

Střední škola, Základní škola a Mateřská škola Prostějov, Komenského 10

Školní vzdělávací program

Kuchařské práce



Platnost ŠVP: od 1. 9. 2022

Obsah

Identifikační údaje	1
1 Profil absolventa	2
1.1 Pracovní uplatnění absolventa v praxi	2
1.2 Popis očekávaných výsledků vzdělávání žáka	2
1.3 Způsob ukončení vzdělání	4
2 Charakteristika školního vzdělávacího programu	5
2.1 Podmínky přijetí ke studiu	5
2.2 Forma závěrečné zkoušky	5
2.3 Celkové pojetí vzdělávání v daném programu	5
2.4 Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami	12
2.5 Základní podmínky pro uskutečňování vzdělávacího programu	17
3 Učební plán	20
4 Učební osnovy	22
4.1 Český jazyk a literatura	22
4.2 Estetická výchova	25
4.3 Matematika	27
4.4 Občanská výchova	31
4.5 Tělesná výchova	39
4.6 Potraviny a výživa.....	46
4.7 Technologie	53
4.8 Stolničení	60
4.9 Zařízení závodů	64
4.10 Odborný výcvik	68
4.11 Informační a komunikační technologie	77

Identifikační údaje

Název ŠVP: Kuchařské práce

Kód a název oboru vzdělání: 65–51–E/01 Stravovací a ubytovací služby

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma studia: 3 roky, denní studium

Název školy: Střeni škola, Základní škola a Mateřská škola Prostějov, Komenského 10

Adresa: Komenského 10, 796 01 Prostějov

Ředitel: Mgr. Pavlína Jedličková, MBA

Kontakty: tel.: 582 346 868

e-mail: reditel@sezampv.cz

www stránky: www.sezampv.cz

IČO: 47921374

IZO: 600025641

Koordinátor ŠVP: Mgr. David Müller

Zřizovatel: Olomoucký kraj

Jeremenkova 40a

779 11 Olomouc

Platnost dokumentu: od 1. 9. 2022

ŠVP Kuchařské práce byl schválen Školskou radou dne 29. 8. 2022.

.....
Mgr. Pavlína Jedličková, MBA
ředitelka školy

.....
Ing. Tomáš Lázna
předseda Školské rady

1 Profil absolventa

Název a adresa školy:	Střední škola, Základní škola a Mateřská škola Prostějov, Komenského 10
Zřizovatel:	Olomoucký kraj Jeremenkova 40a 779 11 Olomouc
Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód a název oboru vzdělávání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3 roky, denní studium
Platnost vzdělávacího programu od:	1. 9. 2022

1.1 Pracovní uplatnění absolventa v praxi

Absolvent připravovaný na základě tohoto školního vzdělávacího programu disponuje kompetencemi pro činnosti v provozovnách veřejného stravování na úseku výroby.

Absolvent ovládá způsoby přípravy běžných pokrmů české kuchyně. To znamená, že zvládá vlastní výrobu teplých a studených jídel a nápojů, expedici pokrmů a nápojů, jednoduchou obsluhu a základní úklidové práce.

Absolvent se uplatní při výkonu povolání ve veřejném i účelovém stravování v pozici zaměstnanec, s přesně vymezenými výstupy.

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

1.2 Popis očekávaných výsledků vzdělávání žáka

Vazba kurikula odborného vzdělávání na Národní soustavu kvalifikací (NSK)

Odborné kompetence absolventa tohoto ŠVP zohledňují rovněž požadavky trhu práce vycházející z NSK – ze standardů úplné profesní kvalifikace (dále jen ÚPK), popř. profesní kvalifikace (dále jen PK) a charakterizují požadované kompetence absolventa na výstupu. Lze jich dosahovat průběžně při postupném zvyšování znalostí a dovedností v průběhu vzdělávacího procesu, zejména při praktické přípravě s ohledem na kvalitu výsledků vzdělávání. Tento ŠVP je koncipován tak, aby absolvent učebního oboru splňoval požadavky profesní kvalifikace těchto oborů:

Kuchař expedient (kód: 65-011-E)

Výpomoc při přípravě pokrmů (kód: 65-005-E)

Příprava pokrmů pro rychlé občerstvení (kód: 65-003-E)

Výpomoc při přípravě pokrmů (kód: 65-005-E)

Výroba knedlíků (kód: 65-013-E)

Výroba příloh (kód: 65-006-E)

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 na provoz;
- posoudí vlastnosti jednotlivých druhů potravin a nápojů;
- ovládá základní technologické postupy přípravy pokrmů;
- orientuje se v recepturách teplých a studených pokrmů;
- dokáže vypočítat spotřebu základních surovin a konvencí, normuje pokrmy;
- kontroluje kvalitu provedené práce.

Žák je veden tak, aby:

- 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;
- znal své reálné odborné a osobnostní kvality, uměl konstruktivně zvažovat své možnosti v oblasti profesní dráhy;
- prezentoval vhodným způsobem výsledky své práce i dispozice k dalšímu profesnímu i osobnostnímu rozvoji;
- 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;
- 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;
- znal pracovní rizika spojená s výkonem svého povolání;
- pečoval o stroje a zařízení a prováděl jejich běžnou obsluhu a údržbu;
- dodržoval zásady a předpisy bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a hygieně práce;
- rozvíjel své estetické cítění a tvůrčí přístup ve svém oboru.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolvent:

- měl aktivní přístup k životu, včetně života občanského, a k řešení problémů;
- orientoval se v potřebných informacích a pracoval s nimi uvážlivě;
- byl schopen používat prostředky informačních a komunikačních technologií ke komunikaci, pro získávání a zpracování informací ve všech oblastech, zejména v pracovním a osobním životě;
- 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 a usiloval o zdravý životní styl.

1.3 Způsob ukončení vzdělání

Vzdělávání v učebním oboru Kuchařské práce je ukončeno závěrečnou zkouškou. Dokladem o dosaženém stupni vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy (Vyhláška č. 47/2005 Sb., o ukončování vzdělání ve středních školách se závěrečnou zkouškou).

Úspěšné ukončení vzdělávání umožňuje absolventovi ucházet se o studium na navazujících studijních vzdělávacích programech na středních odborných učilištích a středních odborných školách a získat tak střední vzdělání s maturitní zkouškou. Absolvent je připraven prohlubovat si specifické znalosti v oboru různými školeními a kurzy.

2 Charakteristika školního vzdělávacího programu

Název a adresa školy:	Střední škola, Základní škola a Mateřská škola Prostějov, Komenského 10
Zřizovatel:	Olomoucký kraj Jeremenkova 40a 779 11 Olomouc
Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód a název oboru vzdělávání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3 roky, denní studium
Platnost vzdělávacího programu od:	1. 9. 2022

2.1 Podmínky přijetí ke studiu

Podmínky přijetí ke studiu

Přijímací řízení probíhá ve smyslu platné legislativy. Řídí se zákonem č. 561/2004 Sb. (školský zákon) ve znění pozdějších předpisů. Na základě platné zaregistrované přihlášky je uchazeč zařazen do přijímacího řízení, které vypisuje ředitel školy. Obor je vhodný pro chlapce i dívky, kteří úspěšně ukončili povinnou školní docházku a jsou pro obor zdravotně způsobilí. Přednostně jsou ovšem přijímáni žáci hlásící se ze základní školy praktické.

V případě potřeby vyhlásí ředitel školy další kola přijímacího řízení, do naplnění kapacity.

Zdravotní způsobilost uchazeče

Uchazeč musí splnit podmínky zdravotní způsobilosti, které jsou stanoveny v nařízení vlády č. 689/2004 Sb., o soustavě oborů vzdělání v základním, středním a vyšším odborném vzdělání, ve znění pozdějších předpisů. Zdravotní způsobilost žáků posuzuje praktický lékař. Neshledá-li u uchazeče žádné vážnější zdravotní komplikace, vystaví mu potvrzení o způsobilosti nastoupit na učební obor.

2.2 Forma závěrečné zkoušky

Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy. Skládá z písemné a ústní zkoušky a z praktické zkoušky z odborného výcviku. Praktická zkouška sestává z přípravy menu o třech chodech, tzn. polévky, hlavního pokrmu, přílohy a moučnicku. Menu si žák vylosuje, na zhotovení má časový limit 7 hodin.

2.3 Celkové pojetí vzdělávání v daném programu

Školní vzdělávací program je určen zejména pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami, ve smyslu Zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním a vyšším odborném a jiném vzdělávání, § 16 ŠZ. ŠVP navazuje na RVP ZV – LMP.

Absolvent učebního oboru Kuchařské práce je v návaznosti na základní vzdělávání připravován tak, aby se u něj posílily předpoklady pro rozvoj osobnosti. V rámci jeho přípravy na práci v podmínkách rychle s měnící společnosti a z této skutečnosti vyplývající potřeby životní adaptability je posilována orientace na komunikativní dovednosti, dovednosti zdokonalovat vlastní učení i výkonnost a řešit problémové situace. Důraz je kladen i na výchovu k životu v harmonii s životním prostředím, okolním světem i sám se sebou, jakož i na posílení schopností a dovedností spolupracovat s druhými lidmi.

Z obecných vědomostí a dovedností získá kompetence v jazykovém projevu, společenském chování a jednání s lidmi, v oblasti občanské výchovy a přípravy na život ve společnosti, v oblasti výchovy k péči o zdraví a ke zdravému životnímu stylu a v oblasti matematických dovedností. Získá vědomosti, dovednosti a návyky potřebné pro komunikaci s ostatními lidmi a schopnost uplatnit svou osobnost s ohledem na své zdravotní postižení. Je veden k tomu, jak se chovat v souladu s morálními zásadami a požadavky. Je motivován rozšiřovat a prohlubovat svoje vědomosti, dovednosti a návyky a získávat nové.

Z oblasti vědomostí a dovedností odborného charakteru zná absolvent základní druhy surovin a potravin a základní technologie přípravy jídel a nápojů. Má přehled o používání strojů a zařízení používaných při výrobě a podávání pokrmů a umí hospodárně využívat materiál a energii. Při práci dodržuje zásady a předpisy ochrany, bezpečnosti a hygieny, a předpisy požární ochrany. Své pracovní činnosti vykonává tak, aby nenarušoval životní prostředí, ale naopak přispíval k jeho zlepšení.

Organizace výuky

Profesní příprava žáků je organizována jako tříleté denní studium, zakončené závěrečnou zkouškou dle příslušných právních norem. Poskytuje odbornou přípravu pro výkon stanoveného okruhu pracovních činností povolání kuchař. Obsah přípravy žáků tvoří organický celek vědomostí, znalostí a praktických dovedností s ohledem na jejich soukromý a občanský život a na speciální požadavky odborné přípravy pro budoucí povolání.

Výuka je uzpůsobena vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími. Proto probíhá teoretická výuka dva dny v týdnu a odborný výcvik tři dny v týdnu. Na odborný výcvik se

žáci každého ročníku dělí dle počtu do skupin. Každá skupina pracuje pod stálým dohledem učitele odborného výcviku na přiděleném pracovišti. V současné době se odborný výcvik praktikuje na dvou základních školách, v kuchyni domova důchodců a ve školní kuchyni naší školy. Tím je zajištěna pestrost provozů a žáci mají možnost poznat rozdílné přístupy k přípravě stravy v různých podmínkách. Podle potřeby je možnost využít cvičnou kuchyni, která je umístěna v budově školy.

Základním dokumentem, který vymezuje pravidla chování žáků, jejich práva a povinnosti během teoretického i praktického vyučování, je školní řád. Žáci jsou s ním seznámeni na začátku každého školního roku a záznam o poučení je uveden v třídní knize.

Druhý týden v září organizuje škola pro žáky turisticko - sportovní kurz. Zde se žáci seznámí nejen se svými studijními povinnostmi, ale také naváží první kontakty se svými spolužáky a učiteli. Tato akce přispívá k vytváření vhodného klima ve třídním kolektivu a ke snadnějšímu zapojení žáků do práce v kolektivu.

Rozvíjení občanských a klíčových kompetencí

Kompetence k učení - vzdělávání směřuje k tomu, aby:

- měli absolventi pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- byli schopni podle svých možností učit se efektivně, adekvátní technikou a s využitím různých informačních zdrojů;
- uměli naslouchat a číst s porozuměním a kriticky zhodnotit a názory jiných lidí;
- sledovali a hodnotili svůj pokrok při dosahování jednotlivých cílů;
- znali možnosti dalšího vzdělávání ve svém oboru.

Kompetence k řešení problémů - vzdělávání směřuje k tomu, aby:

- žák porozuměl zadání úkolu, rozpoznal jádro problému a navrhl způsob řešení;
- problémy řešil vhodnými způsoby a prostředky, za využití nabytých vědomostí a zkušeností a dovedností;
- byl při řešení úkolů schopen spolupracovat s jinými lidmi.

Komunikativní kompetence - vzdělávání směřuje k tomu, aby:

- byl absolvent schopen v rámci svých možností vyjadřovat se přiměřeně vzhledem k účelu a situaci v ústní i písemné formě;
- vhodně se prezentoval při různých jednáních v souladu se zásadami kultury projevu a slušného chování;
- srozumitelně formuloval své myšlenky;
- uměl pozorně naslouchat druhým.

Personální a sociální kompetence - vzdělávání směřuje k tomu, aby:

- si absolvent uměl stanovit přiměřené cíle na základě posouzení svých reálných fyzických a duševních možností;
- reagoval adekvátně na kritiku svého vystupování a chování;
- uvažoval o názorech, postojích a jednání druhých lidí;
- odpovědně přistupoval ke svému zdraví a byl si vědom důsledků nezdravého životního stylu;
- byl připraven řešit své sociální a ekonomické záležitosti a uměl se adaptovat na měnící se podmínky;
- byl schopen pracovat v týmu a předcházet konfliktům.

Občanské kompetence a kulturní povědomí - vzdělávání směřuje k tomu, aby:

- absolvent uznával hodnoty a postoje podstatné pro život v demokratické společnosti;
- ve vlastním i veřejném zájmu jednal odpovědně;
- respektoval osobnost a práva druhých lidí;
- jednal v souladu se zásadami společenského chování a dodržoval zákony;
- zajímal se o politické a společenské dění u nás i ve světě;
- choval se ohleduplně k životnímu prostředí;
- chránil život a zdraví své i ostatních;
- ctil a podporoval hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury.

Kompetence k pracovnímu uplatnění - vzdělávání směřuje k tomu, aby:

- absolvent uměl zaujmout odpovědný postoj ke svému profesnímu rozvoji a celoživotnímu učení;
- měl reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách ve svém oboru a uměl se uplatnit na trhu práce;
- znal práva a povinnosti svá i svých zaměstnavatelů.

Matematické kompetence - vzdělávání směřuje k tomu, aby absolvent dle svých možností a schopností funkčně využíval nabyté matematické dovednosti v různých životních situacích.

Důraz je kladen především na to, aby:

- uměl používat a převádět běžné měrné jednotky a pojmy s tím související;
- orientoval se v diagramech, tabulkách, grafech a různých schématech;
- rozpoznal a uměl pojmenovat základní tvary předmětů, jejich polohu v prostoru.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi - vzdělávání směřuje k tomu, aby:

- absolvent v rámci svých možností ovládal práci s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií;
- získával informace z různých zdrojů a přenosných médií;
- kriticky vyhodnocoval věrohodnost informací z různých zdrojů.

Odborné kompetence

- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, provádět úklid a čištění zařízení a prostor pro skladování surovin a výrobu pokrmů;
- ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů, dodržovat posloupnost prací a časový harmonogram, umět udržovat používaný inventář a technologická zařízení;
- dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci, znát základní právní předpisy, systém prevence a poskytování první pomoci;
- usilovat o co nejvyšší kvalitu své práce, dodržovat normy, předpisy a zohledňovat požadavky zákazníka;
- jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje (při plánování určité činnosti posuzovat možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí a sociální dopady).

Začleňování průřezových témat

Začleňování průřezových témat do výuky se děje aktuálně tak, aby si žák uvědomil vzájemnou použitelnost a souvislost znalostí a dovedností z různých vzdělávacích oblastí. Průřezová témata výrazně formují charakter žáků a jejich postoje. Do předmětů všech ročníků jsou zařazována průběžně, dle vazby na aktuální učivo.

Téma *Občan v demokratické společnosti* napomáhá rozvoji sociálních kompetencí žáků. Zejména v prvním ročníku se zařazují témata k pochopení postavení člověka ve společnosti. Postoje žáků se korigují tak, aby byli schopni vytvořit dobrý třídní kolektiv, dovedli se navzájem respektovat a pomáhat si, diskutovat spolu o citlivých otázkách a hledat kompromisní řešení, angažovat se pro práci v kolektivu a vážit si materiálních a duchovních hodnot (besedy a přednášky o nebezpečí návykových látek, nebezpečí šikany a o pěstování zdravého životního stylu, besedy o historii města a regionu, hry zaměřené na vzájemné poznávání se a stmelování kolektivu). Žáci se také učí orientovat v masových médiích, využít je a kriticky hodnotit danou situaci a problematiku.

Velký význam má jednotný přístup všech pedagogů k chování žáků. Žáci i pedagogové si musí být vědomi, že všichni dohromady vytváří image školy, zvláště ve vztahu k veřejnosti. Problémové žáky je nutné včas monitorovat a jejich nevhodné chování řešit ve spolupráci s výchovným poradcem.

Téma *Člověk a životní prostředí* vede k pochopení vztahu mezi přírodou a člověkem. Toto téma se začleňuje především do odborných předmětů a odborného výcviku, kde se klade důraz na uvědomění si závislosti člověka na přírodních surovinách, správném hospodaření s výrobky a odpadem, na odpovědnosti člověka za zachování udržitelného rozvoje společnosti. Také formou rozhovorů a besed jsou žáci vedeni k uvědomění si souvislosti různých činností člověka s životním prostředím.

Téma *Člověk a svět práce* - především motivačními metodami se v žácích formuje dobrý vztah ke zvolenému oboru. Učitelé pěstují v žácích touhu po uplatnění a odborném růstu dalším sebevzděláváním a učí je řešit problémové situace. Ve třetím ročníku jsou zařazeny exkurze na úřad práce a procvičovány dovednosti, které mohou žákům pomoci při hledání zaměstnání - sepsání žádosti o místo, sepsání životopisu, vyhledávání nabídek, nácvik rozhovorů a další.

Realizace tématu *Informační a komunikační technologie* spočívá ve zdokonalování schopností žáků pracovat s různými prostředky informačních a komunikačních technologií, efektivně je využívat v průběhu vzdělávání i při řešení úkolů v rámci profese, na kterou se připravují a v běžném osobním životě.

Hodnocení žáků

Kritéria hodnocení vychází z klasifikačního řádu školy. Cílem hodnocení je poskytnout žákovi zpětnou vazbu, prostřednictvím které získává informace o tom, jak danou problematiku zvládá, jak dokáže získané poznatky využít, v čem se zlepšil a v čem ještě chybje. Učitel nevychází z prostého počtu chyb, ale z počtu jevů, které žák zvládl. Nedílnou součástí hodnocení musí být konkrétní návod jak má žák postupovat, aby přetrvávající nedostatky odstranil.

Hodnocení nesmí být primárně zaměřeno na srovnávání žáka s jeho spolužáky. Musí se soustředit na individuální pokrok každého žáka, respektive na hodnocení naplnění předem stanovených požadavků. Při hodnocení průběžném i celkovém uplatňuje učitel přiměřenou náročnost a pedagogický takt vůči žákovi. V žádném případě nesmí hodnocení vést ke snižování důstojnosti a sebedůvěry žáka. Hodnotíme ucelenost, přesnost a trvalost osvojení požadovaných vědomostí, kvalitu 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 iniciativu.

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 a samostatnost.

Součástí hodnocení žáků je i hodnocení chování a vystupování žáků při reprezentování školy, výsledky žáků při soutěžích, apod.

Výstupy pro hodnocení a klasifikaci výsledků vzdělávání a chování žáka získává učitel zejména těmito metodami, formami a prostředky:

- a) soustavným sledováním výkonů žáka a jeho připravenosti na vyučování;
- b) různými způsoby testování znalostí (písemné, ústní, praktické, pohybové);
- c) analýzou výsledků činnosti žáka;
- d) konzultacemi s ostatními učiteli, podle potřeby s pracovníky pedagogicko-psychologické poradny nebo speciálně pedagogického centra;
- e) rozhovory se žákem a zákonnými zástupci žáka.

Při hodnocení žáků je kladen důraz na:

- kombinaci různých klasifikačních metod (známkování, slovní hodnocení);
- informativní, motivační a výchovnou funkci hodnocení;
- individuální přístup k žákům a následnou pomoc;
- sebezpůsobování a sebehodnocení, kolektivní hodnocení;
- průběžnou pedagogickou diagnostiku a objektivizaci hodnocení.

Bezpečnost a ochrana zdraví při práci

Výchova k bezpečné a zdravé neohrožující práci vychází z platných právních a ostatních předpisů - zákonů, prováděcích vládních nařízení, vyhlášek a norem, a je neoddelitelnou součástí teoretického vyučování i odborného výcviku. S požadavky vybranými z těchto předpisů, které se vztahují k výkonu konkrétních činností v teoretickém i praktickém vyučování, s rizikovými faktory, ale i se zdravotnickými předpisy a protipožární ochranou jsou žáci seznamováni vždy na začátku každého školního roku a toto proškolení stvrzují svým podpisem. Dále pak je proškolení prováděno nejméně jedenkrát týdně, a to vždy při zahájení odborného výcviku podle druhu prací, které budou žáci v následujících třech dnech odborného výcviku vykonávat.

2.4 Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami (dále SVP) probíhá v souladu se zákonem č. 561/2004 Sb., a vyhláškou MŠMT č. 73/2005 o vzdělávání dětí, žáků a studentů se speciálními vzdělávacími potřebami a dětí, žáků a studentů mimořádně nadaných. Celý ŠVP Kuchařské práce byl zpracován tak, aby svou náročností, pojetím a obsahem odpovídal vzdělávání žáků se SVP. Vzdělávání navazuje na RVP ZV - Přílohu upravující vzdělávání žáků s lehkým mentálním postižením a přihlíží ke specifickým vzdělávacím potřebám těchto žáků.

Cíl vzdělávání žáků se SVP zůstává zachován, rozsah učiva je přizpůsoben s ohledem na schopnosti žáků. Pro každého žáka volíme vhodné metody vzdělávání a upravené formy ověřování osvojeného učiva. Výuka těchto žáků směřuje k tomu, aby si i přes svůj handicap osvojili potřebné občanské, klíčové i odborné kompetence.

Zabezpečení výuky žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

Žákem se speciálními vzdělávacími potřebami je žák, který k naplnění svých vzdělávacích možností nebo k uplatnění a užívání svých práv na rovnoprávném základě s ostatními potřebuje poskytnutí podpůrných opatření. Tito žáci mají právo na bezplatné poskytování podpůrných opatření (§ 16 odst. 9 školského zákona).

Postup školy při vytváření individuálního vzdělávacího plánu (IVP):

- pokud školské poradenské zařízení doporučí vzdělávání žáka dle individuálního vzdělávacího plánu, zákonný zástupce podá žádost o vzdělávání podle individuálního vzdělávacího plánu
- ředitelka školy žádost posoudí a v případě vyhovění žádosti zajistí zpracování IVP
- za tvorbu IVP, spolupráci se školským poradenským zařízením a spolupráci se zákonnými zástupci je odpovědný třídní učitel ve spolupráci s výchovným poradcem školy
- IVP vytváří třídní učitel ve spolupráci s vyučujícími dotčených předmětů, podklady kontroluje a konzultuje se školským poradenským zařízením ve spolupráci s výchovným poradcem
- IVP vzniká bez zbytečného odkladu, nejpozději do 1 měsíce od obdržení doporučení
- s IVP jsou seznámeni všichni vyučující, žák a zákonný zástupce žáka

- zákonný zástupce stvrdí seznámení s IVP podpisem informovaného souhlasu, ostatní zúčastnění IVP podepíší
- poskytování podpůrných opatření třídní učitel ve spolupráci s ostatními vyučujícími průběžně vyhodnocuje, v případě potřeby učitel daného předmětu individuální vzdělávací plán průběžně aktualizuje v souladu s vývojem speciálních vzdělávacích potřeb žáka
- školské poradenské zařízení 1x ročně vyhodnocuje naplňování individuálního vzdělávacího plánu
- pokud jsou daná opatření dostatečná, pedagogičtí pracovníci nadále pokračují v jejich realizaci a úpravách dle potřeb žáka
- stejný postup platí, i pokud zákonný zástupce žáka vyhledal pomoc školského poradenského zařízení i bez vyzvání škol

Úprava očekávaných výstupů stanovených ŠVP

Na úrovni IVP je možné na doporučení ŠPZ v rámci podpůrných opatření upravit očekávané výstupy stanovené ŠVP, případně upravit vzdělávací obsah, tak, aby byl zajištěn soulad mezi vzdělávacími požadavky a skutečnými možnostmi žáků a aby vzdělávání směřovalo k dosažení jejich osobního maxima.

K úpravám očekávaných výstupů stanovených v ŠVP se využívá podpůrné opatření IVP. To umožňuje u žáků s přiznanými podpůrnými opatřeními od třetího stupně podpory (týká se žáků s lehkým mentálním postižením) upravovat očekávané výstupy vzdělávání, případně je možné přizpůsobit i výběr učiva. K úpravám vzdělávacích obsahů stanovených v ŠVP dochází v IVP žáků s přiznanými podpůrnými opatřeními od třetího stupně (týká se žáků s lehkým mentálním postižením).

Části vzdělávacích obsahů některých vzdělávacích oborů lze nahradit jinými vzdělávacími obsahy nebo celý vzdělávací obsah některého vzdělávacího oboru lze nahradit obsahem jiného vzdělávacího oboru, který lépe vyhovuje jejich vzdělávacím možnostem.

Minimální doporučená úroveň pro úpravy očekávaných výstupů v rámci podpůrných opatření jsou uvedeny v příloze č. 3 vyhlášky č. 27/2016 Sb.

V IVP žáků s přiznanými podpůrnými opatřeními třetího stupně (týká se žáků s lehkým mentálním postižením) a čtvrtého stupně lze v souvislosti s náhradou části nebo celého vzdělávacího obsahu vzdělávacích oborů změnit minimální časové dotace vzdělávacích oblastí (oborů).

Pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními spočívajícími v úpravě vzdělávacích obsahů může být v souladu s principy individualizace a diferenciací vzdělávání zařazována do IVP na doporučení ŠPZ speciálně pedagogická a pedagogická intervence.

Počet vyučovacích hodin předmětů speciálně pedagogické péče je v závislosti na stupni podpory stanoven v příloze č. 1 vyhlášky č. 27/2016 Sb.

Časová dotace na předměty speciálně pedagogické péče je poskytována z disponibilní časové dotace.

Při vzdělávání žáků s lehkým mentálním postižením je třeba zohledňovat jejich specifika:

- problémy v učení čtení, psaní, počítání; nepřesné vnímání času
- obtížné rozlišování podstatného a podružného
- neschopnost pracovat s abstrakcí
- snížená možnost učit se na základě zkušenosti, pracovat se změnou
- problémy s technikou učení
- problémy s porozuměním významu slov
- krátkodobá paměť, snížená představivost
- nedostatečná jazyková způsobilost, nižší schopnost číst a pamatovat si čtené, řešit problémy a vnímat souvislosti.

Mezi podpůrná opatření, která se kromě běžných pedagogických opatření ve vzdělávání žáků s lehkým mentálním postižením osvědčují, patří například posilování kognitivních schopností s využitím dynamických a tréninkových postupů, intervence s využitím specifických, speciálně pedagogických metodik a rozvojových materiálů; pravidelné a systematické doučování ve škole, podpora poskytovaná v součinnosti asistenta pedagoga.

Specifikace provádění podpůrných opatření

Podpůrná opatření 3. - 5. stupně jsou žákům na základě vyšetření určena školskými poradenskými zařízeními (PPP a SPC), která také poskytnou konkrétní doporučení pro práci ve škole.

Jako podpůrná opatření pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami jsou v naší škole využívána podle doporučení školského poradenského zařízení a přiznaného stupně podpory zejména:

- metody výuky (pedagogické postupy)
- respektování odlišných stylů učení jednotlivých žáků

- metody a formy práce, které umožní častější kontrolu a poskytování zpětné vazby žákovi
- důraz na logickou provázanost a smysluplnost vzdělávacího obsahu, o respektování pracovního tempa žáků a poskytování dostatečného času k zvládnutí úkolů
- podpora poznávacích procesů žáka (osvojování učiva, rozvoj myšlení, pozornosti, paměti)
- orientace na rozvíjení informačně receptivních metod zaměřených na rozvoj vnímání, na práci s textem a obrazem
- orientace na reproduktivní metody upevňující zapamatování, které vedou k osvojování vědomostí a dovedností pomocí opakování a procvičování
- individualizace výuky (zohledňování individuálních potřeb žáka, respektování pracovních specifík žáka, stylů učení, doplňující výklad nebo procvičování
- nastavení dílčích cílů tak, aby žák mohl prožívat úspěch, opakované vracení se ke klíčovému pojmu a dovednostem
- respektování pracovního tempa žáka, stanovení odlišných časových limitů pro plnění úkolů,
- zadávání domácích úkolů zohledňuje možnosti žáka a podmínky, které má žák k jejich plnění
- zohledňování sociálního statusu a vztahových sítí žáka a prostředí, ze kterých žák přichází do školy
- intervence na podporu oslabených nebo nefunkčních dovedností a kompetencí žáka

Organizace výuky

- střídání forem a činností během výuky
- postupný přechod k systému kooperativní výuky,
- v případě doporučení může být pro žáka vložena do vyučovací hodiny krátká přestávka
- změna zasedacího pořádku či uspořádání třídy v rámci vyučovací jednotky a se zřetelem k charakteru výuky a potřebám žáků
- nabídka volnočasových aktivit (ve škole) a podpora rozvoje zájmů žáka
- organizační podpora mimoškolního vzdělávání

Hodnocení žáka se SVP

- využívání různých forem hodnocení žáka nebo jejich kombinace

- hodnocení vychází ze zjištěných specifik žáka (např. neznalost vyučovacího jazyka)
- práce s kritérii hodnocení v závislosti na charakteru žákova problému, s důrazem na podporu rozvoje dovedností a vědomostí žáka
- podpora autonomního hodnocení (sebehodnocení),
- zohlednění sociálního kontextu hodnocení, hodnocení směřuje nejen k vyhodnocení úspěšnosti žákova učení, ale také k posílení jeho motivace pro vzdělávání
- z hodnocení jsou zřejmé konkrétní individuálně specifické podoby činnosti vyžadované po žákovi, jsou jasně a srozumitelně formulována hodnotící kritéria
- formativní hodnocení směřuje k zpětnovazební podpoře efektivního učení žáka a je pro něj informativní a korektivní
- celkové hodnocení žáka se speciálními vzdělávacími potřebami zohledňuje jak omezení žáka, tak zejména jeho pokroky ve vzdělání
- Zásady práce se žáky se speciálními vzdělávacími potřebami
- seznámení všech pedagogů, ale i spolužáků, s danými potřebami žáka,
- respektování zvláštností a možností žáka
- vysvětlíme vyučujícím způsoby hodnocení žáka a možnostmi úlev
- utvoření optimálního pracovního prostředí včetně vstřícné přátelské atmosféry
- možnost kompenzace jinými činnostmi, kde žák může být úspěšný
- pomoc v případě dlouhodobé nemoci
- kladení reálných cílů, postupné zvyšování nároků
- podporování snahy, pochvala při sebemenším zlepšení výkonu
- nedostatky neporovnávat s ostatními
- vyhledávání činností, ve kterých může být žák úspěšný
- dodržení častých přestávek, střídání pracovního tempa

Zapojení dalších osob a subjektů

Při práci se žáky se speciálními vzdělávacími potřebami je nutná spolupráce školy, žáka, jeho zákonného zástupce a školského poradenského zařízení (ŠPZ).

Poradenskou podporu těmto žákům, jejich zákonným zástupcům a pedagogům zajišťuje školní poradenské pracoviště, které tvoří:

- výchovný poradce
- školní metodik prevence
- třídní učitel

Při péči o žáky se SVP spolupracuje škola s následujícími institucemi a organizacemi:

- Pedagogicko-psychologická poradna olomouckého kraje, pracoviště Prostějov,
- Speciálně pedagogické centrum pro žáky s mentálním postižením v Prostějově,
- Speciálně pedagogické centrum pro žáky s vadami řeči Olomouc, pobočka Prostějov,
- Speciálně pedagogické centrum pro žáky s vadou zraku v Olomouci.

Vzdělávání žáků nadaných

Nadaným žákem se rozumí jedinec, který při adekvátní stimulaci vykazuje ve srovnání s vrstevníky vysokou úroveň v jedné či více oblastech rozumových schopností, intelektových činností nebo v pohybových, manuálních, uměleckých nebo sociálních dovednostech.

Za mimořádně nadaného žáka se v souladu s vyhláškou č. 27/2016 Sb. považuje žák, jehož rozložení schopností dosahuje mimořádné úrovně při vysoké tvořivosti v celém okruhu činností nebo v jednotlivých oblastech rozumových schopností, v pohybových, manuálních, uměleckých nebo sociálních dovednostech.

Vzdělávání žáků mimořádně nadaných vyžaduje individuální přístup v tom smyslu, že učitelé respektují osobnostní i zdravotní zvláštnosti těchto žáků. Jak pro všechny, tak zvláště pro tyto žáky a jejich rodiče je důležité, aby pro ně bylo prostředí školy přátelské a „neohrožující“, otevřené pro všestrannou komunikaci. Těmto žákům je třeba vytvořit prostor pro jejich maximální rozvoj a poskytnout jim dostatek stimulů, aby se ve škole nenudili a naplno využili svůj potenciál.

2.5 Základní podmínky pro uskutečňování vzdělávacího programu

Charakteristika školy

Střední škola, Základní škola a Mateřská škola poskytuje vzdělání žákům všech věkových kategorií. Na třech odloučených pracovištích jsou umístěny: Mateřská škola speciální, Základní škola praktická, Základní škola speciální, Praktická škola dvouletá, Školní jídelna, družina a internát.

Snaha o komplexnost vzdělávání mentálně postižených žáků vedla k otevření odborného učiliště, a to od školního roku 1993/94. Nejprve byl zřízen obor Kuchařské práce a následně učební obor Práce ve zdravotnických a sociálních zařízeních - provozní práce a pečovatelské práce.

Materiální podmínky

Teoretické vyučování probíhá v hlavní budově školy. Teoretické předměty se vyučují v moderně vybavených učebnách s běžnou didaktickou technikou (tabule, televizor, video). K názornosti výuky využívají učitelé knihovnu bohatě vybavenou odbornou literaturou a videozáznamy. Výuka informačních a komunikačních technologií probíhá v odborné učebně s kapacitou pro 15 žáků. Každý žák má k dispozici osobní počítač s potřebným softwarovým vybavením a s připojením na internet. Pro potřeby tělesné výchovy slouží tělocvična dobře vybavená bezpečným nářadím a náčiním. Součástí školního nádvoří je venkovní hřiště. V budově je zřízena také prostorná cvičná kuchyně. Využívají ji hlavně učitelé odborného výcviku k přípravě pokrmů, se kterými se žáci v běžném provozu nesetkají. Žáci 3. ročníku zde vykonávají každoročně praktickou závěrečnou zkoušku. Stravování žáků je zajištěno v nově zrekonstruované školní jídelně v ulici Tetín 3, kde je zároveň umístěn i internát školy. Všechny prostory školy odpovídají platným bezpečnostním a hygienickým vyhláškám a jejich dodržování je pravidelně kontrolováno.

Personální podmínky

Všechny předměty oboru Kuchařské práce vyučují učitelé s úplnou odbornou a pedagogickou způsobilostí. Jedná se o pedagogy s dlouholetou pedagogickou i odbornou praxí. Vzhledem k tomu, že vyučujeme žáky se speciálními vzdělávacími potřebami, mají všichni učitelé vzdělání v oboru Speciální pedagogika.

Spolupráce s rodiči a jinými subjekty

Aktivní komunikace s rodiči je jednou z hlavních priorit školy. O průběhu vzdělávání svých dětí jsou informováni pravidelně na třídních schůzkách a individuálních konzultacích s jednotlivými vyučujícími, popř. s vedením školy.

Prostřednictvím internetových stránek školy - www.sezampv.cz se mohou obeznámit s obsahem plánů výuky jednotlivých ročníků. Najdou zde i seznam školních akcí a soutěží, které se uskuteční v daném školním roce a fotogalerii školy. Uvědomujeme si, že spoluúčast rodičů na procesu vzdělávání jejich dětí je pro realizaci školního vzdělávacího programu velmi důležitá. Proto klademe na kvalitní vzájemnou komunikaci velký důraz.

Spolupráce se sociálními partnery se uskutečňuje především v souvislosti s odborným výcvikem. Žáci se připravují pod vedením učitelů odborného výcviku v kuchyních u smluvních partnerů, kterými jsou Domov mládeže při Střední škole designu a módy Prostějov, Palečkova 1 a Domov důchodců Prostějov.

S ostatními odbornými učiteli regionu spolupracujeme především při organizování soutěží: Přehlídka kuchařského umu v Mikulově, Přehlídka kuchařských prací žáků II. ročníku v Olešnici, Gastro Mánes Kroměříž, Soutěž kuchařských týmů v Prostějově.

Školská rada

Chod školy a kvalitu výuky nepřímo ovlivňuje školská rada, která byla na naší škole ustavena v roce 2006 na základě zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (tzv. školský zákon). Školská rada zasedá dle potřeby nejméně dvakrát ročně a o své činnosti informuje žáky a jejich zákonné zástupce a zřizovatele školy prostřednictvím webových stránek školy.

Dlouhodobé projekty

V roce 2005 se škola zapojila do projektu Ministerstva školství, mládeže a tělovýchovy České republiky s názvem Centra integrované podpory, jehož cílem je doposud nepraktikovaná forma týmové spolupráce a sblížení speciálních a běžných škol a jejich společné participace na optimálním vzdělávání žáků s postižením.

3 Učební plán

Škola:	Střední škola, Základní škola a Mateřská škola Prostějov, Komenského 10			
Kód a název RVP:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby			
Název ŠVP:	Kuchařské práce			
Vyučovací předměty	Počet vyučovacích hodin týdně			
Ročník	1.	2.	3.	celkem
A. Všeobecně vzdělávací				
Český jazyk	1	1	0	2
Estetická výchova	0	0	1	1
Občanská nauka	1	1	1	3
Matematika	1	1	1	3
Informační a komunikační technologie	1	1	1	3
Tělesná výchova	2	2	2	6
Celkem	6	6	6	18
B. Odborné vzdělávání				
Technologie	3	3	3	9
Potraviny a výživa	2	2	2	6
Celkem	5	5	5	15
C. Odborný výcvik	18	21	21	60
Stolničení	1	0	0	1
Zařízení závodů	2	0	0	2
Celkem	21	21	21	63
Celkem vyučovacích hodin týdně	32	32	32	96

Poznámky:

1. Vyučování je organizováno tak, že v jednom týdnu mají žáci dva dny teoretického vyučování a tři dny odborného výcviku. Na odborný výcvik jsou žáci rozděleni do skupin, zejména s ohledem na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a hygienické požadavky podle platných předpisů. Počet žáků na jednoho učitele odborného výcviku je stanoven vládním nařízením.
2. Praktické činnosti jsou realizovány v předmětech Stolničení a Zařízení závodů v rámci Odborného výcviku. Odborný výcvik probíhá na smluvních pracovištích pod vedením učitele odborného výcviku.

Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP

Kód a název RVP:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby			
Název ŠVP:	Kuchařské práce			
RVP		ŠVP		
Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	Min. počet týdenních vyuč. hodin celkem	Vyučovací předmět	Počet týdenních vyuč. hodin celkem	Využití disponibilních hodin
Jazykové vzdělávání:				
Český jazyk	2	Český jazyk	1 - 1 - 0	
Občanský vzdělávací základ	3	Občanská nauka	1 - 1 - 1	
Matematické vzdělávání	3	Matematika	1 - 1 - 1	
Estetické vzdělávání	1	Estetická výchova	0 - 0 - 1	
Vzdělávání pro zdraví	3	Tělesná výchova	2 - 2 - 2	3
Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	3	IKT	1 - 1 - 1	
Chování pracovníků ve službách	8	Odborný výcvik	3 - 3 - 3	1
Stravovací služby	33	Odborný výcvik	15 - 18 - 18	
		Technologie	3 - 3 - 3	36
		Potraviny a výživa	2 - 2 - 2	
		Stolničení	1 - 0 - 0	
		Zařízení závodů	2 - 0 - 0	
Disponibilní hodiny	40			40
Celkem dle RVP:	96			
Navýšení hodin dle legislativy				
Celkem:	96		96	40

Přehled využití týdnů ve školním roce

Činnost	1.ročník	2.ročník	3. ročník
Vyučování podle rozpisu učiva	32	32	32
Turisticko - sportovní kurz	1	1	1
Časová rezerva (exkurze, výchovně vzdělávací akce)	7	7	5
Závěrečná zkouška	-	-	2
Celkem	40	40	40

4 Učební osnovy

4.1 Český jazyk

Počet hodin celkem: 1. ročník – 32
2. ročník – 32
3. ročník - 0

Cílem předmětu je rozvíjení jazykově správného vyjadřování, v písemném i ústním projevu, dále rozvíjení komunikačních dovedností, obohacování slovní zásoby, využívání jazykových návyků v mimoškolních činnostech a rozvíjení čtenářské gramotnosti. K dosažení těchto cílů přispívá i estetické vzdělávání, prohlubuje jazykové znalosti a kultivuje jazykový projev žáků.

Charakteristika učiva - učivo zahrnuje zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností, komunikační a slohovou výchovu, práci s textem, zdokonalování čtení s porozuměním a získávání informací z dostupných pramenů. Důraz je kladen na praktické využívání získaných vědomostí v ostatních vyučovacích předmětech, ale i v praxi.

Metody a formy výuky - při výuce je používána forma výkladu, besedy, rozhovoru, dramatizace, stimulace k samostatnému projevu, využívání multimediálních prostředků, samostatná práce, vyhledávání informací. Při výuce se využívají čítanky, literární texty, CD, DVD, videokazety, odborná literatura, časopisy apod. Dle možností žáci během školního roku navštěvují filmová a divadelní představení, výchovné koncerty, výstavy apod.

Způsob hodnocení žáků - klasifikace žáků se řídí platným klasifikačním řádem. Vyučující vychází z celkového přístupu žáka k vyučování a plnění studijních povinností. Hodnotí komunikativní dovednosti a písemný projev žáka slovně či známkou.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat

Kompetence k učení: žáci se učí pracovat s textem, vyhledávat a zpracovávat informace, s porozuměním poslouchat mluvené projevy (výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat poznámky.

Kompetence řešení problémů: vzdělávání vede žáky k tomu, aby byli schopni porozumět zadání úkolu, získat informace potřebné k řešení problému samostatně nebo s vedením jiných lidí navrhnout způsob řešení.

Komunikativní kompetence: žáci se učí vyjadřovat přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat při oficiálním jednání, formulovat své myšlenky srozumitelně, naslouchat druhým (diskuse), zpracovávat věcně

správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty, pracovní a jiné písemnosti (žádosti, formuláře, strukturovaný životopis aj.), vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

Personální a sociální kompetence: vzdělávání v českém jazyce žáky vede k adekvátním reakcím na hodnocení svého vystupování ze strany jiných lidí, k přijímání rad a kritiky, k ověřování získaných poznatků, k odpovědnému plnění úkolů a přispívá k vytváření vstřícných mezilidských vztahů.

Občan v demokratické společnosti: žáci se učí orientovat v masových médiích a využívat je pro své potřeby, aby dovedli jednat s lidmi, diskutovat o citlivých otázkách,

Člověk a svět práce: žáci si zdokonalují verbální komunikaci při jednáních, písemné vyjadřování při úřední korespondenci, vyhledávání a využívání informací.

Ročník: 1.

Počet hodin celkem: 32

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu - využívá znalostí českého pravopisu v písemném projevu - používá správnou výslovnost - využívá v písemném i mluveném projevu znalosti z tvarosloví a skladby - používá adekvátní slovní zásobu - samostatně zjišťuje jednoduché informace z dostupných zdrojů - rozumí obsahu textu 	<p>1. Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností</p> <ul style="list-style-type: none"> - národní jazyk a jeho útvary (spisovný jazyk, obecná čeština, nářečí) - jazykové příručky a jejich používání (Pravidla českého pravopisu..., Slovník spisovné češtiny, Slovník cizích slov apod.) - obohacování slovní zásoby a tvoření slov (odvozování, skládání, zkracování..., kořen slova, předpona, přípona) - zdokonalování českého pravopisu (měkké, tvrdé obojetné souhlásky) - zdokonalování pravopisu vyjmenovaných slov - pravopis koncovek podstatných a přídavných jmen, uplatnění v písemném projevu 	10

<ul style="list-style-type: none"> - umí se prezentovat - vyjadřuje své neutrální, pozitivní i negativní postoje - sestavuje a přednáší krátký sdělovací a administrativní projev - vyjadřuje se správně a srozumitelně - zdokonaluje grafickou úpravu písemného projevu 	<p>2. Komunikační a slohová výchova</p> <ul style="list-style-type: none"> - komunikační situace – hodnocení pozitivní, negativní na zvolené téma např. Chování dětí šikana... - projevy prostě sdělovací, administrativní, jejich hlavní znaky a prostředky (osobní dopis, osnova, inzerát, vyprávění...) 	5
<ul style="list-style-type: none"> - umí zjistit jednoduché informace z dostupných informačních zdrojů - čte správně a plynule - rozumí obsahu textu a orientuje se v něm - ví kde je místní knihovna a jaké služby poskytuje 	<p>2. Práce s textem a získávání informací</p> <ul style="list-style-type: none"> - infromatická výchova, knihovny a jejich služby - práce s textem – rozvoj správné techniky čtení, orientace v textu, jeho rozbor, obsah textu - práce s časopisy a novinami - získávání informací (odborné časopisy, rozbor textu) - vyhledávání informací z jiných periodik a internetu, možnosti získávání informací. 	17

Ročník: 2.

Počet hodin celkem: 32

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - používá spisovný jazyk - dodržuje zásady správné výslovnosti - v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu - používá adekvátní slovní zásobu i příslušnou odbornou terminologii 	<p>1. Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností</p> <ul style="list-style-type: none"> - evropské a světové jazyky, spisovný český jazyk, zásady správné výslovnosti - zdokonalování pravopisu (pravidla českého pravopisu, psaní velkých písmen...) - rozvíjení slovní zásoby ve vztahu k příslušnému oboru vzdělání, terminologie - jazyková kultura – zdokonalování komunikace 	11
	<p>2. Komunikační a slohová výchova</p> <ul style="list-style-type: none"> - projevy prostě sdělovací 	12

<ul style="list-style-type: none"> - vyjadřuje své postoje - umí se správně, jasně, srozumitelně a výstižně vyjadřovat - je schopen sestavit a přednést krátký prostě sdělovací, prakticky odborný projev 	<p>administrativní, prakticky odborné, jejich základní znaky, postupy a prostředky (pracovní postup, vyprávění, životopis, popis osoby či věci, vyplňování formulářů, výpisky)</p> <ul style="list-style-type: none"> - grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů 	
<ul style="list-style-type: none"> - zjišťuje potřebné informace z dostupných informačních zdrojů - rozumí obsahu textu - umí využívat místní knihovny, informační střediska atd. 	<p>3. Práce s textem a získávání informací</p> <ul style="list-style-type: none"> - získávání informací z textu (jízdni řády, příručky, návody, odborná literatura, internet) - zdokonalování techniky čtení, orientace v textu, jeho rozbor (četba oblíbené literatury) 	9

4.2 Estetická výchova

Počet hodin celkem: 1. ročník – 0
2. ročník – 0
3. ročník – 32

Cíl předmětu - cílem estetického vzdělávání je působit na citovou stránku a vůli žáků, vést je k ochraně kulturních a materiálních hodnot. Na základě vybraných literárních děl směřuje k vytváření čtenářských dovedností a k tomu, aby žáci získali přehled o kulturním dění v regionu. Doplnjuje dosavadní znalosti a zaměřuje se na jejich využívání v praktickém životě. K dosažení těchto cílů přispívá hlavně jazykové vzdělávání v českém jazyce a naopak estetické vzdělání prohlubuje jazykové znalosti a kultivuje jazykový projev žáků a tím zasahuje do všech vyučovacích předmětů.

Charakteristika učiva - učivo zahrnuje práci s literárním textem různých druhů a žánrů. Seznamuje žáky s kulturními institucemi v ČR, s principy a normami kulturního chování, kulturou bydlení a odívání.

Metody a formy výuky - při výuce je používána forma výkladu, rozhovoru, besedy, didaktické hry, praktické ukázky, samostatná i skupinová práce, práce s textem, didaktické

pomůcky. Dle možností žáci během školního roku navštěvují kulturní akce v regionu, výstavy a přehlídky týkající se výtvarného umění, odívání, bydlení apod.

Způsob hodnocení žáků - hodnocení žáků se řídí platným klasifikačním řádem. Vyučující přihlíží k celkovému přístupu žáka k danému předmětu, k úrovni jeho vědomosti a dovednosti.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat

Kompetence k učení: žák se učí pracovat s textem, umět vyhledávat informace, využívat různé informační zdroje.

Komunikativní kompetence: žáci zdokonalují své vyjadřování a vystupování, v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

Občanské kompetence a kulturní povědomí: žáci se seznamují s hodnotami místní, národní, evropské i světové kultury.

Člověk a životní prostředí: estetická výchova vede žáky estetickému a citovému vnímání svého okolí a přírodního prostředí

Ročník: 3.

Počet hodin celkem: 32

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje literární díla podle základních druhů a žánrů - literární text čte plynule a s porozuměním - literaturu bere jako zdroj poučení 	<p>1. Práce s literárním textem</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní literární druhy a žánry (lyrické, epické, lyrickoepické a dramatické) v dílech národní a světové literatury - četba a interpretace literárního textu 	20
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v kulturní nabídce v místě školy a bydliště - popisuje vhodné chování v dané situaci - volí vhodné vystupování i oblékání v dané situaci 	<p>2. Kultura</p> <ul style="list-style-type: none"> - kulturní instituce v ČR a v regionu - společenská kultura, principy a normy kulturního chování - kultura bydlení a odívání - estetické a funkční normy při tvorbě a výrobě předmětů používaných v běžném životě - ochrana a využívání kulturních hodnot 	12

4.3 Matematika

Počet hodin celkem: 1. ročník – 32
2. ročník – 32
3. ročník – 32

Cíl předmětu - cílem matematického vzdělávání je poskytnout žákům základní matematické vědomosti a dovednosti, rozvíjet rozumové schopnosti, logické myšlení, naučit se využívat své poznatky v odborné praxi a v praktickém životě a získání pozitivního postoje k matematickému vzdělávání.

Charakteristika učiva - matematické učivo plní funkci všeobecně vzdělávací, ale i průpravnou pro odbornou složku vzdělávání. Zahrnuje operace s reálnými čísly, výrazy a jejich úpravy, řešení lineárních rovnic, funkce a planimetrii.

Metody a formy výuky - při výuce je používána forma výkladu, vysvětlování, demonstrace, procvičování, samostatná i skupinová práce. Jsou používány didaktické pomůcky, práce s kalkulátorem i PC.

Způsob hodnocení žáků - hodnocení žáků se řídí platným klasifikačním řádem. Vyučující přihlíží celkovému přístupu k matematickému vzdělávání, k aktivitě, úrovni matematických vědomostí a dovednosti.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat

Kompetence k učení: žáci získávají pozitivní vztah k učení, učí se vyhledávat a zpracovávat informace.

Kompetence k řešení problémů: žáci se učí porozumět úkolu, získat informace k řešení problému, volit způsoby vhodné proplnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve, spolupracovat při řešení problémů.

Matematické kompetence: žáci se učí používat a převádět běžné jednotky, používat pojmy kvantifikujícího charakteru, číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy apod.) Provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy, rozpoznat základní tvary předmětů a jejich vzájemnou polohu v rovině i prostoru, aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích.

Člověk a svět práce: matematika přispívá k zdokonalování práce s informacemi, jejich vyhodnocování a využívání.

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly - používá různé zápisy racionálního čísla - provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly - zaokrouhluje desetinné číslo - znázorňuje reálné číslo na číselné ose 	<p>1. Operace s reálnými čísly</p> <ul style="list-style-type: none"> - přirozená a celá čísla (čísla, číslice, číselná osa, zaokrouhlování přirozených čísel, početní operace s přirozenými čísly – sčítání, odčítání, násobení a dělení, slovní úlohy se zaměřením na praxi, používání kalkulátoru....) - zlomky (pojem zlomku, výpočet části z celku, výpočet celku, základní vlastnosti zlomku, slovní úlohy) - desetinná čísla (ojem desetinného čísla, porovnávání, početní operace s desetinnými čísly), kladná a záporná čísla 	20
<ul style="list-style-type: none"> - využívá polohové a metrické vlastnosti základních rovinných útvarů při řešení úloh - sestrojuje trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků a lichoběžník z daných prvků - určuje obvod a obsah rovinných obrazců 	<p>2. Planimetrie</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní pojmy planimetrie (základní geometrické útvary - bod, přímka, polopřímka, úsečka, rovina, úhel, vztahy mezi základními geometrickými útvary) - rovinné obrazce - trojúhelník (vlastnosti, konstrukce..) - mnohoúhelníky – čtverec, obdélník, kosočtverec, kosodélník (vlastnosti, druhy, konstrukce) 	12

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ovládá základní početní operace s přirozenými a desetinnými čísly - řeší praktické úkoly s využitím procentového počtu - určuje druhou mocninu a odmocninu pomocí kalkulátoru 	<p>1. Operace s reálnými čísly</p> <ul style="list-style-type: none"> - opakování základních početních operací s přirozenými a desetinnými čísly - procentový počet - základ, procento a procentová část, jednoduché úrokování (vklady, dluhy ...) - kladná a záporná čísla - číselná osa, praktické příklady - mocniny a odmocniny přirozených čísel (použití kalkulátoru) 	17
<ul style="list-style-type: none"> - sestrojí základní rovinné obrazce z daných prvků - určuje obvod a obsah kruhu, vzájemnou polohu přímky a kružnice - využívá znalosti výpočtů obvodu a obsahu v praxi 	<p>2. Planimetrie</p> <ul style="list-style-type: none"> - opakování základních rovinných obrazců (konstrukce, výpočty obvodu a obsahu) - kružnice a kruh (vlastnosti, konstrukce, obvod, obsah) - vzájemná poloha přímky a kružnice - praktické příklady s využitím znalosti výpočtů obvodu a obsahu rovinných obrazců 	15

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - určuje hodnotu výrazu - upravuje jednoduché výrazy - řeší jednoduché lineární rovnice o jedné neznámé 	<p>1. Výrazy, jejich úpravy, řešení lineárních rovnic</p> <ul style="list-style-type: none"> - výrazy – číselné výrazy, výrazy s proměnnou, úprava výrazů - lineární rovnice o jedné neznámé – rovnost, řešení jednoduchých rovnic, výpočet neznámé, slovní úlohy 	12
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje přímou a nepřímou úměrnost a co pro ně platí - řeší jednoduché úlohy úměrou - posuzuje, kdy funkce roste nebo klesá 	<p>2. Funkce</p> <ul style="list-style-type: none"> - přímá úměrnost - nepřímá úměrnost - úměra 	6
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětluje a používá data vyjádřená v diagramech, grafech a tabulkách 	<p>3. Práce s daty</p> <ul style="list-style-type: none"> - pojem a čtení grafů - pojem a druhy diagramů 	4
<ul style="list-style-type: none"> - určuje vzájemnou polohu bodů, přímek a rovin - rozlišuje základní tělesa - určuje povrch a objem krychle, kvádrů a válců 	<p>4. Výpočet povrchů a objemů těles</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní polohové a metrické vlastnosti v prostoru – vzájemná poloha bodu a roviny, přímky a roviny a dvou rovin - tělesa – krychle, kvádr, váleček 	10

4.4 Občanská výchova

Počet hodin celkem: 1. ročník – 32

2. ročník – 32

3. ročník – 32

Cíl předmětu - připravit žáky na aktivní občanský život v demokratické společnosti. Výchova k demokratickému občanství směřuje především k pozitivnímu ovlivňování hodnotové orientace žáků tak, aby byli slušnými lidmi a informovanými aktivními občany svého demokratického státu, aby jednali odpovědně a uvážlivě nejen ku vlastnímu prospěchu, ale též pro veřejný zájem a prospěch. Žáci se učí porozumět společnosti a světu, kde žijí, uvědomovat si vlastní identitu a nenechat se manipulovat.

Využívat svých vědomostí a dovedností v praktickém životě: ve styku s jinými lidmi a s různými institucemi, při řešení praktických otázek svého politického a občanského rozhodování, hodnocení a jednání, při řešení svých problémů osobního, právního a sociálního charakteru; získávat a hodnotit informace z různých zdrojů a využívat je.

Charakteristika učiva - v učivu jsou vysvětleny pojmy z oblasti života v demokratické společnosti. Důraz se klade nikoliv na sumu teoretických poznatků, ale na přípravu na praktický život. Tento kurikulární rámec má výrazně výchovný charakter (etická výchova). V poznatkové oblasti by měl vést k lepšímu porozumění mnohotvárnosti dnešního světa, k porozumění nárokům, které na lidi život v současné době klade, a také k získání potřebných klíčových kompetencí. Rozsah faktografie, hloubku dovedností a rozvoj kompetencí stanoví individuálně učitel, a to podle reálných možností svých žáků. Významnou úlohu má rozvíjení finanční a mediální gramotnosti žáků jako důležitých kompetencí, kterými by měl být vybaven člověk dnešní doby. Finanční gramotností se rozumí schopnost člověka řešit své sociální a finanční záležitosti. Jde o soubor vědomostí, dovedností a postojů, které vytvářejí předpoklad pro tuto schopnost finančně se zabezpečit. Např. odpovědně spravovat osobní a rodinný rozpočet, využívat různé spořicí, úvěrové a pojišťovací produkty, promyšleně investovat volné finanční prostředky. Mediální gramotností se rozumí schopnost kriticky přistupovat k masovým (médiím televize, rozhlas, tisk, internet) a vybírat si z jejich nabídky užitečné a kvalitní produkty pro své potřeby – pro poučení i pro zábavu.

Metody a formy výuky - při výuce je používána forma výkladu, instruktáže, dramatická, řízeného rozhovoru a práce s dokumenty. Používají se didaktické pomůcky jako je naučné a instruktážní filmy, prezentace. Dle možností jsou v průběhu školního roku uskutečňovány

exkurze Při výuce se používají odborné dokumenty, ze kterých se žáci učí vyhledávat a srovnávat informace.

Způsob hodnocení žáků - klasifikace žáků vychází z klasifikačního řádu školy, tzn. Z pětistupňového hodnocení. Přihlíží se k aktivitě žáka při výuce a k jeho celkovému přístupu k danému předmětu.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat

Komunikativní kompetence: žáci se učí používat odborný slovník, srozumitelně formulovat své myšlenky, vyslechnout názory druhých a vhodně na ně reagovat.

Personální kompetence: žáci jsou připraveni k tomu, aby byli schopni kriticky hodnotit výsledky svého učení a práce, přijímat radu a kritiku od druhých lidí, dále se vzdělávat, pečovat o svůj fyzický a duševní rozvoj, rozhodovat a plánovat svůj život a pracovní kariéru podle svých schopností.

Odborné kompetence: žáci jsou schopni uplatňovat získané dovednosti v osobním životě, mají přehled o nových zákonech, nařízeních a vyhláškách v mezích svých možností a životních potřeb.

Sociální kompetence: přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly, učit se spolupracovat v kolektivu a vážit si práce druhých. Umět přijímat vše nové a stát se součástí fungující společnosti.

Řešení pracovních a mimopracovních problémů: naučit se předcházet konfliktům a řešit konfliktní situace, které se mohou vyskytnout.

Člověk a svět práce: vést žáky k zodpovědnosti za vlastní život, za význam vzdělání pro život a motivovat k aktivnímu a úspěšnému životu, kariéře.

Člověk a životní prostředí: přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, prosazovat trvale udržitelný rozvoj ve své pracovní činnosti.

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>1. ročník</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z masových médií, jaké je rozvrstvení české společnosti z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení; vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku (národu...) nebo jiné skupině; - dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích; uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot; - uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti; - sestaví rozpočet jednotlivce a domácnosti, rozliší pravidelné a nepravidelné příjmy a výdaje, navrhne jak řešit schodkový rozpočet a jak naložit s přebytkovým rozpočtem; - navrhne způsoby, jak využít volné finanční prostředky, vybere nejvýhodnější produkt pro investování volných finančních prostředků; - vybere nejvýhodnější úvěrový produkt s ohledem na své potřeby a zdůvodní svou volbu, vysvětlí, jak se vyvarovat předlužení, posoudí výši úrokových sazeb a na příkladu ukáže rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN (roční procentní sazba nákladů); 	<p>1 Člověk v lidském společenství</p> <ul style="list-style-type: none"> - lidská společnost a společenské skupiny, současná česká společnost, její vrstvy - odpovědnost, slušnost, optimismus a dobrý vztah k lidem jako základ demokratického soužití v rodině i v širší komunitě - sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti rozpočet jednotlivce a domácnosti; - řešení krizových finančních situací, sociální zajištění občanů - rasy, národy a národnosti; většina a menšina ve společnosti – klady vzájemného obohacování a 	<p>4</p> <p>4</p> <p>10</p>

<ul style="list-style-type: none"> - na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníky některé z menšin; - je schopen rozeznat zcela zřejmé konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti (např. v médiích, v reklamě, v politice...); - na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti (rovnosti mužů a žen);- popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy; - vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty nebo a náboženská nesnášenlivost; 	<p>problémy multikulturního soužití; migrace v současném světě, migranti, azylanti</p> <ul style="list-style-type: none"> - postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti, víra a ateismus, náboženství a církve, náboženská hnutí a sekty, náboženský fundamentalismus 	<p>8</p> <p>6</p>
<p>2. ročník</p> <p>uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech – včetně práv dětí, popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena;</p> <ul style="list-style-type: none"> - uvede příklady jednání, které demokracii ohrožuje (sobectví, korupce, kriminalita, násilí, neodpovědnost...) - vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích přijímat kriticky; 	<p>2 Člověk jako občan</p> <ul style="list-style-type: none"> - lidská práva, jejich obhajování a možné zneužívání, veřejný ochránce práv, práva dětí - svobodný přístup k informacím; média (tisk, televize, rozhlas, internet), funkce médií, kritický přístup k médiím, média jako zdroj zábavy a poučení - stát a jeho funkce, ústava a politický systém ČR, struktura veřejné správy, obecní a krajská samospráva 	<p>3</p> <p>3</p>

<ul style="list-style-type: none"> - uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má ke svému státu občan povinnosti; 	<ul style="list-style-type: none"> - politika, politické strany, volby, právo volit 	3
<ul style="list-style-type: none"> - uvede nejvýznamnější české politické strany, vysvětlí, proč se uskutečňují svobodné volby a proč se jich mají lidé zúčastnit; popíše, podle čeho se může občan orientovat, když zvažuje nabídku politických stran; 	<ul style="list-style-type: none"> - politický radikalismus a extremismus, aktuální česká extremistická scéna a její symbolika, mládež a extremismus 	3
<ul style="list-style-type: none"> - uvede příklady extremismu, např. na základě mediálního zpravodajství nebo pozorováním jednání lidí kolem sebe; vysvětlí, proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné; 	<ul style="list-style-type: none"> - občanská společnost, občanské ctnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití 	3
<ul style="list-style-type: none"> - uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanosti; - uvede základní zásady a principy, na nich je založena demokracie; - v konkrétních příkladech ze života rozliší pozitivní jednání (tj. jednání, které je v souladu s občanskými ctnostmi a etikou), od špatného-nedemokratického jednání; 	<ul style="list-style-type: none"> - základní hodnoty a principy demokracie 	3
<ul style="list-style-type: none"> - objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky; 	<p>3 Člověk a právo</p> <ul style="list-style-type: none"> - právo a spravedlnost, právní stát, právní ochrana občanů, právní vztahy - soustava soudů v ČR; právnická povolání (notáři, advokáti, soudcové) 	3
<ul style="list-style-type: none"> - popíše, čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství; 	<ul style="list-style-type: none"> - právo a mravní odpovědnost v běžném životě; vlastnictví; smlouvy; odpovědnost za škodu, práva 	4

<ul style="list-style-type: none"> - uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost; - dovede reklamovat koupené zboží nebo služby; - dovede z textu smlouvy (např. o koupi zboží, cestovním zájezdu, pojištění, půjčky) zjistit, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva a jaké jsou důsledky neznalosti smlouvy, a to včetně jejích všeobecných podmínek; - na příkladu vysvětlí, jak uplatňovat práva spotřebitele; - vysvětlí práva a povinnost mezi dětmi a rodiči, mezi manželi; dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému; - popíše postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání...); 	<p>spotřebitele</p> <ul style="list-style-type: none"> - manželé a partneři; děti v rodině, domácí násilí - kriminalita páchaná na mladistvých a na dětech; kriminalita páchaná mladistvými - oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému; - trestní právo: trestní odpovědnost, tresty a ochranná opatření, orgány činné v trestním řízení (policie, státní zastupitelství, vyšetřovatel, soud) 	<p>3</p> <p>2</p> <p>2</p>
<p>3.ročník</p> <ul style="list-style-type: none"> - stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa, období...; 	<p>4 Člověk a hospodářství</p> <ul style="list-style-type: none"> - trh a jeho fungování (zboží, nabídka, poptávka, stanovení ceny) 	<p>3</p>

<ul style="list-style-type: none"> - rozpozná běžné cenové triky (cena bez DPH...) a klamavé nabídky; - dovede vyhledat nabídky zaměstnání, kontaktovat případného zaměstnavatele a úřad práce, prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti; - popíše, co má obsahovat pracovní smlouva; - dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech; 	<ul style="list-style-type: none"> - hledání zaměstnání, služby úřadů práce - nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace - vznik, změna a ukončení pracovního poměru - povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele - druhy škod, předcházení škodám, - odpovědnost za škodu 	4
<ul style="list-style-type: none"> - dovede si zřídit peněžní účet a sleduje pohyb peněz na svém účtu; používá nejběžnější platební nástroje, smění peníze za použití kursovní lístku; 	<ul style="list-style-type: none"> - peníze, hotovostní a bezhotovostní peněžní styk (v tuzemské a zahraniční měně) 	3
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na příjmy obyvatelstva, vklady a úvěry, dlouhodobé finanční plánování a uvede příklady, jak se důsledkům inflace bránit; 	<ul style="list-style-type: none"> - inflace 	3
<ul style="list-style-type: none"> - dovede zjistit, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav (banka, pojišťovna) a na základě zjištěných informací posoudit, zda konkrétní služby jsou pro něho vhodné (např. půjčka), nebo nutné a výhodné; - dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým 	<ul style="list-style-type: none"> - služby peněžních ústavů - mzda časová a úkolová 	3

<p>podmínkám;</p> <p>- vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění;</p> <p>- dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci;</p> <p>- dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy;</p> <p>- popíše státní symboly;</p> <p>- uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých (včetně lokalizace na mapě);</p> <p>- na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše, čemu se říká globalizace;</p> <p>- uvede hlavní problémy dnešního světa (globální problémy), lokalizuje na mapě aktuální ohniska napětí ve světě;</p> <p>- na příkladu (z médií nebo z jiných zdrojů) vysvětlí, jakých metod používají teroristé a za jakým účelem.</p> <p>- popíše, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům;</p>	<p>- daně, daňové přiznání</p> <p>- pojištění (sociální, zdravotní a komerční)</p> <p>- pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům</p> <p>5 Česká republika, Evropa a svět</p> <p>- současný svět: bohaté a chudé země, velmoci; ohniska napětí v soudobém světě</p> <p>- ČR a její sousedé</p> <p>- české státní a národní symboly</p> <p>- globalizace, globální problémy</p> <p>- nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu ve světě</p> <p>- ČR a evropská integrace</p>	<p>2</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>2</p> <p>4</p>
---	--	--

4.5 Tělesná výchova

Počet hodin celkem: 1. ročník – 64
2. ročník – 64
3. ročník – 64

Týdenní počet hodin: 2

Cíl předmětu:

Vzdělávání pro zdraví si klade za cíl vybavit žáky dovednostmi a znalostmi potřebnými k preventivní a aktivní péči o duševní a tělesné zdraví a bezpečnost. Vede žáky k tomu, aby se vyznali v tom, jak působí výživa, životní prostředí, pohybové aktivity, jednostranné činnosti, pozitivní emoce, harmonické mezilidské vztahy a jiné vlivy na zdraví. Důraz se klade na výchovu proti závislostem (na alkoholu, tabákových výrobcích, drogách, nevhodných doplňcích výživy, hracích automatech, internetu aj.), proti médii vnucovanému ideálu tělesné krásy mladých lidí a na výchovu k odpovědnému přístupu k sexu. Protože lidé jsou v současnosti vystaveni řadě nebezpečí, která ohrožují jejich zdraví a často i život, nabývají na významu i dovednosti potřebné pro obranu a ochranu proti nim, tj. pro chování při vzniku mimořádných událostí. Jedním z hlavních cílů předmětu je, aby žáci získali pozitivní vztah k pohybovým aktivitám a upevňovali pomocí nich své fyzické i duševní zdraví.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby (si) žáci:

- vážili svého zdraví a cílevědomě je chránili; rozpoznali, co ohrožuje tělesné a duševní zdraví;
- pojímali zdraví a tělesnou zdatnost jako hodnoty potřebné ke kvalitnímu prožívání života;
- vyrovnávali nedostatek pohybu a jednostrannou tělesnou a duševní zátěž;
- zařazovali zdravé stravovací návyky a pravidelné provádění pohybových aktivit do denního režimu a pociťovali radost a uspokojení z prováděné tělesné činnosti;
- racionálně jednali v situacích osobního a veřejného ohrožení;
- jednali odpovědně a podle zásad fair play; využívali příležitostí k naplňování olympijských myšlenek;
- pochopili, že pohybové aktivity jsou jedním z prostředků k navazování sociálních kontaktů.

Charakteristika učiva

V tělesné výchově jsou žáci vedeni k pravidelnému provádění pohybových činností a ke kompenzování negativních vlivů způsobu života. Současně by měly být součástí výchovy pro zdraví činnosti se společenským významem jako například tanec, společensky významné sporty a další pohybové aktivity, pomáhající kultivovat tělesný projev a pomáhající se zapojit

do kolektivu. Tělesná výchova by měla být přitažlivá pro všechny žáky, měla by působit na jejich vnitřní motivaci a pomocí přiměřených prostředků je všestranně pohybově i morálně rozvíjet.

Metody a formy výuky

Formy a metody vzdělávání pro zdraví vycházejí z tělesných a celkových schopností žáků a také z materiálních a prostorových možností školy. Výuka plavání může probíhat formou pravidelné činnosti nebo formou kurzu. Lyžařský výcvik se organizuje zpravidla formou kurzu, případně formou soustředěné výuky v blízkosti školy. Turistika a pobyt v přírodě se organizuje zpravidla v rámci sportovně-turistického kurzu.

Způsob hodnocení žáků

Klasifikace žáků vychází z klasifikačního řádu školy, tzn. z pětistupňového hodnocení. Přihlíží se k aktivitě žáka při výuce a k jeho celkovému přístupu k danému předmětu.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat

Komunikativní kompetence: žáci se učí používat sportovní a zdravotní terminologii, vyjadřovat se vhodně vzhledem k společnosti, prostředí a situaci, v níž se vyskytují, a přiměřeně komunikovat v emočně vypjatých situacích.

Personální kompetence: žáci posilují své morálně volní vlastnosti, zvyšují svou fyzickou i psychickou odolnost, získávají sebevědomí a objevují své fyzické i psychické hranice.

Sociální kompetence: vzdělávání ke zdraví vede žáky ke schopnosti spolupracovat s ostatními, učí je rozvíjet sociální vazby ve společnosti, učí je pracovat v týmu, respektovat pokyny nadřízených a rozvíjí organizační schopnosti.

Člověk a životní prostředí: vzdělávání pro zdraví rozvíjí u žáků vztah k přírodě, životnímu prostředí a učí je chápat vztahy mezi zdravím člověka a stavem životního prostředí, dále je vede k šetrnému zacházení s materiálními a energetickými zdroji a zodpovědnému chování ke svému okolí.

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - objasní na příkladech, jak životní prostředí ovlivňuje zdraví lidí - vysvětlí stručně, co se myslí označením „zdravý životní styl“ - dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví a uvede, jak může kompenzovat jejich nežádoucí důsledky - objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit své zdraví 	<p>1 Péče o zdraví</p> <p>Činitelé ovlivňující zdraví (životní prostředí, životní styl, pracovní podmínky, pohybové aktivity, závislosti)</p> <p>Duševní zdraví a rozvoj osobnosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - sociální dovednosti - rizikové faktory poškozující zdraví 	
<ul style="list-style-type: none"> - je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy - dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost - ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání - uplatňuje osvojené způsoby relaxace - volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a dovede je udržovat a ošetřovat - uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech 	<p>2 Tělesná výchova:</p> <p>Teoretické poznatky</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam pohybu pro zdraví - prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti - regenerace a kompenzace; relaxace - výstroj, výzbroj; údržba - hygiena a bezpečnost při pohybových činnostech - vhodné oblečení - cvičební úbor a obutí - záchrana a pomoc, zásady chování a jednání v různém prostředí 	

<ul style="list-style-type: none"> - dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem; - je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy - dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost - ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání - uplatňuje osvojené způsoby relaxace, uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících - je schopen sladit při cvičení pohyb s hudbou, provádí jednoduché pohybové vazby a hudebně pohybové cviky - umí využívat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti - dodržuje zásady jednání fair play, rozlišuje nesportovní jednání - uvede zásady ekologického a bezpečného chování v přírodě a při různých formách turistiky - dovede se pohybovat v terénu 	<p>Pohybové dovednosti</p> <p>Tělesná cvičení</p> <ul style="list-style-type: none"> - pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. <i>jako součást všech tematických celků</i> <p>Gymnastika a tance</p> <ul style="list-style-type: none"> - akrobacie- kotouly, přemety stranou - přeskoky, šplh - cvičení s hudbou - základní společenské tance (polka, valčík, diskotance) <p>Atletika</p> <ul style="list-style-type: none"> - běhy (rychlý, vytrvalý); starty - skoky do výšky a do dálky; hody a vrh koulí <p>Pohybové hry</p> <ul style="list-style-type: none"> - drobné (pro rozvoj rychlosti, pohyblivosti a spolupráce) <p>Sportovní hry</p> <ul style="list-style-type: none"> - základy pravidel hry, herní činnosti jednotlivce - košíková - odbíjená - kopaná <p>Úpoly</p> <ul style="list-style-type: none"> - bezpečné zvládnutí pádu <p>základy sebeobrany</p> <p>Plavání</p> <ul style="list-style-type: none"> - jeden plavecký způsob - určená vzdálenost libovolným plaveckým způsobem <p>Základy techniky bruslení?</p> <p>Turistika a pohyb v přírodě</p> <ul style="list-style-type: none"> - příprava turistické akce - orientace v terénu 	
---	---	--

<ul style="list-style-type: none"> - dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem ke konkrétnímu druhu a stupni oslabení - je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit - vyhýbá se činnostem, které jsou kontraindikací zdravotního oslabení 	<p>3 Zdravotní tělesná výchova</p> <ul style="list-style-type: none"> - pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě - kontraindikované pohybové aktivity 	
---	--	--

Ročník: 2.

Počet hodin celkem: 64

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným - objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit své zdraví - dovede v konkrétních informacích poskytovaných médií, včetně reklamy, rozpoznat způsoby ovlivňování a manipulace 	<p>1 Péče o zdraví</p> <p>První pomoc</p> <ul style="list-style-type: none"> - úrazy a náhlé zdravotní příhody - poranění při hromadném zasažení obyvatel - stavy bezprostředně ohrožující život <p>Zdraví</p> <ul style="list-style-type: none"> - partnerské vztahy, lidská sexualita - prevence úrazů, nemocí a rizik ohrožujících zdraví - odpovědnost za zdraví své i druhých; péče o veřejné zdraví v ČR, zabezpečení 	
<ul style="list-style-type: none"> - dokáže sledovat výkony jednotlivců a posoudit jejich kvalitu - dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem - umí uplatňovat zásady sportovního tréninku - je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy - dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybových činností 	<p>2 Tělesná výchova</p> <p>Teoretické poznatky</p> <ul style="list-style-type: none"> - technika a taktika; zásady sportovního tréninku - odborná terminologie, regenerace a kompenzace; relaxace - pravidla her, závodů a soutěží - olympionismus - rozhodování - zdroje informací 	

<p>a interpretovat je</p> <ul style="list-style-type: none"> - dovede uplatňovat techniku a základy taktiky ve vybraných sportovních disciplínách 		
<ul style="list-style-type: none"> - umí uplatňovat zásady sportovního tréninku - ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva; - dodržuje zásady jednání fair play, rozlišuje nesportovní jednání; - uvede zásady ekologického a bezpečného chování v přírodě a při různých formách turistiky a pohybu v horách v létě i v zimě - dovede se pohybovat v terénu; - zvládá bezpečný pobyt ve vodě - zná běžné sportovní hry - dokáže se orientovat v terénu 	<p>Pohybové dovednosti</p> <p>Tělesná cvičení</p> <ul style="list-style-type: none"> - pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. <i>jako součást všech tematických celků</i> - cvičení s náčiním- švihadla, míče, obruče - cvičení na nářadí - lavičky, žebřiny, kladiny - překážková dráha <p>Sportovní hry</p> <ul style="list-style-type: none"> - florbal - vybíjená - další sportovní hry dle možností učiliště <p>Sportovní gymnastika a tance</p> <ul style="list-style-type: none"> - přeskoky - roznožka, skrčka, - taneční kroky <p>Lyžování</p> <ul style="list-style-type: none"> - základy sjezdového a běžeckého lyžování - pravidla bezpečnosti, pobyt na horách <p>Plavání</p> <ul style="list-style-type: none"> - zdokonalení plavecké techniky - nácvik plaveckých stylů - zvyšování plavecké vytrvalosti <p>Turistika a pobyt v přírodě</p> <ul style="list-style-type: none"> - nácvik práce s busolou - práce s mapou - turistické značení - příprava ohnišť 	
<ul style="list-style-type: none"> - dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem ke konkrétnímu druhu a stupni oslabení; - vyhýbá se činnostem, které jsou kontraindikací zdravotního oslabení. 	<p>3 Zdravotní tělesná výchova</p> <ul style="list-style-type: none"> - pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě - kontraindikované pohybové aktivity - cvičení pro správné držení těla - relaxační a protahovací cvičení 	

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a života obyvatel; - dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a racionálně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí; 	<p>1 Péče o zdraví</p> <ul style="list-style-type: none"> - odpovědnost za zdraví své i druhých; péče o veřejné zdraví v ČR, zabezpečení v nemoci, práva a povinnosti v případě nemoci nebo úrazu. Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí - mimořádné události (živelní pohromy, havárie, krizové situace aj.) - základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace) 	
<ul style="list-style-type: none"> - zná základní pravidla běžných sportů - zná zásady bezpečného chování při osobním i veřejném ohrožení - zná zásady bezpečného chování při střelbě a zacházení se zbraní - umí se pohybovat a orientovat v terénu - zná pravidla bezpečného pohybu na veřejných sportovištích - umí se bezpečně pohybovat po veřejných komunikacích 	<p>2 Tělesná výchova</p> <p>Teoretické poznatky</p> <ul style="list-style-type: none"> - pravidla her, závodů a soutěží; olympionismus - rozhodování - zdroje informací - pravidla silničního provozu <p>Pohybové dovednosti</p> <p>Tělesná cvičení</p> <ul style="list-style-type: none"> - pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. <i>jako součást všech tematických celků</i> <p>Atletika</p> <ul style="list-style-type: none"> - hod míčkem, granátem - běh terénem - skok do dálky <p>Úpoly</p> <ul style="list-style-type: none"> - posilování, přetahy - úpolové hry - základy sebeobrany - seznámení s úpolovými sporty <p>Střelba</p> <ul style="list-style-type: none"> - zásady bezpečné střelby - seznámení s používáním 	

	vzduchovky - střelba na terč Sportovní hry - tenis, stolní tenis, squash, bowling, softball Cyklistika, chování v silničním provozu	
--	---	--

4.6 Potraviny a výživa

Počet hodin celkem: 1. ročník – 64
2. ročník – 64
3. ročník – 64

Týdenní počet hodin. 2

Cíl předmětu:

Předmět potraviny a výživa má žáky seznámit se základními vědomostmi z nauky o výživě. Žáci mají získat ucelený přehled o hlavních surovinách pro výrobu jídel a nápojů, jejich vlastnostech, ošetřování a skladování, seznámit se se zásadami správné výživy a jejich významem pro zdraví člověka. Znají zásady diferencované stravy a léčebné výživy a základní pravidla hygieny výživy. Předmět učí žáky hospodárně využívat potraviny, dodržovat osobní i provozní hygienu a hygienu prostředí, pečovat o životní prostředí a dodržovat zásady správné výživy.

Charakteristika učiva:

Učivo seznamuje žáky s vlastnostmi potravin a nápojů, jejich složením, energetickou a biologickou hodnotou, skladováním a ošetřováním, se zásadami racionální výživy, zásadami hygieny a směry ve výživě.

Metody a formy výuky:

Při výuce jsou používány metody výkladu, instruktáže, práce s učebnicí a odbornou literaturou. Dále je využívána přímá práce s potravinami a názorné ukázky zpracování a využití surovin.

Způsob hodnocení žáků

Klasifikace žáků vychází z klasifikačního řádu školy, tzn. z pětistupňového hodnocení. Přihlíží se k aktivitě žáka při výuce a k jeho celkovému přístupu k danému předmětu.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat

Odborné kompetence: Předmět vede žáka ke správnému zacházení s potravinami, jejich maximálnímu využití a dodává mu znalosti potřebné k jejich efektivnímu zpracování. Dále informuje žáka o principech lidské výživy, různých stravovacích směrech a dodává mu informace potřebné pro přípravu pokrmů dle pravidel racionální výživy.

Člověk a životní prostředí: Předmět informuje žáka o závislosti a vztahu mezi výživou a životním prostředím. Vysvětluje mu nutnost chránit životní prostředí, aby byly zachovány výživové zdroje.

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: - rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - ovládá zásady hygieny a manipulace s potravinami	1 Úvod do učiva Charakteristika a rozdělení poživatin Základní předpisy o skladování potravin, jejich manipulaci a hygieně Příčiny kažení potravin, alimentární nákazy a otravy	8
- zná základní principy výživy člověka a jeho nároky na energetickou a biologickou hodnotu potravin	2 Složení potravin Rozdělení potravin podle původu Živiny (živné látky) Biologická a energetická hodnota potravin Základy fyziologie výživy	10
- zná základní druhy a rozdělení brambor, ovoce, zeleniny, luštěnin, hub, obilovin a mlýnských výrobků, jejich použití a skladování	3 Brambory Tržní druhy Skladování, využití v kuchyni	2
	4 Zelenina, ovoce, houby Význam složení, rozdělení, konzervování, skladování a použití v kuchyni	10
	5 Luštěniny Význam, složení, druhy Skladování a použití v kuchyni	2
	6 Obiloviny, mlýnské výrobky a kypřící prostředky Obiloviny - druhy, složení a význam Mouka, krupice - druhy, skladování, vady, použití v kuchyni Těstoviny - Výroba, druhy, použití v kuchyni	10

	Chléb a pečivo - druhy, zásady výroby, vady Kypřící prostředky - druhy	
- zná zásady správného skladování a zpracování vajec a rizika spojená s nedostatečnou tepelnou úpravou vajec při přípravě pokrmů	7 Vejce Struktura, složení, význam Jakost, třídění, nákazy Skladování Použití v kuchyni	2
- zná význam mléka ve výživě, jeho tržní druhy a způsob skladování	8 Mléko a mléčné výrobky Význam, složení, druhy, jakost, skladování Mléčné výrobky - druhy, výroba, použití	4
- zná rozdělení tuků podle původu a rizika nadměrného používání tuků ve výživě	9 Tuky Rozdělení, význam, získávání a uchovávání Použití v kuchyni	4
- zná rozdělení sladidel podle původu a rizika nadměrného používání cukrů ve výživě	10 Cukr, med, umělá sladidla Význam, složení, rozdělení Skladování, použití v kuchyni	4
- zná jednotlivé druhy pochutin a způsob jejich použití a přípravy	11 Povzbudivé pochutiny Koření - význam, druhy, skladování, vady, použití v kuchyni, směsi koření Čaj Káva a kávové náhražky Kakao, čokoláda	4
	12 Ostatní pochutiny Dochucovací prostředky používané v kuchyni Želírovací prostředky	4

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
- zná rozdělení jednotlivých druhů masa, jejich použití při přípravě pokrmů, způsob skladování, možné vady a způsoby konzervace masa a masných výrobků	1 Jateční maso Rozdělení, charakteristika, jakostní znaky Zrání, kažení, veterinární kontroly, značení, skladování masa	4
	2 Hovězí maso Charakteristika Dělení masa Použití v kuchyni Hovězí droby	8
	3 Telecí maso Charakteristika Dělení masa Použití v kuchyni Telecí droby	4
	4 Vepřové maso Charakteristika Dělení masa Použití v kuchyni Vepřové sádlo, slanina a jejich použití Vepřové droby	8
	5 Skopové maso Charakteristika Použití v kuchyni Jehněčí a kůzlečí maso	2
	6 Vedlejší jatečné produkty Kosti, krev, střeva a jejich použití	2

	7 Masné výrobky Rozdělení a jejich použití Masové konzervy - druhy vady, skladování	4
	8 Ryby Charakteristika, rozdělení Rybí konzervy a další výrobky	6
	9 Drůbež Charakteristika, rozdělení Drůbeží konzervy a výrobky z drůbežího masa	8

	10 Zvěřina Charakteristika a rozdělení Ošetření a zrání masa	4
	11 Konzervace masa Význam konzervování masa Způsoby konzervace	4
- zná význam nápojů ve výživě, jejich rozdělení a rizika spojená s konzumací alkoholických nápojů	12 Nealkoholické a alkoholické nápoje Pitná voda, minerální vody Ostatní nealkoholické nápoje Pivo, víno, lihoviny Vliv alkoholu na zdraví člověka	10

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
- má přehled o různých stravovacích směrech, léčebné výživě, zná zásady racionální výživy, hygieny výživy a epidemiologie	1 Hlavní znaky správné výživy Smíšená strava Zásady diferencované stravy	8
	2 Biologická a energetická hodnota potravin Fyziologie výživy Hospodárnost při zacházení s potravinami Změny biologické hodnoty potravin při jejich zpracování Změny biologické hodnoty při uchovávání pokrmů	10
	3 Směry ve výživě Smíšená strava Vegetariánství Makrobiotika Nadbytek bílkovin, tuků a sacharidů ve stravě	10
	4 Léčebná výživa Význam a rozdělení léčebných diet Druhy diet a jejich základní znaky	8
	5 Základní pravidla hygieny výživy Životní prostředí Osobní hygiena člověka Obecná epidemiologie	10
	6 Opakování učiva 1. – 3. ročníku	18

4.7 Technologie

Počet hodin celkem: 1. ročník - 96
2. ročník - 96
3. ročník - 96

Cíl předmětu

Cílem předmětu je poskytnout žákům základní poznatky v přípravě pokrmů od předběžné přípravy až k finálnímu výrobku dle zaměření oboru a tak je teoreticky připravit pro práci v odborném výcviku a následně pro úspěšný výkon budoucího povolání. Seznamují se s technologickými postupy přípravy pokrmů teplé a studené kuchyně i různých nápojů. Získají znalosti z oblasti racionální výživy, které dokážou uplatnit v moderní gastronomii.

Charakteristika učiva

Ve vyučovacím předmětu se žák seznámí s technologickými postupy přípravy pokrmů a nápojů, jejich uchováním a expedicí. Obsah předmětu úzce souvisí s náplní ostatních odborných předmětů.

Metody a formy výuky

Metody a formy vzdělání volí vyučující se zřetelem k charakteru předmětu v koordinaci s ostatními vyučujícími. Tomu odpovídají adekvátní metodické přístupy ve výuce. (výklad s návazností na znalost žáka, skupinová práce, samostatné řešení úkolů, práce s učebnicí).

Způsob hodnocení žáků

Klasifikace žáků vychází z klasifikačního řádu školy, tzn. z pětistupňového hodnocení. Přihlíží se k aktivitě žáka při výuce a k jeho celkovému přístupu k danému předmětu.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat

Komunikativní kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni podle svých schopností a možností vyjadřovat se v písemné i ústní formě v různých učebních, životních i pracovních situacích.

Personální kompetence

Rozvíjet u žáků schopnost spolupracovat a respektovat práci vlastních i druhých.

Odborné kompetence

Teoretické zvládnutí přípravy vybraných druhů pokrmů a nápojů. Znalost základních právních předpisů týkajících se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence.

Sociální kompetence

Stanovovat si cíle a priority dle svých možností.

Řešení pracovních a mimopracovních problémů

Vzdělání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni samostatně řešit pracovní i mimopracovní problémy.

Člověk a svět práce

Vést žáka k tvůrčí myšlenkové činnosti a spoluúčasti na vyučovacím procesu

Člověk a životní prostředí

Pochopit postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život.

Ročník: 1.

Počet hodin celkem: 96

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: - zná bezpečnostní a hygienické předpisy, dodržuje je - pracuje samostatně s odbornou literaturou	1 Úvod do předmětu Vývoj a kuchařství Seznámení s odbornou literaturou Význam technologie Význam receptur Osobní hygiena, BOZP	6
- orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin - rozezná jednotlivé druhy ovoce a zeleniny	2 Předběžná úprava zeleniny, ovoce a brambor - omývání - loupání - škrábání - krájení - strouhání	3

<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy úprav pokrmů - dovede vhodně přiřadit jednotlivé tepelné úpravy k vybraným druhům potravin 	<p>3 Základní tepelné úpravy</p> <ul style="list-style-type: none"> - vaření - dušení - pečení - smažení - grilování - zapékání - úpravy v mikrovlnné troubě 	12
<ul style="list-style-type: none"> - zná základní technologické úpravy polévek - dovede je charakterizovat a rozdělit do skupin - zná technologické postupy vloček a zavářek 	<p>4 Polévky</p> <p>Význam a rozdělení polévek Druhy vývarů a jejich úpravy</p> <ul style="list-style-type: none"> - zavářky, vločky <p>Bílé polévky a jejich úprava Přesnídkové a zdravotní polévky Zjemňování a dochucování polévek</p>	12

Ročník: 2.

Počet hodin celkem: 96

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - si osvojil dodržování zásad osobní hygieny a BOZP - má přehled o zásadách racionální výživy 	<p>1 Úvod do předmětu</p> <p>Osobní hygiena, BOZP Zásady správné výživy</p>	6
<ul style="list-style-type: none"> - popíše dělení jatečných zvířat na části - má přehled o využitelnosti jednotlivých částí hovězího masa a drobů k jednotlivým 	<p>2 Hovězí maso</p> <p>Význam, dělení, předběžná úprava Použití jednotlivých částí k různým tepelným úpravám</p>	17

technologickým úpravám	Využití a tepelné úpravy hovězích drobů	
<ul style="list-style-type: none"> - rozpozná jednotlivé části vepřového masa a drobů - volí vhodné způsoby úprav jednotlivých částí vepřového masa a drobů 	<p>3 Vepřové maso</p> <p>Význam, dělení, předběžná úprava</p> <p>Použití jednotlivých částí k různým tepelným úpravám</p> <p>Využití a tepelné úpravy vepřových drobů</p>	17
<ul style="list-style-type: none"> - dokáže popsat využití uzeného masa při přípravě pokrmů - zná způsoby podávání, vhodné doplňky a přílohy 	<p>4 Pokrmy z uzeného masa</p> <p>Význam, rozdělení</p> <p>Použití při přípravě pokrmů</p> <p>Způsoby podávání</p>	6
<ul style="list-style-type: none"> - zná základní tepelné úpravy mletých mas - dokáže vysvětlit důležitost vhodného výběru jatečného masa pro jednotlivé druhy pokrmů - zná rizika zpracování mletých mas z hygienického hlediska 	<p>5 Mletá masa</p> <p>Význam, rozdělení</p> <p>Technologické postupy přípravy podle jednotlivých druhů - masové směsi kašoviny</p> <p>Tepelné úpravy pokrmů</p>	6

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<ul style="list-style-type: none"> - umí popsat přípravu jídel na objednávku volí vhodný druh úpravy a přílohy 	<p>6 Jídla na objednávku z jednotlivých druhů mas</p> <p>Význam, charakteristika</p> <p>Specifika přípravy s důrazem na použité technologické postupy</p> <p>Tepelné úpravy pokrmů</p> <p>Způsob podávání a vhodné přílohy</p>	15
<ul style="list-style-type: none"> - osvojil předběžnou a tepelnou úpravu ryb - zná význam ryb z hlediska zásad racionální výživy 	<p>7 Pokrmy z ryb</p> <p>Význam, rozdělení</p> <p>Předběžná úprava ryb</p> <p>Tepelné úpravy pokrmů</p>	10
<ul style="list-style-type: none"> - dokáže popsat předběžnou úpravu drůbeže, její rozdělení a vhodnou tepelnou úpravu - dokáže objasnit význam drůbeže v dietním stravování 	<p>8 Pokrmy z drůbeže</p> <p>Význam, rozdělení</p> <p>Předběžná úprava drůbeže</p> <p>Tepelné úpravy pokrmů</p>	10
<ul style="list-style-type: none"> - žák si upevnil formou opakování znalosti získané ve druhém ročníku 	<p>9 Opakování učiva 2. ročníku</p>	9

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - je schopen popsat zásady BOZP a vycházet z platných právních předpisů - má osvojeno učivo I., II. ročníku 	<p>1 Úvod do předmětu</p> <p>BOZP</p> <p>Opakování učiva I.,II. ročníku</p>	9
<ul style="list-style-type: none"> - dovede vysvětlit význam dietního stravování - umí popsat jednotlivé druhy diet - charakterizuje jednotlivé cizí kuchyně podle jejich zvláštností - ovládá význam a podávání předkrmů - zná rozdělení zvěřiny, způsob zpracování - ovládá základní technologické úpravy telecího masa a zvěřiny 	<p>2 Alternativní témata</p> <p>Dietní pokrmy</p> <p>Cizí kuchyně</p> <p>Teplé předkrmly</p> <p>Telecí maso</p> <p>Zvěřina</p>	12
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá význam a charakteristiku studené kuchyně - umí je rozlišit, rozdělit podle použitých surovin - je obeznámen s nevýhodami studené kuchyně (doba použitelnosti a skladování) 	<p>3 Pokrmy studené kuchyně</p> <p>Význam a druhy výrobků studené kuchyně</p> <p>Příprava aspiků</p> <p>Příprava rosolů</p> <p>Příprava marinád</p> <p>Příprava majonéz</p> <p>Příprava složitých salátů</p> <p>Plněná obložená vejce, zelenina, ovoce</p> <p>Výrobky v aspiku a rosolu</p> <p>Masité a sýrové pěny, pochoutková másla</p> <p>Obložené mísy</p>	15

	Kanapky, chuťovky, obložené chlebičky	
<ul style="list-style-type: none"> - zná technologickou úpravu jednotlivých moučníků - rozlišuje druhy těst a jejich odlišností - dovede vybrat vhodné technologické úpravy z hlediska zásad racionální výživy 	<p>4 Složité moučníky</p> <ul style="list-style-type: none"> - z lineckého těsta - z listového těsta - z páleného těsta - z tvarohového těsta <p>Pudinky</p>	15

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet
<ul style="list-style-type: none"> - zná význam a technologické úpravy teplých a studených nápojů - je schopen vysvětlit význam polotovarů - je seznámen s jednotlivými druhy polotovarů a jejich použitím v kuchyni 	<p>5 Nápoje</p> <ul style="list-style-type: none"> - teplé - studené <p>Význam, úprava a podávání nápojů</p> <p>Správné kombinace jídel a nápojů</p> <p>Polotovary</p>	3
<ul style="list-style-type: none"> - zvládá probrané učivo jednotlivých ročníků 	<p>6 Shrnutí a opakování učiva I.-III. ročníku</p>	21
<ul style="list-style-type: none"> - žák je formou souhrnného opakování učiva připraven na vykonání závěrečné zkoušky - je obeznámen s okruhy otázek k ZZ 	<p>7 Příprava k závěrečným zkouškám</p>	21

4.8 Stolničení

Počet hodin celkem: 1. ročník – 40
2. ročník – 0
3. ročník – 0

Cíl předmětu

Cílem předmětu je poskytnout žákům znalosti o technice odbytu výrobků a služeb ve stravovacích zařízeních. Žáci se seznámí s malým a velkým stolním inventářem v odbytových střediscích, s jeho použitím a údržbou. Dále budou seznámeni se základními pravidly a technikou jednoduché obsluhy, naučí se sestavit jídelní a nápojové lístky s ohledem na dodržování gastronomických pravidel a zdravé výživy.

Žáci jsou vedeni k uplatňování pravidel společenského chování, profesionálního jednání a vystupování, k dodržování zásad bezpečnosti a hygieny při práci. Jsou upozorňováni na nebezpečí alkoholismu a dalších návykových látek v souvislosti s profesí a na nutnost boje proti nim.

Charakteristika učiva

V učivu jsou vysvětleny pojmy z oblasti stolničení, stolování a ovládání techniky obsluhy a služeb ve stravovacích zařízeních. Podstatou je rozpoznání běžného a speciálního inventáře a jeho používání v praxi. Postupně dochází k seznámení a získání znalostí jak podávat snídaně, přesnídávky, obědy, svačiny a večeře technikou jednoduché obsluhy. Důraz se klade na organizaci práce a efektivní využívání získaných vědomostí v praktickém životě. Předmět je vyučován pouze v prvním ročníku, v dotaci jedné hodiny týdně. Výuka předmětu úzce souvisí s dalšími odbornými předměty, jako je technologie, potraviny a výživa, odborný výcvik a zařízení závodů.

Metody a formy výuky

Při výuce je používána forma výkladu, instruktáže, řízeného rozhovoru a práce s učebnicí. Používají se didaktické pomůcky jako je počítač, fotoaparát, video – naučné a instruktážní filmy, prezentace. Dle možností jsou v průběhu školního roku uskutečňovány odborné exkurze do provozoven společného stravování. Při výuce se používají odborné knihy a časopisy, ze kterých se žáci učí vyhledávat a srovnávat informace. Během vyučovacího procesu jsou žáci seznamováni s takovou soustavou vědomostí, které potřebují k vykonání své budoucí profese.

Způsob hodnocení žáků

Klasifikace žáků vychází z klasifikačního řádu školy, tzn. z pětistupňového hodnocení. Přihlíží se k aktivitě žáka při výuce a k jeho celkovému přístupu k danému předmětu.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat

Komunikativní kompetence: žáci se učí používat odborný slovník, srozumitelně formulovat své myšlenky, vyslechnout názory druhých a vhodně na ně reagovat.

Personální kompetence: žáci jsou připraveni k tomu, aby byli schopni kriticky hodnotit výsledky svého učení a práce, přijímat radu a kritiku od druhých lidí, dále se vzdělávat, pečovat o svůj fyzický a duševní rozvoj, rozhodovat a plánovat svůj život a pracovní kariéru podle svých schopností.

Odborné kompetence: žáci jsou schopni uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, mají přehled o nových trendech, znají způsoby skladování a podávání jídel a nápojů a sestavování jídelních a nápojových lístků podle gastronomických pravidel.

Sociální kompetence: přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly, učit se spolupracovat v kolektivu a vážit si práce druhých.

Řešení pracovních a mimopracovních problémů: naučit se předcházet konfliktům a řešit konfliktní situace, které se mohou na úseku obsluhy vyskytnout.

Kompetence k pracovnímu uplatnění: žáci získávají ucelený přehled o náplni a poslání profese, možnostech uplatnění na trhu práce, požadavcích zaměstnavatelů a spolupracovníků.. Zdůrazňován je odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a nutnost celoživotního učení

Člověk a svět práce: vést žáky k zodpovědnosti za vlastní život, za význam vzdělání pro život a motivovat k aktivnímu pracovnímu životu a úspěšné kariéře.

Člověk a životní prostředí: přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, prosazovat trvale udržitelný rozvoj ve své pracovní činnosti.

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dokáže charakterizovat historii českého pohostinství, uvědomuje si význam předmětu; - jedná profesionálně, v souladu se společenským chováním, ovládá pravidla stolování; 	<p>1. Úvod do předmětu Pojem a význam stolničení Zásady a pravidla společenského chování Chování na pracovišti, ve společnosti, ve styku s hosty a při jídle</p>	2
<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence; - zajistí první pomoc při úrazu druhé osoby - dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech; 	<p>2. Zásady hygieny a bezpečnosti práce Osobní a pracovní hygiena Bezpečnost práce v obsluze</p>	1
<ul style="list-style-type: none"> - zvolí a použije vhodné čisticí prostředky a pomůcky pro daný úkon; - ovládá postup při přípravě pracoviště; - zná druhy a význam pracovního oblečení a pomůcek pracovníků v obsluze; 	<p>3. Úklidové a přípravné práce Úklid a příprava pracoviště Pracovní oblečení a pomůcky obsluhujících</p>	2
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje malý a velký stolní inventář; - zná pomocný inventář a zařízení na úseku obsluhy; - ovládá způsoby ošetřování inventáře; 	<p>4. Inventář na úseku obsluhy Malý a velký stolní inventář Pomocný inventář Zařízení na úseku obsluhy</p>	6

<ul style="list-style-type: none"> - ovládá základní pravidla a techniku obsluhy; - zná způsoby nabídky, prodeje a placení; - dokáže charakterizovat systémy vrchního číšníka, rajónový, kavárenský a barový; - umí charakterizovat restaurační, kavárenský a slavnostní způsob obsluhy; 	<p>5. Základní pravidla a technika obsluhy Povinnosti obsluhujících Systémy a technika obsluhy Podávání jídel a nápojů Způsoby placení</p>	10
<ul style="list-style-type: none"> - zná náležitosti a druhy jídelních a nápojových lístků; - zná zásady výživy a gastronomická pravidla; 	<p>6. Jídelní a nápojový lístek Jídelní lístek - druhy, náležitosti Gastronomická pravidla pro sestavování jídelního lístku Nápojový lístek - náležitosti a sortiment</p>	10

<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje různé druhy slavnostních hostin; - ovládá zásady sestavování a prostírání různých tvarů slavnostních tabulí; 	<p>7. Slavnostní stolničení Význam, druhy a účel hostin Příprava a prostírání slavnostních tabulí</p>	6
<ul style="list-style-type: none"> - dokáže charakterizovat způsoby prodeje při různých příležitostech; - je seznámen s možnostmi obsluhy v jednotlivých dopravních prostředcích; 	<p>8. Různé způsoby prodeje, obsluhy a služeb Různé způsoby prodeje Obsluha v dopravních prostředcích</p>	3

4.9 Zařízení závodů

Počet hodin celkem: 1. ročník – 80
2. ročník – 0
3. ročník – 0

Cíl předmětu

Cílem předmětu je seznámit žáky s vybavením a provozem veřejného stravování. Žáci znají jednotlivé druhy strojů a zařízení, umí je bezpečně obsluhovat a používat v příslušném technologickém postupu při přípravě pokrmů. Umí provádět jednoduchou údržbu strojů a zařízení.

Výchovný cíl

Z výchovného hlediska jsou žáci vedeni k vědomé hospodárnosti, k šetrnému zacházení a k odpovědnosti za svěřené hodnoty.

Při probírání jednotlivých strojů a zařízení se vyučující soustavně zabývá bezpečností a ochranou zdraví při práci a při prověřování vědomostí a dovedností žáků důsledně vyžaduje znalost bezpečné práce a ochrany zdraví při práci.

Charakteristika učiva

Ve vyučovacím předmětu se žáci seznámí se zařízením závodů, s obsluhou strojů a zařízení, s jejich účelovým uspořádáním, rozvržením, využíváním a údržbou. Předmět odborně navazuje na technologii a odborný výcvik a využívá zkušenosti žáků z konkrétních pracovišť.

Metody a formy výuky

Při výuce je používána forma výkladu, instruktáže, řízeného rozhovoru, práce s učebnicí, samostatné a skupinové práce žáků. Důraz je kladen na názornost a srozumitelnost. Z didaktických pomůcek je využíván počítač – prezentace.

Při výuce se používají odborné knihy a časopisy (Gastronomická revue, Food service, Minutka), ve kterých žák vyhledává a srovnává novinky z oblasti strojů a zařízení výrobního střediska. Důležitou součástí výuky jsou odborné exkurze ve výrobních a odbytových střediscích a provozovnách veřejného stravování.

Způsob hodnocení žáků

Klasifikace žáků vychází z klasifikačního řádu školy, tzn. z pětistupňového hodnocení. Přihlíží se k aktivitě žáka při výuce a k jeho celkovému přístupu k danému předmětu.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat

Komunikativní kompetence: při vyjadřování žáci používají odborné výrazy a názvy, srozumitelně formulují své myšlenky. Jsou ochotni a schopni vyslechnout názory druhých a vhodně na ně reagovat.

Personální kompetence: žáci jsou připraveni k tomu, aby byli schopni kriticky hodnotit výsledky svého učení a práce, přijímat radu a kritiku od druhých lidí, dále se vzdělávat, pečovat o svůj fyzický a duševní rozvoj, rozhodovat a plánovat svůj život a pracovní kariéru podle svých schopností.

Odborné kompetence: žáci jsou schopni uplatňovat požadavky na hygienu a bezpečnost při používání různých strojů a zařízení, znají účel a funkce jednotlivých strojů a zařízení, používaných při přípravě pokrmů a nápojů.

Sociální kompetence: přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly, učit se spolupracovat v kolektivu a vážit si práce druhých.

Řešení pracovních a mimopracovních problémů: naučit se předcházet konfliktům a řešit konfliktní situace, které se mohou ve výrobním středisku vyskytnout.

Člověk a svět práce: vést žáky k zodpovědnosti za vlastní život, za význam vzdělání pro život a motivovat k aktivnímu pracovnímu životu a úspěšné kariéře.

Člověk a životní prostředí: přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, prosazovat trvale udržitelný rozvoj ve své pracovní činnosti.

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: <ul style="list-style-type: none"> - ovládá základní požadavky na vybavení gastronomického provozu; - rozlišuje provozovny společného stravování; - ovládá bezpečnostní předpisy, zacházení se spotřebiči; 	1. Úvod do předmětu Formy společného stravování, střediska výroby, odbytu a ubytování Ostatní prostory, hygienická a sociální zařízení Bezpečnost a ochrana zdraví při práci	4
<ul style="list-style-type: none"> - popisuje pracovní stoly, jejich použití, umístění; - ovládá druhy vah i přepravních vozíků, jejich využití; - rozlišuje nádobí a náčiní na přípravu jídel, včetně vhodných materiálů; 	2. Zařízení výrobních středisek Jednoduchá zařízení ve skladovacích, výrobních a ostatních prostorách - váhy, pracovní stoly, přepravní vozíky Nádobí a náčiní pro výrobu pokrmů	6
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje ohřívače vody, mycí stroje na sklo, nádobí, příbory a doplňkových zařízení; 	3. Zařízení pro hygienu nádobí a náradí Zásobníkové a průtokové ohřívače vody Umývací stroje a dřezy Dodržování pravidel BOZP	3
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá stroje na zpracování masa a těsta; - rozlišuje stroje na škrabání brambor a kořenové zeleniny, univerzální stroj a přídatná zařízení; 	4. Stroje pro mechanické zpracování potravin, ostatní kuchyňské stroje, jejich ošetřování Univerzální stroje a přídatná zařízení Jedno a víceúčelové strojky Stroj na zpracování těsta Stroje na zpracování masa Mytí a dezinfekce kuchyňských strojů	20

<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje zařízení podle zdroje tepla; - popisuje a umí používat sporáky, zařízení na pečení a smažení, grily, rošty, rožně, mikrovlnná zařízení, kávovary, automaty na tepelné úpravy pokrmů, konvektomaty; 	<p>5. Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů</p> <p>Druhy zařízení Obsluha zařízení</p>	5
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá zařízení pro uchování a výdej, zároveň i zařízení na ohřev inventáře a pro převoz pokrmů a nápojů; 	<p>6. Zařízení pro uchování pokrmů a nápojů za tepla</p> <p>Vodní lázeň, ohřívací stoly a skříně - režony Vliv suchého a vlhkého tepla na pokrmy, termosy Dodržování BOZP</p>	7
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje způsoby chlazení a mražení, význam, druhy; - ovládá jednotlivé druhy chladících a mrazících zařízení, jejich využití a údržbu; 	<p>7. Chladicí a mrazící zařízení</p> <p>Druhy chladících zařízení Druhy mrazících zařízení Hygiena provozu chladících a mrazících zařízení</p>	20
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje jednotlivé druhy skladů, hygienu a bezpečnost ve skladech, včetně technického vybavení; 	<p>8. Sklady</p> <p>Vybavení skladů Údržba a hygiena skladů BOZP ve skladech</p>	5
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje zařízení a vybavení v restauracích, kavárnách, vinárnách, jídelně se samoobsluhou, barech; - rozlišuje vybavení ubytovacích prostorů, administrativních a technických zařízení; 	<p>9. Odbytová střediska</p> <p>Požadavky na zařízení odbytových středisek Vybavení a zařízení jednotlivých středisek Osvětlovací tělesa, vzduchotechnika, klimatizace a podlahy Doplňkový prodej a služby pro hosty</p>	10

4.10 Odborný výcvik

Počet hodin celkem:	1. ročník	576
	2. ročník	672
	3. ročník	672

Cíl předmětu

Cílem předmětu je poskytnout žákům základní poznatky k přípravě pokrmů od předběžné přípravy až k finálnímu výrobku. Žák se učí získat dovednosti potřebné k technologické přípravě pokrmů. Seznamují se s technologickými postupy a získávají znalosti technologického zpracování potravin a tím si vštěpují pravidla správné výživy. Dovedou uplatnit novinky v gastronomii a mají zájem o zvolený obor.

Charakteristika učiva

Obsah předmětu odborný výcvik úzce souvisí s náplní ostatních odborných předmětů. Základem výuky je osvojení praktických dovedností a odborných znalostí. Žák se učí dodržovat bezpečnost práce a hygienické požadavky na provoz.

Metody a formy výuky

Výklad předvádění, ukázka, nácvik s žákem, pracovní cvičení, laboratorní práce. Práce s odbornou literaturou-Receptury teplých pokrmů. Během školního roku jsou zařazovány exkurze do výrobních středisek a provozů veřejného stravování.

Způsob hodnocení žáků

Klasifikace žáků vychází z klasifikačního řádu školy, tzn. z pětistupňového hodnocení. Přihlíží se k aktivitě žáka při výuce a k jeho celkovému přístupu k danému předmětu. Kritéria hodnocení chování, odpovědnost, kvalita práce, daný výsledek.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat

Komunikační kompetence

Žák se orientuje v odborných výrazech a názvech. Umí se vyjádřit ústně i písemně, daný text čte a orientuje se v textu. Dodržuje zásady slušného chování a vystupování.

Personální kompetence

Dovede se zapojit do práce s jinými lidmi. Má zodpovědnost za vykonanou práci. Předchází problémům, řeší a analyzuje problémy.

Odborné kompetence

Hodnotí výsledky svého učení a práce. Řeší pracovní a mimopracovní problémy.

Sociální kompetence

Umí si stanovit cíle a priority dle svých možností. Přijímají odpovědnost, jsou schopni pracovat v týmu, řeší konflikty, plní svěřené úkoly a mají kladný vztah k jiným lidem.

Řešení pracovních a mimopracovních problémů

Vzdělání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni samostatně řešit pracovní i mimopracovní problémy.

Člověk a svět práce

Žák zvažuje možnosti svého pracovního uplatnění. Zajímá se o zákoník práce, práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele. Orientuje se v nabídce profesních a vzdělávacích možností.

Člověk a životní prostředí

Svým jednáním a přístupem k daným problémům na pracovišti, kladně ovlivňují dopady na životní prostředí. Vlastním rozhodováním řeší hospodárnost s vodou, třídění odpadu, nevratné obaly, recyklaci, obnovitelné zdroje energie a surovin.

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zná bezpečnostní a hygienické předpisy, dodržuje je - pracuje samostatně s odbornou literaturou -dodržuje základní hygienické požadavky 	<p>1 Úvod do předmětu</p> <ul style="list-style-type: none"> Seznámení s organizací OV Seznámení s odbornou literaturou Seznámení žáků s učivem 1.ročníku Práva a povinnosti žáků Osobní hygiena, BOZP, zdravotní průkaz 	18
<ul style="list-style-type: none"> -ovládá základní předběžné úpravy - orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin - rozezná jednotlivé druhy ovoce a zeleniny -hospodárně nakládá se surovinami při práci 	<p>2 Předběžná úprava zeleniny, ovoce, a brambor</p> <ul style="list-style-type: none"> - omývání - loupání - škrábání - krájení - strouhání 	18
<ul style="list-style-type: none"> - pracuje se zařízením a spotřebiči - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy úprav pokrmů - dovede vhodně přiřadit jednotlivé tepelné úpravy k vybraným druhům potravin 	<p>3 Základní tepelné úpravy</p> <ul style="list-style-type: none"> - vaření - dušení - pečení - smažení - grilování - zapékání - úpravy v mikrovlnné troubě 	18

<ul style="list-style-type: none"> - zná základní technologické úpravy polévek a množství podávaných polévek - dovede je charakterizovat a rozdělit do skupin - zná technologické postupy vložek a zavářek 	<p>4 Úprava polévek</p> <p>Význam a rozdělení polévek</p> <p>Druhy vývarů a jejich úpravy , kalkulace</p> <p>Hnědé polévky-příprava a druhy vývarů</p> <p>Bílé polévky a jejich úprava</p> <p>Přesnídávkové a zdravotní polévky</p> <p>Zjemňování a dochucování polévek</p>	<p>96</p>
---	--	-----------

<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zná technologické postupy příloh a doplňků k hlavním jídlům - dokáže zvolit vhodnou přílohu k danému pokrmu a zná váhy příloh 	<p>5 Přílohy k hlavním jídlům z:</p> <ul style="list-style-type: none"> - přílohy z brambor - přílohy z těstovin - přílohy mouky - přílohy z rýže a luštěnin - přílohy ze zeleniny - přílohy z polotovarů <p>Význam podávání příloh</p>	<p>54</p>
---	--	-----------

<ul style="list-style-type: none"> - bezmasé pokrmy umí podávat na talíři - ovládá způsob přípravy bezmasých pokrmů - zná různé tepelné úpravy z hlediska výživy a využití, umí je kombinovat a šetrně tepelně zpracovávat 	<p>6 Bezmasé pokrmy</p> <ul style="list-style-type: none"> - z brambor - těstovin - obilovin - zeleniny a hub - luštěnin - sýrů - tvarohů - vajec <p>Zařazení bezmasých pokrmů na</p>	<p>120</p>
---	--	------------

<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dokáže rozlišit vhodnost použití jednotlivých druhů základů k určitým technologickým úpravám - zná postup přípravy základů 	<p>9 Základy –druhy základů</p> <ul style="list-style-type: none"> - cibulový - cibulo-paprikový - cibulo-rajčatový - zeleninový <p>Význam a použití základů</p>	<p>36</p>
	<p>JL</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - umí popsat přípravu jednotlivých těst - zná přípravu náplní - vysvětlí pravidla přípravy těst - zpracování, tepelné úpravy 	<p>7 Jednoduché moučníky</p> <p>Rozdělení a význam</p> <ul style="list-style-type: none"> - lité - bramborové - kynuté - třené - piškotové - kaše 	<p>48</p>
<ul style="list-style-type: none"> - připravuje jednoduché saláty a volí vhodnost k jednotlivým jídlům podle druhu zeleniny nebo ovoce - dokáže popsat přípravu zálivek a dresinků 	<p>8 Jednoduché saláty,ovocné saláty</p> <ul style="list-style-type: none"> - zeleninové - ovocné <p>Příprava zálivek, dresinků</p>	<p>36</p>

<p>- má osvojeny technologické postupy přípravy omáček</p>	<p>10 Omáčky Příprava, rozdělení a druhy omáček: - bešamel a velouté - omáčky k hovězímu masu - studených –majonéza a tatarská omáčka</p>	<p>72</p>
<p>- zvládl učivo jednotlivých tématických celků</p>	<p>11 Opakování tématických celků 1-10.</p>	<p>60</p>

2. Ročník

Počet hodin celkem.672

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák: - si osvojil dodržování zásad osobní hygieny a BOZP,PO - řídí se pokyny nadřízených a spolupracuje s kolektivem, uplatňuje zásady společenského chování, dbá na svůj zevnějšek a pracovní oděv</p>	<p>1 Úvod Osobní hygiena, BOZP Pracovní oděv a pomůcky Seznámení s organizací odborného výcviku ,s provozem a pracovištěm</p>	<p>42</p>
<p>- zvládá přípravu úprav pečením a dušením - popíše dělení jatečných zvířat na části - má přehled o využitelnosti jednotlivých částí hovězího masa a drobů k jednotlivým technologickým úpravám, rozpozná jednotlivé části masa</p>	<p>2 Hovězí maso Význam, rozdělení, předběžná úprava Použití jednotlivých částí k různým tepelným úpravám-druhy základů Využití a tepelné úpravy hovězích drobů</p>	<p>140</p>

<ul style="list-style-type: none"> -zvládá přípravu jídel z vepřového masa - rozpozná jednotlivé části vepřového masa a drobů - volí vhodné způsoby úprav jednotlivých částí vepřového masa a drobů , podává vhodné přílohy k jídlům 	<p>3 Vepřové maso</p> <p>Význam, dělení, předběžná úprava</p> <p>Tepelné úpravy vařením a pečením v celku</p> <p>Tepelné úpravy dušením-základy</p> <p>Grilování masa-zásady</p> <p>Využití a tepelné úpravy vepřových drobů</p>	140
<ul style="list-style-type: none"> - připravuje pokrmy z uzeného masa dle technologických postupů - zná způsoby podávání, vhodné doplňky a přílohy 	<p>4 Pokrmy z uzeného masa</p> <p>Význam, rozdělení a podávání uzeného masa</p> <p>Použití uzeného masa při přípravě pokrmů</p> <p>Způsoby podávání, doplňky k jídlům z uzeného masa</p>	56
<ul style="list-style-type: none"> - zná základní tepelné úpravy mletých mas - dokáže vysvětlit důležitost vhodného výběru masa pro jednotlivé druhy pokrmů - zná rizika zpracování mletých mas, volí rychlé zpracování tepelnou úpravou 	<p>5 Mletá masa</p> <p>Význam, rozdělení , druhy mletých mas</p> <p>Tepelné úpravy mletých mas</p> <p>Masové směsi , kašoviny</p> <p>Jídla z mletého hovězího a vepřového masa</p>	63

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - je schopen popsat zásady BOZP - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, osobní hygienu a požární prevenci 	<p>1 Úvod</p> <p>BOZP</p> <p>Seznámení žáků s učivem 3. ročníku</p>	18
<ul style="list-style-type: none"> - dovede vysvětlit význam dietního stravování - umí popsat jednotlivé druhy diet - charakterizuje jednotlivé cizí kuchyně podle jejich zvláštností - ovládá význam a podávání předkrmů - rozlišuje potraviny podle druhů - ovládá základní technologické úpravy a dovede objasnit podstatu racionální výživy 	<p>2 Alternativní témata</p> <p>Dietní pokrmy-rozdělení diet</p> <p>Cizí kuchyně a jejich specifika</p> <p>Teplé předkrmy-význam</p> <p>Telecí maso</p> <p>Zvěřina</p>	175
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá význam a charakteristiku studené kuchyně - umí je rozlišit, rozdělit podle použitých surovin a upravit na mísách - používá při přípravě vhodný inventář a po skončení provozu ho umí zabezpečit - volí vhodnou estetickou úpravu 	<p>3 Pokrmy studené kuchyně</p> <p>Význam a druhy výrobků studené kuchyně</p> <p>Příprava aspiků</p> <p>Příprava rosolů</p> <p>Příprava marinád</p> <p>Příprava majonéz</p> <p>Příprava složitých salátů</p> <p>Plněná obložená vejce, zelenina, ovoce</p> <p>Výrobky v aspiku a rosolu</p> <p>Masité a sýrové pěny, poch. másla</p> <p>Obložené mísy</p> <p>Kanapky, chuťovky, obložené chlebíčky</p> <p>Studené předkrmy-význam, rozdělení</p>	150

<ul style="list-style-type: none"> - zná technologickou úpravu jednotlivých moučníků - rozlišuje druhy těst a jejich odlišností - umí vyhledat moučníky v Recepturách teplých pokrmů a zvládá jejich kalkulace 	<p>4 Moučníky</p> <ul style="list-style-type: none"> - z lineckého těsta - z listového těsta - z páleného těsta - z tvarohového těsta, pudinky <p>Složité moučníky</p>	105
Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet
<ul style="list-style-type: none"> -připravuje jídla z polotovarů podle daných údajů na obalech - zná význam a technologické úpravy teplých a studených nápojů - je schopen vysvětlit význam polotovarů 	<p>5 Teplé a studené nápoje, polotovary</p> <ul style="list-style-type: none"> - teplé nápoje - rozdělení - studené nápoje - rozdělení <p>Význam, úprava a podávání nápojů Tepelné úpravy při dohotovování polotovarů</p>	70
<ul style="list-style-type: none"> - zvládá probrané učivo jednotlivých ročníků -umí samostatně připravovat jídla dle Receptur teplých pokrmů 	<p>6 Opakování učiva I.-III. ročníku</p>	84
<ul style="list-style-type: none"> - žák je formou souhrnného opakování učiva připraven na vykonání závěrečné zkoušky - při ZZ uplatní získané dovednosti 	<p>7 Příprava k závěrečným zkouškám</p>	70

4.11 Informační a komunikační technologie

Počet hodin celkem: 1. ročník – 32
2. ročník – 32
3. ročník - 32

Cílem předmětu je naučit žáky využívat prostředků informačních a komunikačních technologií, vyhledávat, získávat, třídit a vyhodnocovat informace. Žáci ovládnou na uživatelské úrovni práci s operačními systémy a aplikačním softwarem. K vyhledávání a práci s informacemi se žáci naučí využívat internet a jeho komunikační rozhraní.

Charakteristika učiva – obsahem učiva je seznámení s hardwarovým a softwarovým vybavením počítače a jeho operačním systémem. Aplikační software je zastoupen nejčastěji používanými běžně dostupnými programy (Word, Excel, Power Point, Internet Explorer, Firefox, produkty Zoner...).

Metody a formy výuky - při výuce je používána forma výkladu, názorné ukázky, počítačové prezentace, práce ve skupinách, samostatná práce, vyhledávání informací a práce na projektech. Při výuce se využívá především počítačová učebna a její multimediální vybavení, výukový software.

Způsob hodnocení žáků - klasifikace žáků se řídí platným klasifikačním řádem. Vyučující vychází z celkového přístupu žáka k vyučování a plnění studijních povinností.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat

Kompetence k učení: žáci se učí vyhledávat a zpracovávat informace, využívat moderní technologie k nalezení řešení úkolu.

Komunikační kompetence: žáci se učí formulovat a předávat informace i prostřednictvím informačních technologií a komunikačních prostředků internetu.

Odborné kompetence: žáci se učí využívat informační technologie pro svou budoucí profesi, získávat informace a vědomosti podporující další profesní růst.

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zvládá obsluhu počítače a jeho periferií na uživatelské úrovni, je schopen provést základní údržbu počítače, periferií a vyměnit spotřební materiál 	<ul style="list-style-type: none"> - HW a SW počítače (HDD, CPU, MB, VGA...) - periferní zařízení, jejich funkce a nastavení - volba vhodného SW a HW vybavení dle konkrétního účelu - údržba počítače a jeho periferií 	8
<ul style="list-style-type: none"> - má povědomí o operačním systému, nastavuje jeho prostředí 	<ul style="list-style-type: none"> - operační systémy (druhy, rozdíly, použití, výhody x nevýhody, historie) - pracovní plocha a nabídka Start a jejich konfigurace, ovládací panely, panel Snadné spuštění, uživatelské účty 	8
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v adresářové struktuře, pracuje se soubory (vyhledání, kopie, přesun, mazání) 	<ul style="list-style-type: none"> - organizace dat v počítači, složky, stromová struktura, souborové manažery - vyhledávání dat a informací v počítači (vyhledávání, specializované programy – Google search, Bing...) - způsoby odstranění a skartace souborů, obnovení smazaných souborů 	7
<ul style="list-style-type: none"> - vytváří, uchovává a upravuje textové dokumenty 	<ul style="list-style-type: none"> - druhy textových editorů, jejich použití a funkce - základy editace textu a formátování dokumentu - práce s tabulkami a grafy - ukládání textových dokumentů do stromové struktury - tisk dokumentu - vkládání obsahu z jiných souborů, propojení více textových dokumentů 	9

<ul style="list-style-type: none"> - pracuje s grafickým editorem 	<ul style="list-style-type: none"> - druhy grafických editorů, rozdíly v používání - grafické formáty, jejich užití pro různé účely, převod mezi nimi - vytváření a úprava jednotlivých grafických formátů v běžně dostupných grafických editorech 	7
<ul style="list-style-type: none"> - má přehled o možnostech zabezpečení a archivaci dat 	<ul style="list-style-type: none"> - komprese dat, heslování, šifrování - metody komprese dat – výběr formátu dle účelu - výběr vhodného média pro zálohování - archivace dat na přenosných médiích, externích zařízeních, počítačové síti a internetu 	6
<ul style="list-style-type: none"> - má povědomí o základech právní problematiky využívání výpočetní techniky a internetu 	<ul style="list-style-type: none"> - autorská práva na dílo a jejich ochrana - šíření informací a dat prostřednictvím internetu - právní problematika stahování a užívání dat z internetu - zveřejňování informací prostřednictvím internetu a tzv. sociálních sítí 	6
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá práci s tabulkovým procesorem 	<ul style="list-style-type: none"> - druhy tabulkových procesorů, jejich funkce a použití - Excel – pracovní prostředí - editace, organizace a třídění dat v tabulkovém procesoru - jednoduché matematické vzorce, automatické výpočty - formátování vytvořeného dokumentu - vytváření a práce s grafy - uložení a tisk dokumentu - nastavení uživatelských práv k dokumentu 	13

<ul style="list-style-type: none"> - komunikuje pomocí elektronické pošty a běžných komunikačních prostředků internetu 	<ul style="list-style-type: none"> - e-mail, e-mailová schránka (zřízení, nastavení, použití, přílohy) - výběr vhodného komunikačního prostředku dle požadované funkce, potřebná HW, jeho výběr a nákup - chat, sociální sítě, IP telefonie - bezpečnost komunikace prostřednictvím internetu 	10
<ul style="list-style-type: none"> - vyhledává informace pomocí výpočetní techniky a internetu 	<ul style="list-style-type: none"> - celosvětová síť internet, její historie, struktura a princip fungování - webové servery - vyhledávání informací (klíčová slova, vyhledávací servery, roboty, webové rozcestníky) - webové encyklopedie a další zdroje dat na internetu 	8
<ul style="list-style-type: none"> - umí vybrat vhodný výukový SW pro daný účel a pracovat s ním 	<ul style="list-style-type: none"> - druhy a možnosti výukové softwaru, jeho výběr dle konkrétního předmětu, ovládnutí 	6
<ul style="list-style-type: none"> - má povědomí o bezpečnosti práce a hygieně práce s výpočetní technikou 	<ul style="list-style-type: none"> - hygienické zásady práce na počítači - nebezpečí zneužití osobních dat - zveřejňování informací na internetu, sociálních sítích - spam, spyware, malware... - webové stránky s nebezpečným či nevhodným obsahem - možnosti zabezpečení přístupu k internetu na pracovní stanici 	8