informační zdroje, umět systematizovat a aplikovat získané znalosti a zkušenosti v práci i v životě
 - ovládat různé metody učení a užívat osobní strategie učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
 - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí
- Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikání
 - jednat aktivně při hledání zaměstnání, vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat sebe i svoji odbornost
 - rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání
 - mít přehled o zdrojích informací a poradenských službách týkajících se vzdělávání a trhu práce
 - mít odpovědný postoj k vlastní profesní kariéře, být připraveni přizpůsobovat se měnícím pracovním podmínkám a celoživotně se vzdělávat
 - mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, požadavcích na výkon odborné kvalifikace a o základních pracovně-právních vztazích
- Personální a sociální kompetence
 - stanovovat i cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek

- být připraveni vyrovnávat se se stresem v osobním a pracovním životě, uvědomovat si význam zdravého živ. stylu
- spolupracovat s ostatními lidmi, odpovědně se podílet se na realizaci společných pracovních i jiných činností, usilovat o integritu a prosperitu pracovního týmu
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých možností je pozitivně ovlivňovat
- podporovat nekonfliktní soužití s druhými lidmi, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k lidem z různých sociálních prostředí
- **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi**
 - rozvíjet práci s běžným základním a aplikačním programovým vybavením včetně nových aplikací
 - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
 - získávat informace z otevřených zdrojů a dále je zpracovávat
 - využívat vhodné prostředky online a offline komunikace
 - uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní
- **Kompetence k řešení problémů**
 - zvolit optimální postup řešení, zdůvodnit jej a vysvětlit postup řešení jiným lidem, vyhodnotit výsledek
 - pojmenovat a analyzovat vzniklý problém (problematickou situaci) v celém jeho kontextu
 - určit příčiny problému, získat informace potřebné k jeho řešení, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, zvážit možné pozitivní i negativní dopady
 - uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení, volit prostředky vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
 - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
- **Komunikativní kompetence**
 - využívat cizí jazyk pro základní pracovní komunikaci
 - vést konstruktivní dialog, formulovat a obhajovat své názory a postoje ústně i písemně a způsobem odpovídajícím dané situaci, adekvátně reagovat na projevy druhých lidí
 - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných, vhodně se prezentovat, zpracovávat souvislé, obsahově i stylisticky náročnější texty
 - zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskusí, porad apod.)
- **Matematická a finanční gramotnost**
 - aplikovat matematické postupy a znalosti při řešení různých úkolů v běžných situacích včetně pracovních a pro další, zejména odborné vzdělávání
 - rozumět matematicky vyjádřeným informacím, umět interpretovat statistické a ekonomické údaje
 - zvládat řešení svých sociálních i ekonomických záležitostí s ohledem na měnící se životní situace, být finančně gramotní
 - orientovat se v problematice peněz a cen, být schopni vést pracovní, rodinný i osobní rozpočet včetně správy finančních aktiv i závazků
- **Občanské kompetence a kulturní povědomí**
 - dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí, přispívat k uplatnění hodnot demokracie
 - zajímat se o politické a společenské dění u nás i ve světě
 - jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním, ale i ve veřejném zájmu

Odborné kompetence

- Provádět administrativní činnosti

- ovládali klávesnici desetiprstovou hmatovou metodou v přiměřené rychlosti a přesnosti
- vyhotovovali písemnosti podle normy s využitím výpočetní a kancelářské techniky
- stylizovali písemnosti věcně a jazykově správně
- manipulovali s dokumenty (včetně elektronických) podle stanovených pravidel
- Provádět základní podnikové činnosti
 - zpracovávali doklady související s pohybem majetku a závazků podniku
 - orientovali se v problematice managementu a osvojili si základní manažerské dovednosti
 - prováděli marketingový průzkum, sběr a analýzu dat a dokázali zvolit a použít efektivní marketingovou strategii
 - dokázali charakterizovat a pojmenovat jednotlivé makroekonomické jevy a efektivně vyhodnotit působení těchto jevů na fungování podniku
 - vedli daňovou evidenci
 - prováděli mzdové výpočty a vypočítávali odvody sociálního a zdravotního pojištění, zálohy na daň z příjmů
 - prováděli základní výpočty spojené s nákupem a skladováním zásob
 - evidovali a účtovali hotovostní a bezhotovostní operace podniku
 - orientovali se v soustavě daní
 - sestavovali účetní závěrku
 - prováděli účetní uzávěrku
 - účtovali o majetku a závazcích, nákladech a výnosech podniku
 - vedli jednání s obchodními partnery
 - se orientovali v právní úpravě podnikání, občanských a pracovněprávních vztazích
 - stanovovali daňovou povinnost k daním z příjmů a k dani silniční
- Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci
 - chápali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem
 - osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik
 - znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
 - byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázali první pomoc sami poskytnout
 - znali systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uměli uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce)
- Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb
 - chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
 - dodržovali stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
 - dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana)
- Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje
 - nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí

- znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení
- efektivně hospodařili s finančními prostředky
- zvažovali při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady

3 Charakteristika školy

Název školy	SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14		
Adresa	Štursova 14, 779 00 OLOMOUC		
Název ŠVP	Podnikání večerní		
Platnost	1.9.2014	Dosažené vzdělání	Střední vzdělání s maturitní zkouškou
Kód a název oboru	RVP 64-41-L/51 Podnikání	Délka studia v letech:	3

Charakteristika školy

Tradice školy a její postavení v regionu

Jsme státní střední školou, která se specializuje na oblast služeb.

Vyučované obory:

Kuchař – číšník (Kuchař), Kuchař- číšník (Číšník, servírka), Kuchař-číšník, Gastronomie, Kadeřník, Aranžér, Cukrář, Výrobce potravin, Operátor skladování, Krejčí, Pekař.

Studium v těchto oborech je tříleté zakončené výučním listem, obor Gastronomie je čtyřletý zakončený maturitní zkouškou

Pro nadané žáky s ukončeným středním vzděláním s výučním listem jsou určeny třídy nástavbového studia – dvouleté denní nebo tříleté večerní studium zakončené maturitní zkouškou.

V olomouckém regionu působí naše škola již 50let, jedná se o jednu z největších škol tohoto typu v našem kraji s dlouholetou tradicí. Došlo k několika rekonstrukcím stávající budovy, byla provedena řada změn a stavebních úprav.

Charakteristika pedagogického sboru:

Odbornost, kvalifikovanost, aprobovanost, kreativita, týmová spolupráce, celoživotní vzdělávání

Struktura pedagogického sboru:

Učitelé všeobecných a odborných předmětů, učitelé odborného výcviku, výchovný poradce, metodik primární prevence, koordinátor EVOV.

Charakteristika žáků:

Školu navštěvují žáci nejen z Olomouce ale i z okolí. Vzhledem k poloze učiliště (5 minut od vlakového nádraží a v blízkosti centra) nemají žáci problém s dojížděním.

Žáci přicházejí ze základních škol, případně i z jiných středních škol, večerní nástavbové studium je určeno pro dospělé, kteří si dodělávají maturitní zkoušku a přicházejí z praxe.

Spolupráce s rodiči

V roce 2005 byla zřízena Školská rada, jejímž členy jsou zákonní zástupci nezletilých žáků, zletilí žáci, pedagogičtí pracovníci školy a zástupci zřizovatele.

Ve škole dále pracuje Klub rodičů a přátel školy – občanské sdružení.

Každoročně na podzim a na jaře se konají třídní schůzky, konzultační schůzky pro rodiče jsou možné kdykoliv po telefonické domluvě s příslušnými vyučujícími.

Rodiče i veřejnost jsou o aktivitách školy seznamováni také prostřednictvím webových stránek školy, pro zájemce o studium škola každoročně pořádá Den otevřených dveří.

Vzdělávací, volnočasové možnosti školy

Kromě kmenových učeben jsou ve škole odborné učebny – počítačové učebny vybavené moderními PC programy, jazykové učebny, sluchátková posluchárna, odborné učebny pro žáky gastronomických oborů a oboru Cukrář, odborná učebna určená pro žáky oboru Prodavač, moderně vybavené učebny pro aranžéry. V suterénu školy je zřízeno školní kadeřnictví a krejčovství, kde žáci těchto oborů vykonávají praxi.

Praktická výuka dalších oborů probíhá na jednotlivých smluvních pracovištích OV (hotely Flora, Clarion, NH hotel, Nestlé s. r. o., Kaufland, reklamní agentury, cukrářské výroby Mamka, Katrin, Sladký Měďa...).

Vzdělávání žáků probíhá podle platných osnov a schválených ŠVP pro jednotlivé obory.

V odpoledních hodinách mohou žáci navštěvovat kroužky – konverzace v cizích jazycích, matematický kroužek, počítačový kroužek, kroužek moderního stylu, sportovní kroužky – florbal, stolní tenis.

Zapojení školy do místního společenského života, soutěže žáků, sportovní akce

Naši žáci mají možnost pravidelné účasti v odborných soutěžích, kde prokazují svou zručnost, naučené dovednosti i vlastní kreativitu. Obor kadeřník prezentuje účesovou tvorbou. Pro obor cukrář a aranžér jsou typické tematické soutěže zaměřené především na zručnost a zpracování naučených poznatků. Žáci oboru číšník,

servírka mohou prokázat dovednosti barmanské či baristické. Kromě soutěží se žáci účastní i přednášek, školení, workshopů či kurzů, jsou pravidelně zapojováni do místního společenského života, kde prezentují naši školu i vlastní dovednosti. Další aktivity žáků naší školy naleznete ve výroční zprávě školy.

Naše škola spoluorganizuje Celostátní matematickou soutěž za účasti žáků středních škol olomouckého regionu. Každoročně se žáci 1. ročníků mohou účastnit lyžařského výcviku, kde pod dozorem instruktorů absolvují výcvik ve sjezdovém lyžování, na běžkách a ve snowboardu.

Kromě výše zmíněných sportovních akcí škola dále organizuje i pětidenní sportovní kurz, jehož náplní je cykloturistika, jízda na lodích, horolezectví, potápění, paintball, míčové hry, orientace v terénu..

Mezinárodní kontakty

V roce 2005 navázala škola kontakt s italskou školou Istituto di Istruzione Superiore, Classico, Scientifico, Professionale. Naši žáci oborů Kuchař, Číšník navštívili opakovaně jihoitalskou Kalábrii, kde pracovali v místních provozovnách pod vedením italských učitelů odborného výcviku.

Po velmi dobrých zkušenostech z této stáže škola postupně rozšířila mezinárodní kontakty a do programu Leonardo da Vinci pod záštitou EU zapojila i školy v Litvě, Francii a na Kypru.

Nejen žáci, ale i pedagogové a učitelé OV navštívili školy v litevské Klaipedė a francouzském městě Vannes.

V současné době je naše škola zapojena do projektu ERASMUS+, v rámci kterého žáci gastronomických oborů pokračují v zahraničních mobilitách.

4 Charakteristika ŠVP

Název školy	SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14		
Adresa	Štursova 14, 779 00 OLOMOUC		
Název ŠVP	Podnikání večerní		
Platnost	1.9.2014	Dosažené vzdělání	Střední vzdělání s maturitní zkouškou
Kód a název oboru	RVP 64-41-L/51 Podnikání	Délka studia v letech:	3

Instituce: SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14
Kód a název oboru vzdělávání: 64-41-L/51, Podnikání
Název ŠVP: Podnikání
Forma studia: večerní
Délka studia: 3 roky
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední s maturitou
Datum platnosti ŠVP: od 1. 9. 2014

Podmínky pro přijetí:

- úspěšné ukončení středního vzdělání výučním listem
- zdravotní způsobilost uchazeče
- splnění kritérií přijímacího řízení stanovených pro daný školní rok

Organizace výuky:

Výuka je organizována jako tříleté večerní studium. Teoretická výuka probíhá ve škole. Žáci se účastní praxe v rozsahu 2 týdnů za celou dobu vzdělávání. Rozvržení této praxe je dáno učebními osnovami oboru Podnikání.

Celkové pojetí vzdělávacího programu:

Obor je náročný na intelektové dovednosti žáků. Vyučující vedou žáky k trpělivé a soustavné práci tak, aby si žáci osvojili požadované znalosti a prohloubili si kladný vztah ke zvolenému oboru.

Při sestavování ŠVP jsou respektovány požadavky sociálních partnerů, učivo odborných předmětů je vybráno s ohledem na možnosti podnikání, příp. pracovního uplatnění absolventa v různých zařízeních služeb.

Vzdělání směřuje k:

- formování aktivního a tvořivého postoje žáků k problémům a ke hledání různých způsobů řešení
- adaptabilitě žáků na nové podmínky
- vytváření odpovědného přístupu k plnění povinností a k respektování stanovených pravidel
- rozvoji aktivního přístupu žáků k pracovnímu životu
- schopnosti přizpůsobit se změnám na trhu práce
- přijímání odpovědnosti žáků za vlastní myšlení, rozhodování, jednání a chování
- rozvíjení přístupů k podnikavosti
- sjednocení dosud získaných informací z oblasti financí, podnikání a prohlubovat je při praktickém založení a řízení firmy

Způsoby hodnocení žáků:

Hodnocení žáků je dáno klasifikačním řádem školy. Vyučující používají ke klasifikaci žáků různé druhy hodnocení, např. písemné a ústní zkoušení, testy, písemné práce, seminární práce, referáty. Učitelé sledují žáky průběžně ve výuce, jejich aktivitu, zapojení do plnění zadávaných úkolů, samostatnost, kreativitu, schopnost využít teoretické poznatky v praxi. Součástí hodnocení je i účast v různých soutěžích, prezentace školy v mezinárodních projektech.

Práce se žáky se speciálními vzdělávacími potřebami

Vzdělávání žáků se SVP probíhá podle platné legislativy. Ve škole se vzdělávají žáci se specifickými poruchami učení i chování a dále žáci se zdravotním nebo sociálním znevýhodněním. Všichni žáci jsou integrováni do běžných tříd a jsou vzděláváni podle platného vzdělávacího programu. Třídní učitelé úzce spolupracují s pedagogicko-psychologickou poradnou, s výsledky vyšetření žáků jsou seznámeni vyučující, kteří zohledňují žáky dle doporučení poradny – např. delší časový limit při písemném zkoušení, přednost různých forem zkoušení

před ostatními, zadávání kratších celků při hodnocení, stanovení individuálního tempa.

Žáci se specifickými vzdělávacími potřebami jsou připravováni tak, aby zvládli učivo v rozsahu ŠVP. Využívá se následujících metod:

- týmová spolupráce – výuka ve skupině
- interaktivní výuka – využití okamžité zpětné vazby
- diferencovaná výuka – výuka je přizpůsobena individuálním potřebám žákům, je vhodné i rozdělení žáků ve třídě do různých skupin dle jejich možností a schopností

Žáci se specifickými poruchami učení přikládají k přihlášce na střední školu odborný posudek od psychologa z pedagogicko-psychologické poradny nebo ze specializovaného centra. Úkolem výchovné poradkyně před nástupem žáků do školy je vypracovat na základě těchto posudků zprávu o SPU, která může být během školního roku doplňována. Pokud potřebuje se žáky hovořit, je oprávněna je vyzvednout z teoretického nebo praktického vyučování. Výchovná poradkyně pravidelně informuje třídní učitele o žácích s SPU a ti pak předávají zprávu příslušným vyučujícím, kteří tyto žáky vyučují.

Žákům se speciálními vzdělávacími potřebami a mimořádně nadaným žákům může ředitel školy na základě žádosti povolit individuální vzdělávací plán.

Všichni žáci mohou využívat konzultačních hodin, které jsou vždy po vyučování a s jejichž rozpisem jsou žáci seznámeni na začátku školního roku.

Realizace a rozvíjení klíčových kompetencí:

Během výuky je rozvíjena především kompetence k učení s cílem získat pozitivní vztah k učení a vzdělávání.

Žáci by měli ovládat různé techniky učení a vytvořit si optimální studijní režim.

Realizace klíčových kompetencí se projevuje v každém předmětu daného oboru, jedná se o kompetence k řešení problémů, komunikativní kompetence (zejména v jazykovém vzdělávání), žáci pracují s osobním počítačem, strategicky a analyticky se rozhodují při práci v týmu, v profesní praxi i v běžném denním životě aplikují informace o organizaci a řízení firmy, firemních financí.

4.1 Popis materiálního a personálního zajištění výuky

Materiální podmínky

Teoretická výuka probíhá v budově školy na Štursově ulici č. 14. Kromě kmenových učeben, které jsou vybaveny bílými keramickými tabulemi, jsou žákům k dispozici počítačové učebny, jazykové učebny vybavené audiovizuální technikou, videové učebny, odborné učebny pro teoretickou výuku žáků oboru prodavač, operátor skladování, kuchař a číšník.

Pro výuku lze dále využít interaktivní tabule.

Výuka tělesné výchovy probíhá ve dvou tělocvičnách, které jsou vybaveny posilovacími stroji, zrcadlovou stěnou, audiovizuální technikou. Žáci sportují i na hřištích v areálu školy.

Pro žáky je určena také knihovna, ve které si mohou půjčovat jak beletrii tak odbornou literaturu.

Odborný výcvik probíhá na jednotlivých pracovištích v Olomouci. Kadeřníci, krejčovské a aranžérské mají vlastní pracoviště odborného výcviku, která se nacházejí v budově školy. Odborný výcvik cukrářů a gastronomických oborů probíhá jak v odborných učebnách školy, tak na smluvních pracovištích. Škola zřídila kadeřnictví a zakázkové krejčovství v suterénu školy, které jsou k dispozici i široké veřejnosti.

V suterénu školy se nachází rovněž moderní školní jídelna, ve které se mohou žáci stravovat a vybírat si z nabídky 2 pokrmů. Obsluhu v jídelně zajišťují v rámci odborného výcviku žáci maturitního oboru Gastronomie. V přízemí je žákům k dispozici bufet a automaty na rychlé občerstvení, na kávu, minerálku a další nealkoholické nápoje.

Personální podmínky

Výuku ve škole zajišťují vyučující teoretické výuky i odborného výcviku, kteří jsou plně kvalifikováni.

Na škole je plně kvalifikovaný výchovný poradce, metodik primární prevence i koordinátor environmentální výchovy, vzdělávání a osvěty.

Učitelé teoretických předmětů i učitelé odborného výcviku využívají ke svému dalšímu vzdělávání různých programů, projektů, účastní se odborných seminářů a školení, které pořádají různé vzdělávací instituce, jiné školy nebo pedagogická centra.

Organizační podmínky

Základním dokumentem školy je Školní řád, jehož obsahem je režim školy, práva a povinnosti žáků a zákonných zástupců, docházka do školy – podmínky pro omlouvání absence, hygiena a zajištění bezpečnosti a ochrany

zdraví při práci (BOZP), výchovná opatření, hodnocení výsledků vzdělávání žáků v jednotlivých předmětech, klasifikační řád.

Vždy první den nového školního roku jsou všichni žáci seznámeni prostřednictvím svých třídních učitelů se Školním řádem, pro rodiče našich žáků je Školní řád zveřejněn na webových stránkách školy.

Podmínky bezpečnosti práce, požární plán, evakuační plán

Škola má zpracovanou směrnici k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví žáků ve škole, požární poplachovou směrnici, požární evakuační plán, preventivní požární hlídky. Rovněž je zpracován provozní řád školní kuchyně, provozní řád dílen praktického vyučování oboru krejčí, provozní řád pro odborný výcvik žáků oboru aranžér, cukrář a kuchař - číšník, provozní řád školního kadeřnictví a holičství pro odborný výcvik žáků oboru kadeřník. Žáci, kteří vykonávají odborný výcvik mimo budovu školy, se řídí provozním řádem jednotlivých smluvních pracovišť.

Pro všechny odborné učebny a tělocvičny jsou vypracovány organizační a provozní řády, stejně tak jsou vypracovány pokyny pro šatny.

Žáci jsou seznámeni s jednotlivými řády a pokyny, o čemž je učiněn zápis do třídních knih, deníků OV a 1. den školy žáci podepisují seznámení s BOZP.

4.2 Začlenění průřezových témat

Občan v demokratické společnosti

Integrace do výuky

Český jazyk	
1. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Komunikace a sloh Práce s uměleckými a neuměleckými texty
2. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Komunikace a sloh Práce s uměleckými a neuměleckými texty
3. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Komunikace a sloh Práce s uměleckými a neuměleckými texty
Anglický jazyk	
1. ročník	Svět kolem nás Prázdniny Cestování
2. ročník	Volný čas
3. ročník	Počasí Média, Zážitky Organizace a popis událostí
Německý jazyk	
1. ročník	Familie Reisen Im Hotel Im Restaurant Einkaufen
2. ročník	In der Stadt Sport, Urlaub Hobbys, Beruf Lebenslauf
3. ročník	Freundschaft, Eigenschaften Tschechische Küche, Weltküche Schule Geografie
Ruský jazyk	
1. ročník	Informace o sobě

	Seznamte se ! Mluvíme rusky Na návštěvě. Naše rodina Povolání Volný čas, seznámení. Škola , vyučování.
2. ročník	Doprava V nákupním centru Moskva a Praha - hlavní města. Setkání s přáteli Vnější vzhled člověka Jsme různí
3. ročník	Na letišti. V hotelu. Stolování. Rodinné vztahy Sport, olympijské hry Mezinárodní spolupráce
Občanská nauka	
1. ročník	Praktická filozofie a filozofická antropologie
2. ročník	Soudobý svět a česká společnost na prahu 21.stol.
Matematika	
1. ročník	Číslo a proměnná Rovnice a nerovnice Funkce a její průběh
2. ročník	Funkce a její průběh, jednoduché rovnice goniometrické, exponenciální, logaritmické Posloupnost, finanční matematika Geometrie, analytická geometrie v rovině
3. ročník	Práce s daty Kombinatorika a pravděpodobnost
Estetická výchova	
1. ročník	Antická kultura Středověká kultura a literatura Renesance a humanismus Baroko, klasicismus a národní obrození
2. ročník	Romantismus Realismus a naturalismus u nás i ve světě

3. ročník	Literatura na přelomu 19.a 20.století Anarchističtí buřiči Česká a světová literatura a drama 1.poloviny 20.století Česká moderní literatura a drama 2.poloviny 20. a 21.století Moderní světová literatura a drama 2.poloviny 20. a21.století
Práce s počítačem	
1. ročník	Technické vybavení počítače Programové vybavení počítače Operační systém Autorská práva Textový editor Word Závěrečná práce v textovém editoru Word
2. ročník	Program PowerPoint Tabulkový kalkulátor Excel Závěrečná práce v tabulkovém kalkulátoru Excel Databáze Práce s grafikou Počítačové sítě Elektronická pošta Celosvětová počítačová síť Internet
Ekonomika podniku	
1. ročník	Podstata a fungování tržní ekonomiky Národní hospodářství Podnikání Podnikové činnosti, majetek Zabezpečení lidskými zdroji
2. ročník	Hospodaření podniku
3. ročník	Finanční trh Daňová soustava
Právo	
1. ročník	Základní právní pojmy Ústavní právo Pracovní právo Občanské právo
2. ročník	Obchodní právo Ochrana spotřebitele
3. ročník	Trestní právo Rodinné právo Správní právo Právo Evropských společenství
Účetnictví	
1. ročník	Úvod do účetnictví Právní úprava účetnictví a daňové evidence Účetní dokumentace Vybrané okruhy účtování - DPH Daňová evidence podnikatelů Majetek podniku a zdroje jeho financování Inventura a inventarizace Základy podvojného účetnictví Účtová osnova pro podnikatele Účetní technika a organizace účetnictví
2. ročník	Syntetická a analytická evidence Účetní knihy Účtování peněžních prostředků a cenin Zásoby a jejich účtování Dlouhodobý majetek Zúčtovací vztahy
3. ročník	Vztahy podniku k zaměstnancům a k institucím

3. ročník	sociálního zabezpečení a zdravotního pojištění Kapitálové účty a dlouhodobé závazky Náklady Výnosy Výsledek hospodaření Účetní závěrka Daňová soustava Zdravotní a sociální pojištění
Účetní praxe	
	Vztahy podniku k zaměstnancům Náklady a výnosy Účetní uzávěrka a závěrka Daňová soustava Zdravotní a sociální pojištění
Marketing a management	
1. ročník	Podstata a význam marketingu Prostředí marketingu Marketingový informační systém Chování kupujících Trh, strategie diferenciacie trhu Marketingový mix Výrobek a jeho životní cyklus
2. ročník	Komunikace a stimulování prodeje Distribuce výrobků Úvod do managementu Plánování Cena a cenová politika Rozhodování
3. ročník	Organizování Komunikace Vedení lidí Řízení lidských zdrojů Kontrolování Manažer
Podnikatelská praxe	
	Příprava podnikatelského záměru Založení podniku Marketing
Písemná a elektronická komunikace	
1. ročník	Úvod Nácvik a procvičování hmatové metody Psaní značek a číslic Časové údaje, chemické značky, peněžní částky Psaní čísel na numerické klávesnici
2. ročník	Úvod Obchodní korespondence Získávání informací z webových stránek Komunikace v obchodním styku Písemnosti při uzavírání a plnění smluv Písemnosti při styku s peněžními ústavami, poštou Vnitropodnikové písemnosti Personální písemnosti Osobní dopisy, žádosti Manipulace s písemnostmi

Pokryto předmětem

Český jazyk

Anglický jazyk

Německý jazyk

Ruský jazyk

Občanská nauka
Dějepis
Estetická výchova
Práce s počítačem
Ekonomika podniku
Účetnictví
Písemná a elektronická komunikace
Právo
Účetní praxe
Marketing a management
Podnikatelská praxe

Člověk a životní prostředí

Integrace do výuky

Český jazyk	
1. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Komunikace a sloh Práce s uměleckými a neuměleckými texty
2. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Komunikace a sloh Práce s uměleckými a neuměleckými texty
3. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Komunikace a sloh Práce s uměleckými a neuměleckými texty
Anglický jazyk	
1. ročník	Svět kolem nás Prázdniny Cestování
2. ročník	Nakupování Města, Móda
3. ročník	Počasí
Ruský jazyk	
1. ročník	Informace o sobě Seznamte se ! Mluvíme rusky Na návštěvě. Naše rodina Povolání Volný čas, seznámení. Škola , vyučování.
2. ročník	Doprava V nákupním centru Moskva a Praha - hlavní města. Setkání s přáteli Vnější vzhled člověka Oblékání Jsme různí Počasí
3. ročník	Sibiř Na letišti. V hotelu. Stolování. Životní styl a péče o zdraví.

Rodinné vztahy Sport, olympijské hry Mezinárodní spolupráce	
Občanská nauka	
1. ročník	Praktická filozofie a filozofická antropologie
2. ročník	Soudobý svět a česká společnost na prahu 21.stol.
Matematika	
1. ročník	Číslo a proměnná Rovnice a nerovnice Funkce a její průběh
2. ročník	Funkce a její průběh, jednoduché rovnice goniometrické, exponenciální, logaritmické Posloupnost, finanční matematika Geometrie, analytická geometrie v rovině
3. ročník	Práce s daty Kombinatorika a pravděpodobnost
Estetická výchova	
1. ročník	Antická kultura Baroko, klasicismus a národní obrození
2. ročník	Realismus a naturalismus u nás i ve světě
3. ročník	Česká a světová literatura a drama 1.poloviny 20.století Česká moderní literatura a drama 2.poloviny 20. a 21.století Moderní světová literatura a drama 2.poloviny 20. a21.století
Práce s počítačem	
1. ročník	Technické vybavení počítače
2. ročník	Počítačové sítě Elektronická pošta Celosvětová počítačová síť Internet
Ekonomika podniku	
1. ročník	Podstata a fungování tržní ekonomiky Národní hospodářství Podnikání Podnikové činnosti, majetek Zabezpečení lidskými zdroji
2. ročník	Hospodaření podniku
3. ročník	Finanční trh Daňová soustava
Právo	
1. ročník	Základní právní pojmy Ústavní právo Pracovní právo Občanské právo
2. ročník	Obchodní právo Ochrana spotřebitele
3. ročník	Trestní právo Rodinné právo Správní právo Právo Evropských společenství
Účetnictví	
1. ročník	Úvod do účetnictví Právní úprava účetnictví a daňové evidence Účetní dokumentace Vybrané okruhy účtování - DPH Daňová evidence podnikatelů Majetek podniku a zdroje jeho financování Inventura a inventarizace Základy podvojitelného účetnictví

2. ročník	Účtová osnova pro podnikatele Účetní technika a organizace účetnictví Syntetická a analytická evidence Účetní knihy Účtování peněžních prostředků a cenin Zásoby a jejich účtování Dlouhodobý majetek Zúčtovací vztahy
3. ročník	Vztahy podniku k zaměstnancům a k institucím sociálního zabezpečení a zdravotního pojištění Kapitálové účty a dlouhodobé závazky Náklady Výnosy Výsledek hospodaření Účetní závěrka Daňová soustava Zdravotní a sociální pojištění
Účetní praxe	
	Vztahy podniku k zaměstnancům Náklady a výnosy Účetní uzávěrka a závěrka Daňová soustava Zdravotní a sociální pojištění
Marketing a management	
1. ročník	Podstata a význam marketingu Prostředí marketingu Marketingový informační systém Chování kupujících Trh, strategie diferenciací trhu Marketingový mix
2. ročník	Výrobek a jeho životní cyklus Komunikace a stimulování prodeje Distribuce výrobků Úvod do managementu Plánování Cena a cenová politika Rozhodování
3. ročník	Organizování Komunikace Vedení lidí Řízení lidských zdrojů Kontrolování Manažer
Podnikatelská praxe	
	Příprava podnikatelského záměru Založení podniku Marketing
Písemná a elektronická komunikace	
1. ročník	Úvod Nácvik a procvičování hmatové metody Psaní značek a číslic Časové údaje, chemické značky, peněžní částky Psaní čísel na numerické klávesnici
2. ročník	Úvod Obchodní korespondence Získávání informací z webových stránek Komunikace v obchodním styku Písemnosti při uzavírání a plnění smluv Písemnosti při styku s peněžními ústavami, poštou Vnitropodnikové písemnosti

Personální písemnosti
Osobní dopisy, žádosti
Manipulace s písemnostmi

Pokryto předmětem

Český jazyk
Anglický jazyk
Německý jazyk
Ruský jazyk
Občanská nauka
Práce s počítačem
Ekonomika podniku
Účetnictví
Písemná a elektronická komunikace
Právo
Účetní praxe
Marketing a management
Podnikatelská praxe

Informační a komunikační technologie

Integrace do výuky

Český jazyk	
1. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Komunikace a sloh Práce s uměleckými a neuměleckými texty
2. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Komunikace a sloh Práce s uměleckými a neuměleckými texty
3. ročník	Zdokonalování jazykových dovedností Komunikace a sloh Práce s uměleckými a neuměleckými texty
Německý jazyk	
2. ročník	Kommunikationen
Ruský jazyk	
1. ročník	Seznamte se ! Povolání Volný čas, seznámení. Škola, vyučování.
2. ročník	V nákupním centru Moskva a Praha - hlavní města.
3. ročník	Na letišti. V hotelu.
Občanská nauka	
1. ročník	Praktická filozofie a filozofická antropologie
2. ročník	Soudobý svět a česká společnost na prahu 21.stol.
Matematika	
3. ročník	Práce s daty
Estetická výchova	
1. ročník	Antická kultura Středověká kultura a literatura Renesance a humanismus

2. ročník	Baroko, klasicismus a národní obrození Romantismus Realismus a naturalismus u nás i ve světě Literatura na přelomu 19.a 20.století
3. ročník	Anarchističtí buřiči Česká a světová literatura a drama 1.poloviny 20.století Česká moderní literatura a drama 2.poloviny 20. a 21.století Moderní světová literatura a drama 2.poloviny 20. a 21.století
Práce s počítačem	
1. ročník	Technické vybavení počítače Programové vybavení počítače Operační systém Autorská práva Algoritmizace Textový editor Word Závěrečná práce v textovém editoru Word
2. ročník	Program PowerPoint Tabulkový kalkulátor Excel Závěrečná práce v tabulkovém kalkulátoru Excel Databáze Práce s grafikou Počítačové sítě Elektronická pošta Celosvětová počítačová síť Internet
Ekonomika podniku	
1. ročník	Podstata a fungování tržní ekonomiky Národní hospodářství Podnikání Podnikové činnosti, majetek Zabezpečení lidskými zdroji
2. ročník	Hospodaření podniku
3. ročník	Finanční trh Daňová soustava
Právo	
1. ročník	Základní právní pojmy Ústavní právo Pracovní právo Občanské právo
2. ročník	Obchodní právo Ochrana spotřebitele
3. ročník	Trestní právo Rodinné právo Správní právo Právo Evropských společenství
Účetnictví	
1. ročník	Úvod do účetnictví Právní úprava účetnictví a daňové evidence Účetní dokumentace Vybrané okruhy účtování - DPH Daňová evidence podnikatelů Majetek podniku a zdroje jeho financování Inventura a inventarizace Základy podvojného účetnictví Účtová osnova pro podnikatele Účetní technika a organizace účetnictví
2. ročník	Syntetická a analytická evidence Účetní knihy Účtování peněžních prostředků a cenin

3. ročník	Zásoby a jejich účtování Dlouhodobý majetek Zúčtovací vztahy Vztahy podniku k zaměstnancům a k institucím sociálního zabezpečení a zdravotního pojištění Kapitálové účty a dlouhodobé závazky Náklady Výnosy Výsledek hospodaření Účetní závěrka Daňová soustava Zdravotní a sociální pojištění
Účetní praxe	
	Vztahy podniku k zaměstnancům Náklady a výnosy Účetní uzávěrka a závěrka Daňová soustava Zdravotní a sociální pojištění
Marketing a management	
1. ročník	Podstata a význam marketingu Prostředí marketingu Marketingový informační systém Chování kupujících Trh, strategie diferenciacie trhu Marketingový mix Výrobek a jeho životní cyklus
2. ročník	Komunikace a stimulovalání prodeje Distribuce výrobků Úvod do managementu Plánování Cena a cenová politika Rozhodování
3. ročník	Organizování Komunikace Vedení lidí Řízení lidských zdrojů Kontrolování Manažer
Podnikatelská praxe	
	Příprava podnikatelského záměru Založení podniku Marketing
Písemná a elektronická komunikace	
1. ročník	Úvod Nácvik a procvičování hmatové metody Psaní značek a číslic Časové údaje, chemické značky, peněžní částky Psaní čísel na numerické klávesnici
2. ročník	Úvod Obchodní korespondence Získávání informací z webových stránek Komunikace v obchodním styku Písemnosti při uzavírání a plnění smluv Písemnosti při styku s peněžními ústavy, poštou Vnitropodnikové písemnosti Personální písemnosti Osobní dopisy, žádosti Manipulace s písemnostmi

Pokryto předmětem

Český jazyk

Anglický jazyk

Německý jazyk
Ruský jazyk
Občanská nauka
Dějepis
Estetická výchova
Práce s počítačem
Ekonomika podniku
Účetnictví
Písemná a elektronická komunikace
Právo
Účetní praxe
Marketing a management
Podnikatelská praxe

5 Učební plán

Škola	SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14, Štursova 14, 779 00 OLOMOUC		
Název ŠVP	Podnikání večerní		
Platnost	1.9.2014	Délka studia v letech:	3.0
Kód a název oboru	RVP 64-41-L/51 Podnikání	Forma vzdělávání	večerní forma vzdělávání

Učební plán ročníkový

Povinné předměty

1. ročník 2. ročník 3. ročník

	1. ročník	2. ročník	3. ročník	
Český jazyk	1	1	2	4
Cizí jazyk	2	2	3	7
Občanská nauka	1	1	0	2
Matematika	2	2	3	7
Estetická výchova	1	1	1	3
Práce s počítačem	1	1	-	2
Ekonomika podniku	2	1	2	5
Právo	1	1	1	3
Účetnictví	2	2	1	5
Účetní praxe	-	-	1	1
Marketing a management	1	1	1	3
Podnikatelská praxe	-	-	1	1
Písemná a elektronická komunikace	1	2	-	3
Celkem základní dotace	15	15	16	46
Celkem disponibilní dotace	0	0	0	0
Celkem v ročníku	15	15	16	46

Volitelné předměty

1. ročník

Cizí jazyk

Anglický jazyk	2
Německý jazyk	2
Ruský jazyk	2

2. ročník

Cizí jazyk

Anglický jazyk	2
Německý jazyk	2
Ruský jazyk	2

3. ročník

Cizí jazyk

Anglický jazyk	3
Německý jazyk	3
Ruský jazyk	3

Přehled využití týdnů

	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Výuka dle rozpisu učiva	35	35	29
Maturitní zkouška			7
Odborná praxe	1	1	
Celkem:	36	36	36

- Odborná praxe

Žáci v průběhu studia (v prvním a druhém ročníku) absolvují odbornou praxi v reálném prostředí ve výrobních podnicích, obchodních organizacích i v organizacích státní správy. S těmito organizacemi škola uzavírá dohodu o realizaci odborné praxe studentů.

Délka odborné praxe:

1.ročník - 1 týden

2.ročník - 1 týden

V průběhu praxe se žáci seznámí s těmito činnostmi:

- základní práce v účetnictví a administrativních činnostech
- seznámení se s legislativou a dalšími předpisy (Zákoník práce aj.)
- práce na PC

Význam praxe pro žáky:

- prohloubení zájmu o studovaný obor
- zlepšení studijních výsledků
- prohloubení spolupráce s organizacemi v regionu

Předmět Občanská nauka čerpá hodinovou dotaci z předmětu Společenskovědní vzdělávání z RVP.

Předměty Ekonomika podniku, Právo, Marketing a management, Podnikatelská praxe čerpají hodinové dotace z předmětu Ekonomika a právo z RVP.

Předměty Účetnictví, Účetní praxe čerpají hodinové dotace z předmětu Účetnictví a daně z RVP.

Předmět Písemná a elektronická komunikace čerpá hodinovou dotaci z předmětu Písemná a ústní komunikace z RVP

Školní vzdělávací plán vychází z RVP, je ponížen o hodiny tělesné výchovy. Předměty, jejichž učivo si lze osvojit samostudiem, mají nižší hodinovou dotaci.

6 Spolupráce se sociálními partnery

Škola úzce spolupracuje s Úřadem práce v Olomouci, který každoročně pořádá pro naše žáky besedy, na kterých jsou studenti seznamováni s problematikou trhu práce, se službami tohoto úřadu a jsou jim nabízeny i volná pracovní místa. Žáci rovněž získají přehled o rekvalifikačních kurzech. Studenti oboru Podnikání mají do výuky zařazenou odbornou praxi v rozsahu 2 týdnů za celou dobu vzdělávání. Studenti si tuto praxi zařizují sami v různých firmách, kde pracují na ekonomických odděleních - seznamují se s účetnictvím v praxi, vedením ekonomické agendy, s provozem jednotlivých oddělení. Jsou rovněž zapojeni do uplatňování manažerských praktik, vedení lidí a kolektivu vůbec tak, aby na pracovištích byly solidní, přátelské vztahy, aby byli zaměstnanci dobře motivováni k lepším výkonům. Podílejí se i na zpracování marketingových taktik a nástrojů - uplatnění reklamy, propagace, podpora prodeje apod. Pro chod školy je důležitá i spolupráce s Radou školy a s Klubem rodičů a přátel školy. Klub rodičů a přátel školy je občanské sdružení, které finančně podporuje žáky v jejich účasti na soutěžích, exkurzích a sportovních akcích.