

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

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM

Práce ve stravování

OBSAH

IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE	2
PROFIL ABSOLVENTA	3
2.1 Pracovní uplatnění absolventa.....	3
2.2 Kompetence absolventa.....	3
2.3 Způsob ukončení studia.....	8
CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU	9
3.1 Podmínky pro přijetí ke studiu	9
3.2 Zdravotní způsobilost.....	10
3.3 Žáci se zdravotním postižením.....	10
3.4 Způsob ukončení vzdělávání, potvrzení dosaženého vzdělání a kvalifikace	10
3.5 Celkové pojetí vzdělávání v daném programu	10
3.6 Organizace výuky.....	11
3.7 Hodnocení žáků.....	12
3.8 Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami	12
3.9 Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence.	13
ZÁKLADNÍ PODMÍNKY PRO USKUTEČŇOVÁNÍ VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU..	15
4.1 Charakteristika školy.....	15
4.2 Materiální podmínky	15
4.3 Personální podmínky.....	16
4.4 Spolupráce s rodiči a jinými subjekty	16
4.5 Školská rada	16
4.6 Dlouhodobé projekty.....	16
UČEBNÍ PLÁN.....	17
5.1 Vymezení počtu týdenních hodin a využitých disponibilních hodin	17
5.2 Přehled využití týdnů ve školním roce	18
UČEBNÍ OSNOVY	19
6.1 Český jazyk	19
6.2 Občanská nauka.....	23
6.3 Matematika.....	31
6.4 Literatura a výtvarné činnosti.....	35
6.5 Tělesná výchova.....	41
6.6 Informatika	49
6.7 Zařízení závodů	53
6.8 Technologie.....	57
6.9 Potraviny a výživa.....	62
6.10 Stolničení.....	69
6.11 Odborný výcvik.....	73

IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

Název ŠVP: Práce ve stravování
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/02, Práce ve stravování
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia: 2 roky, denní studium

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

Adresa: Komenského 10, 796 01 Prostějov

Telefon: 582 346 868

Email: specskoly@pvschooly.cz

Web: www.sezampv.cz

IČO: 47921374

RED IZO: 600025641

Ředitelka: Mgr. Pavlína Jedličková

Koordinátorka ŠVP: Mgr. Jaroslava Trnečková

Zřizovatel: Olomoucký kraj, Jeremenkova 40a, 779 11 Olomouc

Platnost dokumentu: od 1. 9. 2019

ŠVP Práce ve stravování byl schválen školskou radou dne

.....
 Mgr. Pavlína Jedličková
ředitelka školy

razítko školy

PROFIL ABSOLVENTA

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

Název ŠVP: Práce ve stravování

Zřizovatel: Olomoucký kraj, Jeremenkova 40a, 779 11 Olomouc

Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/02, Práce ve stravování

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma studia: 2 roky, denní studium

Platnost vzdělávacího programu: od 1. 9. 2019

2.1 PRACOVNÍ UPLATNĚNÍ ABSOLVENTA

Absolvent školního vzdělávacího programu Práce ve stravování se uplatní jako pomocný pracovník ve stravovacích službách, zejména jako kuchař, dále v provozovnách rychlého občerstvení, ve výrobnách knedlíků a při přípravě studené kuchyně. Bude schopen připravovat jednoduché pokrmy včetně příloh, pokrmy vyráběné z polotovarů a teplé nápoje. Bude provádět jednoduchou obsluhu hostů nebo pomáhat v obsluze při bufetovém uspořádání.

2.2 KOMPETENCE ABSOLVENTA

2.2.1 Klíčové kompetence

a) Kompetence k učení

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolvent byl schopen podle svých schopností a možností efektivně se učit, vyhodnocovat dosažené výsledky a pokrok a reálně si stanovovat potřeby a cíle svého dalšího vzdělávání, to tzn., že absolvent má:

- pozitivní vztah k učení a vzdělávání,
- ovládá adekvátní techniku učení, umí si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky,
- ovládá práci s textem, umí vyhledávat a zpracovávat informace,
- s porozuměním poslouchá mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizuje si poznámky,
- využívá ke svému učení různé informační zdroje, včetně zkušeností svých i jiných lidí,

- sleduje a hodnotí pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímá hodnocení výsledků učení od jiných lidí,
- zná možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.

b) Kompetence k řešení problémů

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolvent byl schopen podle svých schopností a možností samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy, tzn., že absolvent by měl:

- porozumět zadání úkolu nebo rozpoznat jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému buď samostatně, nebo s vedením jiných lidí a navrhnout způsob řešení,
- volí prostředky a způsoby (pomůcky, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívá zkušeností a vědomostí nabytých dříve,
- spolupracuje při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).

c) Komunikativní kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolvent byl schopen podle svých schopností a možností vyjadřovat se v písemné i ústní formě v různých učebních, životních i pracovních situacích, tzn., že absolvent by měl:

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat při oficiálním jednání (např. při jednání se zaměstnavatelem, na úřadech apod.),
- formulovat své myšlenky srozumitelně,
- naslouchat pozorně druhým, tzn., vyjadřuje se přiměřeně tématu diskuse,
- zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti (žádosti a podání na instituce, zaměstnavatelům apod., strukturovaný životopis, vyplňuje formuláře aj.),
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

d) Personální a sociální kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolvent byl připraven podle svých schopností a možností stanovovat si na základě poznání své osobnosti přiměřené cíle osobního rozvoje v oblasti zájmové i pracovní, pečovat o své zdraví, spolupracovat s ostatními a přispívat k utváření vhodných mezilidských vztahů, tzn., že absolvent by měl:

- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích,
- stanovovat si cíle a priority podle své zájmové a pracovní orientace a životních podmínek,
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku,

- ověřovat si získané poznatky, zvažuje názory, postoje a jednání jiných lidí,
- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislosti,
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a být připraven řešit své sociální i ekonomické záležitosti,
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností,
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly,
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a předcházet osobním konfliktům a diskriminaci,
- být finančně gramotný.

e) Občanské kompetence a kulturní povědomí

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolvent uznával podle svých schopností a možností hodnoty a postoje podstatné pro život v demokratické společnosti a dodržoval je, jedná v souladu s udržitelným rozvojem a podporuje hodnoty národní, evropské i světové kultury, tzn., že absolvent by měl:

- jednat odpovědně a samostatně nejen ve vlastním, ale i ve veřejném zájmu,
- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika) a oprostít se od nesnášenlivosti, xenofobie a diskriminace,
- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie,
- uvědomovat si, v rámci plurality a multikulturního soužití, vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých,
- zajímat se o politické a společenské dění u nás a ve světě,
- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje,
- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních,
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu,
- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury.

f) Kompetence k pracovnímu uplatnění

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolvent byl schopen podle svých schopností a možností využívat svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění ve světě práce, pro budování a rozvoj své profesní kariéry a s tím související potřebu celoživotního učení, tzn., že absolvent by měl:

- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání a uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraven přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám,
- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru,

- mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady,
- získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání,
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli,
- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků.

g) Matematické kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolvent byl schopen podle svých schopností a možností funkčně využívat matematické dovednosti v různých životních situacích, tzn., že absolvent by měl:

- správně používat a převádět běžné jednotky,
- používat pojmy kvantifikujícího charakteru,
- číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata 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.

h) Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolvent pracoval podle svých schopností a možností s osobním počítačem a jeho základním a aplikačním programovým vybavením, ale i s dalšími prostředky ICT a využíval adekvátní zdroje informací a efektivně pracoval s informacemi, tzn., absolvent by měl:

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

2.2.2. Odborné kompetence

a) Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, tzn., aby absolvent

- dodržoval osobní hygienu a hygienu práce v průběhu pracovních činností,
- prováděl úklid a čištění zařízení a prostor pro výrobu pokrmů a dodržoval sanitační řád,
- skladoval suroviny a nápoje v souladu s požadavky na jejich uskladnění a hygienu,
- prováděl úklid a čištění skladovacích prostor.

b) Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů, tzn., aby absolvent

- pomáhal při přípravě pokrmů,
- podle pokynů připravoval jednoduché teplé pokrmy a přílohy a pokrmy pro rychlé občerstvení,
- připravoval podle pokynů běžné výrobky studené kuchyně, saláty, bagety apod.,
- připravoval teplé nápoje,
- dodržoval posloupnost prací a časový harmonogram,
- udržoval a zabezpečoval použitý inventář,
- používal a udržoval technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu.

c) Obsluhovat hosty jednoduchou obsluhou, tzn., aby absolvent

- společensky vystupoval ve styku s hosty,
- pomáhal při obsluze hostů, prováděl jednoduchou obsluhu podle pokynů,
- doplňoval pokrmy a nápoje při bufetovém uspořádání,
- sklízel použitý inventář,
- čistil, udržoval a zabezpečoval inventář po jeho použití.

d) Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci, tzn., aby absolvent

- chápal bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků),
- znal a dodržoval základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence,
- osvojil si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznal možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví,
- znal systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uměl uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce),
- byl vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a snažil se poskytnout první pomoc.

e) Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb, tzn., aby absolvent

- chápal kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku,
- dodržoval stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti,
- dbal na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňoval požadavky klienta (zákazníka, občana).

f) Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje, tzn., aby absolvent

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

2.3 ZPŮSOB UKONČENÍ STUDIA

Vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy. Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list. Absolvent je připraven prohlubovat si specifické znalosti v oboru různými školeními a specializovanými kurzy.

CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

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

Název ŠVP: Práce ve stravování

Zřizovatel: Olomoucký kraj, Jeremenkova 40a, 779 11 Olomouc

Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/02, Práce ve stravování

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma studia: 2 roky, denní studium

Platnost vzdělávacího programu: od 1. 9. 2019

3.1 PODMÍNKY PRO PŘIJETÍ KE STUDIU

Přijímání ke vzdělávání se řídí ustanoveními zák. č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon).

3.1.1 Podmínky přijetí

- splnění povinné školní docházky,
- splnění podmínek zdravotní způsobilosti uchazečů o studium daného oboru vzdělání.

Podmínky zdravotní způsobilosti jsou stanoveny v nařízení vlády č. 689/2004 Sb., o soustavě oborů vzdělání v základním, středním a vyšším odborném vzdělávání, ve znění pozdějších předpisů.

3.1.2 Organizace přijímacího vzdělávání:

Uchazeč podá přihlášku v daném roce ředitelce školy. Přijímací řízení se koná formou praktické zkoušky – krájení zeleniny, poznávání koření. O přijetí či nepřijetí rozhodne ředitelka školy.

3.1.3 Kritéria přijímacího řízení

- řádně vyplněná přihláška,
- doložené lékařského potvrzení o zdravotní způsobilosti uchazeče.

3.2 ZDRAVOTNÍ ZPŮSOBILOST

Uchazeč musí také splnit podmínky zdravotní způsobilosti, které jsou stanoveny v nařízení vlády č. 689/2004., 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 zdravotní průkaz, který je pro práci v potravinářství podmínkou.

Do školního vzdělávacího programu Práce ve stravování mohou být přijati uchazeči s dobrým zdravotním stavem. Uchazeči nesmí trpět zejména:

- prognosticky závažnými onemocněními omezujícími funkce horních končetin (poruchy hrubé i jemné motoriky),
- prognosticky závažnými chronickými nemocemi kůže horních končetin,
- prognosticky závažnými a nekompensovanými formami epilepsie a epileptických syndromů a kolapsovými stavy, a to vzhledem k předpokládané práci s rotujícími stroji, náradím nebo zařízeními v praktickém vyučování,
- prognosticky závažnými nemocemi oka, znemožňujícími zvýšenou fyzickou zátěž a manipulaci s břemeny, pokud tuto nelze vyloučit.

3.3 ŽÁCI SE ZDRAVOTNÍM POSTIŽENÍM

Splnění podmínek zdravotní způsobilosti pro daný obor vzdělání je jedním ze základních předpokladů přijetí žáka do zvoleného oboru vzdělání. Pro zdravotně handicapované žáky je nabídnuta možnost asistenta pedagoga.

3.4 ZPŮSOB UKONČENÍ VZDĚLÁVÁNÍ, POTVRZENÍ DOSAŽENÉHO VZDĚLÁNÍ A KVALIFIKACE

Vzdělávání je ukončeno závěrečnou zkouškou. Závěrečná zkouška se skládá z ústní zkoušky, písemné části s pomocí asistenta pedagoga, popřípadě PC a praktické zkoušky z odborného výcviku. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy. Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

3.5 CELKOVÉ POJETÍ VZDĚLÁVÁNÍ V DANÉM PROGRAMU

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

Příprava ve školním vzdělávacím programu Práce ve stravování zahrnuje teoretické a praktické vyučování (praktické vyučování je organizováno formou odborného výcviku). Dvouletý obor vzdělání je koncipován jako profesní příprava pro úsek technologie přípravy jídel, odbytu a obsluhy se všeobecným základním přehledem v celé oblasti stravovacích služeb.

Škola vytváří prostor pro rozvoj odborných, klíčových a občanských kompetencí. Důraz je kladen na harmonický rozvoj osobnosti žáka. Výukové strategie upřednostňuje metody, které vedou k teoretické i praktické přípravě profesního života i života ve společnosti. Výuka zahrnuje týmovou práci, kooperaci, problémové učení, dále diskusi i brainstorming. V komunikaci je kladen důraz na asertivitu, ohleduplnost a slušné chování. Tyto metody dávají žákům prostor pro vytváření vlastního názoru založeného na osobním úsudku. Učí žáky chápat problémy mezilidských vztahů a nutnost tolerance. Metody činnostně zaměřeného vyučování – např. praktické práce žáků, především aplikačního a heuristického typu (tzn., žák poznává a tvoří si názor na základě vlastního pozorování a objevování) pomáhají žákům v praktickém poznávání reálného života. Výukové metody jsou doplněny o motivaci, neustálé povzbuzování, relaxaci i nutný odpočinek. Zařazování soutěží, her, situačních i simulačních metod je samozřejmostí.

Občanské, klíčové a odborné kompetence jsou rozvíjeny průběžně a způsob jejich rozvoje je konkretizován v jednotlivých vyučovacích předmětech. Dále jsou tyto kompetence rozvíjeny v oblasti rozhodování, komunikace, posilování sebevědomí, sebejistoty, schopností řešit problémy.

Průřezová témata se prolínají po celou dobu studia, jsou začleňována do jednotlivých tematických celků v každém vyučovaném předmětu.

Profesní příprava žáků je koncipována jako dvouleté denní studium zakončené závěrečnou zkouškou dle příslušných právních norem. Poskytuje odbornou přípravu pro výkon povolání ve sféře gastronomických služeb. Vychází z kurikulárních dokumentů v podobě rámcového vzdělávacího programu 65-51-E/02, Práce ve stravování. Výuka je organizována v odborné gastronomické učebně.

Obsah přípravy žáků tvoří organický celek vědomostí, znalostí a praktických dovedností s ohledem na speciální požadavky odborné přípravy pro budoucí povolání.

3.6 ORGANIZACE VÝUKY

Výuka je přizpůsobena vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami. Teoretická část probíhá dva dny v týdnu a odborný výcvik tři dny v týdnu.

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.

3.7 HODNOCENÍ ŽÁKŮ

Kritéria hodnocení vychází z klasifikačního řádu školy. Hodnocení poskytuje zpětnou vazbu, prostřednictvím které žák získává informace o tom, jak výuku zvládá. V klasifikaci se odráží přesnost a trvalost osvojení požadovaných poznatků, kvalita a rozsah získaných dovedností, schopnost uplatňovat osvojené poznatky a dovednosti, samostatnost při řešení teoretických a praktických úkolů, schopnost využívat a zobecňovat zkušenosti a poznatky získané při praktických činnostech, samostatnost a tvořivost.

V předmětech praktického zaměření se hodnotí také vztah k práci, k pracovnímu kolektivu a k praktickým činnostem, osvojení si praktických dovedností a návyků, využití získaných teoretických vědomostí v praktických činnostech, aktivita, samostatnost, tvořivost, iniciativa. Součástí hodnocení žáků je i hodnocení chování a vystupování žáků a prezentování školy.

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:

- soustavným sledováním výkonů žáka a jeho připravenosti na vyučování,
- různými způsoby testování znalostí (písemné, ústní, praktické, pohybové),
- analýzou výsledků činnosti žáka,
- konzultacemi s ostatními učiteli, podle potřeby s pracovníky pedagogicko-psychologické poradny nebo speciálně pedagogického centra,
- 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,
- sebereflexi a sebehodnocení, kolektivní hodnocení,
- průběžnou pedagogickou diagnostiku a objektivizaci hodnocení.

3.8 VZDĚLÁVÁNÍ ŽÁKŮ SE SPECIÁLNÍMI VZDĚLÁVACÍMI POTŘEBAMI

Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami probíhá v souladu se zákonem č. 561/2004 Sb., školským zákonem 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 Práce ve stravování je koncipován tak, aby svou náročností, pojetím a obsahem odpovídal vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami. Vzdělávání navazuje na

RVP ZV – Přílohu upravující vzdělávání žáků s lehkým mentálním postižením a přihlíží ke specifickým vzdělávacím potřebám žáků v oborech vzdělání kategorie E.

Cíl vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami 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.

Podporu a pomoc žákům se speciálními vzdělávacími potřebami, pedagogům i rodičům žáků poskytuje Školní poradenské pracoviště, ve kterém působí výchovný poradce a metodik prevence sociálně patologických jevů.

Práce se žáky se sociálním znevýhodněním spočívá především v jejich motivaci a podpoře ve studiu a ve volbě vhodného výchovného postupu. Tito žáci jsou dlouhodobě sledováni a vedeni třídními učiteli ve spolupráci s výchovným poradcem.

Při péči o žáky se speciálními vzdělávacími potřebami spolupracuje škola s následujícími institucemi a organizacemi:

- Pedagogicko-psychologická poradna a Speciálně pedagogické centrum 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 zrakově postižené v Olomouci.

3.9 REALIZACE BEZPEČNOSTI A OCHRANY ZDRAVÍ PŘI PRÁCI A POŽÁRNÍ PREVENCE.

3.9.1 Vymezení podle RVP při vzdělávacích činnostech

- Bezpečnost a ochranu zdraví osob při vzdělávání a při činnostech, které přímo souvisejí se vzděláváním, popřípadě při jiných činnostech, podle platných právních předpisů. Žáci jsou proškoleni na začátku školního roku z BOZP a požární ochrany, přičemž je tomuto tématu věnována pozornost i během školního roku,
- zabezpečení odborného dohledu nebo přímého dozoru při praktickém vyučování, provádí odborný pedagogický pracovník,
- zlepšování pracovního prostředí podle požadavků hygienických předpisů a označení nebezpečných předmětů a částí využívaných prostor v souladu s příslušnými normami vykonávají správci učeben,
- vytváření a dodržování zvláštních pracovních podmínek žáků, které stanovují právní předpisy ke zvýšení ochrany jejich zdraví, se uplatňují v souladu s vnitřním řádem školy,
- prokazatelné upozorňování nebo podrobné instruování žáků o možném ohrožení zdraví a bezpečnosti při všech činnostech, jichž se účastní při vyučování nebo v přímé

souvislosti s ním (zejména při praktické výuce), seznámení se školním řádem, zásadami bezpečného chování, případně s ustanoveními konkrétních právních norem k zajištění BOZP a požární ochrany souvisejících s činností vykonávanou žáky je prováděno hloubkově na počátku školního roku a průběžně v dílčích celcích celoročně,

- soulad časové náročnosti vzdělávání podle ŠVP s počtem povinných vyučovacích hodin stanovených v rámcovém vzdělávacím programu, který respektuje fyziologické a psychické potřeby žáků, podmínky a obsah vzdělávání byl vytvořen pedagogickým sborem při vytváření tohoto ŠVP,
- ochranu žáků před násilím, šikanou a jinými společensky negativními jevy, provádí škola v úzké spolupráci s výchovným poradcem.

ZÁKLADNÍ PODMÍNKY PRO USKUTEČŇOVÁNÍ VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

4.1 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 jednoletá, Praktická škola dvouletá, školní družina a internát.

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

4.2 MATERIÁLNÍ PODMÍNKY

Teoretické vyučování probíhá v hlavní budově školy. Teoretické předměty se vyučují v moderních učebnách vybavených didaktickou technikou (interaktivní tabule, televizor, video, iPad). 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 náradím a náčiním. Součástí školního nádvoří je venkovní hřiště.

V budově je zřízena také prostorná cvičná kuchyně, kterou využívají hlavně učitelé odborného výcviku v oboru Kuchařské práce. K praktickým činnostem žáků oboru Práce ve stravování slouží nová cvičná kuchyňka. 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.

4.3 PERSONÁLNÍ PODMÍNKY

Všechny předměty oboru Práce ve stravování vyučují učitelé s úplnou odbornou a pedagogickou způsobilostí. Jedná se o pedagogy s dlouholetou pedagogickou i odbornou praxí.

4.4 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 seznámit 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.

S ostatními odbornými učiteli regionu probíhá spolupráce především při organizování soutěží.

4.5 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 svých webových stránek.

4.6 DLOUHODOBÉ PROJEKTY

1. Finančně gramotná škola.
2. Finanční gramotnost do škol.
3. Podpora škol formou projektů zjednodušeného vykazování – šablony pro SŠ a VOŠ I. (spolupracuje EU).
4. EU – Evropské strukturální a investiční fondy.
5. Modernizace odborného vzdělávání.
6. Operační program Výzkum, vývoj, vzdělávání.
7. Ovoce do škol (evropský projekt s finanční podporou EU).
8. Projekt „Pro děti“ (sociálně slabé děti) – finanční podpora.

UČEBNÍ PLÁN

5.1 VYMEZENÍ POČTU TÝDENNÍCH HODIN A VYUŽITÝCH DISPONIBILNÍCH HODIN

Rámcový vzdělávací program		Školní vzdělávací program			
Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	Minimální počet týdenních hodin	Vyučovací předmět	Počet týdenních vyučovacích hodin		Využití disponibilních hodin
			1. roč.	2. roč.	
Jazykové vzdělávání – český jazyk	1	Český jazyk	1	0+1	1
Občanský vzdělávací základ	2	Občanská nauka	1	1	–
Matematické vzdělávání	2	Matematika	1	1	–
Estetické vzdělávání	1	Literatura a výtvarné činnosti	1+1	0+2	3
Vzdělávání pro zdraví	2	Tělesná výchova	1+1	1+1	2
Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	2	Informatika	1	1	–
Chování pracovníků ve stravovacím provozu	8	Zařízení závodů	1	1	–
		Technologie	2	2	–
		Potraviny a výživa	1+1	1+1	2
		Stolničení	0+1	0+1	2
Stravovací služby	24	Odborný výcvik	12+6	12+6	12
			32 (22+10)	32 (20+12)	22
Celkem			64 (42+22)		

5.1.1 Poznámky

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.

Praktické činnosti jsou realizovány v předmětech Stolničení a Zařízení závodů v rámci Odborného výcviku. Odborný výcvik probíhá ve cvičné kuchyňce pod vedením učitele odborného výcviku ve spolupráci s asistenty pedagoga.

5.2 PŘEHLED VYUŽITÍ TÝDNŮ VE ŠKOLNÍM ROCE

Činnost	1. ročník	2. ročník
Vyučování podle rozpisu učiva	32	32
Škola v přírodě	1	1
Časová rezerva (exkurze, výchovně vzdělávací akce)	7	5
Závěrečná zkouška	–	2
Celkem	40	40

UČEBNÍ OSNOVY

6.1 ČESKÝ JAZYK

6.1.1 Počet celkových hodin

- 1. ročník – 32,
- 2. ročník – 32.

6.1.2 Obecné cíle

Předmět český jazyk tvoří neodmyslitelnou součást všeobecného vzdělávání. Je základem rozvoje většiny klíčových kompetencí a schopností, kterými by měl být žák vybaven pro zvládnutí všech vyučovacích předmětů. Jazykové vzdělávání rozvíjí komunikační kompetence žáků a učí je užívat jazyka jako prostředku k dorozumívání a myšlení, k přijímání, sdělování a výměně informací na základě jazykových a slohových znalostí.

6.1.3 Charakteristika učiva

Učivo se skládá z jazykového vzdělávání, komunikační a stylistické výchovy. Tyto tři složky se navzájem prolínají, doplňují a podporují. Předmět jako celek prolíná celým vzděláváním a svou podstatou zásadně:

- vedou k využívání jazykových vědomostí a dovedností v praktickém životě,
- prohlubují jazykové znalosti, mluvený i psaný projev z hlediska gramatického, lexikálního, tvaroslovného i stylistického,
- rozvíjejí schopnost adekvátně formulovat a obhajovat své názory,
- formují vztah k mateřskému jazyku,
- prohlubují schopnost získávat a využívat informace,
- napomáhají studiu cizích jazyků,
- objasňují vývoj české i světové literatury v kulturním a historickém kontextu,
- rozvíjí slovní zásobu.

6.1.4 Pojetí výuky

Výuka českého jazyka směřuje k:

- vhodnému užívání jazykových prostředků,
- kritickému přístupu k informacím,
- vhodné míře sebevědomí a sebereflexe,

- vytváření vlastního postoje a vhodných argumentů,
- vztahu k materiálním a duchovním hodnotám.

Metody slovní – výklad, dialog, diskuse, samostatná či skupinová práce školní i domácí, práce s textem, připravovaná i nepřipravovaná slohová cvičení, diktáty, doplňovací cvičení, práce s odbornými jazykovými příručkami a slovníky.

Metody názorně demonstrační – využití didaktické techniky k projekci, práce s obrazovým materiálem.

Metody praktické se uplatňují zejména při nábízení komunikativních dovedností.

Pomůcky – učebnice, sešity, připravené texty, jazykové příručky.

Výuka je doplněna návštěvami knihovny, muzea, výstav a divadelních a filmových představení.

6.1.5 Hodnocení výsledků 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.

6.1.6 Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Důraz se klade na následující kompetence:

Kompetence k učení – uplatňovat různé způsoby práce s textem, umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný, porozumět mluveným projevům, využívat k učení různé informační zdroje (tisk, televize, internet), aplikovat znalosti v ostatních vyučovacích předmětech a reálném životě, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí.

Kompetence k řešení problémů – porozumět zadání úkolu, získat informace potřebné k řešení problému, volit vhodnou studijní literaturu, snažit se argumentovat.

Komunikativní kompetence – vhodně se prezentovat v psaných i mluvených projevech, formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata, dodržovat jazykové i stylistické normy, vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování, porozumět běžné odborné terminologii a pracovním pokynům v písemné i ústní formě.

Personální a sociální kompetence – reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, umět přijímat radu i kritiku, ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí, přijímat zodpovědnost za svěřené úkoly.

Občanské kompetence a kulturní povědomí – uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu, podporovat hodnoty národní i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám – vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi – pracovat s informacemi z různých zdrojů (tisk, televize, internet).

6.1.7 Průřezová témata

Člověk a životní prostředí

Předmět český jazyk obsahuje kapitoly na řešení problémů ekologie (ochrana životního prostředí). Žáci posléze chápou souvislosti mezi lokálními, regionálními a globálními environmentálními problémy. Vytvářejí si pozitivní postoj ve vztahu k životnímu prostředí, vyjadřují a zdůvodňují své názory, zprostředkovávají informace, obhajují řešení problematiky životního prostředí a pozitivně působí na druhé.

Člověk a svět práce

V předmětu český jazyk se žáci seznamují i s texty vztahujícími se k jejich oboru. Žáci získávají znalosti a kompetence, které jim pomohou optimálně využít svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění na trhu práce a pro budování profesní kariéry (písemná i verbální prezentace sebe sama při vstupu na trh práce, sestavování žádostí o zaměstnání a odpovědi na inzeráty, psaní profesních životopisů, průvodních dopisů, jednání s potenciálním zaměstnavatelem, přijímací pohovory, výběrová řízení, nácvik konkrétních situací).

Informační a komunikační technologie

Internet je využíván k dalšímu vzdělávání a získávání informací v mluvnické oblasti (výukové programy ke zdokonalování jazykové i gramatické gramotnosti).

6.1.8 Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

1. ročník – 32 hodin

Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hod. dotace
Žák: <ul style="list-style-type: none">rozlišuje spisovný jazyk a obecnou	Opakování a upevňování základních vědomostí a	3

<p>češtinu,</p> <ul style="list-style-type: none"> • řídí se zásadami správné výslovnosti, • v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu, • v písemném i mluveném projevu využívá poznatky z tvarosloví a skladby, • používá adekvátní slovní zásoby včetně odborné terminologie, 	<p>dovedností z tvarosloví, větné stavby a pravopisu – průběžně</p> <p>Národní jazyk a jeho útvary.</p> <ul style="list-style-type: none"> • čeština, mateřský jazyk • spisovný a nespisovný jazyk <p>Evropské a světové jazyky.</p> <ul style="list-style-type: none"> • slovanské jazyky a čeština • internacionalizace jazyka <p>Jazyková a řečová kultura</p> <ul style="list-style-type: none"> • kultura osobního projevu • samostatná vystoupení žáků • zásady mluveného projevu. <p>Obohacování slovní zásoby a tvoření slov</p> <ul style="list-style-type: none"> • způsoby obohacování slovní zásoby • tvoření slov • slova domácí a přejatá <p>Slovní zásoba a její rozvrstvení k oboru, terminologie.</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>2</p>
<ul style="list-style-type: none"> • zjišťuje jednoduché potřebné informace z dostupných informačních zdrojů, • rozumí obsahu textu, • ví, kde je místní knihovna a co v ní může najít 	<p>Práce s textem, získávání informací</p> <ul style="list-style-type: none"> • orientace v textu, získávání informací z článků, novin, internetu, zaměřené na obor i mimo něj • druhy a techniky čtení, rozbor textu • práce s informacemi a příručkami • internetové informace 	<p>10</p>
<ul style="list-style-type: none"> • má přehled o knihovnách a jejich službách • zjistí a podá potřebné informace z jemu dostupných zdrojů • samostatně zpracovává informace • poradí sobě i jiným, kde lze informace získat 	<p>Informatická výchova</p> <ul style="list-style-type: none"> • knihovny a jejich služby • zpracování a zdroje informací • reprodukce textu • transformace textu do jiné podoby 	<p>4</p>
<ul style="list-style-type: none"> • na různých cvičeních prohlubuje své jazykové znalosti a dovednosti 	<p>Průběžné prohlubování jazykových znalostí a dovedností</p>	<p>3</p>

2. ročník – 32 hodin

Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hod. dotace
Žák: <ul style="list-style-type: none">• V písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby	Tvarosloví <ul style="list-style-type: none">• Pravopis slovních druhů	4
<ul style="list-style-type: none">• vhodně se prezentuje,• vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní i negativní/chvála, kritika, polemika/,• vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně,• je schopen sestavit a přednést krátký sdělovací, administrativní a praktický odborný projev.	Komunikační situace a slohová výchova <ul style="list-style-type: none">• účel a cíl jednání• mluvčí a adresát• monolog a dialog• psaný a mluvený projev Výstavba textu <ul style="list-style-type: none">• členění textu na odstavce• osnova, konspekt, výpisky Krátké informační útvary <ul style="list-style-type: none">• osobní dopis, obálka• blahopřání• úřední dopis• žádost• objednávka• poštovní formuláře• strukturovaný životopis• dotazník• odpověď na inzerát• popis osoby, věci, pracovního postupu	28

6.2 OBČANSKÁ NAUKA

6.2.1 Počet celkových hodin

- 1. ročník – 32,
- 2. ročník – 32.

6.2.2 Obecné cíle

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci byli připraveni na aktivní a odpovědný život v demokratické společnosti. Zaměřuje se na výchovu demokratického občana a hodnotovou

orientaci. Cílem je, aby každý žák vnímal sebe jako neopakovatelnou osobnost, která usiluje o životní spokojenost, zdravý životní styl a potřebu celoživotního vzdělávání. Formuje správný postoj žáků k problémům šikany, násilí a rasismu a zároveň vede ke schopnosti vystupovat proti alkoholismu, drogám, korupci, kriminalitě a dalším negativním jevům ve společnosti. Žáci jsou rovněž vedeni k pochopení lidské svobody a tolerance a k odpovědnému a solidárnímu jednání. V předmětu jsou prohlubovány dovednosti potřebné k sebepoznání a sebereflexi. Učí žáky rozumně hospodařit a chápat základní ekonomické pojmy. Rozvíjí u žáků schopnosti diskuze, vyjadřovat vlastní názor a rozumně přejímat informace z médií. Žáci jsou vedeni k odpovědnosti za vlastní rozhodování, jednání a chování. Respektují hodnoty lidského života, cení si národní i osobní identity. Nechybí úcta k živé a neživé přírodě.

6.2.3 Charakteristika učiva

Učivo zahrnuje pojmy z oblasti života v demokratické společnosti. Důraz je kladen na přípravu praktického života. Tento kurikulární rámec má výrazně výchovný charakter (etická výchova).

Obsah předmětu vede k lepšímu porozumění dnešního světa a jeho nárokům na člověka a také k získání potřebných klíčových kompetencí. Rozsah faktografie, hloubka dovedností a rozvoj kompetencí je individuální podle možností 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 rozumně 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.

6.2.4 Pojetí výuky

Základem výuky je výklad a řízená diskuse žáků k probíranému učivu a práce s učebnicí. Výuce napomáhá výpočetní technika při vyhledávání informací a skupinových vyučovacích metod. Kladen je důraz na diskusi, řešení problémů, samostatnost, úsudek a argumentace při obhajobě názoru. Výuka je podle vhodnosti doplňována didaktickou hrou, vhodná je návštěva úřadu práce a účast na výstavách.

Pomůcky – učebnice, naučné a instruktážní filmy, prezentace.

6.2.5 Hodnocení výsledků žáků

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

6.2.6 Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení – žák je veden k porozumění mluvených projevů, využívání různých informačních zdrojů, porovnávání zkušeností s ostatními lidmi, hodnocení své práce.

Komunikativní kompetence – žák je veden k vhodnému vyjadřování vzhledem k účelu jednání a příhodnému prezentování. Má vhodně formulovat své myšlenky – srozumitelně a souvisle – aktivně se účastní diskusí, respektuje názory druhých, vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

Personální a sociální kompetence – žák by měl reálně posuzovat své fyzické i duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích. Stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, životních podmínek a podle zájmové a pracovní orientace. Reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování, přijímat radu i kritiku. Žák je veden k finanční gramotnosti.

Občanské kompetence a kulturní povědomí – žák je veden k odpovědnému a samostatnému jednání ve vlastním, ale i veřejném zájmu, k dodržování zákonů, jednání v souladu s morálními principy, respektování práv druhých lidí, popřípadě jejich kulturních odlišností, k postoji proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci, uznávání hodnoty života a uvědomění si odpovědnosti za svůj život i spoluodpovědnosti za životy a zdraví ostatních. Je podporován zájem o politické a společenské dění u nás a ve světě.

Kompetence k pracovnímu uplatnění – žák je veden k tomu, aby získal a vyhodnocoval informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využíval poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělání, vhodně komunikoval s potencionálními zaměstnavateli, znal obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků.

6.2.7 Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

V předmětu občanská výchova je věnována velká pozornost výchově k demokratickému občanství, výuka se týká utváření a posilování odpovědného a demokratického občanství, včetně tolerance k menšinám a náboženské tolerance, vytváření demokratického klimatu ve třídě, informovanosti o dění v České republice i v zahraničí. Předmět zahrnuje témata vztahující se k osobnosti a jejímu rozvoji, komunikaci a řešení problémů, morálce, svobodě, odpovědnosti, toleranci i právnímu minimu důležitému pro soukromý a občanský život.

Člověk a životní prostředí

Předmět občanská výchova se důkladně zabývá environmentální výchovou, podněcuje aktivní přístup k realitě a ovlivňuje etické vztahy k životnímu prostředí, obsahuje kapitoly řešící problémy ekologie, globálních problémů (současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí – klimatické změny, ohrožování ovzduší, vody, půdy, ekosystémů i biosféry z různých hledisek rozvoje lidské populace, vliv prostředí na lidské zdraví).

Člověk a svět práce

V předmětu občanská výchova jsou žáci vybavováni znalostmi a kompetencemi, které jim pomohou optimálně využít svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění na trhu práce a pro budování profesní kariéry (zákoník práce, pracovní poměr, pracovní smlouva, práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele, mzda, její složky a výpočet, možnosti zaměstnání v zahraničí, soukromé podnikání, podstata a formy podnikání, rozdíly mezi podnikáním a zaměstnaneckým poměrem, výhody a rizika podnikání, nejčastější formy podnikání, orientace v živnostenském a obchodním zákoníku).

Informační a komunikační technologie

Internet napomáhá k dalšímu vzdělávání, žáci dokážou vyhledávat, zpracovávat, uchovávat i předávat informace důležité pro jejich profesní i osobní život. Umí si vyhledat potřebné právní normy a vyhlášky, orientují se prostřednictvím internetu ve světě tržního hospodářství, v politickém dění u nás i v zahraničí.

6.2.8 Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

1. ročník – 32 hodin

Výsledky vzdělávání a kompetence	Rozpis učiva	Hodin. dotace
Žák: <ul style="list-style-type: none">• dokáže popsat svoji osobnost, vlastnosti, temperament, charakter a schopnosti• zná základní lidské potřeby a jejich uspokojování• vysvětlí rozdíly mezi vhodným a nevhodným životním stylem• zná civilizační choroby, sexuální choroby, jejich přenos a prevenci proti nim	Člověk jako neopakovatelná osobnost <ul style="list-style-type: none">• životní styl• spokojenost v životě• přístup k životu• zdravý životní styl• celoživotní vzdělávání	1 1 1 1 1

<ul style="list-style-type: none"> • je veden k celoživotnímu vzdělávání 		
<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 řadí do určitého etnika nebo jiné skupiny 	<p>Člověk v lidském společenství</p> <ul style="list-style-type: none"> • lidská společnost a společenské skupiny, současná česká společnost, její vrstvy 	<p>2</p>
<ul style="list-style-type: none"> • 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 a na pracovišti • na konkrétních příkladech vysvětlí vznik napětí nebo konfliktů mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníky některé z menšin • pokusí se rozeznat konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti (př. v médiích, reklamě, politice...) • popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy • vysvětlí nebezpečí náboženských sekt a náboženské nesnášenlivosti 	<ul style="list-style-type: none"> • odpovědnost, slušnost, optimismus a dobrý vztah k lidem jako základ demokratického soužití v rodině i širší komunitě • rasy, národy a národnosti, většina a menšiny ve společnosti – klady vzájemného obohacování a problémy multikulturního soužití, migrace v současném světě, migranti a azylanti • víra a ateismus, náboženství a církve, náboženská hnutí a sekty, náboženský fundamentalismus 	<p>2</p> <p>2</p> <p>1</p>
<ul style="list-style-type: none"> • vymezí základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech – včetně práv dětí • popíše, kam se obrátit v případě ohrožení lidských práv • uvede příklady jednání, které ohrožují demokracii (sobectví, korupce, kriminalita, násilí, neodpovědnost...) • vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích přijímat kriticky • uvede, k čemu je pro občana dnešní 	<p>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 informacím z médií • média jako zdroj zábavy a poučení 	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>1</p>

<p>doby prospěšný demokratický stát</p> <ul style="list-style-type: none"> • pojmenuje povinnosti občana ke státu • vlastními slovy vysvětlí funkci a pravomoci obecní a krajské samosprávy • uvede nejvýznamnější české politické strany • vysvětlí pojem svobodné volby a důvod konání • zdůvodní důležitost účasti občanů a mladé generace na volbách • popíše orientaci občana při zvažování volby politické strany (uvede příklady) • popíše příklady extremismu (mediální zpravodajství, pozorování lidí kolem sebe) • zdůvodní nebezpečnost extremistických názorů s ohledem na mladou generaci • definuje pojem občanská angažovanost (uvede příklad) • objasní pojem a podstatu demokracie (zásady a principy) • charakterizuje pozitivní jednání (tj. které je v souladu s občanskými ctnostmi a etikou), na konkrétních případech porovná s nedemokratickým jednáním • objasní řešení konfliktů mezi vrstevníky a žáky • definuje pojem šikana a vandalismus a důsledky těchto jevů 	<ul style="list-style-type: none"> • stát a jeho funkce, ústava a politický systém ČR • struktura veřejné správy, obecní a krajská samospráva • politika, politické strany, volby, právo volit • politický radikalismus a extremismus • aktuální česká extremistická scéna a její symbolika, mládež a extremismus • občanská společnost, občanské ctnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití • základní hodnoty a principy demokracie 	<p>2</p> <p>1</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>
---	---	--

2. ročník – 32 hodin

Výsledky vzdělávání a kompetence	Rozpis učiva	Hodin. dotace
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • na základě pozorování života kolem 	<p>Člověk a právo, rodina, manželství a rodinný rozpočet</p>	

<p>sebe a informací z médií uvede možné příklady porušování rovnosti mužů a žen (generová rovnost)</p> <ul style="list-style-type: none"> • sestaví rozpočet jednotlivce a domácnosti, rozliší pravidelné a nepravidelné příjmy a výdaje • navrhne způsoby využití volných finančních prostředků • pokusí se vybrat vhodnou investici (akcie, fondy...) volných finančních prostředků • popíše, čím se zabývá policie • charakterizuje soudy, advokacii a notářství • dovede reklamovat zakoupené zboží nebo služby • dovede v textu smlouvy (např. o koupi zboží, cestovním zájezdu, pojištění, půjčce) zjistit, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva • charakterizuje důsledky neznalosti smlouvy, a to včetně jejích všeobecných podmínek • na příkladu popíše, jak uplatňovat práva spotřebitele • vysvětlí práva a povinnosti mezi dětmi a rodiči, mezi manželi • objasní způsob vyhledání informací v oblasti práva týkající se pomoci a řešení konkrétního problému • vlastními slovy vysvětlí pojmy: trestní odpovědnost, tresty a ochranná opatření • vlastními slovy vysvětlí úkol orgánů činných v trestním řízení • popíše postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání atd.) • popíše možné kriminální činy páchané na mladistvých • rozebere nebezpečí závadových part ve spojení s kriminalitou páchanou 	<ul style="list-style-type: none"> • rodina 1 • sociální politika státu 1 • rozpočet 1 • právo a spravedlnost, právní stát, právní ochrana občanů, právní vztahy 1 • soustava soudů v ČR, právnická povolání (notáři, advokáti, soudcové) 1 • právo a mravní odpovědnost v běžném životě, vlastnictví, smlouvy, odpovědnost za škodu, práva spotřebitele 1 • manželé, děti v rodině, domácí násilí 1 • trestní právo: trestní odpovědnost, tresty a ochranná opatření 2 • orgány činné v trestním řízení (policie, státní zastupitelství, soud) 1 • kriminalita páchaná na mladistvých a na dětech 2 • kriminalita páchaná mladistvými 1 	
---	---	--

mladistvými		
<ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí z čeho se skládá cena výrobku (součet nákladů + zisk + DPH) • orientuje se v nabídce zaměstnání, kontaktuje případného zaměstnavatele a úřad práce, popíše své pracovní dovednosti a zkušenosti • vysvětlí podmínky pro získání podpory a co znamená v praktickém životě rekvalifikace • popíše co má obsahovat pracovní smlouva • dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovně právních záležitostech • vlastními slovy popíše možné druhy škod (v oboru), předcházení škodám a odpovědnosti za škodu • dovede zřídit peněžní účet a sleduje pohyb peněz na svém účtu • dokáže používat nejběžnější platební nástroje, popřípadě směnění peníze za použití kurzovního lístku • vlastními slovy vysvětlí důležitost pojištění sociálního, zdravotního a komerčního • vysvětlí rozdíl mezi mzdou časovou a úkolovou • dovede vyhledat pomoc v tíživé sociální situaci 	<p>Člověk a hospodářství</p> <ul style="list-style-type: none"> • trh a jeho fungování (zboží, nabídka, poptávka, stanovení ceny) 1 • hledání zaměstnání, služby úřadů práce 2 • nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace 2 • vznik, změna a ukončení pracovního poměru 1 • povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele 1 • druhy škod, předcházení škodám, odpovědnost za škodu 1 • peníze, hotovostní a bezhotovostní peněžní styk (v tuzemské a zahraniční měně) 2 • pojištění (sociální, zdravotní a komerční) 1 • mzda časová a úkolová 1 	
<ul style="list-style-type: none"> • najde ČR na mapě světa a Evropy • na mapě najde a pojmenuje sousední státy • popíše státní symboly • uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých (lokalizace na mapě) • vlastními slovy vysvětlí pojem 	<p>Česká republika, Evropa a svět</p> <ul style="list-style-type: none"> • ČR a její sousedé 1 • české státní a národní symboly 1 • současný svět: bohaté a chudé země, velmocí, ohniska napětí v soudobém světě 1 	

<p>globalizace a uvede příklad z hospodářství</p> <ul style="list-style-type: none"> • popíše hlavní problémy dnešního světa • na mapě ukáže země – ohniska napětí • popíše proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům • na příkladu (media, tisk) vysvětlí nebezpečí terorismu a metody, které jsou schopny použít pro své cíle 	<ul style="list-style-type: none"> • globalizace • globální problémy • ČR a evropská integrace • nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu ve světě 	<p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">1</p>
--	---	---

6.3 MATEMATIKA

6.3.1 Počet celkových hodin

- 1. ročník – 32,
- 2. ročník – 32.

6.3.2 Obecné cíle

Cílem matematického vzdělávání je poskytnout žákům základní matematické vědomosti a dovednosti, rozvíjet rozumové schopnosti, logické myšlení, naučit je využívat své poznatky zejména v praktickém životě i odborné praxi. Snahou je i získat pozitivní postoj k matematice celkově.

6.3.3 Charakteristika učiva

Vyučovací předmět matematika prolíná celým vzděláváním:

- rozvíjí logické, abstraktní a kritické myšlení,
- vede k myšlenkové samostatnosti,
- přispívá k intelektuálnímu rozvoji,
- formuje volní a charakterové rysy osobnosti,
- řeší problémové úlohy a situace z běžného života.

6.3.4 Pojetí výuky

Výuka směřuje k tomu, aby žáci získali:

- pozitivní postoj k matematickému vzdělávání,
- důvěru ve vlastní schopnosti a vytrvalost,
- a jednali samostatně a odpovědně,
- motivaci k celoživotnímu vzdělávání.

Ve výuce se využívají následující formy a metody práce:

Metody slovní – využití při probírání nového učiva, vysvětlení nových pojmů a symbolů, které žáci potřebují k další práci.

Metody názorně demonstrační – využití při probírání nového učiva, žák názorně vidí a pochopí metody výpočtu ukázkových praktických úloh, které lze aplikovat na dalších příkladech.

Metody problémové – možnost využití při probírání nového učiva, jedná se o zavedení problému formou matematické úlohy a postupné seznamování s jednotlivými fázemi řešení, dosažené výsledky vedou k zavedení nové poučky či matematického vztahu, který žáci dále využívají při práci.

Metody praktické – nacvičování nových dovedností, procvičování nového učiva na zadaných příkladech, práce může být samostatná či skupinová.

6.3.5 Hodnocení výsledků žáků

Ke kontrole vědomostí a dovedností žáků slouží různé formy ústního a písemného hodnocení:

Písemná práce – po probrání určitého celku učiva.

Ústní zkoušení – zaměřeno na správný slovní popis matematického problému, možnost žáka slovně obhájit svou metodu řešení.

Hodnocení domácího cvičení – náročnější domácí úlohy sloužící k prohloubení schopností a dovedností žáka.

Hodnocení aktivity v hodině – rychlé samostatné řešení jednoduchých i složitějších problémů v hodinách.

Celkové hodnocení za pololetí je výsledkem nejen získaných známek, ale i pozornosti a aktivity v hodinách matematiky, snahy samostatně hledat řešení zadaných úloh a zapojení se do diskuzí nad různými metodami řešení.

6.3.6 Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Z hlediska klíčových kompetencí je kladen důraz na následující kompetence:

Kompetence k učení – samostatné vyhledávání informací, jejich třídění a využívání, volba různých postupů při řešení reálné situace, aplikace znalostí v ostatních vyučovacích předmětech a v reálném životě, rozvíjení paměti žáků prostřednictvím numerických výpočtů a matematických algoritmů.

Kompetence k řešení problémů – provádění rozboru úlohy, vytvoření plánu jeho řešení, odhad řešení a ověřování, rozvíjení samostatného uvažování a vyvozování logických závěrů, možnost argumentace a diskuze při obhajování svých názorů.

Kompetence komunikativní – přesné vyjadřování myšlenek v ústním a písemném projevu, matematické vyjadřování užíváním matematického jazyka včetně symboliky, rozvíjení dovednosti přesného a estetického rýsování, rozvíjení komunikace při řešení navozeného problému.

Kompetence sociální a personální – práce ve skupinách, dodržování dohodnutých postupů, zodpovědnost za řešení problému, přijímání rad i kritiky.

Kompetence občanské – respektování názorů spolužáků, zodpovědnost za vlastní rozhodování, chápání významu matematiky jako vědy ve společnosti.

Kompetence pracovní – zodpovědný přístup k zadaným úkolům, přesnost řešení, úplné dokončení práce, zdokonalení grafického projevu.

6.3.7 Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

Vychovat odpovědného člověka, který umí používat matematiku v různých životních situacích, přesně a jednoznačně se vyjadřuje při řešení problémů, rozvíjí dovednost aplikovat získané poznatky, přijímá odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, umí být tolerantní k ostatním.

Člověk a svět práce

Žáci se seznámí s poznatky o mzdách a jejich složkách, umí vyhledat informace o zaměstnanosti ze statistických údajů, aplikují získané matematické poznatky (výpočty, převody jednotek a měn, měření a vážení) při řešení konkrétních situací v budoucím povolání.

Člověk a životní prostředí

Při výuce matematiky jsou žáci seznamováni s problémy životního prostředí a s ekologií. Seznámí se se zásadami šetření surovinami a vlivem pracovních činností na zdraví člověka.

Informační a komunikační technologie:

Žáci si upevňují dovednosti ovládnutí počítačové techniky při procvičování matematických úloh pomocí výukových programů, využívají k zapsání a zakreslení výsledků úloh i počítačové techniky, vytváří si vlastní konstrukce jednoduchých tabulek a vzorce za pomoci textových procesorů.

6.3.8 Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

1. ročník – 32 hodin

Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hod. dotace
Žák: <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, • zaokrouhlí desetinné číslo, • znázorní reálné číslo na číselné ose, • určí druhou mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulačtoru, • používá trojčlenku a řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu. 	Operace s reálnými čísly <ul style="list-style-type: none"> • přirozená a celá čísla, • racionální čísla, • reálná čísla, • procento a procentová část, • mocniny a odmocniny. 	15
<ul style="list-style-type: none"> • určí hodnotu výrazu, • sčítá a násobí mnohočleny, • řeší jednoduché lineární rovnice o jedné neznámé. 	Výrazy a jejich úpravy, řešení lineárních rovnic <ul style="list-style-type: none"> • výrazy s proměnnými, mnohočlen, • lineární rovnice o jedné neznámé. 	13
<ul style="list-style-type: none"> • sestrojí graf funkce lineární, přímé a nepřímé úměrnosti, posoudí, kdy funkce roste nebo klesá. 	Funkce	4

2. ročník – 32 hodin

Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hod. dotace
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • využívá polohové a metrické vlastnosti • základních rovinných útvarů při řešení úloh a problémů, 	Planimetrie <ul style="list-style-type: none"> • základní pojmy • trojúhelník • mnohoúhelníky • kružnice a kruh 	18

<ul style="list-style-type: none"> • sestrojí trojúhelník, různé druhy • rovnoběžníků a lichoběžníků z daných prvků • určí jejich obvod a obsah, • určí obvod a obsah kruhu, vzájemnou polohu přímky a kružnice 		
<ul style="list-style-type: none"> • určí vzájemnou polohu bodů, přímek a rovin, • rozlišuje základní tělesa (krychle, kvádr, hranol, válec, pravidelný jehlan, rotační kužel) a určí jejich povrch a objem, 	Výpočet povrchů a objemů těles <ul style="list-style-type: none"> • základní polohové a metrické vlastnosti v prostoru • tělesa 	12
<ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí a použije data vyjádřená v diagramech, grafech a tabulkách 	Práce s daty	2

6.4 LITERATURA A VÝTVARNÉ ČINNOSTI

6.4.1 Počet celkových hodin

- 1. ročník – 64,
- 2. ročník – 64.

6.4.2 Obecné cíle

Cílem estetického vzdělávání je vychovávat žáky ke kultivovanému projevu a podílet se na rozvoji jejich duševního života. Prolíná co největším počtem vyučovacích předmětů. Záměrem je působit na city a vůli žáků, a tak utvářet jejich hodnotovou orientaci. Prohlubuje jazykové znalosti a kultivuje jazykový projev žáků. Práce s uměleckým textem je zaměřena na rozvíjení čtenářské gramotnosti.

6.4.3 Charakteristika učiva

Učivo předmětu Literatura a výtvarné činnosti navazuje na dosavadní znalosti žáků.

- rozvíjí základní poznatky z literární teorie,
- objasňuje vývoj české i světové literatury v kulturních i historických souvislostech,
- vede ke čtenářství, tvůrčímu psaní a konkrétnímu zapojení do kulturního života.
- na základě ukázek vybraných literárních děl si vytvořit čtenářskou gramotnost,
- být tolerantní k estetickému cítění, vkusu a zájmu druhých lidí,

- ctí a chránit materiální i kulturní hodnoty,
- mít přehled o kulturním dění v regionu svého bydliště i působiště,
- rozvíjí kreativitu, představivost a motorické dovednosti.

6.4.4 Pojetí výuky

Předmět rozvíjí komunikativní dovednosti žáků, pěstuje v nich kladný vztah k četbě. Důraz je třeba klást na porozumění textu. Čtení s porozuměním rozšiřuje poznatky žáků a napomáhá jejich orientaci v okolním světě a seznamování se s ním. Výtvarné činnosti seznamují žáky s různými druhy výtvarných technik, uměleckými díly, dávají jim možnost seberealizaci ve výtvarných soutěžích.

Výuka směřuje především k tomu, aby žák:

- pochopil, že dorozumívat se s lidmi a naslouchat jim je základní potřebou lidského života,
- uvědomil si, že literatura je nezastupitelným zdrojem poučení a poznání,
- vytvořil si vlastní potřebu dalšího vzdělávání prostřednictvím četby,
- vytvořil si předpoklady pro vnímání estetické kvality světa a vlastního života,
- využíval různorodé výtvarné prostředky, které jsou využívány při tvůrčích činnostech a které jsou nástrojem pro sebevyjádření a seberealizaci každého žáka podle jeho individuálních schopností,
- vyjádřil vnitřní svět fantazie, představ, emocí, zkušeností a poznatků,
- rozvíjel schopnost komunikovat prostřednictvím barev, linií a tvarů a měl pozitivní vliv na emoční rozvoj, vnímavost, poznání a socializaci,
- vytvořil si vztah ke kulturnímu bohatství společnosti zejména přímým kontaktem a uměleckými díly prostřednictvím návštěv muzeí, galerií a výstav.

Ve výuce se uplatňuje forma výkladu, besedy, rozhovoru, praktických ukázek, práce s textem, didaktické hry. Žáci během školního roku navštěvují výstavy, besedy a kulturní akce v regionu. Dále se uplatňují práce ve skupinách, výtvarné soutěže, práce s různými výtvarnými technikami, ilustrace, návštěva výstav, happening, odborné publikace a osobnosti výtvarného umění.

6.4.5 Hodnocení výsledků žáků

Ke kontrole vědomostí a dovedností žáků slouží různé formy ústního a písemného hodnocení. Celkové hodnocení nevyplývá pouze ze získaných známek, může je ovlivnit také vztah žáka k předmětu, pozornost a aktivita v hodinách, snaha zapojit se do zadané práce, soutěží a kulturních akcí ve škole i mimo ni.

6.4.6 Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Z hlediska klíčových kompetencí se klade důraz především na následující kompetence:

Kompetence k učení – uplatňovat různé způsoby práce s textem, umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný, porozumět mluveným projevům, pořizovat si poznámky, využívat k učení různé informační zdroje a zkušenosti svoje i jiných lidí, aplikovat znalosti v ostatních vyučovacích předmětech a reálném životě, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí.

Kompetence k řešení problémů – porozumět zadání úkolu, získat informace potřebné k řešení problému, volit vhodnou studijní literaturu, logicky argumentovat a diskutovat při obhajování svých názorů.

Komunikativní kompetence – vhodně se prezentovat v psaných i mluvených projevech, formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata, dodržovat jazykové i stylistické normy, vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování, porozumět běžné odborné terminologii a pracovním pokynům v písemné i ústní formě, být motivován k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení.

Personální a sociální kompetence – reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku, ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly.

Občanské kompetence a kulturní povědomí – uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu, podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám – vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi – pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na tištěných, elektronických či audiovizuálních médiích, uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotný.

6.4.7 Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

V předmětu literatura a výtvarné činnosti se žáci v diskuzi věnují celospolečenským tématům, která souvisejí s předmětem občanská výchova. Jsou vytvářeny a upevňovány takové postoje a hodnotové orientace žáků, které jsou potřebné pro fungování a zdokonalování demokracie a lidskosti. Žáci se učí pozitivně jednat s lidmi, být tolerantní, rozvíjejí své pozitivní osobnostní vlastnosti.

Člověk a životní prostředí

Předmět literatura a výtvarné činnosti obsahuje kapitoly řešící problémy ekologie, jsou to zejména texty v literatuře a písemné stylistické útvary zaměřené na příslušné téma vztahující se k ochraně životního prostředí. Žáci se učí chápat souvislosti mezi lokálními, regionálními a globálními environmentálními problémy. Vytvářejí si pozitivní postoj ve vztahu k životnímu prostředí, vyjadřují a zdůvodňují své názory, zprostředkovávají informace, obhajují řešení problematiky životního prostředí a pozitivně působí na druhé.

Člověk a svět práce

V předmětu literatura a výtvarné činnosti se žáci seznamují s texty vztahujícími se k jejich oboru. Žáci jsou vybavováni znalostmi a kompetencemi, které mu pomohou optimálně využít svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění na trhu práce a pro budování profesní kariéry (písemná i verbální prezentace sebe sama při vstupu na trh práce, sestavování žádostí o zaměstnání a odpovědí na inzeráty, psaní profesních životopisů, průvodních dopisů, jednání s potenciálním zaměstnavatelem, přijímací pohovory, výběrová řízení, nácvik konkrétních situací).

Informační a komunikační technologie

Internet je využíván k dalšímu vzdělávání a získání informací v oblasti mluvnické (výukové programy ke zdokonalování jazykové i gramatické gramotnosti), literární (literární díla) a výtvarné (umělecká díla).

6.4.8 Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

1. ročník – 64 hodin

Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hod. dotace
Žák: <ul style="list-style-type: none">• je schopen popsat základní profesní pojmy• používá adekvátní slovní zásoby včetně odborné terminologie,	Texty související s profesní přípravou, literatura vyhovující individuálním zájmům žáků <ul style="list-style-type: none">• osvojování nových pojmů• vytváření poznatků o obsahové náplni různých profesních činností• čtení návodů a pracovních postupů s důrazem na jejich pochopení• čtení obrázkových knih encyklopedické povahy, kuchařských knih a receptů	14

<ul style="list-style-type: none"> • zjišťuje jednoduché potřebné informace z dostupných informačních zdrojů, • rozumí obsahu textu, 	<p>Práce s textem, získávání informací</p> <ul style="list-style-type: none"> • orientace v textu, získávání informací z článků, novin, internetu, zaměřené na obor i mimo něj • druhy a techniky čtení, rozbor textu • práce s informacemi a příručkami • internetové informace 	<p>10</p>
<ul style="list-style-type: none"> • ví, kde je místní knihovna a co v ní může najít • má přehled o knihovnách a jejich službách • zjistí a podá potřebné informace z jemu dostupných zdrojů • samostatně zpracovává informace • poradí sobě i jiným, kde lze informace získat 	<p>Informatická výchova</p> <ul style="list-style-type: none"> • knihovny a jejich služby • zpracování a zdroje informací • reprodukce textu • transformace textu do jiné podoby 	<p>4</p>
<ul style="list-style-type: none"> • rozumí čtenému textu a je schopen reprodukce 	<p>Literatura pro děti a mládež</p> <ul style="list-style-type: none"> • čtení povídek, pohádek, veršů • reprodukce čteného textu • reprodukce pohádek a příběhů • dramatizace 	<p>4</p>
<ul style="list-style-type: none"> • zvládá základní dovednosti při realizaci a prezentaci vlastní tvorby • uplatňuje linie, barvy, tvary a objekty v ploše a prostoru podle vlastního tvůrčího záměru • využívá jejich vlastnosti a vztahy, • při vlastní tvorbě vychází ze svých zkušeností a představ • hledá a volí pro jejich vyjádření nejvhodnější prostředky a postupy • rozlišuje, řídí, hodnotí tvůrčí činnosti vlastní i ostatních běžné i umělecké produkce (malba, kresba, fotografie) 	<p>Výtvarné činnosti</p> <ul style="list-style-type: none"> • vizuálně – obrazné prostředky pro vyjádření objektů a jejich jednoduchých seskupení • reflexe zrakového vnímání – uplatnění vlastní tvůrčí činnosti • tipy vizuálně obrazných vyjádření – hračky, komunikační grafika, animovaný film, reklama • spontánní výtvarné činnosti – kresba, malba (zážitky a dojmy z osobního a společenského života) • „malovaná muzika“ – náročnější „vcítění se“ do atmosféry výtvarného díla 	<p>32</p>

	<p>(reprodukce mistrů – vyvolání sluchových, taktilních, čichových představ – na vybraný hudební motiv malují žáci svoje představy)</p> <ul style="list-style-type: none"> • výtvarné vyjádření pocitů (biologických – hlad, psychologických – radost, zlost, Clavelův příběh O černém beránkovi a bílém vlkovi) • základní druhy výtvarného umění • fotografie, elektronické obrazy, grafiky, uplatnění písma 	
--	---	--

2. ročník – 64 hodin

Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hod. dotace
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů, • čte s porozuměním literární text, 	<p>Práce s literárním textem</p> <ul style="list-style-type: none"> • význam a funkce literatury • základní literární pojmy • rozdíl mezi poezií a prózou a dramatem • lidová slovesnost • Bible • vztahy v literatuře • významné osobnosti české a světové literatury a umění • humor a satira • cestopisy • dobrodružná literatura • detektivka • mezigenerační historické události v literatuře vztahy v literatuře 	22
<ul style="list-style-type: none"> • orientuje se v kulturní nabídce v místě školy a bydliště, • popíše vhodné společenské chování v dané situaci 	<p>Kultura</p> <ul style="list-style-type: none"> • kulturní instituce v ČR a v regionu, • společenská kultura, principy a normy kulturního chování 	10

	<p>/rodina, společnost, pracoviště/,</p> <ul style="list-style-type: none"> • kultura bydlení a odívání, • estetické a funkční normy při tvorbě a výrobě předmětů v běžném životě/vkus-kýč/, • ochrana a využívání kulturních hodnot 	
<ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje dovednosti při realizaci a prezentaci vlastní tvorby • volí vhodné prostředky pro vyjádření vjemů, emocí, pocitů nálad, prožitků, představ a zkušeností (umístění těla v objektu a prostoru, kresba a malba, tradiční a netradiční prostředky) • poznává architekturu našeho regionu • vnímá, porovnává a hodnotí vlastní výsledky s výsledky ostatních 	<p>Výtvarné činnosti</p> <ul style="list-style-type: none"> • techniky kresby – tužka, perko, uhlí, rudka, dynamická kresba, kresba křídami, pastely, • tematické práce (Vánoce, Velikonoce, pálení čarodějnic, jak slaví v jiných zemích) • výtvarné ztvárnění konkrétního pocitu (čichání k citronové kůře, ochutnávka kyselého plodu – „kyselá muzika“) • „výtvarný nonsens“ (bláznivý podzim, pomalování starých rukavic, dřevěných košů) • lidská postava (figury dynamické, odpočívající, nudící se – kontura uhlím) • keramická dílna – modelování z hlíny, glazování (tvořivost, kreativita, relaxační technika) • architektura v našem regionu (secese, historismus, funkcionalismus, dnešní stavby, podnikatelské baroko – vycházka) 	32

6.5 TĚLESNÁ VÝCHOVA

6.5.1 Počet celkových hodin

- 1. ročník – 64,
- 2. ročník – 64.

6.5.2 Obecné cíle

Cílem předmětu je 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 je kladen 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. Jelikož jsou lidé 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.

6.5.3 Charakteristika učiva

Záměrem tělesné výchovy je vybavit žáky znalostmi a dovednostmi potřebnými k preventivní a aktivní péči o zdraví a bezpečnost, a tak rozvinout a podpořit jejich chování a postoje ke zdravému způsobu života a celoživotní odpovědnosti za své zdraví. Vede žáky k tomu, aby znali potřeby svého těla v jeho biopsychosociální jednotě a rozuměli tomu, jak působí výživa, životní prostředí, pohybové aktivity, stres, jednostranné činnosti, disharmonické lidské vztahy a jiné vlivy na zdraví.

Je zdůrazněna role žáka jako aktivního činitele při provádění a zapojení do rozhodovacích procesů řízení příslušných aktivit. V tělesné výchově se rozvíjí jak pohybové nadání, tak zdravotně oslabení žáci.

6.5.4 Pojetí výuky

V tělesné výchově jsou žáci vedeni k pravidelnému provádění pohybových činností a ke kompenzování negativních vlivů způsobu života. Tělesná výchova by měla být přitažlivá pro všechny žáky, měla by působit na jejich vnitřní motivaci a pomocí přiměřených prostředků je všestranně pohybově kultivovat.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- vážit si zdraví jako jedné z prvořadých hodnot a cílevědomě je chránit, rozpoznat, co ohrožuje tělesné a duševní zdraví,
- preferovat takový způsob života, aby byly zdraví ohrožující návyky, činnosti a situace co nejvíce eliminovány,
- racionálně jednat v situacích osobního a veřejného ohrožení,
- chápat, jak vlivy životního prostředí působí na zdraví člověka (vzduch, voda, hluk, chemické látky aj.),
- pojímat zdraví a tělesnou zdatnost jako hodnoty potřebné ke kvalitnímu prožívání života a znali prostředky, jak chránit své zdraví, zvyšovat tělesnou zdatnost a kultivovat svůj pohybový projev,

- posoudit důsledky komerčního vlivu médií na zdraví a zaujmout k mediálním obsahům kritický odstup,
- vyrovnávat nedostatek pohybu a jednostrannou tělesnou a duševní zátěž, dovedli připravit a provádět tělesná cvičení a pohybové aktivity s cílem pozitivně působit na zdravotní stav organismu, usilovat o dosažení sportovní a pohybové gramotnosti,
- pociťovat radost a uspokojení z prováděné tělesné (sportovní) činnosti,
- usilovat o pozitivní změny tělesného sebepojetí,
- využívat pohybových činností, pravidel a soutěží ke správným rozhodovacím postupům podle zásad fair play,
- kontrolovat a ovládat své jednání, chovat se odpovědně v zařízeních tělesné výchovy a sportu a při pohybových činnostech vůbec,
- preferovat pravidelné provádění pohybových aktivit v denním režimu,
- dosáhnout optimálního pohybového rozvoje v rámci svých možností.

Formy a metody vzdělávání pro zdraví vycházejí z tělesných a celkových schopností žáků a také z materiálních a prostorových možností školy. Výuka plavání probíhá formou pravidelné činnosti. Lyžařský výcvik se organizuje zpravidla formou kurzu. Turistika a pobyt v přírodě probíhá v rámci dne cvičení v přírodě a školy v přírodě.

Metody: individuální nebo skupinová práce s žáky, názorná ukázka učitele jednotlivých herních činností.

Pomůcky: materiální vybavení tělocvičen školy.

6.5.5 Hodnocení výsledků žáků

Je nutné přihlížet ke zdravotní způsobilosti žáků. Při hodnocení výsledků žáků jsou použita následující opatření:

- a) hodnocení vlastní aktivity žáka při hodinách, jeho přístup k pohybovým činnostem a snaze se naučit něčemu novému,
- b) hodnocení pohybových schopností a dovedností u konkrétního jedince,
- c) testování tělesné zdatnosti – motorické testy.

6.5.6 Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Z hlediska klíčových kompetencí se klade důraz především na následující kompetence:

Kompetence k učení – mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání, sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí, znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru povolání.

Kompetence k řešení problémů – volit prostředky a způsoby (metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a dovedností nabytých dříve, spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).

Komunikativní kompetence – vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

Personální a sociální kompetence – posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti a schopnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích, mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly.

Občanské kompetence a kulturní povědomí – jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i v zájmu veřejném, jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám – mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání, uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s nimi – pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií.

6.5.7 Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti:

Žáci mají vhodnou míru sebevědomí, vlastní odpovědnosti a schopnost morálního úsudku. Žáci dovedou jednat s vyučujícím a spolužáky optimálním způsobem, angažují se aktivně při řešení problémů nejen pro vlastní prospěch a váží si materiálních a duchovních hodnot.

Člověk a životní prostředí

Žáci samostatně a aktivně při turistice a hrách v přírodě poznávají životní prostředí regionu, vytváří si kladný vztah k živé a neživé přírodě a získávají přehled o způsobech ochrany přírody – aktivní podílení se na likvidaci odpadů/černé skládky. Osvojují si zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své fyzické zdraví. Dále si žáci v rámci turistiky osvojují poznatky o biosféře a ekosystémovém pojetí (znalost o biotických podmínkách života, o ekologické přizpůsobivosti, o vzájemných vztazích organismů a prostředí, o struktuře a funkci systémů). Žáci jsou dále schopni vyhledat poznatky o životním prostředí prostřednictvím informačních a komunikačních technologií

Člověk a svět práce

Žáci si uvědomují spojitost mezi sportovní a pracovní výkonností. Prostřednictvím hodin tělesné výchovy jsou vedeni, aby si uvědomovali význam pohybového vzdělání jako nedílnou součást aktivního pracovního života a úspěšné kariéry.

<p>příslušné činnosti a dovést je udržovat a ošetřovat</p> <ul style="list-style-type: none"> • uplatňovat zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech • dovést připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem • být schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy • dovést rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost • ovládat kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil i vzhledem k požadavkům budoucího povolání • uplatňovat osvojené způsoby relaxace, zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících • být schopen sladit při cvičení pohyb s hudbou, provádět jednoduché pohybové vazby a hudebně pohybové cviky • umět využívat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti • dodržovat zásady jednání fair play, rozlišovat nespportovní jednání • uvést zásady ekologického a bezpečného chování v přírodě a při různých formách turistiky • umět se pohybovat v terénu 	<p>chování a jednání v různém prostředí</p> <p>Pohybové dovednosti</p> <ul style="list-style-type: none"> • tělesná cvičení (pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. jako součást všech tematických celků) • gymnastika a tance (akrobacie – kotouly, přemety stranou, přeskoky, šplh, cvičení s hudbou, základní společenské tance (polka, valčík, diskotance) • atletika (běhy, starty, skoky do výšky a do dálky, hody a vrh koulí) • pohybové hry (drobné pro rozvoj rychlosti, pohyblivosti a spolupráce) • sportovní hry (základy pravidel hry, herní činnosti jednotlivce, košíková, odbíjená, kopaná) • úpoly (bezpečné zvládnutí pádu, základy sebeobrany) • plavání (jeden plavecký způsob, určená vzdálenost libovolným plaveckým způsobem) • základy techniky bruslení • turistika a pohyb v přírodě (příprava turistické akce, orientace v terénu) <p>Zdravotní tělesná výchova</p> <ul style="list-style-type: none"> • pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení • pohybové hry, plavání, 	<p>32</p> <p>16</p>
<ul style="list-style-type: none"> • dokázat rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem ke konkrétnímu druhu a stupni 		

oslabení <ul style="list-style-type: none"> • být schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit • vyhýbat se činnostem, které jsou kontraindikací zdravotního oslabení 	turistika a pohyb v přírodě <ul style="list-style-type: none"> • kontraindikované pohybové aktivity 	
---	--	--

2. ročník – 64 hodin

Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hod. dotace
Žák by měl: <ul style="list-style-type: none"> • umět poskytnout první pomoci sobě a jiným • objasnit důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlit, jak aktivně chránit své zdraví • dovést v konkrétních informacích poskytovaných médií, včetně reklamy, rozpoznat způsoby ovlivňování a manipulace 	Péče o zdraví <ul style="list-style-type: none"> • první pomoc (úrazy a náhlé zdravotní příhody, poranění při hromadném zasažení, obyvatel, stavy bezprostředně ohrožující život • zdraví (partnerské vztahy, lidská sexualita, prevence úrazů, nemocí a rizik ohrožujících zdraví, odpovědnost za zdraví své i druhých, péče o veřejné zdraví v ČR, zabezpečení) • duševní zdraví a rozvoj osobnosti (sociální dovednosti, rizikové faktory poškozující zdraví) 	8
<ul style="list-style-type: none"> • dokázat sledovat výkony jednotlivců a posoudit jejich kvalitu • dovést připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem • umět uplatňovat zásady sportovního tréninku • být schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy • dokázat vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a 	Tělesná výchova <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 	8

<p>pohybových činností a interpretovat je</p> <ul style="list-style-type: none"> • dovést uplatňovat techniku a základy taktiky ve vybraných sportovních disciplínách • umět uplatňovat zásady sportovního tréninku • ovládat základní herní činnosti jednotlivce a participovat na týmovém herním výkonu družstva • dodržovat zásady jednání fair play, rozlišovat nespportovní jednání • uvést zásady ekologického a bezpečného chování v přírodě a při různých formách turistiky a pohybu v horách v létě i v zimě • dovést se pohybovat v terénu • zvládat bezpečný pobyt ve vodě • znát běžné sportovní hry • dokázat se orientovat v terénu • dokázat rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem ke konkrétnímu druhu a stupni oslabení • vyhýbat se činností, které jsou kontraindikací zdravotního oslabení 	<ul style="list-style-type: none"> • zdroje informací <p>Pohybové dovednosti</p> <ul style="list-style-type: none"> • tělesná cvičení (pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. jako součást všech tematických celků, cvičení s náčiním – švihadla, míče, obruče, cvičení na náradí, lavičky, žebřiny, kladiny, překážková dráha) • sportovní hry (florbal, vybíjená, další hry podle možností školy) • sportovní gymnastika a tance (přeskoky – roznožka, skrčka – taneční kroky) • plavání (zdokonalení plavecké techniky, nácvik plaveckých stylů, zvyšování plavecké vytrvalosti) • turistika a pohyb v přírodě (nácvik práce s buzolou, práce s mapou, turistické značky, příprava ohnišť) <p>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 	<p style="text-align: center;">32</p> <p style="text-align: center;">16</p>
---	---	---

6.6 INFORMATIKA

6.6.1 Počet celkových hodin

- 1. ročník – 32,
- 2. ročník – 32.

6.6.2 Obecné cíle

Cílem vzdělávání v předmětu informatika je naučit žáky pracovat s prostředky informačních technologií a pracovat s informacemi. Žák by měl porozumět základům informačních a komunikačních technologií, naučit se na uživatelské úrovni používat operační systém, kancelářský software a pracovat s dalším běžným programovým vybavením a dokázat tyto informace uplatnit v souvislosti se svou profesní přípravou.

6.6.3 Charakteristika učiva

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

Předmět informatika:

- rozvíjí základní poznatky informatiky,
- seznamuje žáky s operačními systémy, s kancelářskými softwary, internetem,
- vede žáky k orientaci v autorském zákoně.

6.6.4 Pojetí výuky

Předmět je rozdělen do tematických celků, které se na sebe navazují a prolínají se. Výuka probíhá v počítačové učebně, učivo je aplikováno metodou výkladu spojeného s praktickou ukázkou a následným procvičením. Výuka je přizpůsobena možnostem žáků.

Důraz je kladen na samostatnou práci s počítačem. Nové poznatky si žáci upevňují aplikací praktických úkolů podle možností vybranými v souladu s učebním oborem. Rozvíjeny jsou také komunikativní schopnosti.

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.

Pomůcky – počítače, příslušenství k PC, iPady, mobilní telefony.

6.6.5 Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení žáků je prováděno dle klasifikačního řádu. Žáci jsou hodnoceni slovně a známkou, ověření znalostí probíhá formou samostatných úkolů a jejich zvládnutí a ústním zkoušením.

6.6.6 Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Vzdělávání směřuje k tomu, aby se u žáka rozvíjeli následující kompetence:

Kompetence k učení – žák je veden k tomu, aby ovládal práci s textem, uměl vyhledávat a zpracovávat informace, k učení vyhledával různé informační zdroje, uplatňoval zkušenosti své i jiných lidí, sledoval a hodnotil pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímal hodnocení výsledků učení od jiných lidí.

Kompetence k řešení problémů – žák je veden tak, aby porozuměl zadanému úkolu, rozpoznal jádro problému a získal informace, které povedou k řešení problému.

Komunikační kompetence – vzdělávání směřuje k tomu, aby se žák vyjadřoval přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentoval při oficiálních jednáních.

Kompetence k pracovnímu uplatnění – žák je veden k tomu, aby měl přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, uměl získat a vyhodnotit informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využíval poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání

Matematické kompetence – vzdělávání směřuje k tomu, aby žák četl různé formy grafického znázornění (tabulky, grafy, diagramy, schémata apod.)

Kompetence k využívání informačních a komunikačních technologií – vzdělávání směřuje k tomu, aby žák pracoval s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií, pracoval s běžným základním a aplikačním programovým vybavením, používal nové aplikace, komunikoval elektronickou poštou, získával informace z otevřených zdrojů, využíval celosvětové sítě Internet, pracoval s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií.

6.6.7 Průřezová témata

Informační a komunikační technologie

Žák je veden tak, aby byl schopen využívat výpočetní techniku v osobním i profesním životě na odpovídající úrovni, vyhledávat data a pracovat s nimi.

Občan v demokratické společnosti

Žák je veden k dodržování morálních pravidel v elektronické komunikaci, je připravován k posouzení důležitosti informací zveřejňovaných na internetu. Dále je veden k orientaci na internetové síti a jejímu optimálnímu využití v rámci své profese.

Člověk a svět práce

Žák je veden tak, aby byl schopen vyhledat a posoudit informace o profesních příležitostech, dokázal se v nich orientovat.

6.6.8 Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

1. ročník – 32 hodin

Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hod. dotace
Žák: <ul style="list-style-type: none">• je schopen zvládnout základy obsluhy PC• dokáže vysvětlit základní pojmy	Základy obsluhy PC <ul style="list-style-type: none">• popis PC (monitor, myš, klávesnice)• zapnutí a vypnutí, přihlášení a odhlášení uživatele• práce s nabídkou Start• práce s iPady a mobilními telefony	5
<ul style="list-style-type: none">• používá základní operační systém• orientuje se ve struktuře dat a možnosti uložení• zvládá základní operace se soubory a složkami• používá antivirový program, dokáže odstranit viry• uvědomuje si význam autorských práv a dodržuje je	Operační systém <ul style="list-style-type: none">• data• soubory• složky• prostředky zabezpečení dat, ochrana před zničením• ochrana autorských práv	4
<ul style="list-style-type: none">• používá textový procesor pro tvorbu a úpravu textů• dokáže pracovat v programu MS Word – kopíruje, ukládá data, vkládá znaky, obrázky, nastavuje automatické opravy, formátuje je apod.• dokáže pracovat v programu Power Point – nastavení prezentace, vkládání obrázků, grafů	Práce s kancelářskými programy <ul style="list-style-type: none">• MS Word• MS Power Point• MS Excel• aplikace pro iPady a mobilní telefony	20

<ul style="list-style-type: none"> • používá efekty, přechody, časování • dokáže pracovat v programu Excel – vkládá jednoduchá data, upravuje jejich formát • objasní funkci a principy tabulkového procesoru 		
<ul style="list-style-type: none"> • pracuje s dalšími aplikacemi používanými v rámci dané profese 	Další aplikační programové vybavení	3

2. ročník – 32 hodin

Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hod. dotace
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • opakuje a prohlubuje základní vědomosti a dovednosti práce s PC • orientuje se v užívání PC 	Základy obsluhy PC <ul style="list-style-type: none"> • popis PC (monitor, myš, klávesnice) • zapnutí a vypnutí, přihlášení a odhlášení uživatele • práce s nabídkou Start • obsluha Office • práce s iPady a mobilními telefony 	5
<ul style="list-style-type: none"> • dokáže odesílat a přijímat poštu prostřednictvím emailu, přikládat přílohy • komunikovat prostřednictvím Skype 	Elektronická komunikace <ul style="list-style-type: none"> • email • chat • video komunikace – Skype • aplikace pro iPady a mobilní telefony 	4
<ul style="list-style-type: none"> • ovládá odpovídající techniky k vyhledávání požadovaných informací • umí vyhledat portály celosvětové sítě • vyhledává a třídí informace na různých portálech • orientuje se ve světě internetu • respektuje platné etické a právní normy 	Informační zdroje – internet <ul style="list-style-type: none"> • informační zdroje • práce s informacemi • internet 	20
<ul style="list-style-type: none"> • zkouší a procvičuje získané 	Samostatná práce žáků	3

informace		
-----------	--	--

6.7 ZAŘÍZENÍ ZÁVODŮ

6.7.1 Počet celkových hodin

- 1. ročník – 32,
- 2. ročník – 32.

6.7.2 Obecné cíle

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.

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.

6.7.3 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.

V prvním ročníku se žáci seznámí s úkoly a významem a organizací společného stravování, se zásadami hygieny a bezpečnosti při práci, s organizací práce ve výrobních a odbytových střediscích, seznámí se se základními úpravami potravin a jejich skladováním, osvojí si základní pravidla společenského chování a techniku obsluhy.

Ve druhém ročníku si v úvodu zopakují předpisy BOZP, PP, PO a základní pravidla obsluhy a komunikaci ve službách, seznámí se základními technologickými přípravami pokrmů, osvojí si gastronomická pravidla, seznámí se se skladováním nápojů. Podstatná část výuky směřuje k přípravě k závěrečným zkouškám.

Výuka směřuje k tomu, aby žáci dodržovali normy, osvojili si a dodržovali technologické postupy a dále, aby:

- dodržovali zásady a předpisy BOZP,
- vážili si kvalitní práce jiných lidí,
- byli schopni se kriticky dívat na výsledky své vlastní práce.

6.7.4 Pojetí výuky

Výuka je vedena formou výkladu, diskusí, řízeného rozhovoru, které navazují na znalosti žáků. Jsou využívány názorné pomůcky, např. učebnice, odborné časopisy (Food Service, Gastronomická revue), populárně naučné časopisy, filmy, dokumentární a výuková videa atd. Součástí výuky jsou návštěvy výstav a odborných exkurzí.

6.7.5 Hodnocení výsledků žáků

Klasifikace žáků vychází z klasifikačního řádu. Při hodnocení se klade důraz na hloubku porozumění učivu a schopnost aplikovat poznatky v praxi. Průběžně jsou vědomosti kontrolovány ústně nebo písemně. Hodnocen je i přístup žáka k výuce, aktivita a samostatnost v hodinách.

6.7.6 Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení – žák si upevňuje pozitivní vztah k učení a vzdělávání, používá adekvátní techniku učení, určí si vhodný studijní režim a podmínky

Kompetence k řešení problémů – žák používá prostředky a způsoby (pomůcky, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívá zkušeností a vědomostí nabytých dříve.

Komunikativní kompetence – žák provede věcné a správné zpracování srozumitelných a přiměřeně náročných textů na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti.

Personální a sociální kompetence – žák si prohlubuje získané poznatky, zvažuje názory, postoje a jednání jiných lidí, přizpůsobuje se životním a pracovním podmínkám a provede správné řešení svých sociálních a ekonomických záležitostí.

Občanské kompetence a kulturní podvědomí – žák posoudí význam životního prostředí pro člověka a jedná v duchu udržitelného rozvoje.

Odborné kompetence – žák je veden k tomu, aby kvalitu zařadil jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku, aby bezpečnost práce zařadil jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků, aby znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence.

6.7.7 Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

Žáci jsou vedeni k tomu, aby si vážili materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažili se je chránit a zachovat pro budoucí generace.

Člověk a životní prostředí

Žáci jsou vedeni k tomu, aby dokázali posoudit, jak působí lidská činnost na životní prostředí, aby zhodnotili postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život.

Člověk a svět práce

Žáci vyhledávají a posuzují informace o povoláních, vzdělávacích nabídkách, nabídkách zaměstnání a orientují se na trhu práce.

6.7.8 Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

1. ročník – 32 hodin

Výsledky vzdělávání a kompetence	Rozpis učiva	Hodin. dotace
Žák by měl: <ul style="list-style-type: none">• ovládat základní požadavky na vybavení gastronomického provozu• umět rozlišit provozovny společného stravování• ovládat bezpečnostní předpisy, zacházení se spotřebiči	1. Úvod do předmětu <ul style="list-style-type: none">• formy společného stravování, střediska výroby, odbytu a ubytování• ostatní prostory, hygienická a sociální zařízení• bezpečnost a ochrana zdraví při práci	5
<ul style="list-style-type: none">• umět popsat pracovní stoly, jejich použití, umístění• rozlišovat různé druhy vah i přepravních vozíků, jejich využití• rozlišovat nádobí a náčiní na přípravu jídel, včetně vhodných materiálů	2. Hygiena a bezpečnost práce <ul style="list-style-type: none">• jednoduchá zařízení ve skladovacích, výrobních a ostatních prostorách – váhy, pracovní stoly, přepravní vozíky• nádobí a náčiní pro výrobu pokrmů	5
<ul style="list-style-type: none">• rozlišovat ohřívače vody, mycí stroje na sklo, nádobí, příbory a doplňkových zařízení	3. Zařízení pro hygienu nádobí a nářadí <ul style="list-style-type: none">• zásobníkové a průtokové ohřívače vody• umývací stroje a dřezy• dodržování pravidel BOZP	6
<ul style="list-style-type: none">• znát stroje na zpracování masa a těsta• rozlišovat stroje na škrabání brambor a kořenové zeleniny, univerzální stroj a přídatná zařízení	4. Stroje pro mechanické zpracování potravin, ostatní kuchyňské stroje, jejich ošetřování <ul style="list-style-type: none">• univerzální stroje a přídatná zařízení	6

	<ul style="list-style-type: none"> • jedno a víceúčelové strojky • stroj na zpracování těsta • stroje na zpracování masa • mytí a dezinfekce kuchyňských strojů 	
<ul style="list-style-type: none"> • ovládat zařízení pro uchování a výdej, zároveň i zařízení na ohřev inventáře a pro převoz pokrmů a nápojů 	5. Zařízení pro uchování pokrmů a nápojů za tepla <ul style="list-style-type: none"> • vodní lázeň, ohřívací stoly a skříně – režony • vliv suchého a vlhkého tepla na pokrmy, termosy • dodržování BOZP 	10

2. ročník – 32 hodin

Výsledky vzdělávání a kompetence	Rozpis učiva	Hodin. dotace
Žák by měl: <ul style="list-style-type: none"> • rozlišovat zařízení podle zdroje tepla • popsat a umět používat sporáky, zařízení na pečení a smažení, grily, rošty, rožně, mikrovlnná zařízení, kávovary, automaty na tepelné úpravy pokrmů, konvektomaty 	6. Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů <ul style="list-style-type: none"> • druhy zařízení • obsluha zařízení 	8
<ul style="list-style-type: none"> • charakterizovat způsoby chlazení a mražení, význam, druhy • ovládat jednotlivé druhy chladících a mrazících zařízení, jejich využití a údržbu 	7. Chladicí a mrazicí zařízení <ul style="list-style-type: none"> • druhy chladících zařízení • druhy mrazících zařízení • hygiena provozu chladících a mrazících zařízení 	8
<ul style="list-style-type: none"> • rozlišovat jednotlivé druhy skladů, hygienu a bezpečnost ve skladech, včetně technického vybavení 	8. Sklady <ul style="list-style-type: none"> • vybavení skladů • údržba a hygiena skladů • BOZP ve skladech 	8
<ul style="list-style-type: none"> • charakterizovat zařízení a vybavení v restauracích, kavárnách, vinárnách, jídelně se samoobsluhou, barech • rozlišovat vybavení ubytovacích 	9. Odbytová střediska <ul style="list-style-type: none"> • požadavky na zařízení odbytových středisek • vybavení a zařízení jednotlivých středisek 	8

prostorů, administrativních a technických zařízení	<ul style="list-style-type: none"> • osvětlovací tělesa, vzduchotechnika, klimatizace a podlahy • doplňkový prodej a služby pro hosty 	
--	---	--

6.8 TECHNOLOGIE

6.8.1 Počet celkových hodin

- 1. ročník – 64,
- 2. ročník – 64.

6.8.2 Obecné cíle

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.

6.8.3 Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Práce ve stravování a Chování pracovníků ve stravovacím provozu.

Předmět je propojen s dalšími odbornými předměty zařízení závodů, potraviny a výživa a odborný výcvik.

Žáci se seznamují se základními hygienickými a bezpečnostními předpisy a významem samotné technologie. Žákům je předkládáno učivo, které navazuje především na využití v praxi, obeznamují se základními druhy technického a technologického vybavení provozoven společného stravování, s předběžnou úpravou potravin, se základními technologickými úpravami potravin, s technologickými postupy přípravy polévek, příloh, bezmasých pokrmů, omáček, moučníků, pokrmů studené kuchyně, pokrmů na objednávku, zahraniční kuchyně, s využitím a úpravami hovězího, telecího, vepřového masa, ryb, drůbeže a zvěřiny.

6.8.4 Pojetí výuky

Jednotlivé metody se během vyučovacího procesu prolínají a střídají. K hlavním metodám se řadí:

- monologické metody – vysvětlování, přednáška, výklad, popis,
- dialogické metody – rozhovor,
- práce s odbornou literaturou, samostatná práce s textem,
- samostatná i skupinová práce,
- odborné exkurze,
- využití internetu.

6.8.5 Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení žáků vychází z klasifikačního řádu školy. Jsou využívány metody diagnostické a kontrolní (hodnocení vědomostí, pracovních úloh, kontrola spojování vědomostí a dovedností při vytváření pracovních návyků).

6.8.6 Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení – žák si upevňuje pozitivní vztah k učení a vzdělávání, používá adekvátní techniku učení, určí si vhodný studijní režim a podmínky

Kompetence k řešení problémů – žák používá prostředky a způsoby (pomůcky, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívá zkušeností a vědomostí nabytých dříve.

Komunikativní kompetence – žák provede věcné a správné zpracování srozumitelných a přiměřeně náročných textů na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti.

Personální a sociální kompetence – Žák si prohlubuje získané poznatky, zvažuje názory, postoje a jednání jiných lidí, přizpůsobuje se životním a pracovním podmínkám a provede správné řešení svých sociálních a ekonomických záležitostí.

Občanské kompetence a kulturní podvědomí – Žák posoudí význam životního prostředí pro člověka a jedná v duchu udržitelného rozvoje.

Odborné kompetence – žák je veden k tomu, aby kvalitu zařadil jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku, aby bezpečnost práce zařadil jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků, aby znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence.

6.8.7 Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

Žáci jsou vedeni k tomu, aby si vážili materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažili se je chránit a zachovat pro budoucí generace.

Člověk a životní prostředí

Žáci jsou vedeni k tomu, aby posoudili, jak působí lidská činnost na životní prostředí, aby zhodnotili postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život.

Člověk a svět práce

Žák vyhledává a posuzují informace o povoláních, vzdělávacích nabídkách, nabídkách zaměstnání, a trhu práce.

6.8.8 Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

1. ročník – 64 hodin

Výsledky vzdělávání a kompetence	Rozpis učiva	Hodin. dotace
Žák: <ul style="list-style-type: none">dokáže teoreticky vysvětlit význam technologiezná bezpečnostní a hygienické předpisy v provozu společného stravovánívysvětlí účel kritických bodů a jejich fungování v praxi	Význam technologie Hygienické a bezpečnostní předpisy v provozovnách společného stravování <ul style="list-style-type: none">hygienické předpisyBOZPOsobní hygiena, pracovní oblečení	2 2 2 2
<ul style="list-style-type: none">vysvětlí pojem výživazná zásady správné výživyzná základní povinnosti kuchaře a přípravu pracoviště na provoz	Zásady správné výživy <ul style="list-style-type: none">základní povinnosti kuchaře – příprava pracoviště	2
<ul style="list-style-type: none">využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovinorientuje se ve způsobu předběžných úprav a přípravy surovinvysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy úprav pokrmů a umí je využívatví, že využití potravin musí být co nejekonomičtější	Základní technologické úpravy <ul style="list-style-type: none">předběžná úprava potravin rostlinného původupředběžná úprava surovin živočišného původu:<ul style="list-style-type: none">a) jatečných masb) rybc) drůbežed) zvěřiny	4 2 2 2 2
<ul style="list-style-type: none">vysvětlí jednotlivé druhy tepelných úprav a rozdíly mezi nimiorientuje se v základních úpravách,	Základní tepelné úpravy při zpracování surovin <ul style="list-style-type: none">úprava potravin (za studena,	

<p>předpisy v provozu společného stravování</p> <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí účel kritických bodů a jejich fungování v praxi 	<ul style="list-style-type: none"> hygienické předpisy BOZP 	2
<ul style="list-style-type: none"> pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou 	Práce s odbornou literaturou	2
<ul style="list-style-type: none"> vysvětlí význam omáček a zásady pro přípravu zná rozdělení omáček popíše přípravu základních omáček zná použití omáček a technologické postupy 	Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů OMÁČKY <ul style="list-style-type: none"> význam, zásady pro přípravu, rozdělení studené omáčky tabulové omáčky a dresinky 	2 2 2
<ul style="list-style-type: none"> z 1. ročníku zná předběžné úpravy masa orientuje se v používání různých druhů mas a jejich tepelných úpravách zná technologické postupy 	A) POKRMY Z HOVĚZÍHO MASA <ul style="list-style-type: none"> rozdělení, použití úprava hovězího masa B) POKRMY Z TELECÍHO MASA <ul style="list-style-type: none"> rozdělení, použití úprava telecího masa C) POKRMY Z VEPŘOVÉHO MASA <ul style="list-style-type: none"> rozdělení, použití úprava vepřového masa D) POKRMY ZE SKOPOVÉHO MASA <ul style="list-style-type: none"> rozdělení, použití úprava skopového masa E) POKRMY Z RYB, DRŮBEŽE A ZVĚŘINY <ul style="list-style-type: none"> rozdělení, použití úpravy mas F) POKRMY Z MLETÉHO MASA	4 4 4 4 4 4
<ul style="list-style-type: none"> vysvětlí význam moučníků a jejich rozdělení zná technologické postupy přípravy různých druhů těst 	Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů MOUČNÍKY <ul style="list-style-type: none"> význam a rozdělení příprava kynutého a litého těsta příprava piškotového a odpalovaného 	8

	<p>těsta</p> <ul style="list-style-type: none"> • listové, linecké a vaflové těsto • šlehané hmoty • polevy 	
<ul style="list-style-type: none"> • dokáže popsat přípravu různých druhů pokrmů studené kuchyně • zná druhy výrobků studené kuchyně 	<p>Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů</p> <p>POKRMY STUDENÉ KUCHYNĚ</p> <ul style="list-style-type: none"> • význam a druhy výrobků • úprava aspiku, rosolu, marinád, majonéz, složitých salátů, plněných vajec, masitých pěn • obložené mísy, kanapky, chuťovky • studené a teplé předkrmy 	8
<ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje pokrmy na objednávku • zná zásady přípravy minutek • vyjmenuje vhodné druhy masa na úpravu • uvede příklady přípravy minutek z různých druhů masa • orientuje se v kuchyni cizích zemí • umí vysvětlit zvyklosti různých zahraničních zemí • charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování 	<p>Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů</p> <p>POKRMY NA OBJEDNÁVKU</p> <ul style="list-style-type: none"> • charakteristika, rozdělení • úpravy <p>POKRMY CIZÍCH KUCHYNÍ</p>	4 2
	Příprava na závěrečné zkoušky	8

6.9 POTRAVINY A VÝŽIVA

6.9.1 Počet celkových hodin

- 1. ročník – 64,
- 2. ročník – 64.

6.9.2 Obecné cíle

Cílem předmětu je poskytnout žákům ucelenou soustavu vědomostí o potravinách rostlinného a živočišného původu. Žáci se seznámí s druhy a složením potravin, s jejich jakostí a s požadavky na jejich ošetřování, skladování a zpracování. Dále žáci získají poznatky o nápojích, jejich dělení a jsou upozorněni na negativní vliv alkoholu na lidské tělo.

Žáci získají znalosti o výživě, především racionální, léčebné a dalších směrech. Seznámí se s energetickou a biologickou hodnotou potravin. Cílem předmětu je rovněž aby se žáci seznámili s požadavky na hygienu v gastronomii a získané informace aplikovali v praxi. Žáci se učí hospodárně využívat potraviny, dodržovat osobní i provozní hygienu, hygienu prostředí, pečovat o životní prostředí a dodržovat zásady správné výživy.

6.9.3 Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Práce ve stravování. Předmět je provázán s dalšími odbornými předměty, jako jsou zařízení závodů a odborný výcvik.

Učivo tohoto předmětu je zaměřeno na význam poživatin ve výživě a jejich využitelnost pro technologické zpracování, na způsob jejich ošetřování a skladování. Důraz je kladen na racionální výživu a současné směry ve výživě a na požadavky hygieny v gastronomii.

Výuka předmětu potraviny a výživa směřuje k tomu, aby žáci byli schopni využívat získané odborné poznatky v dalším odborném vzdělávání, v praxi i v každodenním životě. Žáci jsou vedeni k tomu, aby si vážili života, zdraví, materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a aby usilovali o jeho zachování pro příští generace, dále jsou vedeni k dodržování zásad a předpisů BOZP a hygieny.

6.9.4 Pojetí výuky

Při výuce jsou využívány metody výkladu, dialogu, řízeného rozhovoru, skupinové a samostatné práce žáků a práce s učebnicí. Důraz je kladen na názornost s využitím didaktických pomůcek a naučných filmů. Pro vyhledávání aktuálních informací a trendů v oblasti potravinářství mohou žáci využívat počítačovou učebnu s připojením k internetu.

Důležitou součástí výuky jsou návštěvy výstav a exkurzí. Vyučující vede žáky k získání pozitivního vztahu k oboru, k zájmu o uplatnění ve zvoleném oboru. Je využívána přímá práce s potravinami a názorné ukázky zpracování využití surovin.

6.9.5 Hodnocení výsledků žáků

Klasifikace žáků vychází z klasifikačního řádu školy. Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, průběžně se sleduje také aktivita žáka při vyučování. Mimo toto jsou žáci hodnoceni v ústním zkoušení i v písemných pracích. Žáci jsou hodnoceni kombinací slovního a numerického hodnocení. Při klasifikaci se zohledňuje i aktivní přístup žáka k výuce a způsob zpracování zadaných úkolů.

6.9.6 Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Občanské kompetence a kulturní povědomí – žák posoudí význam životního prostředí pro člověka a jedná v duchu udržitelného rozvoje.

Odborné kompetence – žák je veden k tomu, aby chápal kvalitu jako významný nástroj.

6.9.7 Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

Žáci jsou vedeni tak, aby byli schopni se angažovat, jednat odpovědně, samostatně, aktivně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i pro zájem veřejný. Aby uznávali hodnotu života, uvědomovali si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních.

Člověk a životní prostředí

Žáci jsou vedeni tak, aby vnímali vztah mezi lidskou činností a životním prostředím, aby pochopili nutnost hospodárného nakládání se surovinami a odpady.

Člověk a svět práce

Žáci jsou vedeni k tomu, aby se orientovali ve světě práce jako celku i v hospodářské struktuře. Vyhledávali aktivně informace ze svého oboru a pěstovali kladný vztah k oboru.

Informační a komunikační technologie

Žáci jsou vedeni k tomu, aby vyhledávali informace týkající se probíraných témat.

6.9.8 Rozpis učiva a vzdělávání

1. ročník – 64 hodin

Výsledky vzdělávání a kompetence	Rozpis učiva	Hodin. dotace
Žák: <ul style="list-style-type: none">vymezí pojmy – potraviny, pochutiny, nápojepopíše správný způsob skladováníorientuje se v požadavcích na ošetření a skladování potravin	1. Potraviny, poživatiny <ul style="list-style-type: none">charakteristika a rozdělení poživatinskladování a hygiena potravinpříčiny kažení potravinalimentární nákazy a otravy	8

<ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje příčiny kažení potravin • rozlišuje různé možnosti nákazy 		
<ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje potraviny z hlediska původu • vyjmenuje a charakterizuje živiny základní a nezbytné • objasní biologickou a energetickou hodnotu potravin • popíše trávicí ústrojí • vysvětlí princip trávení a vstřebávání 	2. Složení potravin <ul style="list-style-type: none"> • rozdělení potravin podle původu • živiny základní • živiny nezbytné • biologická a energetická hodnota potravin • základy fyziologie potravy hodnot 	8
<ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí význam brambor ve výživě • popíše složení brambor • rozdělí brambory podle jejich využití • dokáže charakterizovat využití brambor při tepelném zpracování 	3. Brambory <ul style="list-style-type: none"> • složení, význam, rozdělení, • použití v kuchyni 	2
<ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí význam zeleniny, ovoce a hub pro výživu lidského organismu • je schopen vyjmenovat druhy zeleniny, ovoce a hub • vyjmenuje způsoby konzervování zeleniny, ovoce a hub • dokáže charakterizovat využití zeleniny, ovoce a hub při tepelném zpracování 	4. Zelenina, ovoce, houby <ul style="list-style-type: none"> • význam, složení, rozdělení, konzervování • použití v kuchyni 	6
<ul style="list-style-type: none"> • je schopen určit složení a význam luštěnin pro lidský organismus • dokáže charakterizovat jejich využití při tepelném zpracování 	5. Luštěniny <ul style="list-style-type: none"> • význam, složení, rozdělení • použití v kuchyni 	4
<ul style="list-style-type: none"> • rozezná druhy obilovin, objasní složení a význam obilovin • popíše složení mouky a krupice • uvede živočišné škůdce mouky • určí vady mouky • popíše výrobu těstovin a jejich složení • orientuje se v druzích těstovin • vysvětlí využití těstovin ve stravování • popíše výrobu chleba 	6. Obiloviny, mlýnské výrobky a kypřící prostředky <ul style="list-style-type: none"> • obiloviny – druhy, složení a význam • mouka a krupice – složení, druhy, vady a použití v kuchyni • těstoviny – výroba, druhy a použití v kuchyni • chléb a pečivo – druhy, zásady výroby • kypřící prostředky – druhy 	10

<ul style="list-style-type: none"> • rozliší druhy chleba a pečiva 		
<ul style="list-style-type: none"> • popíše složení vajec • orientuje se v jakosti, třídění a značení vajec • vysvětlí správné skladování vajec • dokáže charakterizovat využití vajec v kuchyni 	7. Vejce <ul style="list-style-type: none"> • struktura, složení, význam, jakost, třídění, nákazy, skladování • použití v kuchyni 	2
<ul style="list-style-type: none"> • posoudí význam mléka ve výživě • rozliší druhy mléka • rozlišuje jednotlivé druhy mléčných výrobků • objasní podstatu výroby mléčných výrobků • dokáže charakterizovat využití mléka a mléčných výrobků při tepelném zpracování 	8. Mléko a mléčné výrobky <ul style="list-style-type: none"> • mléko – význam, složení, druhy • mléčné výrobky – druhy, výroba, použití 	6
<ul style="list-style-type: none"> • popíše složení tuků i vlastnosti • uvede příklady rostlinných i živočišných tuků • vysvětlí použití tuků v kuchyni 	9. Tuky <ul style="list-style-type: none"> • rozdělení, význam, získávání a uchování • použití v kuchyni 	4
<ul style="list-style-type: none"> • orientuje se v druzích cukru • vysvětlí vznik medu • popíše složení medu • vysvětlí význam medu ve výživě • chápe význam a použití umělých sladidel 	10. Cukr, med, umělá sladidla <ul style="list-style-type: none"> • význam, složení, rozdělení, skladování • použití v kuchyni 	2
<ul style="list-style-type: none"> • rozliší pochutiny podle významu • pojmenuje konkrétní druhy koření a vysvětlí použití koření v kuchyni • charakterizuje kořenicí směsi • popíše složení a pěstování čaje • rozlišuje druhy čaje a kávy • popíše výrobu čokolády 	11. Povzbudivé pochutiny <ul style="list-style-type: none"> • koření – význam, druhy, skladování, použití v kuchyni • směsi koření • čaj – složení, druhy • káva a kávové náhražky – druhy kávy • kakao • čokoláda 	8

<ul style="list-style-type: none"> rozliší druhy dochucovacích prostředků 	12. Ostatní pochutiny <ul style="list-style-type: none"> dochucovací prostředky – druhy 	4

2. ročník – 64 hodin

Výsledky vzdělávání a kompetence	Rozpis učiva	Hodin. dotace
<ul style="list-style-type: none"> Žák: popíše složení masa rozlišuje tržní druhy masa vysvětlí zrání a kažení masa objasní průběh veterinární kontroly objasní správné skladování masa 	13. Jatečné maso <ul style="list-style-type: none"> charakteristika a složení druhy zrání kažení a vady veterinární kontrola, značení skladování 	8
<ul style="list-style-type: none"> charakterizuje hovězí maso je schopen vyjmenovat tržní druhy hovězího masa popíše využití hovězího masa v kuchyni 	14. Hovězí maso <ul style="list-style-type: none"> charakteristika dělení použití v kuchyni 	8
<ul style="list-style-type: none"> charakterizuje telecí maso orientuje se v dělení telecího masa do jakostních tříd vysvětlí využití telecího masa v kuchyni 	15. Telecí maso <ul style="list-style-type: none"> charakteristika dělení využití v kuchyni 	4
<ul style="list-style-type: none"> charakterizuje vepřové maso orientuje se v dělení vepřového masa do jakostních tříd vysvětlí využití vepřového masa v kuchyni rozlišuje jednotlivé druhy sádla vymezí pojem slanina rozlišuje vepřové droby 	16. Vepřové maso <ul style="list-style-type: none"> charakteristika dělení použití v kuchyni Vepřové sádlo, slanina, droby	8
<ul style="list-style-type: none"> charakterizuje a rozdělí skopové maso popíše využití skopového masa 	17. Skopové maso <ul style="list-style-type: none"> charakteristika dělení 	4

<p>v kuchyni</p> <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí význam jehněčího a kůzlečího masa ve výživě 	<ul style="list-style-type: none"> použití <p>Jehněčí, kůzlečí a další druhy masa</p>	
<ul style="list-style-type: none"> popíše rozdělení a využití kostí, krve a střev 	<p>18. Vedlejší jatečné produkty</p> <p>Kosti, krev, střeva – rozdělení a použití</p>	4
<ul style="list-style-type: none"> vymezí pojem masné výrobky rozlišuje a charakterizuje různé masné výrobky, uvede příklady rozliší druhy masných konzerv popíše správný způsob skladování masových konzerv 	<p>19. Masné výrobky</p> <ul style="list-style-type: none"> charakteristika druhy <p>Masové konzervy – druhy, skladování</p>	6
<ul style="list-style-type: none"> orientuje se v dělení ryb charakterizuje rybí maso popíše složení rybího masa pozná známé druhy sladkovodních i mořských ryb charakterizuje korýše a měkkýše, rozdělí je a pozná druhy objasní využití korýšů a měkkýšů ve stravování 	<p>20. Ryby</p> <ul style="list-style-type: none"> rozdělení charakteristika a složení rybího masa <p>Korýši, měkkýši a ostatní vodní živočichové</p>	6
<ul style="list-style-type: none"> charakterizuje drůbeží maso a popíše jeho složení rozdělí drůbež a uvede příklady popíše skladování drůbeže uvede příklady výrobků z drůbežího masa 	<p>21. Drůbež</p> <ul style="list-style-type: none"> charakteristika a složení drůbežího masa druhy drůbeže skladování drůbeže <p>Drůbeží konzervy a výrobky z drůbežího masa</p>	6
<ul style="list-style-type: none"> charakterizuje a rozdělí zvěřinu, uvede příklady popíše úpravu a využití zvěřiny v kuchyni 	<p>22. Zvěřina</p> <ul style="list-style-type: none"> charakteristika a složení masa zvěřiny druhy zvěřiny kuchařská úprava zvěřiny 	4

<ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí význam nápojů ve výživě • charakterizuje jednotlivé druhy nápojů a dokáže je zařadit do skupin • uvede suroviny na výrobu piva • rozlišuje známé skupiny vín • definuje a rozdělí lihoviny • vysvětlí negativní vliv alkoholu na lidské tělo 	23. Nealkoholické a alkoholické nápoje <ul style="list-style-type: none"> • pitná voda • minerální voda • nealkoholické nápoje • alkoholické nápoje • vliv alkoholu na lidské tělo 	6
--	--	----------

6.10 STOLNIČENÍ

6.10.1 Počet celkových hodin

- 1. ročník – 32,
- 2. ročník – 32.

6.10.2 Obecné cíle

Předmět stolničení je jeden z odborných předmětů, který je úzce spojen hlavně s předmětem zařízení závodů a odborný výcvik. Cílem okruhu učiva je poskytnout žákům znalosti o malém a velkém stolním inventáři v obytných střediscích s jeho použitím a údržbou. Dále se žáci seznámí 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 profesnímu jednání a vystupování, k samostatné, svědomité práci a umění jednat s druhými lidmi. Jsou upozorňováni na nebezpečí alkoholismu a další návykové látky v souvislosti s profesí a na nutnost bojovat proti nim.

6.10.3 Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Práce ve stravování a Chování pracovníků ve stravovacím provozu.

V učivu jsou vysvětleny pojmy z oblasti stolničení a stolování, ovládnání techniky obsluhy a služeb ve stravovacích zařízeních. Podstatou je rozpoznání běžného a speciálního inventáře a jeho používání v praxi. Žáci se postupně učí sestavovat jídelní a nápojové lístky, přičemž se uplatňují znalosti gastronomických pravidel a znalost racionální výživy, seznamují se s jednoduchou technikou obsluhy až po složitější obsluhu, hlavně při slavnostních

příležitostech. Důraz je kladen na organizaci práce, komunikační schopnosti a využití získaných vědomostí v praktickém životě.

6.10.4 Pojetí výuky

Jednotlivé metody se během vyučovacího procesu prolínají a střídají. Průběžně se používají:

- monologické metody – vysvětlování, přednáška, výklad, popis,
- dialogické metody – rozhovor,
- práce s odbornou literaturou, samostatná práce s textem, naučné instruktážní filmy,
- samostatná i skupinová práce,
- odborné exkurze.

Během vyučovacího procesu jsou žáci seznamováni se soustavou vědomostí, které potřebují k vykonávání své budoucí profese.

6.10.5 Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení žáků je numerické v kombinaci se slovním. Jsou využívány metody diagnostické a kontrolní (hodnocení vědomostí, pracovních úloh, kontrola spojování vědomostí a dovedností při vytváření pracovních návyků). Žáci jsou hodnoceni v souladu s klasifikačním řádem školy, přičemž v konečném hodnocení se promítá celkový přístup žáka ke studiu, jeho připravenost na výuku a aktivní práce v hodinách.

6.10.6 Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Komunikativní kompetence – žáci jsou schopni vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání, formulovat své myšlenky, srozumitelně a souvisle, naslouchat pozorně druhým, zdůvodňovat své názory, vyslechnout názory druhých a vhodně na ně reagovat, vhodně se prezentovat při oficiálním jednání.

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, pracovní kariéru podle svých schopností.

Řešení pracovních a mimopracovních problémů – naučit se předcházet konfliktům, řešit konfliktní situace, které mohou vzniknout při výkonu povolání číšníka

Odborné kompetence – žáci jsou schopni uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, mají přehled o nových trendech v předmětu, znají způsoby skladování nápojů, sestavují menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, ovládají techniku odbytu, volí vhodné formy obsluhy podle prostředí a společenské příležitosti, volí vhodný inventář.

6.10.7 Průřezová témata

Občan demokratické společnosti

- Vytvoření demokratického prostředí, spolupráce při vyučování jak mezi žáky, tak mezi žákem a učitelem, diskuse k hodnocení,
- komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů.

Člověk a svět práce

- Využití poznatků v praktickém životě i v jiných předmětech,
- vést žáky k zodpovědnosti za vlastní život, za význam vzdělávání pro život a motivovat,
- k aktivnímu pracovnímu životu a úspěšné kariéře.

Člověk a životní prostředí

- Ekologie člověka,
- životní prostředí člověka,
- ochrana přírody, prostředí a krajiny.

6.10.8 Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

1. ročník – 32 hodin

Výsledky vzdělávání a kompetence	Rozpis učiva	Hodin. dotace
Žák: <ul style="list-style-type: none">• dodržuje obecné a pro obor specifické zásady bezpečnosti práce, ochrany zdraví při práci, hygieny práce atd.• vysvětlí pojem estetika	Význam stolničení Hygienické a bezpečnostní předpisy v provozovnách společného stravování <ul style="list-style-type: none">• osobní hygiena• pracovní hygiena• bezpečnost práce při obsluze• estetika	1 2 1 1
<ul style="list-style-type: none">• dokáže rozlišit pojem stolničení a stolování• zná význam odbytu• zná zásady správného a společenského chování• vysvětlí rozdíl mezi základními a ostatními pomůckami číšníka	Základní pojmy a obecné zásady společenského chování <ul style="list-style-type: none">• význam stolování a stolničení• význam a úkoly odbytu• chování ve společnosti, na pracovišti, ve styku s hosty a při jídle• vzhled číšníka a jeho pracovní	1 1 2

	pomůcky	1
<ul style="list-style-type: none"> • popíše přípravu pracoviště na provoz • rozlišuje malý, velký a pomocný stolní inventář a jeho použití 	Zařízení a vybavení na úseku obsluhy <ul style="list-style-type: none"> • úklidové a přípravné práce • rozdělení inventáře 	4
<ul style="list-style-type: none"> • je seznámen s gastronomickými pravidly a jejich významem pro společné stravování • uvádí druhy a náležitosti jídelního a nápojového lístku • sestavuje jídelní a nápojový lístek • umí sestavit menu k různým příležitostem • správně doporučí nápoj k jednotlivým druhům pokrmů 	Gastronomická pravidla <ul style="list-style-type: none"> • druhy a náležitosti jídelních lístků • zásady sestavování jídelních a nápojových lístků • menu 	2 3 3
<ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje základní pravidla obsluhy • vyjmenuje zásady obsluhy • zná organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku a jejich povinnosti 	Základní pravidla obsluhy <ul style="list-style-type: none"> • základní pravidla obsluhy • zásady obsluhy • systémy a technika obsluhy 	4 2 4

2. ročník – 32 hodin

Výsledky vzdělávání a kompetence	Rozpis učiva	Hodin. dotace
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí jednotlivé způsoby nabídky a rozdíl mezi nimi • zná způsoby prodeje a placení 	Způsoby nabídky a prodej <ul style="list-style-type: none"> • různé formy nabídky • způsoby prodeje a placení 	4
<ul style="list-style-type: none"> • je seznámen s možností vyšší formy obsluhy • vysvětlí podávání jednotlivých chodů a jejich zvláštnosti 	Podávání jídel a nápojů <ul style="list-style-type: none"> • jednoduchá a složitá forma obsluhy • podávání snídaní, obědů a večeří 	12
<ul style="list-style-type: none"> • dokáže objednávkou hostiny • rozlišuje různé druhy slavnostních hostin • zná postup obsluhy při slavnostní hostině 	Slavnostní příležitosti <ul style="list-style-type: none"> • objednávka hostiny • příprava a organizační zajištění • příprava místnosti a slavnostní tabule • slavnostní obsluha 	6

• dokáže přípravu místnosti i tabule		
• zná a dokáže popsat různé požadavky hostů ze zahraničí	Zvyklosti zahraničních hostů	2
	Příprava na závěrečné zkoušky	8

6.11 ODBORNÝ VÝCVIK

6.11.1 Počet celkových hodin

- 1. ročník – 576,
- 2. ročník – 576.

6.11.2 Obecné cíle

Vyučovací předmět odborný výcvik vede k vytvoření dovedností a návyků potřebných při přípravě běžných teplých i studených pokrmů a při jednoduché obsluze hostů. Žáci získávají vědomosti o technickém a technologickém zařízení, učí se je používat a dbát o jejich údržbu. Žáci získávají důležité znalosti v oblasti hygieny a bezpečnosti práce v provozu společného stravování, seznamují se s různými druhy potravin, jejich hospodárným využitím a technologickým zpracováním s důrazem na uplatňování zásad racionální výživy.

Žáci jsou cílevědomě vedeni k samostatné i týmové práci, aktivnímu přístupu k pracovnímu životu a profesní kariéře i schopnosti přizpůsobovat se požadavkům trhu práce.

Dále žák získává vědomosti potřebné k technologické přípravě pokrmů od předběžné přípravy až k finálnímu výsledku.

6.11.3 Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Práce ve stravování a Chování pracovníků ve stravovacím provozu. Předmět je úzce propojen s teoretickými odbornými předměty Zařízení závodů, Technologie, Potraviny a výživa a Stolničení. Poznatky z předmětu Odborný výcvik by měl žák dokázat aplikovat i v těchto teoretických předmětech.

Během odborného výcviku se žák průběžně seznamuje s hygienickými a bezpečnostními předpisy, s pracovními nástroji a technologickým zařízením výrobního střediska, vybavením a inventářem odbytového střediska. Žák si dokáže racionálně organizovat pracovní činnosti a připravit výrobní středisko k jednoduchým pracovním činnostem. Dále je žák seznamován se základy normování, s recepturami teplých a studených pokrmů, orientuje se v základních tepelných úpravách. Prakticky dokáže předběžné zpracování potravin rostlinného i

živočišného původu, připravit polévky, omáčky, další různé pokrmy a jednoduché moučníky typické pro českou kuchyni.

Výsledek vzdělávání se neustále zaměřuje na vedení žáků ke slušnosti, aktivnímu zapojování do pracovních činností, samostatnosti, kooperaci a plnění povinností.

6.11.4 Pojetí výuky

Jednotlivé metody a formy se vzájemně během vyučovacího procesu prolínají a střídají. Výuka odborného výcviku probíhá skupinovou formou ve cvičné kuchyni.

Průběžně se používají:

- monologické metody – vysvětlování, instruktáž,
- dialogické metody – rozhovor, práce s odbornou literaturou,
- metody názorně demonstrační – pozorování, předvádění, ukázka, instruktáž,
- z hlediska aktivity a samostatnosti žáků – problémové metody, pozorování, poznávání, inscenační metody,
- formy výuky – frontální, skupinové a individuální vyučování.

Pomůcky: materiální vybavení kuchyně, odborná literatura (receptury), předepsané pracovní oblečení, technické a technologické zařízení, pracovní pomůcky.

6.11.5 Hodnocení výsledků žáků

Vychází z klasifikačního řádu školy, je používáno slovní i numerické hodnocení. Žáci jsou hodnoceni průběžně, posuzuje se kvalita provedené práce, pracovní přístup, schopnost spolupráce i samostatnost, dodržování technologických postupů, hygieny a BOZP při práci. U žáků jsou hodnoceny chování, odpovědnost, kvalita práce, odpovídající výsledek.

6.11.6 Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Během odborného výcviku jsou uplatňovány všechny klíčové kompetence se zaměřením na kompetence odborné. Vzdělání je zaměřeno na vytvoření pozitivního vztahu k oboru a zvládnutí všech dovedností potřebných k vykonávání povolání pomocného pracovníka ve stravovacích službách. Aby si žák byl vědom náročnosti zvoleného oboru, dokázal se správně vyjadřovat, vyrovnat se s pracovními i osobními problémy, uměl se začlenit do kolektivu a přizpůsobit se pracovním podmínkám a stal se tak plnohodnotným členem společnosti.

6.11.7 Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

Žák se naučí řešit konfliktní situace na pracovišti i v životě a spolupracovat v týmu.

Člověk a svět práce

Žák je motivován k aktivnímu pracovnímu životu a umí si vyhledat potřebné odborné informace.

Člověk a životní prostředí

Žák zachází zodpovědně se surovinami, jedná s nimi hospodárně z hlediska ekonomického i ekologického.

6.11.8 Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

1. ročník – 576 hodin

Výsledky vzdělávání a kompetence	Rozpis učiva	Hodin. dotace
Žák: <ul style="list-style-type: none">• dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence• při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy• dokáže uvést příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci• umí základy první pomoci• uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence <ul style="list-style-type: none">• pracovněprávní problematika BOZP• bezpečnost technických zařízení• první pomoc	5 5
<ul style="list-style-type: none">• je seznámen s uplatněním kritických bodů, např. HACCP,• dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech,• využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitační řád,	Hygienické zásady <ul style="list-style-type: none">• vystavení zdravotního průkazu• hygienické předpisy• kritické body (HACCP)• prostředky pro úklid a sanitaci	5 5
<ul style="list-style-type: none">• uplatňuje zásady společenského chování k hostům i na pracovišti• dbá na svůj zevnějšek i osobní	Komunikace ve službách <ul style="list-style-type: none">• společenské chování, základní společenská a profesní pravidla	10

<p>hygienu, udržuje v čistotě pracovní oděv</p> <ul style="list-style-type: none"> • řídí se pokyny nadřízených • spolupracuje v týmu 	<p>(chování na pracovišti i ve styku s hostem)</p> <ul style="list-style-type: none"> • pracovní oděv • práce v týmu 	<p>5</p> <p>5</p>
<ul style="list-style-type: none"> • dokáže rozčlenit výrobní střediska a charakterizovat jejich vybavení • používá zařízení skladů potravin • obsluhuje a udržuje technologická zařízení podle pokynů 	<p>Výrobní středisko</p> <ul style="list-style-type: none"> • základní členění a vybavení výrobního střediska • sklady, základní vybavení • technologická zařízení ve výrobě • seznámení s uspořádáním pracoviště odborného výcviku 	<p>10</p> <p>5</p> <p>10</p> <p>6</p>
<ul style="list-style-type: none"> • připraví pracoviště na provoz, • vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů • vysvětlí úlohu pracovníků ve výrobním středisku, • vysvětlí úlohu pracovníků v odbytovém středisku, • dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram, • udržuje pořádek na pracovišti během provozu, 	<p>Organizace práce ve stravovacím provozu</p> <ul style="list-style-type: none"> • organizace a rozdělení práce v úseku výroby a odbytu (pracovní povinnosti kuchaře a obsluhujícího) • příprava a úklid pracoviště 	<p>10</p> <p>10</p>
<ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje druhy a vybavení odbytových středisek, • rozlišuje malý a velký stolní inventář a způsoby jeho ošetřování, 	<p>Odbytová střediska</p> <ul style="list-style-type: none"> • úkoly odbytu • druhy odbytových středisek • vybavení, zařízení a inventář na úseku obsluhy 	<p>5</p> <p>5</p> <p>10</p>

<ul style="list-style-type: none"> • používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů, • orientuje se v základních předběžných a tepelných úpravách, dokáže je popsat, • opracovává a upravuje suroviny, • připravuje běžné teplé pokrmy dle technologického postupu podle pokynů, • připravuje pokrmy z polotovarů podle údajů na obalu, • podle pokynů připravuje vybrané pokrmy studené kuchyně, • používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po skončení provozu podle pokynů, • expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, • připravuje běžné jednoduché moučníky a teplé nápoje, 	<p>Technologie přípravy pokrmů</p> <ul style="list-style-type: none"> • inventář pro přípravu pokrmů 10 <p>Úprava surovin – základní technologické úpravy</p> <ul style="list-style-type: none"> • předběžná úprava surovin rostlinného původu (brambor, zeleniny, luštěnin, ovoce) 60 • předběžná úprava mas (jatečných mas, ryb, drůbeže) 60 • základní tepelné úpravy (vaření, dušení, pečení, smažení, gratinování) 130 <p>Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů teplé a studené kuchyně a jednoduchých moučníků</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>polévky</i> – příprava polévek, druhy polévek, předběžná úprava surovin na přípravu polévek 60 • <i>zavářky a vložky do polévek</i>– p. ú. surovin na přípravu vložek a zavářek, příprava různých druhů 40 • <i>přílohy a doplňky k hlavním jídlům</i> – rozdělení, příprava základních druhů příloh a doplňků a předběžná úprava surovin k jejich přípravě 60 • teplé nápoje 20 • estetická úprava a expedice pokrmů 15 	
<ul style="list-style-type: none"> • pracuje v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí, • nakládá s odpady a obaly podle pokynů, dbá na třídění odpadů, 	<p>Ochrana životního prostředí</p> <ul style="list-style-type: none"> • ochrana životního prostředí 5 • nakládání s odpady a obaly 5 	

2. ročník – 576 hodin

Výsledky vzdělávání a kompetence	Rozpis učiva	Hodin. dotace
Žák:	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci,	

<ul style="list-style-type: none"> • dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence • při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy • dokáže uvést příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci • umí základy první pomoci • uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu 	<p>hygiena práce, požární prevence</p> <ul style="list-style-type: none"> • pracovněprávní problematika BOZP • bezpečnost technických zařízení • první pomoc 	<p>5 5 6</p>
<ul style="list-style-type: none"> • je seznámen s uplatněním kritických bodů, např. HACCP • dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech • využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitační řád 	<p>Hygienické zásady</p> <ul style="list-style-type: none"> • hygienické předpisy • kritické body (HACCP) • prostředky pro úklid a sanitaci 	<p>5 5 5</p>
<ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě, • vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin, • vyzná se v označení potravin a nápojů na etiketě, • objasní podstatu racionální výživy, • uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků, 	<p>Potraviny a nápoje ve výživě</p> <ul style="list-style-type: none"> • charakteristika potravin a nápojů • skladování potravin a nápojů • racionální výživa 	<p>20 10 10</p>
<ul style="list-style-type: none"> • zná gastronomická pravidla • umí sestavit menu, jídelní a nápojový lístek • používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů • orientuje se v základních předběžných a tepelných úpravách, 	<p>Technologie přípravy pokrmů</p> <ul style="list-style-type: none"> • inventář pro přípravu pokrmů • úprava surovin • základní technologické úpravy <p>Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů teplé a studené</p>	<p>20 30 40</p>

<p>dokáže je popsat</p> <ul style="list-style-type: none"> • opracovává a upravuje suroviny • připravuje běžné teplé pokrmy dle technologického postupu podle pokynů • připravuje pokrmy z polotovarů podle údajů na obalu • podle pokynů připravuje vybrané pokrmy studené kuchyně • používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po skončení provozu podle pokynů • expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici • připravuje běžné jednoduché moučníky a teplé nápoje 	<p>kuchyně a jednoduchých moučníků</p> <ul style="list-style-type: none"> • menu, gastronomická pravidla, jídelní a nápojový lístek 20 • bezmasá jídla + vegetariánská kuchyně 30 • omáčky – význam, rozdělení, příprava surovin na přípravu omáček, příprava omáček, zjemňování, ochucování aj., 50 • moučníky – význam, podávání, příprava surovin na moučná jídla, příprava moučníků, náplně do těst, šlehané hmoty a polevy 50 • pokrmy studené kuchyně – význam, druhy, úprava surovin k výrobě studených pokrmů, příprava studených pokrmů 50 • pokrmy na objednávku 40 • pokrmy cizích kuchyní 20 • teplé a studené nápoje 15 • estetická úprava a expedice pokrmů 5 	
<ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje různé formy obsluhy • sklízí, ošetřuje a udržuje inventář • zabezpečí inventář po ukončení provozu • zvládá jednoduchou obsluhu hostů 	<p>Základy obsluhy</p> <ul style="list-style-type: none"> • inventář, údržba, použití 15 • formy a pravidla obsluhy 30 • technika podávání pokrmů a nápojů při jednoduché obsluze 30 • slavnostní příležitosti 30 	
	<p>Příprava na závěrečné zkoušky</p>	<p>30</p>