	Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD, Šilheřovice s.r.o.	List číslo: 1 / 6
Druh dokumentu:	instrukce	Vydání: 1
Identifikační označení:	QI 54-01-06	Výtisk číslo:


Provozní řád praktického a teoretického vyučování

QI 54-01-06

Tato směrnice je majetkem Střední školy hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD Šilheřovice, s.r.o. a její poskytování jiným osobám, než k tomu určeným, je možné pouze se souhlasem ředitele školy.

Zpracoval:	Ing. Dagmar Tomanová Mgr. Zdeněk Remeš	Datum – Podpis:	1. 10. 2019
Schválil:	Ing. Diana Volejníčková	Datum – Podpis:	1. 10. 2019

Nahrazuje:	QI 54-01-06 z 1. 9. 2017
Platnost od:	1. 10. 2019
Účinnost od:	1. 10. 2019

	Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD, Šilheřovice s.r.o.	List číslo: 2 / 6
Druh dokumentu:	instrukce	Vydání: 1
Identifikační označení:	QI 54-01-06	Výtisk číslo:

I. Základní údaje

Provozovatel: Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD Šilheřovice, s.r.o.
Dolní 356, 747 15 Šilheřovice
IČO: 48 396 214 telefon: 595 054 106
Odpovědná osoba: Ing. Diana Volejníčková, ředitelka školy
Jednatel školy: PhDr. Ludvík Vomáčka, CSc.

II. Popis zařízení: Střední škola: IZO 110034635
Domov mládeže: IZO 110025024
Školní jídelna: IZO 110025016

Kapacita školy:

cílová kapacita dle rozhodnutí:	SŠ:	960
	DM	72
	ŠJ	950
skutečnost k 30. 09. 2019	SŠ	313
	DM	23
	ŠJ	458 (přihlášeno ZŠ, SŠ + cizí strážníci)

Provoz zařízení: Pondělí až pátek (6:30 – 18:30)

Podmínky pro vyučování

Teoretické vyučování:

Celkový počet učeben teoretického vyučování:	29
- učebny všeobecného charakteru:	19
- učebny odborné	2
- učebny jazykové:	3
- učebny výpočetní techniky:	2
- chemická laboratoř	1
- čtenářské dílny	1
- volnočasová učebna pro žáky	1

Všechny učebny jsou vybaveny novými, případně renovovanými lavicemi a židlemi. V odborných učebnách jsou úložné prostory na pomůcky a učební materiály. Hygienické podmínky jsou ve všech učebnách zajištěny umyvadlem s tekoucí vodou. Učitelé mají k dispozici kabinety s vlastním pracovním stolem a skříňky pro uložení pracovních materiálů.

Šatnové prostory – vlastní uzamykatelné šatní skříňky v teoretickém vyučování, uzamykatelná šatna pro žáky vykonávající PV.


Odborný výcvik

1) Cukrář - výroba
cukrářská díla v areálu školy pro cca 20 žáků

Pracovní doba žáků:

1. roč. 7:00-13:30 hod.

2.+ 3.roč. 7:00- 14:30 hod.

	Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD, Šilheřovice s.r.o.	List číslo: 3 / 6
Druh dokumentu:	instrukce	Vydání: 1
Identifikační označení:	QI 54-01-06	Výtisk číslo:

2) Kuchař - číšník a Hotelnictví

- a) školní kuchyně - příprava jídel: příprava cca 300 jídel denně, v rozsahu 1 druh polévky, 3 druhy hlavních jídel
- b) školní restaurace - obsluha: jídelna přizpůsobená restauračním účelům, obsluha žáků a ostatních strávníků - kapacita 80
- c) cvičná kuchyně - příprava a obsluha v rámci realizace předmětu 1. ročníku HOT technologie přípravy pokrmů: kapacita 20 žáků
- d) učebna pro stolničení - kapacita 20 žáků, slouží pro žáky oboru Hotelnictví předmět TOS

Pracovní doba žáků:

Úsek kuchyně:

1. roč. 7:00 -13:30 hod.

2.+ 3.roč.7:00- 14:30 hod.

Úsek obsluhy:

1.roč. 7:30 -14:00 hod.

2.+ 3. roč.7:30 – 15:00 hod.

3) Obor Kadeřník, Kosmetička

- a) Kadeřnický salon - škola: 3x mycí box, 3x sušící helma, 11x židle hydr., 1x holicí křeslo, 12x kadeřnická toaletka
- b) Kosmetický salon - škola: 6x kosmetická lehátka, 2x kos. křeslo, 6x pracovní stůl, lednička, stojan s lupou
- c) Kadeřnický salon – Junior Studio v Ostravě-Přívoze – kadeřnický salon 2x mycí box, 8 židle hydr., 7x pracovní stůl, lednička, 2x sušící helma, 1x psací stůl, 4x židle.

Šatnové prostory:

- šatní skříňe pro jednotlivé žáky v odborném výcviku učebních a studijních oborů
- WC pro žáky a personál pracující na kuchyni a jídelně, odpovídající normám

Pracovní doba žáků:

Junior studio Ostrava: ranní směna 7:00 – 14:30 hod; odpolední směna 12:00 – 19:30 hod

Kadeřnický salon Šilheřovice: ranní směna 7:00 – 14:30; odpolední směna 11:15 – 18:45 hod

4) Obor Cestovního ruchu

- a) Odborná praxe ve volnočasových střediscích, golfových resortech a cestovních kancelářích, např. Skalka Ostrava, Bospor Bohumín, Golfové hřiště Šilheřovice, Golfové hřiště Lipiny, DCK Rekrea Ostrava, CK Duha Tour, s. r. o., CK Invia.cz, a.s., CK Exim Tours, a. s., apod.

5) Obor Analýza potravin


- a) praxe ve školní chemické laboratoři a nasmlouvaných pracovištích, např. Povodí Odry, VŠB Ostrava, Pekařna Lipinský, aj.

6) Obor Podnikání

- a) praxe ve školní odborné učebně a skladových prostorách

Požadavky na hygienická zařízení

Sociální zařízení je společné na jednotlivých podlažích:

	Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD, Šilheřovice s.r.o.	List číslo: 4 / 6
Druh dokumentu:	instrukce	Vydání: 1
Identifikační označení:	QI 54-01-06	Výtisk číslo:

- chlapecké WC: 3x mušle, 2x toaleta, 3x umyvadlo s T+S vodou
- dívčí WC: 3x toaleta, 3x umyvadlo s T+S vodou
- personál: 1x toaleta, 1x umyvadlo s T+S vodou

Využití zařízení pro jiné aktivity:

Internet pro žáky a ostatní zaměstnance:

III. Režimové požadavky - teoretické vyučování

1. hodina	7:30 - 8.15
2. hodina	8:25 - 9:10
3. hodina	9:30 – 10:15
4. hodina	10:20 – 11:05
5. hodina	11:15 – 12:00
6. hodina	12:05 – 12:50
7. hodina	12:55 – 13:40
8. hodina	13:45 – 14:30

Žák je povinen přijít do vyučování nejpozději v 7:25 hod. Odpovědnost za žáka přebírá škola po dobu vyučování stanovené rozvrhem. V případě, že je rozvrhem stanovena polední přestávka, žák může opustit objekt školy.

Podmínky pro odpočinek

Po druhé vyučovací hodině zařazena 20 min přestávka, mezi ostatními vyučovacími hodinami v dopoledních hodinách 10 min přestávka. Žáci mají možnost v průběhu volné hodiny navštívit volnočasovou učebnu.

Podmínky pro volnočasové aktivity

Škola v případě zájmu organizuje kurzy, např. barmanský, someliérský, baristický apod.


Škola organizuje kulturně poznávací akce: návštěvy divadel, kin, školní výlety dle harmonogramu jednotlivých tříd.

V rámci výuky tělesné výchovy se využívá tělocvična a multifunkční areál Baumšula.

Organizovaný program

Škola organizuje:

- týdenní lyžařský kurz
- sportovní zážitkový týden
- adaptační kurz pro žáky 1. ročníků
- školní sportovní turnaje
- výjezdy do zahraničí za účelem prohloubení cizojazyčných schopností
- návštěvy divadel a jiných kulturních zařízení v městech ČR
- návštěvy výchovných a vzdělávacích programů
- školní poznávací výlety
- exkurze
- workshopy

	Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD, Šilheřovice s.r.o.	List číslo: 5 / 6
Druh dokumentu:	instrukce	Vydání: 1
Identifikační označení:	QI 54-01-06	Výtisk číslo:

Stravování

K dispozici je školní restaurace. V polední přestávce, případně po ukončení vyučování, mají žáci možnost stravovat se ve školní restauraci. Stravování je zajištěno formou obsluhy žáků učebního oboru Kuchař-číšník a studijního oboru Hotelnictví. V jídelníčku je každý den nabídka jednoho druhu polévky a 3 hlavních jídel.

Pitný režim

V rámci stravování je podáván čaj.

Sdružené osvětlení

Ve všech třídách je sdružené osvětlení při nedostatečném denním osvětlení zajištěno osvětlením ovládaném vypínači. Na chodbách je osvětlení zabudováno do podhledových prvků. V šatnách je osvětlení ovládáno vypínači.

Ochrana před oslněním

Budovy jsou situovány severovýchodním směrem. Největší osvit je na východní straně, kde se nachází převážná část učeben. Oslnění je zabezpečeno žaluziemi. Žaluzie jsou umístěny i v odborných učebnách.

IV. Další požadavky

Cílem výchovně vzdělávacího působení je výchova ke zdraví, osobní a duševní hygieně, zdravé výživě a pohybové aktivitě jednotlivých předmětech, případně mezipředmětových aplikací. V hodinách tělesné výchovy je kladen důraz na rozvoj rychlosti, vytrvalosti a obratnosti. Zařazováním pohybových her do těchto hodin je rozvíjena soutěživost a smysl pro kolektivní cítění. Ve školním řádu jsou uvedena opatření k zamezení šíření a užívání návykových látek, kouření a používání alkoholu. Je vypracován minimální preventivní program, který předkládá učitel preventista na začátku školního roku řediteli školy.

Výchovné poradenství zabezpečuje podmínky prevenci a řešení výchovných problémů, evidenci a řešení výukových problémů žáků. Organizuje besedy a výchovné akce k posílení kázně a splnění hlavních cílů školy, zabezpečuje informativní servis v oblasti vyššího odborného a vysokoškolského vzdělávání.

Evidence a registrace úrazů - veškeré úrazy jsou evidovány a předány k registraci pověřenému pracovníkovi. Lékárnička první pomoci je umístěna na šesti místech podle charakteru provozu. (škola, kuchyň, DM, tělocvična, atd)

V. Způsob zajištění vhodného mikroklimatu


Budova školy je napojena na plynovou kotelnu v místě školy. Teplota v učebnách je zajištěna dle platné vyhlášky. Větrání se provádí okny.

VI. Zásobování pitnou vodou

Zdroj pitné vody - veřejný vodovod

VII. Požadavky na hygienicko-protiepidemický režim

denní úklid - setření na vlhko: všech podlah, nábytku, krytů topných těles, okenní parapetů, klik, rukojetí splachovadel, vynášení odpadků, vyčištění kobereců vysavačem
- za použití prostředků s dezinfekčním účinkem umytí umyvadel, záchodových

	Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD, Šilheřovice s.r.o.	List číslo: 6 / 6
Druh dokumentu:	instrukce	Vydání: 1
Identifikační označení:	QI 54-01-06	Výtisk číslo:

mís, sedátek na záchodech

týdenní, celkový- jednou týdně omytí omyvatelných částí stěn na záchodech a dezinfikování umýváren a záchodů, minimálně třikrát ročně umytí oken včetně rámu a svítidel, dvakrát ročně celkový úklid všech prostor DM, jedenkrát za dva roky malování, v případě potřeby ihned

Manipulace se vzniklými odpady a jejich likvidace - odpadky jsou ukládány do jednorázových plastových obalů a poté ukládány do odpadních kontejnerů. Obaly z plastů jsou ukládány zvlášť do kontejnerů na plasty. Svoz biologicky rozložitelných odpadů z kuchyně je zajištěn 1x týdně.

Deratizace - je prováděna 1x ročně, event. dle potřeby odbornou firmou.