

Školní vzdělávací program

Střední škola živnostenská a
Základní škola, Planá, Kostelní 129

65–51–E/01 Kuchařské práce

Platnost od 1. září 2014

Obsah

1	Identifikační údaje	6
1.1	Identifikační údaje oboru.....	6
1.2	Předkladatel	6
1.3	Zřizovatel.....	6
2	Profil absolventa	7
2.1	Pracovní uplatnění absolventa.....	7
2.2	Výsledky vzdělávání	7
2.3	Způsob ukončení vzdělávání, potvrzení dosaženého vzdělání a kvalifikace	8
3	Charakteristika vzdělávacího programu	9
3.1	Pojetí vzdělávání	9
3.2	Realizace klíčových kompetencí	9
3.2.1	Kompetence k učení.....	10
3.2.2	Kompetence k řešení problémů.....	10
3.2.3	Komunikativní kompetence	10
3.2.4	Personální a sociální kompetence	10
3.2.5	Občanské kompetence a kulturní povědomí	10
3.2.6	Kompetence k pracovnímu uplatnění	11
3.2.7	Matematické kompetence	11
3.2.8	Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi	11
3.3	Organizace výuky	11
3.4	Metody výuky.....	11
3.5	Způsob realizace praktického vyučování	12
3.6	Způsoby a kritéria hodnocení žáků	12
3.7	Práce se žáky se speciálními vzdělávacími potřebami.....	13
3.8	Vzdělávání žáků se sociálním znevýhodněním.....	13
3.9	Práce s nadanými žáky	14
3.10	Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence	14
3.11	Podmínky pro přijetí ke vzdělávání.....	14
3.12	Zdravotní způsobilost.....	14
3.13	Charakteristika školy	15
3.14	Mezinárodní spolupráce	16
3.15	Podmínky realizace ŠVP	16
3.15.1	Prostorové a materiální podmínky	16
3.15.2	Personální podmínky.....	17
3.16	Začlenění průřezových témat	17

3.16.1	Občan v demokratické společnosti	17
3.16.2	Člověk a životní prostředí	17
3.16.3	Člověk a svět práce	18
3.16.4	Informační a komunikační technologie.....	18
4	Učební plán	19
4.1	Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP.....	19
4.2	Ročníkový učební plán	20
4.3	20
4.4	Přehled využití týdnů.....	20
5	Učební osnovy.....	22
5.1	Jazykové vzdělávání.....	22
5.1.1	Český jazyk a literatura.....	22
5.2	Občanský vzdělávací základ	37
5.2.1	Občanská výchova	37
5.3	Matematické vzdělávání.....	50
5.3.1	Matematika.....	50
5.4	Estetické vzdělávání	56
5.5	Vzdělávání pro zdraví	56
5.5.1	Tělesná výchova.....	56
5.6	Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	63
5.6.1	Informační a komunikační technologie.....	63
5.7	Odborné vzdělávání.....	69
5.7.1	Chování pracovníků ve službách	69
5.7.2	Potraviny a výživa.....	69
5.7.3	Zařízení závodů.....	78
5.7.4	Stolničení	83
5.7.5	Technologie	87
5.7.6	Hospodářské výpočty	96
5.7.7	Odborný výcvik.....	101
6	Spolupráce s rodiči a ostatními sociálními partnery	118
7	Autoevaluace školy	120

1 Identifikační údaje

1.1 Identifikační údaje oboru

Název oboru:	Stravovací a ubytovací služby
Název ŠVP:	Kuchařské práce
Kód:	65-51-E/01
Stupeň vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka studia:	3 roky
Forma studia:	denní forma vzdělávání
Platnost:	od 1. září 2014

1.2 Předkladatel

Název školy:	Střední škola živnostenská a Základní škola, Planá
REDIZO:	600009971
IČ:	48326437
Adresa školy:	Kostelní 129, 348 15 Planá
Ředitel:	Mgr. Josef Mára
Hlavní koordinátor:	Ing. Petra Pechová
Kontakty:	sekretariát 374 750 511
Telefon:	ředitel školy 374 750 519
E-mail:	sekretariat@sszplana.cz
WWW:	sszplana.cz

1.3 Zřizovatel

Název:	Plzeňský kraj
IČ:	70890366
Kontakt:	vedoucí OŠMS JUDr. Jaroslava Havlíčková
Adresa:	Škroupova 18, Plzeň
Telefon:	377 195 529
Fax:	377 196 364
E-mail:	posta@plzensky-kraj.cz
WWW:	kr-plzensky.cz

2 Profil absolventa

Název a adresa školy:	SŠŽ Planá, Kostelní 129
Kód a název oboru vzdělání:	65–51–E/01 Stravovací a ubytovací služby
Název ŠVP:	Kuchařské práce
Forma studia:	Denní
Délka studia:	3 roky
Stupeň poskytovaného vzdělávání:	Střední vzdělání s výučním listem
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2014 počínaje 1. ročníkem

2.1 Pracovní uplatnění absolventa

Absolvent oboru kuchařské práce je středoškolsky vzdělaný pracovník se všeobecným i odborným vzděláním. Po odborné stránce je schopen uplatnit se v těchto pracovních pozicích: skladník v hotelovém či lázeňském provozu, zaměstnanec v provozovnách rychlého občerstvení, ve výrobě lahůdek, pomocný kuchař či kuchař v restauračním provozu, prodejce potravin, masa a uzenin. Může se uplatnit i při jednoduché obsluze a výrobě nápojů.

2.2 Výsledky vzdělávání

Absolvent v oblasti výkonu profese

- prakticky využívá poznatků o různých druzích surovin, používaných strojích a zařízeních, technologických postupech při zhotovování pokrmů
- připravuje a uspořádává své pracoviště ve výrobním středisku
- posoudí vlastnosti jednotlivých druhů potravin a zvolí vhodný technologický postup při zhotovování pokrmů
- orientuje se v technologických postupech přípravy pokrmů
- orientuje se v recepturách teplých, studených a dietních pokrmů a použije vhodné technologické postupy
- určuje spotřebu základních surovin a ingrediencí
- kontroluje kvalitu provedené práce
- připravuje pracoviště na provoz

Žák je veden tak, aby

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

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolvent

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

2.3 Způsob ukončení vzdělávání, potvrzení dosaženého vzdělání a kvalifikace

- Vzdělávání je ukončeno závěrečnou zkouškou. Její obsah a organizace se řídí platnými předpisy. Závěrečná zkouška je zahájena v prvním týdnu měsíce června a skládá se ze 3 částí, písemné, praktické a ústní zkoušky před zkušební komisí.
- Dokladem o získání středního vzdělání s výučním listem ve Školním vzdělávacím programu Kuchařské práce je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.
- K dokladům o ukončení studia je žákům vydán i Europass (v českém i cizím jazyce), což je první evropský doklad o vzdělání držitele, jeho kompetencích, pracovních zkušenostech a jeho vzdělávací cestě. Tento dokument je uznáván ve všech zemích EU.
- Absolvent je připraven si své specifické znalosti v oboru rozšířit prostřednictvím školení a kurzů.

3 Charakteristika vzdělávacího programu

3.1 Pojetí vzdělávání

Koncepce školy – vymezení základního cíle

Poskytnout žákům kvalitní výchovu a vzdělání ve zvoleném oboru. Vytvořit podmínky pro další vzdělávání, komunikaci mezi lidmi a uplatnění v životě.

Rozvíjet osobnost každého žáka, aby byl schopen samostatně myslet, svobodně se rozhodovat a projevat se jako demokratický občan, to vše v souladu s obecně uznávanými životními a mravními hodnotami.

Prostředky k dosažení cíle

Základním prostředkem k dosažení cílů je plnění Školního vzdělávacího programu, který vychází z požadavků RVP a získaných zkušeností. Je důležité, aby vedle cílů poznávacích byly plněny i cíle hodnotové, orientované k formování osobnostních rysů.

Přecházet od encyklopedického pojetí vzdělávání ke komplexnímu vnímání světa. Ve stylu výuky dávat přednost dialogickým metodám, samostatné práci, rozvoji tvořivosti, nácviku metod sebevzdělávání. Využívat přirozené aktivity žáků.

Zaměřovat se na celkové kulturní prostředí školy, na kvalitu řízení a na systém mezilidských vztahů. Ten je dán především vztahy mezi učiteli a žáky, mezi učiteli a ostatními pracovníky školy, učiteli a rodiči, vztahy mezi vedením školy a pedagogickým sborem a v neposlední řadě i mezi učiteli samotnými a mezi žáky samotnými.

Podporovat a rozvíjet loajalitu ke škole, která je dána podporou cílů školy a zájmem o vše, co s prací školy souvisí. Vytvářet a podporovat pocit hrdosti na vlastní školu.

Vytvářet prostor pro všechny žáky – talentované, průměrné i méně úspěšné. Ve spolupráci s výchovnou poradkyní věnovat náležitou péči žákům se specifickými poruchami učení a chování.

Velmi intenzivně spolupracovat s rodiči, poskytovat jim základní a objektivní informace o škole a informovat je o studijních výsledcích žáků. Rozvíjet vzájemný oboustranný tok informací, spolupracovat s nimi jako s rovnocennými partnery, respektovat jejich názory a připomínky. Zapojit je do činnosti školy – připravit pro ně kulturní programy, jako je den otevřených dveří, výstavy prací žáků apod. Pěstovat u nich pocit, že jsou na škole vždy vítáni.

Veřejnosti poskytovat základní informace o životě školy, nabízet jim vhodné služby – počítačové kurzy, pronájmy nevyužitých prostor, stravování ve školní jídelně, ubytování na domově mládeže atd. Propagovat školu v médiích, spolupracovat s regionálním tiskem.

V souvislosti se současnými trendy se škola zaměří na výpočetní techniku, aby i žáci OU postupně získávali základní počítačovou gramotnost. Klást důraz na začlenění moderních informačních technologií do výuky.

3.2 Realizace klíčových kompetencí

Realizace klíčových kompetencí žáků není vázána na konkrétní vyučovací předměty. Klíčové kompetence jsou rozvíjeny v teoretickém i praktickém vyučování a prostřednictvím dalších aktivit, doplňujících výuku. K utváření a rozvíjení klíčových kompetencí žáků jsou využívány společné postupy, metody a formy práce, příležitosti a aktivity, které jsou vymezeny na úrovni školy s tím, že budou v rámci vzdělávacího procesu uplatňovány všemi učiteli.

3.2.1 Kompetence k učení

Vedeme žáky k pochopení významu celoživotního vzdělávání. Učíme je samostatně vyhledávat a třídit informace všech typů (encyklopedie, časopisy, internet apod.) a efektivně je využívat. Učíme žáky čtení s porozuměním, práci s textem, vyhledávání informací. Vedeme žáky k sebehodnocení, žáci si stanovují dostupné cíle a hodnotí míru kvality jejich dosažení. Hodnotí jednak sami sebe, dále i ostatní spolužáky v rámci řízené diskuse. Učíme žáky organizovat a řídit vlastní učení a motivovat pro další učení. Podněcujeme je k účasti na různých soutěžích a pracujeme s nimi na přípravě. Učíme žáky propojovat získané vědomosti do širších celků a k jejich praktickému využití v budoucím profesním životě.

3.2.2 Kompetence k řešení problémů

Podporujeme schopnost logického myšlení a tvořivé práce. Učíme žáky využívat získané vědomosti při řešení různých praktických problémů, k orientaci v běžných životních situacích. Podporujeme týmovou práci a hledání variant řešení různých úkolů. Důraz klademe na samostatnost a schopnost převzít odpovědnost za svá rozhodnutí.

3.2.3 Komunikativní kompetence

Vedeme žáky k výstižnému, souvislému a kultivovanému ústnímu i písemnému projevu, a to nejen ve škole. Důraz je kladen na rozšiřování a obohacování slovní zásoby, získávání nové terminologie z dějin literatury, literárních druhů a žánrů, žáci se zúčastňují divadelních a filmových představení, je kladen důraz na chování, vystupování, reprezentaci školy. Hodnotí zhlédnutá divadelní a filmová představení, posoudí také chování spolužáků, jejich estetické vyjadřování na veřejnosti, popíší vhodné společenské chování. Podporujeme schopnost žáků diskutovat a vhodně argumentovat, ale také naslouchat ostatním. Učíme žáky rozpoznat manipulativní a neproduktivní komunikaci a vhodně na ni reagovat. Rovněž vedeme žáky k zásadám vhodného a slušného chování a vystupování nejen ve vztahu učitel – žák, ale i mezi sebou navzájem.

Klademe důraz na rozvoj schopnosti aktivně komunikovat. Žáci umí komunikovat v běžných životních situacích, poskytnout osobní údaje, rozumí přiměřeně náročnému textu.

3.2.4 Personální a sociální kompetence

Vedeme žáky k organizování práce ve skupině, k vyhodnocení práce ve skupině, ale také k samostatné práci. Vedeme je k rozvíjení schopnosti organizovat a podílet se na vytváření pravidel spolupráce, k upevňování vztahu s druhými. Vedeme žáky k ovládnutí emocí, k pochopení toho, jaký prospěch mohou mít z naslouchání druhým, jak důležitá je vzájemná pomoc. Žáci jsou motivováni k přijímání kulturních odlišností jiných sociálních skupin či jiných etnik.

3.2.5 Občanské kompetence a kulturní povědomí

Vedeme žáky k respektu k druhým, k odmítání násilí, k aktivní pomoci, k respektování práv jednotlivce, k úctě ke kulturnímu dědictví. Vedeme žáky k aktivnímu zájmu o politické a společenské dění u nás a ve světě i o veřejné záležitosti místního charakteru. Žák diskutuje o aktuální ekonomické situaci v ČR a ve světě, vyjadřuje svůj názor. Zařazením přednášek, rozhovorů a dalších vhodných témat a příkladů z praxe vedeme žáky k tomu, aby jednali odpovědně, samostatně, aktivně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale pro zájem veřejný, aby dbali na dodržování zákonů a pravidel chování, respektovali práva a osobnost druhých lidí, vystupovali proti nesnášenlivosti, diskriminaci, jednali v souladu s morálními principy, přispívali

k uplatňování hodnot demokracie, aktivně se zajímali o politické a společenské dění u nás a ve světě i o veřejné záležitosti lokálního charakteru a chápali význam životního prostředí pro člověka. Výchova je proto doplňována pravidly ekologické (environmentální) výchovy a dbá na dodržování systému třídění odpadů (zapojení do projektu Recyklohraní). Ekologickou výchovu realizujeme i na školních výletech a exkurzích.

3.2.6 Kompetence k pracovnímu uplatnění

Motivujeme žáky k aktivnímu zapojení do oblasti „Světa práce“. Učitel vede žáky k objektivnímu sebehodnocení a aktivnímu posouzení reálných možností při profesní orientaci. Realizací odborného výcviku na pracovištích u fyzických či právnických osob je vedeme k poznávání pracovního kolektivu a začlenění do něj.

3.2.7 Matematické kompetence

Vedeme žáky k využívání matematických dovedností v různých pracovních i životních situacích. Při řešení příkladů v matematice a při konkrétních technologických výpočtech žáci volí odpovídající matematické postupy a techniky a používají vhodné algoritmy, umí provést reálný odhad výsledku řešení. V odborných předmětech výživa, technologie, hospodářské výpočty a v odborném výcviku při výpočtu množství surovin umí používat a správně převádět jednotky. Při určování kvality surovin, přepočtu technologických postupů využívají tabulky, diagramy a grafy.

3.2.8 Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi

Při vyhledávání informací se žáci naučí pracovat s osobním počítačem a s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií, získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak z internetu a dále pak s nimi pracovat.

3.3 Organizace výuky

Výuka je organizována formou čtrnáctidenních cyklů, ve kterých se střídá týden teoretického vyučování s týdnem praktického vyučování. Teoretická výuka probíhá ve škole, praktická výuka na odborných pracovištích. Důležitá je návaznost a propojení jednotlivých tematických celků z různých odborných předmětů a jejich aplikace v rámci odborného výcviku. Vyučující se musí průběžně zabývat otázkami hygieny, bezpečnosti a ochranou zdraví při práci.

3.4 Metody výuky

Vedle tradičních metod vyučování (výklad, vysvětlování, procvičování pod dohledem učitele) využíváme:

- diskuse
- skupinové práce žáků
- exkurze
- samostatné práce
- učení se z textu a vyhledávání informací
- samostudium a domácí úkoly
- videoprojekce a názorné ukázky
- využívání prostředků ICT

3.5 Způsob realizace praktického vyučování

Praktické vyučování probíhá v prvním ročníku ve školních cvičných kuchyních, ve druhém a třetím ročníku na smluvně zajištěných pracovištích u fyzických či právnických osob, které mají oprávnění k činnosti.

V hodinách odborného výcviku se třída dělí do skupin podle platných předpisů a podmínek školy z důvodů zabezpečení požadavků kladených na odbornou přípravu a bezpečnost práce.

3.6 Způsoby a kritéria hodnocení žáků

Hodnocení žáků je nedílnou součástí výchovně vzdělávacího procesu probíhajícího ve škole. Je běžnou činností, kterou učitel ve škole vykonává v souladu s vnitřním klasifikačním řádem školy průběžně po celý školní rok.

Při hodnocení žáků uplatňují učitelé tyto obecné zásady

Cílem a základem každého hodnocení je poskytnout žákovi zpětnou vazbu, tj. informaci o tom, jak danou problematiku zvládá, co se naučil, v čem se zlepšil, v čem dělá chyby.

Učitel hodnotí konkrétní ověřovaný problém, nehodnotí osobu žáka. Neuplatňuje mocenské postoje, ale vytváří bezpečné prostředí založené na partnerském vztahu k žákům.

S chybou či nedostatkem se dále pracuje, chyba je součástí procesu každého učení, práce s chybou je příležitostí ke zlepšení.

Součástí hodnocení musí být konkrétní rada, jak má žák dále postupovat, aby nedostatky odstranil.

Hodnocení musí být pro žáky motivující, musí vést k pozitivnímu vyjádření.

Hodnocení nesmí být zaměřeno na srovnání žáka se spolužáky, soustředíme se na individuální pokrok každého žáka, nesmí docházet k rozdělování žáků na schopné a neschopné, úspěšné a neúspěšné.

Učitel uplatňuje vždy přiměřenou náročnost a pedagogický takt. Přihlíží k individuálním zvláštnostem žáků, k tomu, že žák mohl v průběhu klasifikačního období zakolísat v učebních výkonech pro určitou indispozici (dlouhodobá nemoc, zhoršené rodinné poměry apod.)

Žáci jsou vedeni k sebehodnocení, učí se hodnotit individuální výsledek práce a přínos pro druhé. Učí se posoudit vynaložené úsilí i svoje možnosti a rezervy.

Žáci musí být předem seznámeni s výukovými cíli, musí znát kritéria hodnocení.

Hodnocení žáka zahrnuje kromě prospěchu i jeho píli a vztah ke vzdělávání a zvolenému oboru.

Podklady pro klasifikaci a hodnocení

- soustavné sledování výkonů žáka a jeho připravenost na vyučování
- průběžné diagnostické pozorování žáka
- zkoušení písemné, ústní, praktické
- didaktické testy
- sledování aktivity žáka, jeho píle, připravenosti a snahy o zlepšení
- analýza zvládnutí výstupů jednotlivých vyučovaných předmětů
- zaznamenávání změn v chování žáka, v jeho postojích a dovednostech

Učitel konzultuje své závěry s ostatními vyučujícími, přihlíží k případným lékařským zprávám či zprávám z PPP. Hodnocení musí být objektivní, musí podporovat osobnostní rozvoj žáka.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka je na vysvědčení vyjádřeno klasifikací. Klasifikační stupně jsou: 1 – výborný, 2 – chvalitebný, 3 – dobrý, 4 – dostatečný, 5 – nedostatečný. Průběžné hodnocení práce žáků je kombinací slovního hodnocení a klasifikace. Způsob hodnocení je zvolen podle typu činnosti. Převládá způsob hodnocení klasifikací. Podrobná pravidla hodnocení žáků

upravuje vnitřní klasifikační řád, ve kterém jsou uvedena kritéria hodnocení chování, výsledků vzdělávání, výchovná opatření a podmínky opravných zkoušek.

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

3.7 Práce se žáky se speciálními vzdělávacími potřebami

Způsob zajišťování vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků mimořádně nadaných vychází z platné vyhlášky o vzdělávání žáků, dětí a studentů se speciálními vzdělávacími potřebami a dětí, žáků a studentů mimořádně nadaných. Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami zajišťují ve spolupráci s pedagogicko-psychologickou poradnou a výchovným poradcem pedagogové v rámci svého odborného vzdělání. Jde převážně o žáky se specifickými vývojovými poruchami učení, pro které jsou upraveny vyučovací metody a metody prověřování.

Zásady pro práci s dětmi se specifickými poruchami učení

- klást reálné cíle, postupně zvyšovat nároky
- chválit nejen výkon, ale i jejich snahu
- hodnotit je samotné a srovnávat jeho dílčí úspěchy či nedostatky s jejich vlastní osobou
- pracovat s dítětem často, ale krátkodobě
- při práci odstranit rušivé vlivy
- snažit se navodit příjemnou, soustředěnou atmosféru při práci
- snažit se najít něco, v čem je dítě úspěšné
- zařazovat pravidelně relaxaci

Žáci s tělesným postižením nebo znevýhodněním jsou vzděláváni stejně jako ostatní žáci, v oblasti tělesné výchovy se přihlíží ke stanovisku odborného lékaře. V každém případě je uplatňován individuální přístup k žákům, který respektuje jejich individuální vlohy a potřeby a snaží se o jejich rozvoj.

3.8 Vzdělávání žáků se sociálním znevýhodněním

Do této skupiny patří žáci, kteří pocházejí z prostředí sociálně, kulturně a jazykově odlišného. Žáci z odlišného sociálně kulturního prostředí mohou spolupracovat s výchovným poradcem, který pomáhá učitelům i žákům při výuce a vzájemné komunikaci a zejména při komunikaci s rodinami těchto žáků. Velmi důležitá je i práce s ostatními žáky a jejich seznámení s problematikou týkající se spolužáků s určitým postižením či znevýhodněním.

Zásady pro práci s dětmi se sociálním znevýhodněním

- v případě potřeby vypracování individuálních vzdělávacích plánů
- skupinová nebo individuální péče
- menší počet žáků ve třídě
- specifické učebnice a pomůcky
- odpovídající metody a formy práce
- případná pomoc asistenta učitele
- pravidelná spolupráce s rodinou
- spolupráce s odborným pracovištěm
- vytváření příznivého klimatu pro působení těchto dětí na škole

3.9 Práce s nadanými žáky

Nadané žáky zapojujeme do různých soutěží. Vyučující žáky na tyto soutěže celoročně připravují a žáci mají možnost se při těchto aktivitách realizovat.

3.10 Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence

Neoddělitelnou součástí teoretického i praktického vyučování je problematika bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, hygieny práce a požární ochrany. Výchova k bezpečné a zdraví neohrožující práci vychází ve výchovně vzdělávacím procesu z požadavků právních a ostatních předpisů k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (zákonů, nařízení vlády, vyhlášek, technických předpisů a českých technických norem) platných v době výuky. Požadavky vybrané z těchto předpisů se musí vztahovat k výkonu konkrétních činností, které jsou obsahem teoretické výuky a odborného výcviku. Tyto požadavky musí být doplněny o informace o možných rizicích ohrožení života a zdraví, kterým jsou žáci při teoretickém i praktickém vyučování vystaveni, včetně informace o opatřeních na ochranu před působením těchto rizik. Prostory pro výuku musí odpovídat svými podmínkami požadavkům stanoveným zdravotnickými předpisy, zejména vyhláškou, kterou se stanoví hygienické požadavky na prostory a provoz škol, předškolních zařízení a některých školských zařízení, a nařízením vlády, kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví zaměstnanců při práci. Poučení žáků o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci a ověření jejich znalostí musí být prokazatelné. Návuk a procvičování praktických činností musí být v souladu s požadavky právních předpisů upravujících zákazy prací pro mladistvé (Zákoník práce) a v souladu s podmínkami, za nichž mladiství mohou konat zakázané práce z důvodu přípravy na povolání.

3.11 Podmínky pro přijetí ke vzdělávání

Přijímání ke vzdělávání se řídí zákonem č. 561/2004 Sb. (školský zákon) ve znění pozdějších předpisů. Právo studovat na naší škole mají žáci a další uchazeči podle schopností, vědomostí, zájmu a zdravotní způsobilosti, kteří ukončili povinnou školní docházku. Při přijímání ke studiu se hodnotí dosažené studijní výsledky z předchozího studia na ZŠ.

3.12 Zdravotní způsobilost

Podmínky zdravotní způsobilosti jsou stanoveny v Nařízení vlády o soustavě oborů vzdělání v základním, středním a vyšším odborném vzdělávání. Uchazeči o studium musí vyhovovat zdravotním požadavkům uvedeným pro tento obor vzdělání.

Uchazeči nesmí trpět zejména

- nemocmi pohybového ústrojí znemožňujícími práci ve vynucené poloze, dlouhé stání a fyzickou zátěž
- poruchami funkce horních končetin
- alergickým onemocněním kůže, dýchacích cest a spojivek
- prognosticky závažným onemocněním dýchacích cest, plic a kůže
- prognosticky závažným onemocněním srdce a oběhové soustavy vylučujícími velkou fyzickou zátěž
- subkompenzovaným a dekompenzovaným diabetes mellitus
- závažnými kolapsovými a záchvatovými stavy, včetně subkompenzované a dekompenzované epilepsie
- prognosticky závažnými poruchami zraku

Posouzení zdravotního stavu uchazeče provádí příslušný registrující praktický lékař. Po přijetí ke studiu předloží žák při nástupu do prvního ročníku zdravotní průkaz.

3.13 Charakteristika školy

Naše škola navazuje na mnohaletou tradici středoškolského a učňovského vzdělávání v Plané. V budově školy se v poválečných letech vyučovalo zemědělským oborům, škola v té době nesla název Zemědělská mistrovská škola, pro dívky zde byla otevřena Dívčí odborná škola. V sedmdesátých letech bylo učiliště vyřazeno ze sítě zemědělského školství a byla zde zřízena učňovská škola pro obory stavební a místního hospodářství. V devadesátých letech vzniklo střední odborné učiliště, které v současné době připravuje žáky na výkon budoucího povolání v tříletých učebních oborech SOU a OU. Realizujeme denní i dálkové nástavbové studium ukončené maturitní zkouškou.

Budova školy byla v minulých letech nákladně restaurována a modernizována. Její vnitřní prostory se nesnaží zapřít historický původ, ale splňují všechny praktické, estetické i hygienické požadavky naší doby.

Mimo tuto historickou budovu patří do komplexu budov školy i domov mládeže se školní jídelnou v Bezdrůžické ulici. Tyto objekty byly uvedeny do provozu v osmdesátých letech. Na domově mládeže jsou žáci ubytováni v pokojích po dvou či třech a mají k dispozici klubovny pro kulturní i sportovní vyžití. Samozřejmostí je přístup na PC s připojením na internet. O volný čas ubytovaných žáků se starají zkušení vychovatelé. Ve školní jídelně mají zajištěno celodenní stravování.

V areálu domova mládeže se též nacházejí odborné pracovny, šicí dílny a cvičné kuchyně.

Další součástí školy je odloučené pracoviště v Jateční ulici, kde jsou umístěny dílny stavebních oborů – malířské a natěračské práce, zednické práce, je zde vybudována i dílna pro obor truhlářské práce.

V rámci našeho regionu nejsme jedinou střední školou. Nabízíme však obory, které v této oblasti jiné školy nemají a které jsou založeny na dlouholeté tradici.

V rámci tohoto regionu jsme však jedinou školou, která nabízí obory i pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami.

Proč se připravovat na budoucí povolání právě na naší škole?

Vyučujeme obory, které jsou v tomto regionu žádané a naši absolventi nemají problém najít vhodné zaměstnání.

Výuka je založena na spolupráci s firmami, žáci dostávají kvalitní základ, a proto jsou velmi dobře uplatnitelní v praxi.

Strategické umístění školy – Planá je spádovou oblastí pro severozápadní část Plzeňského kraje a jižní část Karlovarského kraje.

Poskytujeme žákům široké spektrum služeb – ubytování, stravování, vstup do žákovské knihovny, připojení na internet v odborných učebnách i ve studovnách na domově mládeže, přístup ke kopírce, hromadné objednávání učebnic, zapůjčování učebnic, knih, audio a video nosičů, CD nosičů, dle zájmu žáků poskytujeme odborné konzultace, podáváme informace o možnosti dalšího studia, nabízíme služby v oblasti výchovného poradenství – pomoc při řešení školních i osobních problémů, pomoc s hledáním zaměstnání po ukončení studia, zajišťujeme dopravu na pracoviště odborného výcviku pro žáky stavebních oborů, žáci a studenti mají k dispozici nápojový automat i automat na potraviny.

Vybavenost odborných učeben je na vysoké úrovni.

Zajišťujeme i výuku oborů zařazených do speciálního školství.

Jsme školou rodinného typu – osobně známe všechny žáky, žáci znají všechny učitele. Nejsme anonymní – víme o sobě.

3.14 Mezinárodní spolupráce

Již od roku 1996 spolupracujeme s Berufsschule Wiesau. Postupem času vznikla tradice sportovního zápolení do kterého je zapojena i Hotelová škola v Mariánských Lázních. Každoročně se scházíme v jednom ze tří měst – v Plané, v Mariánských Lázních nebo ve Wiesau. Hlavním programem setkání bylo sportovní zápolení žáků škol v atletice a míčových hrách – fotbale a volejbale. Poslední setkání bývá spojeno s kulturním programem.

3.15 Podmínky realizace ŠVP

3.15.1 Prostorové a materiální podmínky

K zajištění teoretické výuky mají žáci k dispozici 5 velkých učeben s kapacitou 30 – 34 míst a 7 malých učeben s kapacitou do 15 až 18 míst a žákovskou knihovnu.

K tradici školy patří mimořádně kvalitní vybavení výpočetní technikou. Obdrželi jsme certifikát – školící středisko SIPVZ, který by nebylo možné získat bez odpovídajícího vybavení.

Plně využíváme dvě učebny výpočetní techniky s připojením na internet.

Dataprojektory jsou nejen v učebnách výpočetní techniky, ale i v odborných kmenových učebnách. Dále pak využíváme dvě barevné tiskárny, v každé učebně laserové tiskárny, scanner, webkamery, u každého PC sluchátka.

Učitelé mají k dispozici notebooky k využití ve výuce – prezentace prostřednictvím dataprojektorů na plátno.

PC s připojením na internet i na domově mládeže.

Kopírka pro žáky na chodbě s neomezeným přístupem.

Žáci mohou využívat telefonní automat na mince pro soukromé volání.

Bezbariérový pohyb po budově je možný pouze v přízemí, kde se nachází i bezbariérové sociální zařízení.

V přízemí je také umístěn automat na teplé a studené nápoje a automat na potraviny.

Budova školy má dále šest kabinetů s odbornými sbírkami, příručními knihovnami a počítači se síťovým připojením do databáze žáků a na internet, dále sborovnu, kanceláře a ředitelnu, dva sklady učebnic, dva příruční sklady tiskopisů, archiv, plynovou kotelnu a údržbářskou dílnu. Šatny jsou umístěny v suterénu budovy, každá třída má vymezenou svoji kóji, některé třídy mají šatní skříňky.

Škole chybí vlastní tělocvična. Výuka tělesné výchovy je realizována v tělocvičnách dvou místních základních škol, dále na novém městském stadionu a ve vlastním fitness centru v areálu domova mládeže v Bezručské ulici.

K zajištění odborného výcviku má škola několik vlastních pracovišť, dále pak žáci vykonávají odborný výcvik u právnických a fyzických osob, které mají oprávnění k činnosti.

Vlastní pracoviště pro výuku stavebních oborů je v Jateční ulici v Plané. Zde se nachází tři dílny, učebna, sociální zařízení a šatny, kanceláře pro pedagogické pracovníky a na nádvoří jsou příruční sklady materiálu, náradí a pomůcek. Další dílna, která nebyla využívána pro stavební obory, byla v červnu 2008 stavebně upravena a vybavena pro výuku žáků 1. ročníku oboru truhlářské práce.

Ostatní pracoviště odborného výcviku se nachází v areálu domova mládeže v Bezručské ulici. Zde jsou tři cvičné kuchyně, ve kterých je zajišťován odborný výcvik žáků oboru kuchařské práce, pečovatelské služby, provozní služby a cukrář. Dále se v tomto areálu nachází dílna šití s průmyslovými šicími stroji pro obor šití prádla a dvě dílny šití s domácími stroji pro obory provoz služeb a pečovatelské služby.

3.15.2 Personální podmínky

Snahou je získávat mladé a nadšené učitele a tak zajistit generační obměnu stávajícího sboru. Dbáme na proškolení a seznamování učitelů s nejmodernější technikou, aby ji mohli pravidelně a efektivně využívat ve vyučování. Všichni učitelé byli proškoleni v kurzech SIPVZ (Státní informační politika ve vzdělávání), takže základní dovednosti obsluhy počítačů jsou u všech samozřejmostí. Učitelé jsou podporováni ve studiu, které směřuje jednak k získání kvalifikace nebo rozšíření stávající kvalifikace (např. rozšiřující studium speciální pedagogiky). Mají neomezené možnosti k návštěvě kurzů v rámci DVPP (Dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků). Na škole působí výchovná poradkyně a metodik informačních a komunikačních technologií. Oba pracovníci jsou plně kvalifikováni. Na zdravý způsob života dbá školní metodik prevence.

3.16 Začlenění průřezových témat

3.16.1 Občan v demokratické společnosti

Výchova k demokratickému občanství se zaměřuje na vytváření a upevňování takových postojů a hodnotové orientace žáků, které jsou potřebné pro fungování a zdokonalování demokracie. Nejde však pouze o postoje hodnoty a jejich preference, ale také o budování občanské gramotnosti žáků, tj. osvojení si faktické, věcné a normativní stánky jednání odpovědného aktivního občana.

Výchova k demokratickému občanství se netýká jen společenskovední oblasti vzdělávání, v níž se nejvíce realizuje, ale prostupuje celým vzděláváním a nezbytnou podmínkou její realizace je také demokratické klima školy, otevřené k rodičům a k širší občanské komunitě v místě školy.

Pokrytí předmětem

Informační a komunikační technologie; Český jazyk a literatura; Občanská výchova; Matematika; Tělesná výchova; Potraviny a výživa; Zařízení závodů; Stolníčení; Technologie; Hospodářské výpočty; Odborný výcvik

3.16.2 Člověk a životní prostředí

Udržitelný rozvoj patří mezi priority EU včetně naší republiky. Nezbytným předpokladem jeho realizace je příprava budoucí generace k myšlení a jednání v souladu s principy udržitelného rozvoje, k vědomí odpovědnosti za udržení kvality životního prostředí a jeho jednotlivých složek a k úctě k životu ve všech jeho formách.

Průřezové téma Člověk a životní prostředí se podílí na zvyšování gramotnosti pro udržitelnost rozvoje a přispívá k realizaci jednoho z pěti základních směrů rozvoje lidských zdrojů.

Environmentální vzdělávání a výchova poskytuje žákům znalosti a dovednosti potřebné pro pochopení principu udržitelnosti, podněcuje aktivní integrovaný přístup k realitě a ovlivňuje etické vztahy k prostředí. V souvislosti s jejich odborným vzděláváním poukazuje na vlivy pracovních činností na prostředí a zdraví a využívání moderní techniky a technologie v zájmu udržitelnosti rozvoje.

Hlavním cílem průřezového tématu Člověk a životní prostředí je vést žáky k tomu aby

- pochopili souvislosti mezi různými jevy a lidskými aktivitami, mezi lokálními, regionálními a globálními environmentálními problémy
- chápali postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život
- porozuměli souvislostem mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k udržitelnému rozvoji
- respektovali principy udržitelného rozvoje

- získali přehled o způsobech ochrany přírody, o používání technologických, ekonomických a právních nástrojů po zajištění udržitelného rozvoje
- samostatně aktivně poznávali okolní prostředí, získávali inovace v přímých kontaktech s prostředím a z různých informačních zdrojů
- pochopili vlastní odpovědnost za své jednání a snažili se aktivně podílet na řešení environmentálních problémů
- osvojili si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí
- dokázali esteticky a citově vnímat své okolí a přírodní prostředí
- osvojili si zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví

Pokrytí předmětem

Informační a komunikační technologie; Český jazyk a literatura; Občanská výchova; Tělesná výchova; Potraviny a výživa; Zařízení závodů; Stolničení; Technologie; Odborný výcvik

3.16.3 Člověk a svět práce

Jedním ze základních cílů vymezených tímto rámcovým vzdělávacím programem je příprava takového absolventa, který má nejen odborný profil, ale který se díky němu dokáže také úspěšně prosadit na trhu práce i v životě.

Průřezové téma Člověk a svět práce doplňuje znalosti a dovednosti žáka získané v odborné složce vzdělávání o nejdůležitější poznatky a dovednosti související s jeho uplatněním ve světě práce, které by mu měly pomoci při rozhodování o další profesní a vzdělávací orientaci, při vstupu na trh práce a při uplatnění pracovních práv.

Pokrytí předmětem

Informační a komunikační technologie; Český jazyk a literatura; Občanská výchova; Potraviny a výživa; Zařízení závodů; Stolničení; Technologie; Odborný výcvik

3.16.4 Informační a komunikační technologie

Jedním z nejvýznamnějších procesů, probíhajících v současnosti v ekonomicky vyspělých zemích, je budování tzv. informační společnosti. Informační společnost je charakterizována podstatným využíváním digitálního zpracování, přenosu a uchování informací. Technologickou základnou této proměny je využívání prvků moderních informačních a komunikačních technologií.

V době budování informační a znalostní společnosti je vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích nejen nezbytnou podmínkou úspěchu jednotlivce, ale i celého hospodářství. Ze zpracování informací prostředky informačních a komunikačních technologií se stává také významná ekonomická aktivita, informační a komunikační technologie stále více pronikají i do tradičních sektorů, tj. do průmyslu, zemědělství, postupují občanskými a společenskými aktivitami, jsou součástí využití volného času. Tento vývoj přináší nové pracovní příležitosti a zásadně ovlivňuje charakter společnosti – dochází k přesunu zaměstnanosti nejen do oblasti práce a informací, ale i do oblasti služeb obecně.

Pokrytí předmětem

Informační a komunikační technologie; Český jazyk a literatura; Občanská výchova; Matematika; Hospodářské výpočty; Potraviny a výživa; Zařízení závodů; Stolničení; Technologie

4 Učební plán

4.1 Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP

RVP			ŠVP			
Vzdělávací oblast	minimální počet vyučovacích hodin za studium		Vzdělávací obor	počet vyučovacích hodin za studium		
	týdně	celkem		týdně	celkem	DH
Jazykové vzdělávání a komunikace	2	64	Český jazyk a literatura	2	66	0
Občanský vzdělávací základ	3	96	Občanská výchova	3	96	0
Matematické vzdělávání	3	96	Matematika	3	99	0
Estetické vzdělání	1	32	Český jazyk a literatura	1	33	0
Vzdělávání pro zdraví	3	96	Tělesná výchova	3	96	0
Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	3	96	Informační a komunikační technologie	3	96	0
Chování pracovníků ve službách	8	256	Odborný výcvik	8	264	0
Stravovací služby	33	1 056	Potraviny a výživa	6,5	211,5	0
			Zařízení závodů	2	66	0
			Stolničení	2	64,5	0
			Technologie	9	291	0
			Hospodářské výpočty	2	66	0
			Odborný výcvik	52,5	1 648,5	40
Disponibilní dotace	40	1 280				40
Celkem:	96	3 072		97	3097,50	

Estetická výchova je realizována v předmětu český jazyk s dotací 0,5 hodiny týdně v prvním a druhém ročníku.

Předmět chování pracovníků ve službách je realizován v rámci odborného výcviku v 1. ročníku 4 h týdně, ve 2. ročníku 4 h týdně.

4.2 Ročníkový učební plán

Předmět	1. roč.	2. roč.	3. roč.	Celkem
Všeobecně vzdělávací předměty	6	6	3	15
Český jazyk a literatura	1,5	1,5	X	3
Občanská výchova	1	1	1	3
Matematika	1,5	1,5	X	3
Tělesná výchova	1	1	1	3
Informační a komunikační technologie	1	1	1	3
Odborné předměty	23,5	27	31,5	82
Potraviny a výživa	3	2,5	1	6,5
Zařízení závodů	1	1	X	2
Stolničení	X	1,5	0,5	2
Technologie	3,5	3,5	2	9
Hospodářské výpočty	1	1	X	2
Odborný výcvik	15	17,5	28	60,5
CELKEM	29,5	33	34,5	97

4.3

4.4 Přehled využití týdnů

Činnost	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Výuka dle rozpisu učiva	33	33	30
Časová rezerva	7	7	10

Celkem týdnů	40	40	40
--------------	----	----	----

5 Učební osnovy

5.1 Jazykové vzdělávání

5.1.1 Český jazyk a literatura

Předmět:	ČESKÝ JAZYK A LITERATURA
Obor vzdělání:	65–51–E/01 Stravovací a ubytovací služby
Název ŠVP:	Kuchařské práce
Počet vyučovacích hodin za studium:	1,5 – 1,5 – 0/týden (celkem 99 hodin)
Forma:	denní studium
Platnost:	od 1. 9. 2014

5.1.1.1 Pojetí vyučovacího předmětu

Všeobecně vzdělávací předmět tvořený částí literární a jazykovědnou (ovládnutí pravopisu, schopnost uplatnění komunikačních projevů v písemném i slovním podání).

Jazykové vzdělávání v českém jazyce vychovává žáky ke kultivovanému jazykovému projevu a podílí se na rozvoji jejich duševního života.

Obecné cíle

Obecným cílem jazykového vzdělávání je rozvíjet komunikační dovednosti žáků, začlenit jazykové návyky do mimoškolních souvislostí a rozvíjet čtenářskou gramotnost.

Cílem je vytvářet komunikativní dovednosti žáků, upevňovat jazykové návyky, prostřednictvím literárních textů ovlivňovat citové postoje žáků, schopnost formulovat myšlenku nebo obsah přečteného. Vhodnými texty lze ovlivňovat hodnotovou a názorovou orientaci žáků, prohlubovat spolupráci mezi žáky a mezipředmětové vztahy. Rozvoj čtenářské gramotnosti se podílí na rozvoji duševního života.

K dosažení tohoto cíle přispívá i estetické vzdělávání a naopak estetické vzdělávání prohlubuje znalosti jazykové a kultivuje jazykový projev žáků.

Výuka by měla doplňovat dosavadní znalosti a měla by být zaměřena na využívání vědomostí a dovedností v praktickém životě.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- pochopili, že dorozumívat se s lidmi je základní potřebou lidského života;
- rozvíjeli výstižně a jazykově správně své vyjadřování;
- tyto vědomosti a dovednosti dovedli prakticky využívat v písemném a ústním projevu;
- dovedli slušně vystupovat.

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Vzdělávání a komunikace v českém jazyce a Estetické vzdělávání. Učivo je rozvrženo do tří oblastí. Oblast mluvnice navazuje na znalosti ze základní školy o základech pravopisu, prohlubuje je a upevňuje je, rozvíjí slovní zásobu a vyjadřovací schopnosti žáků, aby pochopili rozdíl mezi spisovnou a nespisovnou normou. Žáci pracují s jazykovými příručkami (Pravidla českého pravopisu, Slovník cizích slov, internetové stránky). Oblast slohu se věnuje procvičení základních slohových útvarů, důraz je kladen na zvládnutí slohových útvarů potřebných pro praktický život. Oblast literatury je zaměřena na díla významných autorů české i světové literatury, na praktické pochopení obsahu textu a schopnost přečtené reprodukovat.

Učivo je zaměřeno především na tyto dovednosti a znalosti

- schopnost rozlišovat pravopisné jevy, odůvodnění pravopisu, vytvoření správných paměťových fixací
- uplatnění znalostí v praktickém písemném projevu
- prohlubování slovní zásoby a používání odborné terminologie
- schopnost zvládat psaní pro život běžné korespondence (vyplňování formulářů, psaní dopisů, žádostí)
- zpracování popisů, charakteristik, poznámek
- prohlubování čtenářských dovedností, návyků
- pochopení hodnoty, různorodosti literárních děl, postavení literatury ve společenském životě jako zdroje poučení, poznání, historického i lidského odkazu

Pojetí výuky

Smyslem je upevnění dosavadních znalostí a dovedností, jejich prohlubování, rozvoj nových poznatků formou individuální, kolektivní nebo skupinové spolupráce, metoda výkladu a procvičování, doplňování, vyhledávání a rozbor probíraných okruhů, vlastní tvorba textů, podpora žákovské iniciativy – vlastní přístup a reakce na informace.

Výuka směřuje především k tomu, aby žáci

- rozlišovali obecnou češtinu a spisovný jazyk
- chápali dorozumívání ve společnosti jako základ lidskosti a dobrých vztahů
- dodržovali pravidla správné výslovnosti (včetně pravidel společenských)
- uplatňovali znalosti českého pravopisu, poznatků z tvarosloví a skladby
- zvládli se vyjadřovat jasně a srozumitelně
- na základě jazykových dovedností vyjadřovali své postoje, názory, hodnocení
- si osvojili dovednosti při vyhledávání informací z různých informačních zdrojů

Při výuce budou využívány následující metody a formy práce

- výklad učitele a řízený dialog
- samostatná práce individuální i skupinová
- samostatná domácí práce
- společná četba literárních textů, rozbor a interpretace
- esteticky tvořivé aktivity (samostatné literární pokusy)
- multimediální metody (podle možností využití počítače, videa, DVD)
- exkurze (knihovna, muzea, galerie)
- společná návštěva vybraných filmových, divadelních představení
- gramatická cvičení
- doplňovací cvičení a diktáty
- řečnická cvičení
- vyhledávání informací v odborných publikacích, učebnicích, na internetu

Hodnocení výsledků žáků

Numerické, slovní, jednotlivců, skupin – pravopisná, obsahová správnost formou ústního zkoušení a písemného testování. Kritéria hodnocení vycházejí z klasifikačního řádu školy, jsou dána klíčovými kompetencemi.

5.1.1.2 Výchovné a vzdělávací strategie**Kompetence k učení**

Žák je veden:

- pracovat efektivně různými způsoby s textem, efektivně vyhledávat a zpracovávat informace

- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (výklad, přednáška, proslov atd.) a samostatně si pořizovat poznámky

Kompetence k řešení problémů

Žák je veden:

- využívat zkušenosti a dříve nabyté vědomosti, spolupracovat s ostatními, volit různé prostředky ke splnění požadavků

Komunikativní kompetence

Žák je veden:

- formulovat své myšlenky, zpracovat běžnou korespondenci, obhájit své názory a postoje, vyjadřovat se v souladu se zásadami kulturního projevu

Personální a sociální kompetence

Žák je veden:

- pracovat v týmu
- dodržovat zásady slušného chování
- přijímat hodnocení svých výsledků a adekvátně na ně reagovat

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Žák je veden:

- podporovat hodnoty národní i světové kultury, k vytváření si pozitivního vztahu k nim,
- uznávat tradice a hodnoty svého národa v propojení s dějinami i současným vývojem

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi

Žák je veden:

- pracovat s informacemi z různých zdrojů (tištěných, elektronických, audiovizuálních)
- přistupovat kriticky k získaným informacím

5.1.1.3 Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

- žák se učí zásadám správného vyjadřování, společenským formulacím
- orientuje se v nabídce médií
- váží si duchovních a materiálních hodnot

Člověk a životní prostředí

- žák dokáže esteticky a citově vnímat své okolí a přírodní prostředí
- žák si váží kulturních hodnot, chrání je, chápe jejich význam pro budoucí generace

Člověk a svět práce

- žák chápe význam vzdělání
- uvědomuje si zodpovědnost za vlastní život
- učí se verbálně i písemně prezentovat při jednání s okolím

Informační a komunikační technologie

- žák používá základní programové vybavení počítače pro účely praktického uplatnění, i pro potřeby dalšího vzdělávání
- pracuje s novými informacemi
- zvládne pracovat s komunikačními příručkami, vyhledávat údaje o pravidlech pravopisu a správně zpracovávat administrativní údaje potřebné pro pracovní uplatnění

1. ročník, 1,5 h týdně**Opakování****1**

výsledky vzdělávání	Učivo
<p>rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu</p> <p>řídí se zásadami správné výslovnosti</p> <p>v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu</p> <p>v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby</p> <p>používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie</p> <p>vhodně se prezentuje</p> <p>vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat)</p> <p>vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně</p> <p>zjišťuje potřebné informace z dostupných informačních zdrojů</p> <p>rozumí obsahu textu</p>	<p>test vyjmenovaná slova</p> <p>vzory podstatných jmen</p> <p>vzory přídavných jmen</p> <p>pravopisné jevy – podstatná a přídavná jména</p>

Vývoj jazyka, přísloví, rčení, přirovnání, pranostika**2**

výsledky vzdělávání	Učivo
<p>rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu</p> <p>řídí se zásadami správné výslovnosti</p> <p>v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu</p> <p>používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie</p> <p>vhodně se prezentuje</p> <p>vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně</p> <p>zjišťuje potřebné informace z dostupných informačních zdrojů</p> <p>rozumí obsahu textu</p>	<p>původ jazyka a nářečí</p> <p>slang, argot</p> <p>homonyma, synonyma</p> <p>původ přísloví, význam v současnosti, odkaz v literatuře</p>

Vyjmenovaná slova**5**

výsledky vzdělávání	učivo
vyjmenovaná slova	rozlišení shodně znějících výrazů dle významu, užití ve větách, procvičování

Práce se slovníkem cizích slov, pravidly, praktické vyhledávání informací v textu**1**

výsledky vzdělávání	učivo
rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu řídí se zásadami správné výslovnosti v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby vhodně se prezentuje vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně zjišťuje potřebné informace z dostupných informačních zdrojů rozumí obsahu textu	vyhledávání konkrétních výrazů, rozbor významu slov, význam užívaných zkratk

Význam slohu**1**

výsledky vzdělávání	učivo
rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu řídí se zásadami správné výslovnosti v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie vhodně se prezentuje vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat) vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně zjišťuje potřebné informace z dostupných informačních zdrojů rozumí obsahu textu	slohové útvary, využití v praktickém životě, používání cizích slov a odborných výrazů

Tvoření slov**2,5**

výsledky vzdělávání	učivo
<p>rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu řídí se zásadami správné výslovnosti v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie vhodně se prezentuje vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně zjišťuje potřebné informace z dostupných informačních zdrojů rozumí obsahu textu</p>	<p>kořen slova, tvoření slov příbuzných, obměny hlásek v příbuzných slovech</p>

Společenská komunikace, zásady slušného chování, společenské formulace, kondolence, blahopřání, pohlednice**2**

výsledky vzdělávání	učivo
<p>rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu řídí se zásadami správné výslovnosti v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie vhodně se prezentuje vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat) vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně rozumí obsahu textu</p>	<p>telefonování, formulace vzkazu na záznamník, uvítání – rozloučení, požádání, poděkování, psaní kondolence, blahopřání, pohlednice</p>

Pravopis – měkké a tvrdé slabiky, psaní velkých písmen, psaní u-ů-ú**4**

výsledky vzdělávání	učivo
Pravopis	opakování, užití ve větách, procvičování

Podstatná jména – rod, číslo, pád, vzory, pravopis**3**

výsledky vzdělávání	učivo
<p>rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu řídí se zásadami správné výslovnosti v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie vhodně se prezentuje vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat) vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně zjišťuje potřebné informace z dostupných informačních zdrojů rozumí obsahu textu</p>	<p>určování po předešlé rekapitulaci znalostí</p>

Vypravování, reprodukce textu, samostatná slohová práce**2**

výsledky vzdělávání	učivo
<p>rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu řídí se zásadami správné výslovnosti v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie vhodně se prezentuje vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat) vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně rozumí obsahu textu</p>	<p>osnova vypravování, vlastní reprodukce přečteného příběhu</p>

Přídavná jména – charakteristika, vzory, pravopis**3**

výsledky vzdělávání	učivo
<p>rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu řídí se zásadami správné výslovnosti v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie vhodně se prezentuje vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat) vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně zjišťuje potřebné informace z dostupných informačních zdrojů rozumí obsahu textu</p>	<p>význam a užití, vzory, pravopis</p>

Soukromý a úřední dopis**2**

výsledky vzdělávání	učivo
<p>rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu řídí se zásadami správné výslovnosti v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie vhodně se prezentuje vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat) vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně rozumí obsahu textu</p>	<p>formulace, náležitosti, obsah, psaní zájmen osobních</p>

Skloňování a pravopis zájmen**1**

výsledky vzdělávání	učivo
<p>rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu řídí se zásadami správné výslovnosti v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie vhodně se prezentuje vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně zjišťuje potřebné informace z dostupných informačních zdrojů rozumí obsahu textu</p>	<p>druhy zájmen, skloňování zájmena já,</p>

Souhrnné opakování**2**

výsledky vzdělávání	učivo
<p>rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu řídí se zásadami správné výslovnosti v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie vhodně se prezentuje vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat) vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně zjišťuje potřebné informace z dostupných informačních zdrojů rozumí obsahu textu</p>	<p>prověření ovládnutí učiva 1. ročníku</p>

Literární formy**2**

výsledky vzdělávání	učivo
<p>rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu</p> <p>používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie</p> <p>zjišťuje potřebné informace z dostupných informačních zdrojů</p> <p>rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů</p> <p>čte s porozuměním literární text</p> <p>popíše vhodné společenské chování v dané situaci</p> <p>rozumí obsahu textu</p>	<p>původ literárních textů, charakteristika literárních forem, ukázky</p>

Čeští prozaici, jejich život a dílo**10**

výsledky vzdělávání	učivo
<p>rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu</p> <p>zjišťuje potřebné informace z dostupných informačních zdrojů</p> <p>rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů</p> <p>čte s porozuměním literární text</p> <p>orientuje se v kulturní nabídce v místě školy a bydliště</p> <p>popíše vhodné společenské chování v dané situaci</p> <p>rozumí obsahu textu</p>	<p>Jaroslav Hašek, Eduard Bass, Eduard Štorch, Jaroslav Foglar, Karel Poláček, Karel Čapek, Jiří Voskovec, Jan Werich, Fráňa Šrámek</p> <p>životopis a dílo, rozbor ukázky</p>

Světoví autoři dobrodružné literatury**4**

výsledky vzdělávání	učivo
<p>rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu</p> <p>zjišťuje potřebné informace z dostupných informačních zdrojů</p> <p>rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů</p>	<p>Jack London, Jules Verne, Mark Twain, Rudyard Kipling, Ernest Hemingway, Erich Mária Remarque</p> <p>životopis a dílo, rozbor ukázky</p>

čte s porozuměním literární text popíše vhodné společenské chování v dané situaci rozumí obsahu textu	
---	--

Čeští básníci**2**

výsledky vzdělávání	učivo
rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů čte s porozuměním literární text rozumí obsahu textu	František Halas, Konstantin Biebl, Vítězslav Nezval, Jaroslav Seifert

2. ročník, 1,5 h týdně**Opakování****1**

výsledky vzdělávání	učivo
rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu řídí se zásadami správné výslovnosti v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie	opakování učiva 1. ročníku – psaní u – ů – ú, měkké a tvrdé slabiky, vyjmenovaná slova, vzory podstatných jmen, psaní i/y v koncovkách podstatných jmen, přídavná jména, psaní i/y v koncovkách přídavných jmen

Opakování – sloh**2**

výsledky vzdělávání	učivo
rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu řídí se zásadami správné výslovnosti v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie je schopen sestavit a přednést krátký prostě sdělovací, administrativní a praktický odborný projev	vypravování

Číslovky**3**

výsledky vzdělávání	Učivo
<p>rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu řídí se zásadami správné výslovnosti v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie</p>	<p>psaní a čtení číslovek, druhy, procvičování</p>

Slohové útvary**5**

výsledky vzdělávání	Učivo
<p>rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu řídí se zásadami správné výslovnosti v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie je schopen sestavit a přednést krátký prostě sdělovací, administrativní a praktický odborný projev</p>	<p>vyplňování tiskopisů – složenka, dotazník, výpisky, výtah, žádost, inzerát popis – jazykové prostředky, formulace, vzorový text, popis předmětu, popis osoby, popis pracovního postupu, význam, ukázky charakteristika - užití přídavných jmen, význam, přirovnání, morální postoj a uplatnění kritiky popis a charakteristika spolužáka oznámení, zpráva význam, druhy životopisu, ukázky, vlastní životopis práce s textem - výtah popisu (krajiny, osoby...)</p>

Slovesa**3**

výsledky vzdělávání	Učivo
<p>rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu řídí se zásadami správné výslovnosti v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie</p>	<p>slovesné tvary, časování, podmiňovací způsob</p>

Příslovce**2,5**

výsledky vzdělávání	Učivo
<p>rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu řídí se zásadami správné výslovnosti v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie</p>	<p>tvorba, stupňování</p>

Předložky**3**

výsledky vzdělávání	Učivo
<p>rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu řídí se zásadami správné výslovnosti v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie</p>	<p>pádové vazby, s, z</p>

Věta jednoduchá, souvětí**4**

výsledky vzdělávání	Učivo
<p>rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu řídí se zásadami správné výslovnosti v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie je schopen sestavit a přednést krátký prostě sdělovací, administrativní a praktický odborný projev</p>	<p>stavba věty, interpunkce pravopis, cvičení, nevyjádřený podmět, opakování pravopisu, několikanásobný podmět a přísudek</p>

Psaní skupin mě – mně**3**

výsledky vzdělávání	Učivo
<p>rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu řídí se zásadami správné výslovnosti v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie</p>	<p>výklad, cvičení</p>

Psaní skupin bě-bje, vje-vě, pě**3**

výsledky vzdělávání	Učivo
<p>rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu řídí se zásadami správné výslovnosti v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie</p>	<p>výklad, cvičení</p>

Opakování učiva za 2. ročník**4**

výsledky vzdělávání	Učivo
<p>rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu řídí se zásadami správné výslovnosti v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie je schopen sestavit a přednést krátký prostě sdělovací, administrativní a praktický odborný projev</p>	<p>slovní druhy, stavba věty, pravopis</p>

Čeští prozaici, jejich život a dílo**7**

výsledky vzdělávání	Učivo
<p>rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu</p> <p>rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů</p> <p>čte s porozuměním literární text</p> <p>orientuje se v kulturní nabídce v místě školy a bydliště</p> <p>popíše vhodné společenské chování v dané situaci</p>	<p>Jan Drda, Jan Otčenášek, Ota Pavel, Jiří Žáček, Stanislav Rudolf, Bohumil Hrabal, Eva Kantůrková, František Nepil</p> <p>ukázky a rozbor díla, video</p>

Čeští básníci**4**

výsledky vzdělávání	Učivo
<p>rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu</p> <p>rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů</p> <p>čte s porozuměním literární text</p> <p>orientuje se v kulturní nabídce v místě školy a bydliště</p> <p>popíše vhodné společenské chování v dané situaci</p>	<p>Josef Kainar, František Hrubín</p>

Zástupci světové literatury**3**

výsledky vzdělávání	Učivo
<p>rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu</p> <p>rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů</p> <p>čte s porozuměním literární text</p> <p>popíše vhodné společenské chování v dané situaci</p>	<p>Michail Šolocho, Arthur Hailey, Betty Mc. Donaldová</p>

Autobiografická díla**2**

výsledky vzdělávání	Učivo
<p>rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu</p> <p>rozliší konkrétní literární díla podle</p>	<p>díla se závažným společenským problémem, ukázka a jejich rozbor – Bez dcerky neodejdu,</p>

základních druhů a žánrů čte s porozuměním literární text popíše vhodné společenské chování v dané situaci	Úplná prázdnota, Jsem HIV pozitivní ukázka filmového zpracování
--	--

5.2 Občanský vzdělávací základ

5.2.1 Občanská výchova

Předmět:	OBČANSKÁ VÝCHOVA
Obor vzdělání:	65–51–E/01 Stravovací a ubytovací služby
Název ŠVP:	Kuchařské práce
Počet vyučovacích hodin za studium:	1 – 1 – 1 /týden (celkem 96 hodin)
Forma:	denní studium
Platnost:	od 1. 9. 2014

5.2.1.1 Pojetí vyučovacního předmětu

Obecným cílem této vzdělávací oblasti v odborném školství je připravit žáky na aktivní občanský život v demokratické společnosti. Výchova k demokratickému občanství směřuje především k pozitivnímu ovlivňování hodnotové orientace žáků tak, aby byli slušnými lidmi a informovanými aktivními občany svého demokratického státu, aby jednali odpovědně a uvážlivě nejen ku vlastnímu prospěchu, ale též pro veřejný zájem a prospěch. Žáci se učí porozumět společnosti a světu, kde žijí, uvědomovat si vlastní identitu (tj. totožnost – tzn. kdo jsou z hlediska národa, území, náboženství, s jakým vzorem nebo partou mladých lidí se oni sami ztotožňují, jaký mají, nebo chtějí mít životní styl ...) a nenechat se manipulovat. Jedná se tedy o všeobecně vzdělávací předmět vedoucí k obecnému přehledu znalostí a následných praktických dovedností potřebných v soukromém i občanském životě.

Obecné cíle

Cílem je vytvářet a rozvíjet odpovědné postoje, úctu, spolupráci a pomoc v jednotlivých lidských činnostech, teoretické znalosti upevňovat na praktických dovednostech, vytvářet konkrétní představu o životě zodpovědného občana v jednotlivých oblastech lidského života, v odlišných podmínkách (etnických, náboženských, sociálních...). Cílem je vytvářet základy právního vědomí, chápání a rozvoj sebekritičnosti a adekvátnost chování v jednotlivých životních situacích.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby v poznávací oblasti žáci dovedli

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

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Občanský vzdělávací základ.

Vzdělávání v občanském základu usiluje o formování a posilování těchto pozitivních citů, postojů, preferencí a hodnot:

- jednat odpovědně a žít čestně

- jednat prosociálně, tj. jako eticky (morálně) vyzrálý člověk – snažit se být užitečný jinému člověku, skupině lidí nebo nějakému dobrému cíli a neočekávat za to žádnou odměnu
- projevovat občanskou aktivitu, vážit si demokracie a svobody, preferovat demokratické hodnoty a přístupy před nedemokratickými, vystupovat zejména proti korupci, kriminalitě, jednat v souladu s humanitou a vlastenectvím, s občanskými ctnostmi, respektovat lidská práva, chápat meze lidské svobody a tolerance, jednat odpovědně a solidárně
- přemýšlet o skutečnosti kolem sebe, tvořit si vlastní úsudek, nenechat se manipulovat
- uznávat, že lidský život je vysokou hodnotou, a proto je třeba si ho vážit a chránit jej
- na základě vlastní identity ctít identitu jiných lidí, považovat je za stejně hodnotné, jako sebe sama – tedy oprostít se ve vztahu k jiným lidem od předsudků, netolerantního jednání a nesnášenlivosti
- zlepšovat a chránit životní prostředí, jednat ekologicky
- vážit si hodnot lidské práce, jednat hospodárně, odpovědně řešit své finanční záležitosti, neničit majetek, ale pečovat o něj, snažit se zanechat po sobě něco pozitivního pro vlastní blízké lidi i pro širší komunitu

Důraz se klade nikoliv na sumu teoretických poznatků, ale na přípravu na praktický život. Tento kurikulární rámec má výrazně výchovný charakter (etická výchova). V poznatkové oblasti by měl vést k lepšímu porozumění mnohotvárnosti dnešního světa, k porozumění nárokům, které na lidi život v současné době klade, a také k získání potřebných klíčových kompetencí. Rozsah faktografie, hloubku dovedností a rozvoj kompetencí stanoví individuálně učitel, a to podle reálných možností svých žáků.

Významnou úlohu má rozvíjení finanční a mediální gramotnosti žáků jako důležitých kompetencí, kterými by měl být vybaven člověk dnešní doby.

Finanční gramotností se rozumí schopnost člověka řešit své sociální a finanční záležitosti. Jde o soubor vědomostí, dovedností a postojů, které vytvářejí předpoklad pro tuto schopnost finančně se zabezpečit. Např. odpovědně spravovat osobní a rodinný rozpočet, využívat různé spořicí, úvěrové a pojišťovací produkty, promyšleně investovat volné finanční prostředky.

Mediální gramotností se rozumí schopnost kriticky přistupovat k masovým médiím (televize, rozhlas, tisk, internet) a vybírat si z jejich nabídky užitečné a kvalitní produkty pro své potřeby – pro poučení i pro zábavu.

Učivo předmětu obsahuje tyto oblasti lidského života

- člověk jakožto jedinečná bytost a zároveň malý článek velkého celku
- rodina jakožto nejmenší lidské společenství
- soužití člověka s přírodou
- jedinec v soužití s ostatními lidmi
- člověk ve světě práce
- člověk v demokratickém státě
- člověk a jeho práva

Jednotlivé oblasti se tematicky prolínají všemi ročníky v závislosti na věkové vyzrálosti žáků.

Pojetí výuky

Výuka směřuje především k tomu, aby žáci

- jednali odpovědně, zvládli přijmout kladnou i zápornou reakci na jejich postoj
- měli přiměřenou míru sebevědomí, byli schopni sebehodnocení
- si uvědomovali hranice mezi osobní a společenskou odpovědností
- byli kriticky tolerantní a solidární, byli ochotni se angažovat ve prospěch druhých
- nenechali se ovlivňovat bez možnosti tvorby vlastního názoru
- byli ochotni hledat řešení při problémech různého původu
- vážili si zdraví, hodnot kolem sebe, životního prostředí, druhých lidí

- vytvářeli spektrum postojů a znalostí v oblasti svých práv a povinností
- Jedná se hlavně o upevnění dosavadních znalostí v jednotlivých tématech, rozvoj nových poznatků.

Při výuce budou využívány následující metody a formy práce

- výklad učitele
- řízená směřovaná diskuse
- skupinová a individuální činnost
- promítání filmů, ukázek, jejich rozbor
- multimediální metody (využití počítače, DVD, videa)
- podpora žákovské iniciativy prezentací aktualit, referátů, dotazů
- společná návštěva vybraných filmových nebo divadelních představení
- exkurze (společensky či tematicky zaměřené)
- besedy

Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení je nutné přihlížet k individuálním zvláštnostem žáků, k schopnosti vyjadřovací i rozumové, neopomíjet pochopení podstatných souvislostí a vztahů v propojení na praktický život. Ocenit kladně především schopnost aplikovat získané vědomosti v praxi. Hodnocení má být průběžné, ústní i písemnou formou. Kritéria hodnocení jsou dána klíčovými kompetencemi a klasifikačním řádem.

5.2.1.2 Výchovné a vzdělávací strategie

Kompetence k učení

Žák je veden:

- správně formulovat své myšlenky, aktivně diskutovat, porozumět druhým a jejich jednání, zvládat své jednání v různých situacích, využívat vědomostí a dovedností v praktickém životě, motivovat sebe samého pro celoživotní učení

Komunikativní kompetence

Žák je veden:

- vhodně komunikovat se spolužáky, nadřízenými, pracovníky institucí a ostatními občany, využívat různých způsobů komunikace
- chovat se zodpovědně a plnit své povinnosti

Kompetence k řešení problémů

Žák je veden:

- vyhledávat takové instituce, které mu mohou pomoci v řešení jeho problémů
- využívat informací z médií
- rozhodovat o volbě vhodných prostředků pro řešení životních situací

Personální a sociální kompetence

Žák je veden:

- vyhodnocovat výsledky své i spolužáků
- vyhodnocovat nedostatky a napravovat je
- stanovovat cíle a hodnoty v závislosti na svých schopnostech a možnostech

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Žák je veden:

- uznávat tradice národa
- k pochopení významu životního prostředí pro člověka, k jednání v souladu se společenským chováním

Kompetence k pracovnímu uplatnění

Žák je veden:

- odpovědně přistupovat ke svým pracovním i studijním výsledkům
- správně volit komunikační prostředky při jednání s institucemi, nadřízenými, budoucím zaměstnavatelem

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií

Žák je veden:

- soustavně se vzdělávat v oblasti ICT
- zpracovávat nové informace a údaje a pracovat s nimi

5.2.1.3 Průřezová témata**Občan v demokratické společnosti**

- vytváří si obraz života v obci, ve státě, v EU a ve světě
- rozumí fungování demokracie
- rozvíjí svůj rozhled o společnosti, politických názorech, problémech ve společnosti a zaujímá stanoviska na základě znalostí či informačních zdrojů
- vyjadřuje své názory, vyslechne názory druhých, hledá cesty spolupráce, kompromisů a řešení
- pracuje v týmu, zvládá pracovat samostatně na zadaném tématu, odpovědně plní své úkoly, přijímá hodnocení své práce od druhých
- přiměřeně se ústně i písemně vyjadřuje

Člověk a životní prostředí

- seznamuje se s kulturními hodnotami v regionu, včetně kulturních památek
- hodnotí globální problémy současnosti, uvažuje nad důsledky vlastního chování k životnímu prostředí

Člověk a svět práce

- volí zodpovědně životní cíle, hledá cesty k jejich realizaci v osobním i pracovním životě
- uplatňuje vhodné způsoby komunikace
- uvědomuje si plnění studijních i pracovních povinností

Informační a komunikační technologie

- využívá ICT k vyhledávání a zpracovávání informací

1. ročník, 1 hodina týdně**Člověk a druzí lidé****9**

výsledky vzdělávání	učivo
popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z masových médií, jaké je rozvrstvení české společnosti z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení; vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku (národu...) nebo jiné	osobnost – tělesná a duševní stránka člověka typologie lidí, vědecké závěry, temperament lidské schopnosti, vlastnosti životní styl, potřeby a hodnoty přístup k životu, mezilidské vztahy

<p>skupině</p> <p>dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích; uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot</p> <p>uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti</p> <p>na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníky některé z menšin</p> <p>popíše postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání...)</p> <p>vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty nebo a náboženská nesnášenlivost</p>	<p>vztah společnosti k postiženým, rozbor film. ukázky</p> <p>multikulturní soužití – rasismus, xenofobie</p> <p>prevence násilí, šikany</p>
---	--

Problematika rodiny**8**

výsledky vzdělávání	učivo
<p>dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích; uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot</p> <p>uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti</p> <p>sestaví rozpočet jednotlivce a domácnosti, rozliší pravidelné a nepravidelné příjmy a výdaje, navrhne jak řešit schodkový rozpočet a jak naložit s přebytkovým rozpočtem</p> <p>navrhne způsoby, jak využít volné finanční prostředky, vybere nejvýhodnější produkt pro investování volných finančních prostředků</p> <p>vysvětlí práva a povinnost mezi dětmi a rodiči, mezi manželi; dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému</p>	<p>pojmy kamarádství, přátelství, láska</p> <p>neuvážené známosti, předčasný sexuální život, rodičovství</p> <p>manželství - zralost, nevhodné vlastnosti partnera ve společném soužití, sňatek</p> <p>vztahy mezi manželi – práva a povinnosti, výchova dětí v rodině, náhradní výchova</p> <p>sociálně – právní ochrana dětí</p> <p>rodinné hospodaření – rozpočet jednotlivce a rodiny</p> <p>spoření, pojištění, půjčky</p> <p>konflikty v rodině a jejich příčiny</p> <p>rozvod – právní a morální důsledky, vliv na děti</p> <p>rodina a sociální politika státu</p>

dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci	
---	--

Životní styl člověka**6**

výsledky vzdělávání	učivo
<p>dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích; uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot</p> <p>uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanost</p> <p>uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost</p> <p>popíše postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání...)</p>	<p>zájmy člověka, životní styl</p> <p>zdravý způsob člověka – prevence chorob, civilizační choroby</p> <p>výživa – význam a složení stravy, energetická a biologická hodnota stravy, správné stravování, význam pohybu a sportu</p> <p>duchovní život člověka – víra a náboženství, celoživotní vzdělávání</p> <p>volný čas a jeho využití - negativní náplň, tabákové výrobky, alkohol, drogy, závislost a zneužívání drog, léčba drogové závislosti, gamblerství</p>

Člověk a příroda**6**

výsledky vzdělávání	učivo
<p>dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích; uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot</p> <p>uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanost</p> <p>uvede hlavní problémy dnešního světa (globální problémy), lokalizuje na mapě aktuální ohniska napětí ve světě</p>	<p>péče o životní prostředí – o ovzduší, o půdu, o vodu, ekologické zemědělství</p> <p>ochrana člověka za mimořádných situací – integrovaný záchranný systém, evakuace, stav ohrožení</p> <p>první pomoc – základní pravidla</p>

Vědecko - technický rozvoj společnosti**4**

výsledky vzdělávání	učivo
<p>uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanost dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy</p>	<p>společnost a její vývoj od tradiční rodiny k moderní</p> <p>globální problémy lidstva – společenské a</p>

<p>uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých (včetně lokalizace na mapě)</p> <p>na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše, čemu se říká globalizace</p> <p>uvede hlavní problémy dnešního světa (globální problémy), lokalizuje na mapě aktuální ohniska napětí ve světě</p> <p>popíše, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům</p> <p>na příkladu (z médií nebo z jiných zdrojů) vysvětlí, jakých metod používají teroristé a za jakým účelem</p>	<p>přírodní, řešení globálních problémů</p> <p>sjednocování Evropy a světa – Rada Evropy, EU, OSN</p>
--	---

2. ročník, 1 h týdně

Sexuální výchova

8

výsledky vzdělávání	učivo
<p>uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech – včetně práv dětí, popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena</p> <p>uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost</p> <p>dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci</p>	<p>sexuální život – předpoklady, názory odborníků, právo</p> <p>sexuální deviace</p> <p>plánované rodičovství – antikoncepce</p> <p>nechtěné těhotenství – možnosti a řešení, právní aspekty</p> <p>nezodpovědné sexuální vztahy a jejich důsledky</p> <p>sexuálně přenosné choroby – kapavka, syfilis, AIDS, příznaky, léčba</p>

Člověk ve společnosti

1

výsledky vzdělávání	učivo
<p>popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z masových médií, jaké je</p>	<p>společenské skupiny, role</p>

<p>rozvrstvení české společnosti z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení; vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku (národu...) nebo jiné skupině</p> <p>dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích; uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot</p> <p>uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti</p>	
--	--

Pravidla a normy chování

2

výsledky vzdělávání	učivo
<p>dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích; uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot</p> <p>uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti</p> <p>uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech – včetně práv dětí, popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena</p> <p>uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost</p>	<p>pravidla slušného chování, práva a povinnosti, psaná a nepsaná pravidla</p> <p>morálka, její původ, vývoj</p> <p>morálka ve skupinách, v rodině, přejímání do osobního života, tvorba vlastního morálního vzoru</p> <p>morálka a právo</p>

Sebepoznávání

4

výsledky vzdělávání	učivo
<p>na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníky některé z menšin</p> <p>uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanost</p> <p>uvede, kdy je člověk způsobilý k právním</p>	<p>vliv jedince na okolí – sebereflexe, sebehodnocení</p> <p>osobnostní dispozice – možnost podlehnoutí vlivu jiné osoby, přejímání</p> <p>životní perspektivy, sebedůvěra</p> <p>ovládání emocí</p>

úkonům a má trestní odpovědnost vysvětlí práva a povinnost mezi dětmi a rodiči, mezi manželi; dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému	zvládání agresivity, provokace tolerance, empatie
---	--

Vztahy mezi lidmi**9**

výsledky vzdělávání	učivo
<p>dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích; uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot</p> <p>uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti</p> <p>vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích přijímat kriticky</p> <p>uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanost</p> <p>na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti (rovnosti mužů a žen)</p>	<p>vrstevnické vztahy</p> <p>mezigenerační vztahy</p> <p>význam přátelství a kamarádství pro život</p> <p>společenské chování, odraz výchovy a vztahů k lidem</p> <p>mezilidská komunikace</p> <p>mimoslovní komunikace</p> <p>chování během komunikace</p> <p>rovnoprávnost</p> <p>lidská solidarita</p>

Lidská práva**9**

výsledky vzdělávání	učivo
<p>popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z masových médií, jaké je rozvrstvení české společnosti z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení; vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku (národu...) nebo jiné skupině</p> <p>dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích; uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot</p> <p>uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na</p>	<p>lidská práva v dokumentech</p> <p>členění lidských práv</p> <p>lidská práva specifická (dětí, žen, ...)</p> <p>vymáhání lidských práv</p> <p>ohrožování lidských práv – násilí, morální, právní aspekty</p> <p>rasismus, extrémismus, náboženství, sekty</p>

<p>pracovišti</p> <p>na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníky některé z menšin</p> <p>uvede základní zásady a principy, na nich je založena demokracie</p> <p>uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost</p> <p>na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti (rovnosti mužů a žen)</p>	
---	--

3. ročník, 1 h týdně

Člověk a svět práce

11

výsledky vzdělávání	učivo
<p>dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích; uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot</p> <p>uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti</p> <p>dovede vyhledat nabídky zaměstnání, kontaktovat případného zaměstnavatele a úřad práce, prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti</p> <p>popíše, co má obsahovat pracovní smlouva</p> <p>dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech</p> <p>dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám</p> <p>vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a</p>	<p>povolání, zaměstnání</p> <p>pracovní předpoklady</p> <p>uplatnění na trhu práce</p> <p>pracovní poměr a povinnosti vyplývající z jeho uzavření</p> <p>pracovní smlouva</p> <p>ukončení pracovního poměru</p> <p>povinnosti zaměstnanců, pracovní kázeň, vztahy na pracovišti</p> <p>pracovní doba</p> <p>druhy mzdy, složky mzdy, srážky ze mzdy</p> <p>dovolená</p> <p>BOZP, pracovní podmínky žen a mladistvých</p> <p>odbory a jejich funkce</p>

<p>zdravotní pojištění</p> <p>dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci</p>	
---	--

Péče státu o zaměstnance**3**

výsledky vzdělávání	učivo
<p>sestaví rozpočet jednotlivce a domácnosti, rozliší pravidelné a nepravidelné příjmy a výdaje, navrhne jak řešit schodkový rozpočet a jak naložit s přebytkovým rozpočtem</p> <p>navrhne způsoby, jak využít volné finanční prostředky, vybere nejvýhodnější produkt pro investování volných finančních prostředků</p> <p>dovede vyhledat nabídky zaměstnání, kontaktovat případného zaměstnavatele a úřad práce, prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti</p> <p>popíše, co má obsahovat pracovní smlouva</p> <p>dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech</p> <p>dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám</p> <p>dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci</p>	<p>nezaměstnanost</p> <p>úřad práce</p> <p>podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace</p>

Podnikání**1**

výsledky vzdělávání	učivo
<p>dovede si zřídit peněžní účet a sleduje pohyb peněz na svém účtu; používá nejběžnější platební nástroje, smění peníze za použití kursovní lístku</p>	<p>podnikání – výhody, nevýhody, povinnosti podnikatele vůči státu</p> <p>formy podnikání – živnost, obchodní společnosti, družstva</p>

Hlavní úkoly státu**1**

výsledky vzdělávání	učivo
<p>uveďte příklady jednání, které demokracii ohrožuje (sobectví, korupce, kriminalita, násilí, neodpovědnost...)</p> <p>uveďte, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má ke svému státu občan povinnosti</p> <p>uveďte nejvýznamnější české politické strany, popište státní symboly</p>	<p>charakteristika státu – znaky, formy, způsoby vlády</p>

Česká republika**5**

výsledky vzdělávání	učivo
<p>uveďte, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má ke svému státu občan povinnosti</p> <p>uveďte základní zásady a principy, na nich je založena demokracie</p> <p>dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popiše její polohu a vyjmenuje sousední státy</p>	<p>vznik demokratického státu</p> <p>demokracie</p> <p>Ústava ČR, státní symboly</p> <p>dělba státní moci – moc zákonodárná, výkonná, soudní</p> <p>státní správa a samospráva, územní samospráva</p>

Volby do zastupitelských orgánů**1**

výsledky vzdělávání	učivo
<p>vysvětlí, proč se uskutečňují svobodné volby a proč se jich mají lidé zúčastnit; popiše, podle čeho se může občan orientovat, když zvažuje nabídku politických stran</p>	<p>volební právo, druhy voleb, způsob voleb, průběh voleb</p>

Politické strany**2**

výsledky vzdělávání	učivo
<p>uveďte nejvýznamnější české politické strany, vysvětlí, proč se uskutečňují svobodné volby a proč se jich mají lidé zúčastnit; popiše, podle čeho se může občan orientovat, když</p>	<p>politika, pluralita politických názorů, občanská sdružení</p>

zvažuje nabídku politických stran	
-----------------------------------	--

Občan v ekonomických vztazích**1**

výsledky vzdělávání	učivo
sestaví rozpočet jednotlivce a domácnosti, rozliší pravidelné a nepravidelné příjmy a výdaje, navrhne jak řešit schodkový rozpočet a jak naložit s přebytkovým rozpočtem navrhne způsoby, jak využít volné finanční prostředky, vybere nejvýhodnější produkt pro investování volných finančních prostředků	dělba práce, směna, peníze, cena podstata tržního hospodářství druhy trhu

Hromadné sdělovací prostředky**1**

výsledky vzdělávání	učivo
popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z masových médií, jaké je rozvrstvení české společnosti z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení; vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku (národu...) nebo jiné skupině	význam a vliv na život člověka, reklama, povinnosti občana

Člověk a práva**1**

výsledky vzdělávání	učivo
uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech – včetně práv dětí, popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena úkonům a má trestní odpovědnost	právní řád, právní vědomí

Orgány právní ochrany**1**

výsledky vzdělávání	učivo
uvede základní lidská práva, která jsou	policie, státní zastupitelství, soudy, správní

zakotvena v českých zákonech – včetně práv dětí, popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena popíše, čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství	orgány
---	--------

Trestní právo**1**

výsledky vzdělávání	učivo
uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost	trestní řízení a jeho průběh, trestní odpovědnost

Občanské právo**1**

výsledky vzdělávání	učivo
uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost dovede reklamovat koupené zboží nebo služby na příkladu vysvětlí, jak uplatňovat práva spotřebitele	majetkoprávní vztahy, uzavírání smluv

5.3 Matematické vzdělávání**5.3.1 Matematika**

Předmět:	MATEMATIKA
Obor vzdělání:	65–51–E/01 Stravovací a ubytovací služby
Název ŠVP:	Kuchařské práce
Počet vyučovacích hodin za studium:	1,5 – 1,5 – 0/týden (celkem 99 hodin)
Forma:	denní studium
Platnost:	od 1. 9. 2014

5.3.1.1 Pojetí vyučovacního předmětu**Obecné cíle**

Matematické vzdělávání je důležitou součástí kurikula, neboť v řadě oborů vzdělání plní kromě funkce všeobecně vzdělávací i funkci průpravnou pro odbornou složku vzdělávání.

Obecným cílem matematického vzdělávání je výchova přemýšlivého člověka, který bude umět používat matematiku v různých životních situacích (v odborné složce vzdělávání, v osobním životě, budoucím zaměstnání i v dalším vzdělávání).

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- efektivně numericky počítat, používat a převádět jednotky (délky, hmotnosti, času, objemu, povrchu, rovinného úhlu, rychlosti, měny apod.);
- vyhodnotit informace kvantitativního charakteru získané z různých zdrojů – grafů, diagramů a tabulek

V afektivní oblasti směřuje matematické vzdělávání k tomu, aby žáci získali:

- pozitivní postoj k matematickému vzdělávání
- motivaci k celoživotnímu vzdělávání
- důvěru ve vlastní schopnosti a vytrvalost

Charakteristika učiva

Učivo bylo vytvořeno z RVP, a to z kurikulárního rámce – Matematické vzdělávání.

Učivo je zpracováno pro vyučování v rozsahu 3 týdenní hodiny za studium a rozděleno do dvou ročníků na několik tematických celků:

v 1. ročníku si žák osvojí:

- základní poznatky z algebry (reálná čísla, zlomky, procenta)
- základní poznatky z geometrie (rovinné útvary, jejich obvod a obsah)

v 2. ročníku je vzdělávání zaměřeno na:

- prohloubení poznatků z algebry (poměr, úměra, výrazy, mocniny)
- prohloubení poznatků z geometrie (Pythagorova věta, základy stereometrie)

Vyučující může provést podle svého uvážení úpravy obsahu i rozsahu učiva s přihlédnutím k úrovni konkrétní třídy.

Pomůcky

- učebnice, kalkulačka, rýsovací pomůcky, PC

Pojetí výuky

Pro splnění výukových cílů a zvýšení motivace žáků k matematice je vhodné střídat a kombinovat vyučovací metody:

- výklad (hromadná výuka)
- samostatná práce
- problémové vyučování
- skupinová práce
- shrnutí a opakování učiva
- žákovské soutěže

Hodnocení výsledků žáků

Ústní zkoušení se zápisem na tabuli – 1 až 2x za pololetí.

Písemné zkoušení – 3 až 5 písemných zkoušení v jednom pololetí v rozsahu 15 minut

Způsoby hodnocení by měly spočívat v kombinaci slovního hodnocení a známkování.

Hodnotí se

- správnost, přesnost, pečlivost
- schopnost samostatného úsudku

Kritéria hodnocení vychází z vnitřního klasifikačního řádu.

5.3.1.2 Výchovně vzdělávací strategie

Kompetence k učení

Žák je veden:

- poznat smysl a cíl učení
- získat pozitivní vztah k učení
- odhadovat pravdivost získaných informací

Kompetence k řešení problémů

Žák je veden:

- porozumět zadání úkolu
- využívat získaných dovedností k řešení problému

Komunikativní kompetence

Žák je veden:

- rozvíjet vyjadřovací schopnosti, správné matematické vyjadřování

Personální a sociální kompetence

Žák je veden:

- pracovat samostatně i v týmu
- přijímat hodnocení svých výsledků, přijímat radu a kritiku
- přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Žák je veden:

- aktivně se zapojovat do všech činností

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Žák je veden:

- mít odpovědný postoj k vlastní profesi

Matematické kompetence

Žák je veden:

- aplikovat základní matematické postupy při řešení praktických úkolů
- zvolit odpovídající matematické postupy
- vyhodnotit výsledek řešení vzhledem k realitě

5.3.1.3 Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

- diskutuje nad konkrétními úlohami z praxe
- vyjadřuje své názory, vyslechne názory druhých
- přiměřeně se vyjadřuje

Informační a komunikační technologie

- používá základní programové vybavení počítače
- vyhledává informace na webových stránkách

1. ročník, 1,5 h týdně**Početní operace s celými a desetinnými čísly****6**

výsledky vzdělávání	učivo
<p>provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly</p> <p>používá různé zápisy racionálního čísla</p> <p>zaokrouhlí desetinné číslo</p> <p>znázorní reálné číslo na číselné ose</p>	<p>procvičení základních početních operací</p> <p>použití kalkulačtoru</p>

Zlomky**9**

výsledky vzdělávání	učivo
<p>provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly</p>	<p>pojem zlomku</p> <p>početní operace se zlomky</p> <p>řešení slovních úloh</p>

Procenta**9,5**

výsledky vzdělávání	učivo
<p>provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly</p> <p>provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly</p> <p>používá trojčlenku a řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu</p>	<p>pojem celku a části</p> <p>výpočet části, počtu procent a základu</p> <p>praktické příklady</p>

Opakování**3**

výsledky vzdělávání	učivo
<p>provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly</p> <p>používá různé zápisy racionálního čísla</p> <p>provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly</p> <p>zaokrouhlí desetinné číslo</p> <p>znázorní reálné číslo na číselné ose</p>	<p>procvičování na příkladech</p>

Planimetrie**18**

výsledky vzdělávání	učivo
<p>využívá polohové a metrické vlastnosti základních rovinných útvarů při řešení úloh a problémů</p> <p>sestrojí trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků z daných prvků a určí jejich obvod a obsah</p> <p>určí obvod a obsah kruhu, vzájemnou polohu přímků a kružnice</p>	<p>základní rovinné útvary a jejich konstrukce</p> <p>obvod a obsah útvarů</p> <p>jednotky délky a plochy</p>

Opakování**4**

výsledky vzdělávání	učivo
<p>využívá polohové a metrické vlastnosti základních rovinných útvarů při řešení úloh a problémů</p> <p>sestrojí trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků z daných prvků a určí jejich obvod a obsah</p> <p>určí obvod a obsah kruhu, vzájemnou polohu přímků a kružnice</p>	<p>procvičování na příkladech</p>

2. ročník, 1,5 h týdně**Opakování****6**

výsledky vzdělávání	učivo
<p>provádí aritmetické operace s přirozenými čísly</p>	<p>početní operace s přirozenými čísly</p>

Celá čísla**3**

výsledky vzdělávání	učivo
<p>znázorní reálné číslo na číselné ose</p> <p>provádí aritmetické operace s celými čísly</p>	<p>číselná osa</p> <p>početní operace s celými čísly</p>

Výrazy**6**

výsledky vzdělávání	učivo
určí hodnotu výrazu upravuje jednoduché výrazy řeší jednoduché lineární rovnice o jedné neznámé	pojem mnohočlen a jednočlen sčítání a násobení výrazů jednoduchá lineární rovnice

Mocniny a odmocniny**3,5**

výsledky vzdělávání	učivo
určí druhou mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulatoru	vysvětlení pojmu mocnina a odmocnina výpočet na kalkulačce

Pythagorova věta**6**

výsledky vzdělávání	učivo
určí druhou mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulatoru	výpočet přepony a odvěsny v pravouhlém trojúhelníku praktické příklady

Pojem funkce**3**

výsledky vzdělávání	učivo
rozliší graf přímé a nepřímé úměrnosti, posoudí, kdy funkce roste nebo klesá	grafické znázornění

Opakování**3**

výsledky vzdělávání	učivo
určí hodnotu výrazu upravuje jednoduché výrazy řeší jednoduché lineární rovnice o jedné neznámé určí druhou mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulatoru	procvičování na příkladech

Stereometrie**15**

výsledky vzdělávání	učivo
určí vzájemnou polohu bodů, přímek a rovin rozlišuje základní tělesa a určí povrch a objem krychle, kvádrů a válců	vzájemná poloha přímek a rovin základní tělesa objem a povrch těles převody jednotek

Práce s daty**4**

výsledky vzdělávání	učivo
vysvětlí a použije data vyjádřená v diagramech, grafech a tabulkách	procvičování na příkladech opakování

5.4 Estetické vzdělávání

Estetická výchova je realizována v předmětu český jazyk s dotací 0,5 hodiny týdně v prvním a druhém ročníku.

5.5 Vzdělávání pro zdraví**5.5.1 Tělesná výchova**

Předmět:	TĚLESNÁ VÝCHOVA
Obor vzdělání:	65–51–E/01 Stravovací a ubytovací služby
Název ŠVP:	Kuchařské práce
Počet vyučovacích hodin za studium:	1 – 1 – 1/týden (celkem 96 hodin)
Forma:	denní studium
Platnost:	od 1. 9. 2014

5.5.1.1 Pojetí vyučovacního předmětu**Obecné cíle**

Oblast Vzdělávání pro zdraví si klade za cíl 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, dodržování hygieny, pohybové aktivity, pozitivní emoce, překonávání negativních emocí a stavů, jednostranné činnosti, disharmonické mezilidské vztahy a jiné vlivy na zdraví. Důraz se klade na výchovu proti závislostem (na alkoholu, tabákových výrobcích, drogách, hracích automatech, počítačových hrách aj.), proti médií nucovanému ideálu tělesné krásy mladých lidí a na výchovu k odpovědnému přístupu k sexu. Protože jsou žáci v současnosti vystaveni radě 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.

Charakteristika učiva

- Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP pro odborné vzdělávání Vzdělávání pro zdraví.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- vážit si zdraví a cílevědomě je chránit rozpoznat, co ohrožuje tělesné a duševní zdraví
- pojímat zdraví jako prvořadou hodnotu potřebnou ke kvalitnímu prožívání života
- preferovat takový způsob života, aby byly zdraví ohrožující návyky, činnosti a situace co nejvíce eliminovány využívat pravidelné pohybové aktivity v denním režimu a k celoživotní péči o zdraví
- racionálně jednat v situacích osobního a veřejného ohrožení
- chápat, jak vlivy životního prostředí působí na zdraví člověka (vzduch, voda, hluk, chemické látky aj.)
- posoudit důsledky komerčního vlivu médií na zdraví a zaujmout k mediálními obsahům kritický odstup
- vyrovnávat nedostatek pohybu a jednostrannou tělesnou a duševní zátěž
- usilovat o dosažení sportovní a pohybové gramotnosti
- pociťovat radost a uspokojení z provádění 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 podle potřeby spolupracovat
- dosáhnout optimálního tělesného a pohybového rozvoje v rámci svých možností

Pojetí výuky

V tělesné výchově se usiluje zejména o výchovu a vzdělávání pro celoživotní provádění pohybových aktivit a rozvoj pozitivních vlastností osobnosti. Žáci jsou vedeni k pravidelnému provádění pohybových činností, ke kvalitě v pohybovém učení, jsou jim vytvářeny podmínky k prožívání pohybu a sportovního výkonu, ke kompenzování negativních vlivů způsobu života a ke spolupráci při společných činnostech. Jsou vychováváni k dodržování zásad bezpečnosti a prevenci úrazů při pohybových aktivitách.

V tělesné výchově se rozvíjejí jak pohybově nadaní, tak zdravotně oslabení žáci.

Hodnocení výsledků žáků

Žáci jsou hodnoceni za aktivní přístup, za přesné a správné plnění úkolů ve výuce ústně a písemně. Písemné hodnocení je v souladu s vnitřním klasifikačním řádem.

Pomůcky

Tělocvičné nářadí, pomůcky pro kolektivní hry.

5.5.1.2 Výchovně vzdělávací strategie**Kompetence k učení**

žák je veden:

- ovládat základní pohybové dovednosti
- získané poznatky hodnotit a propojovat do širších celků

Kompetence k řešení problémů

žák je veden:

- nenechat se odradit nezdarem, hledat konečné řešení problémů
- volit vhodné způsoby řešení

Komunikativní kompetence

žák je veden:

- formulovat a vyjadřovat své myšlenky a názory
- vystupovat slušně a asertivně

Personální a sociální kompetence

žák je veden:

- přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání
- podílet se na utváření příjemné atmosféry v průběhu vyučování
- spolupracovat v týmu

Občanské kompetence a kulturní povědomí

žák je veden:

- být schopen tolerovat, ale i kritizovat
- chovat se v zájmu podpory a ochrany zdraví svého a zdraví ostatních

5.5.1.3 Průřezová témata**Občan v demokratické společnosti**

- má vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnosti morálního úsudku
- je ochoten angažovat se nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy a ve prospěch lidí v jiných zemích a na jiných kontinentech
- vážit si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažit se je chránit a zachovat pro budoucí generace

Člověk a životní prostředí

- osvojovat si zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví
- jednat zodpovědně

1. ročník, 1h týdně**Atletika****12**

výsledky vzdělávání	učivo
<p>uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících</p> <p>dodržuje zásady jednání fair play, rozlišuje nespportovní jednání</p> <p>umí využívat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti</p> <p>je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy</p> <p>dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost</p> <p>provádí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem ke konkrétnímu druhu a stupni</p>	<p>běh</p> <p>kondiční posilování</p> <p>rozcvička</p> <p>skok do výšky</p> <p>skok do dálky</p> <p>vrh koulí</p>

<p>je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit</p> <p>vyhýbá se činnostem, které jsou kontraindikací zdravotního oslabení</p>	
---	--

Míčové hry**10**

výsledky vzdělávání	učivo
<p>uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících</p> <p>volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat</p> <p>umí využívat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti</p> <p>dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem</p> <p>ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva</p>	<p>kopaná</p> <p>florbal</p> <p>košíková</p> <p>házená</p> <p>volejbal</p>

Atletika – jaro**11**

výsledky vzdělávání	učivo
<p>volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat</p> <p>umí využívat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti</p> <p>dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem</p> <p>je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy</p> <p>dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost</p>	<p>běh</p> <p>kondiční posilování</p> <p>rozcvička</p> <p>skok do výšky</p> <p>skok do dálky</p> <p>vrh koulí</p>

2. ročník, 1 h týdně**Atletika****15**

výsledky vzdělávání	učivo
<p>uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících</p> <p>je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy</p> <p>dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybových činností a interpretovat je</p> <p>dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost</p> <p>je schopen sladit při cvičení pohyb s hudbou, provádí jednoduché pohybové vazby a hudebně pohybové cviky</p> <p>umí využívat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti</p> <p>dodržuje zásady jednání fair play, rozlišuje nespportovní jednání</p> <p>provádí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem ke konkrétnímu druhu a stupni</p> <p>je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit</p> <p>vyhýbá se činnostem, které jsou kontraindikací zdravotního oslabení</p>	<p>běh</p> <p>kondiční posilování</p> <p>rozcvička</p> <p>skok do výšky</p> <p>skok do dálky</p> <p>vrh koulí</p>

Míčové hry**8**

výsledky vzdělávání	učivo
<p>dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích</p> <p>umí uplatňovat zásady sportovního tréninku</p> <p>je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy</p> <p>dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost</p> <p>ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu</p>	<p>kopaná</p> <p>florbal</p> <p>košíková</p> <p>házená</p> <p>volejbal</p>

družstva dodržuje zásady jednání fair play, rozlišuje nespportovní jednání	
---	--

Atletika – jaro**10**

výsledky vzdělávání	učivo
<p>uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících</p> <p>umí uplatňovat zásady sportovního tréninku</p> <p>je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy</p> <p>dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybových činností a interpretovat je</p> <p>dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost</p> <p>umí využívat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti</p>	<p>běh</p> <p>kondiční posilování</p> <p>rozcvička</p> <p>skok do výšky</p> <p>skok do dálky</p> <p>vrh koulí</p>

3. ročník, 1 h týdně**Atletika****15**

výsledky vzdělávání	učivo
<p>uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících</p> <p>dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích</p> <p>dokáže sledovat výkony jednotlivců a posoudit jejich kvalitu</p> <p>umí využívat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti</p> <p>je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy</p> <p>provádí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem ke konkrétnímu druhu a stupni</p> <p>je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky</p>	<p>běh</p> <p>kondiční posilování</p> <p>rozcvička</p> <p>skok do výšky</p> <p>skok do dálky</p> <p>vrh koulí</p>

pohybových aktivit vyhýbá se činnostem, které jsou kontraindikací zdravotního oslabení	
--	--

Míčové hry**5**

výsledky vzdělávání	učivo
<p>uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících</p> <p>dokáže sledovat výkony jednotlivců a posoudit jejich kvalitu</p> <p>je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy</p> <p>dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost</p> <p>ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva</p> <p>dodržuje zásady jednání fair play, rozlišuje nespportovní jednání</p>	<p>kopaná</p> <p>florbal</p> <p>košíková</p> <p>házená</p> <p>volejbal</p>

Atletika – jaro**10**

výsledky vzdělávání	učivo
<p>dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích</p> <p>umí využívat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti</p> <p>ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace</p> <p>uvede zásady ekologického a bezpečného chování v přírodě a při různých formách turistiky</p> <p>dovede se pohybovat v terénu</p>	<p>běh</p> <p>kondiční posilování</p> <p>rozcvička</p> <p>skok do výšky</p> <p>skok do dálky</p> <p>vrh koulí</p>

5.6 Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích

5.6.1 Informační a komunikační technologie

Předmět:	INFORMAČNÍ A KOMUNIKAČNÍ TECHNOLOGIE
Obor vzdělání:	65–51–E/01 Stravovací a ubytovací služby
Název ŠVP:	Kuchařské práce
Počet vyučovacích hodin za studium:	1 – 1 – 1/týden (celkem 96 hodin)
Forma:	denní studium
Platnost:	od 1. 9. 2014

5.6.1.1 Pojetí vyučovacího předmětu

Posláním předmětu informační a komunikační technologie je vést žáky k pochopení základních pojmů, vztahů a postupů při práci s informacemi a orientovat se v informační společnosti s respektováním právních a etických norem.

Během výuky se rozvíjí analyticko syntetické a systematické myšlení žáků. Učí se hledat vhodné strategie, přesně formulovat myšlenky a využít vhodné postupy k jejich prezentaci.

Obecné cíle

Naučit žáky získat, zpracovat a podat informace s efektivním a bezpečným využitím moderních technických prostředků.

Charakteristika učiva

Učivo se ve všech ročnících cyklicky opakuje a prohlubuje:

- logický a technický princip zpracování informací, základní pojmy
- HW prostředky pro zpracování informací
- SW prostředky pro zpracování informací, OS, aplikační SW
- principy uchování a předávání informací
- technické prostředky pro uchování a předávání informací
- vyhledávání, získání a publikace informací na internetu
- komunikační prostředky
- manipulace, modifikace a tvorba obrazového dokumentu
- manipulace, modifikace a tvorba textového dokumentu
- manipulace, modifikace a prezentace numerických informací
- manipulace, zpracování a prezentace dat
- manipulace, modifikace a tvorba multimediálního dokumentu
- možnosti využití IK techniky v osobním a profesním životě
- zajištění funkčnosti IK techniky, zabezpečení systému a dat
- ochrana osobních údajů, autorský zákon, netiketa
- upevňování a prohlubování znalostí a dovedností
- sledování aktuálního rozvoje HW a SW

Pomůcky

Vybavení odborné učebny, aktuální informace.

Pojetí výuky

Výuka probíhá ve specializované učebně, kde má každý žák k dispozici osobní počítač a společně využívají další technické prostředky včetně připojení k internetu.

Metody a formy výuky

Hlavní metodou je praktická činnost a projektové vyučování. Při výuce se uplatňují slovní, demonstrační, praktické i problémové metody. Často se využívá metoda přímá. Výuka probíhá frontálně nebo skupinově, v případě slabší výkonnosti nebo hlubšího zájmu i individuálně.

Hodnocení žáků

Při hodnocení je kladen důraz na obsahovou i formální správnost, rychlost a efektivitu zpracování konkrétního praktického úkolu.

5.6.1.2 Výchovné a vzdělávací strategie

Kompetence k učení

žák je veden:

- samostatně vyhledávat, třídit a systematizovat informace vhodné k řešení problému
- umět efektivně vyhledávat informace na webových stránkách
- umět rozlišit podstatné od nepodstatného, třídit informace, kriticky posuzovat validitu informací
- rozumět různým typům textů a záznamů
- propojovat své poznatky z různých vzdělávacích oblastí do širších celků
- komplexně využívat informace získané v různých předmětech

Kompetence k řešení problémů

žák je veden:

- využívat získané vědomosti a dovednosti k různým variantám řešení v praktickém životě, volit vhodné způsoby řešení
- ověřovat správnost řešení problémů
- přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání
- být schopen svá rozhodnutí obhájit
- vyvozovat závěry pro využití v budoucnosti
- nenechat se odradit nezdarem, hledat konečné řešení problému
- promyslet a naplánovat způsob řešení problémů
- poskytovat přesné a stručné informace
- dokázat vystihnout jádro problémů, umět popsat problém, položit otázku

Komunikativní kompetence

žák je veden:

- formulovat a vyjadřovat výstižně své myšlenky a názory
- vyjadřovat se srozumitelně a souvisle
- obhajovat svůj názor a vhodně argumentovat
- volit vhodný styl komunikace
- vyjadřovat se výstižně a kultivovaně v písemném i ústním projevu
- správně používat odborné termíny
- vystupovat slušně a asertivně, aktivně se zapojovat do všech činností
- naslouchat promluvám druhých lidí vhodně na ně reagovat
- respektovat názory druhých, pracovat v týmu
- využívat informační a komunikační prostředky a technologie pro komunikaci s okolním světem
- dodržovat pravidla českého pravopisu a gramatiky v psaném projevu
- vyhotovovat typické písemnosti v normalizované úpravě
- volit vhodné komunikační prostředky při oslovení institucí, nadřízených, budoucího zaměstnavatele

- umět napsat, naformátovat, uložit a vytisknout text
- umět vytvořit, naformátovat, uložit a vytisknout tabulku
- znát možnosti, zásady používání elektronické pošty, aktivně ji využívat
- dodržovat netiketu a zásady bezpečné komunikace
- znát výhody a nevýhody elektronické komunikace, umět používat komunikační aplikace

Personální a sociální kompetence

žák je veden:

- spolupracovat s druhými při řešení daného problému
- efektivně spolupracovat při řešení daného úkolu, diskutovat s ostatními při řešení daného úkolu
- podporovat kladné povahové rysy a potlačovat případné nevhodné sociální chování
- upevňovat dobré mezilidské vztahy
- respektovat druhé, být ohleduplný, zdvořilý a slušně se chovat ve společnosti
- respektovat práva svá i druhých
- netolerovat šikanu, xenofobní chování či jiné sociálně patologické chování
- respektovat lidská práva, chápat principy demokracie a meze lidské svobody a tolerance
- uznávat a dodržovat právní normy České republiky a EU (autorský zákon)

Kompetence k pracovnímu uplatnění

žák je veden:

- aktivně se zajímat o veřejné záležitosti regionálního charakteru
- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce ve svém oboru jako zaměstnanec či osoba podnikající
- připravovat se pro profesní život a uplatnění nabytých vědomostí v praxi
- vyhledávat možnosti celoživotního vzdělávání nejen k uplatnění na trhu práce
- osobním příkladem přispívat k šetrnému zacházení s přírodními zdroji, surovinami a energií a k minimalizaci odpadu
- chovat se v zájmu podpory a ochrany zdraví svého a zdraví ostatních

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií

žák je veden:

- používat nástroje informačních a telekomunikačních technologií, mít přehled o jejich principu
- orientovat se v operačním systému a systému souborů
- zaznamenávat jednoduché texty na běžná i odborná témata a různé pracovní materiály
- při řešení problému užít logické a matematické postupy
- zapsat a vyhodnotit empirické údaje, sestavit tabulku, graf nebo schéma, zjišťovat souvislosti
- umět po technické stránce zpracovat získané informace
- orientovat se v typech mediálních souborů
- rozpoznávat obsah a cíl mediální informace
- používat nápovědu, manuál, FAQ, tematické diskuse
- znát a umět používat programy související s oborem
- umět odstranit běžné provozní obtíže doprovázející využívání IKT
- umět diagnostikovat HW chyby a doplňovat spotřební materiál

Odborné kompetence

žák je veden:

- využívat IKT k usnadnění a zrychlení práce ve svém oboru
- využívat IKT dalšímu vzdělávání a profesnímu růstu

5.6.1.3 Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

V hodinách IKT se žáci se běžně setkávají s existencí nejrůznějších komunit. Prakticky si ověřují pravidla chování ve skupině, učí se toleranci a snášenlivosti a seznamují se s kulturními odlišnostmi. Při výuce je zejména dbáno na prevenci rasistických, xenofobních a extremistických postojů a k respektování lidských práva a rovnosti mužů a žen.

Vzdělávání směřuje k aktivnímu zapojení mladých lidí do života demokratické společnosti v evropském i globálním kontextu.

Člověk a životní prostředí

Informační a komunikační technologie a používaná technika mohou mít negativní dopady na zdraví člověka a na životní prostředí.

V průběhu výuky je kladen důraz na vypěstování takových návyků při používání prostředků IKT, aby tyto negativní vlivy byly minimalizovány.

Žáci jsou opakovaně upozorňováni na nutnost šetření energií, učí se nastavit osobní počítač tak, aby měl minimální spotřebu energie. Při výběru nových zařízení je dbáno na energetickou úspornost. Stará zařízení a spotřební materiál se učí žáci recyklovat, případně zařadit do separovaného a nebezpečného odpadu.

Člověk a svět práce

V hodinách IKT se žáci učí vyhledávat na internetu pracovní příležitosti a na profesionální úrovni komunikovat s potenciálním zaměstnavatelem elektronickou i písemnou formou. Obsah učiva je přizpůsoben vzdělávacímu oboru, aby se žáci co nejlépe připravili na využití prostředků IKT ve své budoucí profesi. Veškeré získané dovednosti zvyšují jejich cenu na trhu práce a umožňují jim i dále se vzdělávat a být připraveni na rozvoj svého oboru nebo i na změnu pracovního uplatnění na trhu práce.

Informační a komunikační technologie

Průřezové téma Informační a komunikační technologie je i tématem předmětu Informační a komunikační technologie.

1. ročník, 1 hodina týdně

Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura

12

výsledky vzdělávání	Učivo
<p>používá počítač a jeho periferie (obsluhuje je, detekuje chyby, vyměňuje spotřební materiál)</p> <p>orientuje se v systému adresářů, ovládá základní práce se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání), odlišuje a rozpoznává základní typy souborů a pracuje s nimi</p> <p>nastavuje uživatelské prostředí operačního systému</p> <p>pracuje s nápovědou</p>	<p>hardware, software, osobní počítač, části, periferie</p> <p>data, soubor, složka, souborový manažer</p> <p>operační systém</p> <p>základní a aplikační programové vybavení</p> <p>nápověda, manuál</p>

Práce se standardním aplikačním programovým vybavením**12**

výsledky vzdělávání	Učivo
<p>zná hlavní typy grafických formátů, na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje vytváří, upravuje a uchovává textové dokumenty</p> <p>ovládá základní práce s tabulkovým procesorem (editace, vyhledávání, matematické operace, základní funkce, příprava pro tisk, tisk)</p> <p>používá běžné základní a aplikační programové vybavení</p>	<p>software pro práci s grafikou</p> <p>textový procesor</p> <p>tabulkový procesor</p> <p>další aplikační programové vybavení</p>

Práce v lokální síti, elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti Internetu**4**

výsledky vzdělávání	Učivo
<p>uvědomuje si specifika práce v síti (včetně rizik), využívá jejich možností a pracuje s jejich prostředky</p> <p>komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zaslání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření</p>	<p>počítačová síť, server, pracovní stanice</p> <p>e-mail, chat, messenger, videokonference, telefonie...</p>

Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet**5**

výsledky vzdělávání	Učivo
<p>získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet, ovládá jejich vyhledávání</p> <p>rozumí jednoduchým graficky ztvárněným informacím (schémata, grafy apod.).</p> <p>orientuje se v získaných informacích, třídí je, vyhodnocuje, provádí jejich výběr</p>	<p>informace, práce s informacemi</p> <p>informační zdroje</p> <p>Internet</p>

*2. ročník, 1 hodina týdně***Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura****4**

výsledky vzdělávání	Učivo
<p>je si vědom možností a výhod, ale i rizik (zabezpečení dat před zneužitím, ochrana dat před zničením, porušování autorských</p>	<p>komprese dat</p> <p>ochrana autorských práv</p> <p>prostředky zabezpečení dat před zneužitím a</p>

práv) a omezení (zejména technických a technologických) spojených s používáním výpočetní techniky dodržuje zásady zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením	ochrany dat před zničením
---	---------------------------

Práce se standardním aplikačním programovým vybavením**29**

výsledky vzdělávání	Učivo
zná hlavní typy grafických formátů, na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje vytváří, upravuje a uchovává textové dokumenty ovládá základní práce s tabulkovým procesorem (editace, vyhledávání, matematické operace, základní funkce, příprava pro tisk, tisk) uvědomuje si analogie ve funkcích a ve způsobu ovládání různých aplikací pracuje s dalšími aplikacemi používanými v příslušné profesní oblasti vybírání a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů	software pro práci s grafikou textový procesor tabulkový procesor sdílení a výměna dat

*3. ročník, 1 hodina týdně***Práce v lokální síti, elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti Internetu****12**

výsledky vzdělávání	Učivo
ovládá další běžné prostředky online a offline komunikace uvědomuje si specifika práce v síti (včetně rizik), využívá jejich možností a pracuje s jejich prostředky	specifika práce v síti, sdílení dokumentů a prostředků připojení k síti

Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet**18**

výsledky vzdělávání	Učivo
volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání	informace, práce s informacemi informační zdroje Internet

<p>správně interpretuje získané informace zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich další využití uvědomuje si nutnost posouzení validity informačních zdrojů a použití informací relevantních pro potřeby řešení konkrétního problému</p>	
---	--

5.7 Odborné vzdělávání

5.7.1 Chování pracovníků ve službách

Předmět je realizován v rámci odborného výcviku v prvním a druhém ročníku s hodinovou dotací 1. ročníku 4 hod., 2. ročníku 4 hod.

5.7.2 Potraviny a výživa

Předmět:	POTRAVINY A VÝŽIVA
Obor vzdělání:	65–51–E/01 Stravovací a ubytovací služby
Název ŠVP:	Kuchařské práce
Počet vyučovacích hodin za studium:	3 – 2,5 – 1/týden (celkem 211,5 hodin)
Forma:	denní studium
Platnost:	od 1. 9. 2014

5.7.2.1 Pojetí vyučovacímho předmětu

Obecné cíle

Žáci si osvojí poznatky o potravinách a nápojích a způsobech jejich využití. Obsahový okruh poskytuje žákům znalosti o léčebné výživě a o alternativních způsobech stravování, stravování cizinců a mají přehled o způsobech konzervace, skladování a uchovávání potravin a polotovarů. Žáci jsou vedeni k uplatňování zásad racionální výživy při přípravě pokrmů. Důraz je kladen na vytvoření návyků žáků k dodržování osobní i provozní hygieny a hygieny prostředí, hospodárnému využívání potravin s ohledem na životní prostředí.

Charakteristika učiva

Obsah učiva vychází z obsahového okruhu RVP – Výživa

Vzdělávání směřuje k:

- získání znalostí o potravinách, polotovarech, nápojích i hotových výrobcích, jejich správném skladování a uchovávání, dodržování hygieny
- uplatnění znalostí výroby potravin, nápojů a jejich využití
- orientaci v dietním systému s ohledem na fyziologii výživy

Vyučovací předmět je úzce spjat s technologií přípravy pokrmů, stolničením, zařízením závodů, odborným výcvikem.

Pojetí výuky

Vyučovací předmět je úzce spjat s technologií přípravy pokrmů, stolničením, zařízením závodů, odborným výcvikem.

Výuka je rozdělena na dvě části, teoretickou – v níž si žáci osvojí poznatky o potravinách a nápojích jejich využití v praxi a praktickou – v níž žáci uplatňují znalosti o potravinách a nápojích.

Metody a formy výuky

- motivační vyprávění, rozhovor, skupinová diskuze
- práce s internetem, vyhledávání informací, studium odborné literatury
- ústní a písemné opakování, procvičování

Pomůcky

- učebnice, časopisy, odborná literatura, internet
- ukázka konkrétních surovin

Hodnocení výsledků žáků

- ústní zkoušení, písemné zkoušení, dílčí a souhrnné
- pozorování a diagnostický rozhovor

5.7.2.2 Výchovné a vzdělávací strategie

Kompetence k učení

Žák je veden:

- vyhledávat a třídit informace a poznatky vhodné k řešení předloženého problému
- řešit jednoduché předkládané problémové situace s využitím vlastního úsudku

Kompetence k řešení problému

Žák je veden:

- rozpoznávat problém a vybírat vhodné metody k jeho řešení
- řešit samostatně nebo ve skupině navozené situace
- používat příslušnou terminologii

Komunikativní kompetence

Žák je veden:

- vyjadřovat logicky své myšlenky
- kultivovat projev

Personální a sociální kompetence

Žák je veden:

- podílet se na utváření příjemné atmosféry v průběhu vyučování
- pomáhat žákům nacházet správné místo ve skupině a zapojit se do diskuzí

Kompetence k pracovnímu uplatnění

Žák je veden:

- využívat získané vlastnosti a dovednosti v praxi
- zacházet s nástroji informační a komunikační technologie

Odborné kompetence

- dokázat rozlišit vlastnosti a technologické využitelnosti základních druhů potravin a nápojů
- ovládat způsoby skladování potravin a nápojů
- získat přehled o výživě a prosazovat zásady racionální výživy

5.7.2.3 Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

- komunikuje s okolím při spolupráci v týmu na společných akcích školy

- správně využívá moderní komunikační prostředky

Člověk a životní prostředí

- osvojuje si základy environmentální výchovy

Člověk a svět práce

- osvojuje si praktické činnosti, které bude moci nabídnout ve světě práce

Informační a komunikační technologie

- používá správnou terminologii
- získává a třídí informace
- respektuje zásady práce s PC

1. ročník, 3 h týdně**Úvod do předmětu****12**

výsledky vzdělávání	učivo
rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin	charakteristika a rozdělení poživatin základní předpisy o skladování potravin, skladová evidence příčiny kažení potravin, alimentární nákazy, otravy hygiena při manipulaci s potravinami

Složení potravin**14**

výsledky vzdělávání	učivo
rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků	rozdělení potravin podle původu živiny biologická a energetická hodnota základy fyziologie výživy

Brambory**4**

výsledky vzdělávání	učivo
vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin	význam, složení, tržní druhy skladování a použití v kuchyni

Zelenina, ovoce a houby**10**

výsledky vzdělávání	učivo
rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě	význam, složení, rozdělení zeleniny a hub skladování a konzervování zeleniny a hub

<p>výživě uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin</p>	<p>použití zeleniny a hub v kuchyni význam, složení a rozdělení ovoce skladování a konzervování ovoce použití ovoce v kuchyni</p>
--	---

Luštěniny**4**

výsledky vzdělávání	učivo
<p>rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin</p>	<p>význam, složení, rozdělení, konzervování, skladování a použití luštěnin</p>

Obiloviny, mlýnské výrobky a kypřící prostředky**12**

výsledky vzdělávání	učivo
<p>rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin</p>	<p>druhy obilovin, složení a význam mouka mlýnské výrobky, vady a skladování použití mlýnských výrobků v kuchyni těstoviny – výroba, druhy, skladování a použití chléb a pečivo – výroba a druhy kypřící prostředky – druhy a význam</p>

Veje**5**

výsledky vzdělávání	učivo
<p>rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin</p>	<p>struktura, složení a význam jakost, třídění a skladování použití vajec v kuchyni nákazy vajec – prevence</p>

Mléko a mléčné výrobky**11**

výsledky vzdělávání	učivo
<p>rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</p> <p>uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků</p> <p>vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin</p>	<p>význam, složení, druhy, jakost, skladování mléčné výrobky – druhy, výroba a použití</p>

Tuky**6**

výsledky vzdělávání	učivo
<p>rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</p> <p>uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků</p> <p>vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin</p>	<p>rozdělení a význam tuků, jejich získávání a uchování</p> <p>použití tuků v kuchyni</p>

Cukr, med a umělá sladidla**6**

výsledky vzdělávání	učivo
<p>rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</p> <p>uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků</p> <p>vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin</p>	<p>význam, složení a rozdělení skladování a použití</p>

Povzbudivé pochutiny**10**

výsledky vzdělávání	učivo
<p>rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</p> <p>vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin</p>	<p>koření – význam, druhy, skladování, vady, použití v kuchyni, směsi koření</p> <p>čaj</p> <p>káva a kávové náhražky</p> <p>kakao a čokoláda</p>

Ostatní pochutiny**5**

výsledky vzdělávání	učivo
rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin	dochucovací prostředky využívané v kuchyni želírovací prostředky

2. ročník, 2,5 h týdně**Opakování 1.ročníku****2**

výsledky vzdělávání	učivo
rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě	pochutiny – koření

Dělení živočichů**10**

výsledky vzdělávání	učivo
rozlišuje živočichy umí vyjmenovat zástupce teplokrevných i studenokrevných živočichů zná složení masa a vlivy působící na jeho kvalitu	dělení živočichů druhy jatečného masa, charakteristika, složení zrání, kažení, veterinární kontroly, značení, skladování masa

Hovězí maso**8**

výsledky vzdělávání	učivo
rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin objasní podstatu racionální výživy uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků	charakteristika, dělení použití v kuchyni hovězí droby

Telecí maso**6**

výsledky vzdělávání	učivo
<p>rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</p> <p>vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin</p> <p>objasní podstatu racionální výživy</p> <p>uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků</p>	<p>charakteristika, dělení</p> <p>použití v kuchyni</p> <p>telecí droby</p>

Vepřové maso**6**

výsledky vzdělávání	učivo
<p>rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</p> <p>vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin</p> <p>uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků</p>	<p>charakteristika, dělení</p> <p>použití vepřového masa</p> <p>vepřové sádlo, slanina a jejich použití</p> <p>vepřové droby</p>

Skopové maso**4**

výsledky vzdělávání	učivo
<p>rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</p> <p>vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin</p> <p>uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků</p>	<p>charakteristika</p> <p>použití v kuchyni</p> <p>jehněčí a kůzlečí maso</p>

Vedlejší jatečné produkty**6**

výsledky vzdělávání	učivo
<p>rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</p> <p>vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin</p>	<p>kosti, krev, střeva – jejich použití</p>

Masné výrobky**6**

výsledky vzdělávání	učivo
rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin	rozdělení a jejich použití masové konzervy – druhy, vady, skladování

Ryby**8**

výsledky vzdělávání	učivo
rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin	charakteristika a dělení rybí konzervy a výrobky

Drůbež**4**

výsledky vzdělávání	učivo
rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin	charakteristika a dělení drůbeží konzervy a výrobky z drůbežího masa

Zvěřina**5,5**

výsledky vzdělávání	učivo
rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin	charakteristika a dělení ošetření a zrání

Konzervace masa**3**

výsledky vzdělávání	učivo
rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve	význam konzervování způsoby konzervace

výživě vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin	
---	--

Nealkoholické a alkoholické nápoje**14**

výsledky vzdělávání	učivo
rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin	pitná voda, minerální vody ostatní nealkoholické nápoje pivo, víno, lihoviny vliv alkoholu na zdraví člověka

3. ročník, 1 h týdně**Opakování 2.ročníku****2**

výsledky vzdělávání	učivo
rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin	opakování masa

Biologická a energetická hodnota potravin**4**

výsledky vzdělávání	učivo
objasní podstatu racionální výživy uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků	fyziologie výživy hospodárnost při zacházení s potravinami změny BH potravin při jejich zpracování změny BH při uchování pokrmů

Hlavní znaky správné výživy**8**

výsledky vzdělávání	učivo
objasní podstatu racionální výživy uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků	smíšená strava diferencované stravování

Směry ve výživě**4**

výsledky vzdělávání	učivo
objasní podstatu racionální výživy uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků	smíšená strava vegetariánství makrobiotika nadbytek bílkovin, tuků a sacharidů ve stravě

Léčebná výživa**10**

výsledky vzdělávání	učivo
objasní podstatu racionální výživy uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků	význam a rozdělení léčebných diet druhy diet a jejich základních znaky

Základní pravidla hygieny výživy**2**

výsledky vzdělávání	učivo
uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků	životní prostředí osobní hygiena člověka obecná epidemiologie

5.7.3 Zařízení závodů

Předmět:	ZAŘÍZENÍ ZÁVODŮ
Obor vzdělání:	65–51–E/01 Stravovací a ubytovací služby
Název ŠVP:	Kuchařské práce
Počet vyučovacích hodin za studium:	1 – 1 – 0/týden (celkem 66 hodin)
Forma:	denní studium
Platnost:	od 1. 9. 2014

5.7.3.1 Pojetí vyučovacího předmětu**Obecné cíle**

Žáci se seznámí se zařízením středisek, jeho obsluhou, uspořádáním, účelovým využíváním, rozvržením a údržbou.

Předmět odborně navazuje na odborný výcvik a využívá zkušeností z konkrétních pracovišť.

Při probírání jednotlivých strojů a zařízení se žáci zabývají bezpečností a ochranou zdraví při práci.

Charakteristika učiva

Obsah učiva vychází z obsahového okruhu RVP – Výroba a odbyt v gastronomii.

Vzdělávání směřuje k

- seznámení s jednouúčelovými a víceúčelovými stroji pro mechanické i tepelné zpracování pokrmů
- získání vědomostí a praktickému uplatňování znalostí o zásadách skladování pokrmů, expedice teplých pokrmů, uchování chlazených a mražených výrobků a pokrmů včetně jejich přepravy
- získání vědomostí o výrobních, odbytových a ubytovacích střediscích
- dodržování zásad hygienických a bezpečnostních předpisů
- získání znalostí jednotlivých druhů zařízení a strojů
- dovednosti bezpečné obsluhy jednotlivých strojů a zařízení a jejich využívání v technologickém postupu při přípravě pokrmů
- umět provádět jednoduchou údržbu strojů a zařízení

Metody a formy výuky

- výklad, motivační rozhovor, popis, skupinová diskuze
- vyhledávání informací, studium odborné literatury a práce s literaturou
- exkurze do zázemí provozoven účelového i veřejného stravování
- ústní opakování učiva, procvičování, didaktická hra

Pomůcky

- odborné učebnice, odborná kuchařská literatura, odborné časopisy, internet

Hodnocení výsledků žáků

- ústní zkoušení, písemné dílčí a souhrnné zkoušení, didaktický test, pozorování a rozhovor

5.7.3.2 Výchovné a vzdělávací strategie

Kompetence k učení

Žák je veden:

- vybrat a využít vhodné způsoby, metody a strategie pro efektivní učení
- věnovat se dalšímu studiu a celoživotnímu vzdělávání
- přijímat hodnocení svých výsledků od jiných lidí

Kompetence k řešení problému

Žák je veden:

- porozumět problému a získat informace pro jeho řešení
- aplikovat různé způsoby při řešení problému a využívat získané vědomosti a dovednosti
- používat příslušnou terminologii
- spolupracovat při řešení problému se svými spolužáky a s učitelem

Komunikativní kompetence

Žák je veden:

- formulovat a vyjadřovat své myšlenky a názory
- naslouchat názorům druhých a umět obhajovat své názory

Personální a sociální kompetence

Žák je veden:

- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti
- odhadovat důsledky svého chování a jednání v různých situacích
- přijímat kladně rady a nebránit se kritice
- spolupracovat s ostatními při řešení daného úkolu a tím přispívat k upevnování dobrých mezilidských vztahů
- nést odpovědnost za své chování a jednání

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Žák je veden:

- k ohleduplnosti a umění respektovat názory jiných
- pomáhat žákům uvědomovat si svá práva a povinnosti
- chovat se v zájmu podpory a ochrany zdraví

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Žák je veden:

- plnit předložené úkoly
- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru jako zaměstnanec či osoba samostatně podnikající

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií

Žák je veden:

- pracovat s počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
- získávat informace pomocí internetu, odborné literatury a časopisů

Odborné kompetence

Žák je veden:

- rozlišovat jednotlivé druhy kuchařského nádobí a náčiní
- osvojit si obsluhu a manipulaci jednoúčelových i víceúčelových strojů na mechanické zpracování potravin
- osvojit si obsluhu strojů na tepelné zpracování pokrmů
- dbát na důsledné dodržování zásad bezpečnosti práce při manipulaci se stroji a zařízeními v gastronomii
- ovládat účel kritických bodů HACCP a jejich aplikaci v provozu, dbát na dodržování hygienických předpisů

5.7.3.3 Průřezová témata**Občan v demokratické společnosti**

- komunikuje s okolím při spolupráci v týmu na společných akcích školy
- správně využívá moderní komunikační prostředky
- má vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku

Člověk a životní prostředí

- osvojuje si základy environmentální výchovy
- respektuje principy udržitelného rozvoje
- uvědomuje si nutnost navrhnout takové postupy výroby, které nebudou mít negativní vliv na životní prostředí a současně budou minimalizovat odpad, chápe nutnost likvidace odpadu v souladu se zákony

Člověk a svět práce

- osvojuje si praktické činnosti, které bude moci nabídnout ve světě práce
- je zodpovědný za vlastní životní styl
- motivuje se k aktivnímu pracovnímu životu i k úspěšné kariéře

Informační a komunikační technologie

- používá správnou terminologii
- získává a třídí informace
- pracuje s prostředky informačních a komunikačních technologií
- respektuje zásady práce s PC

1. ročník, 1 h týdně**Úvod do předmětu****4**

výsledky vzdělávání	učivo
charakterizuje formy společného stravování	forma společného stravování výrobní střediska odbytová střediska ubytovací střediska ostatní prostory, hygienická a sociální zařízení BOZP

Zařízení výrobních středisek**4**

výsledky vzdělávání	učivo
charakterizuje vybavení výrobního střediska	váhy, pracovní stoly, přepravní vozíky nádobí a náčiní pro výrobu pokrmů

Zařízení pro hygienu nádobí a náčiní**4**

výsledky vzdělávání	učivo
charakterizuje vybavení výrobního střediska	zásobníkové a průtokové ohřívače vody umývací stroje a dřezy dodržování pravidel BOZP

Stroje pro mechanické zpracování potravin**9**

výsledky vzdělávání	učivo
charakterizuje vybavení výrobního střediska	univerzální kuchyňský stroj jedno a víceúčelové strojky stroje na zpracování těsta stroje na zpracování masa mytí a dezinfekce kuchyňských strojů

Zařízení na tepelné zpracování pokrmů**12**

výsledky vzdělávání	učivo
charakterizuje vybavení výrobního střediska	druhy zařízení a druhy tepelných úprav

	druhy energií nové technologie a směry sporáky kotle smažící pánve cukrářské pece horkovzdušné trouby rošty, rožně, grily ponorné smažiče
--	---

2. ročník, 1 h týdně

Opakování učiva 1.ročníku

1

výsledky vzdělávání	učivo
charakterizuje vybavení výrobního střediska	zařízení výrobních středisek

Zařízení pro uchování pokrmů za tepla

4

výsledky vzdělávání	učivo
charakterizuje vybavení výrobního střediska	vodní lázně, ohřívací stoly a skříně termosy a termoporty dodržování BOZP

Chladicí a mrazicí zařízení

9

výsledky vzdělávání	učivo
charakterizuje vybavení výrobního střediska používá zařízení skladů potravin	druhy chladících zařízení hygiena provozu chladících zařízení druhy mrazících zařízení hygiena provozu mrazících zařízení

Sklady

4

výsledky vzdělávání	učivo
používá zařízení skladů potravin	vybavení skladů údržba a vybavení skladů BOZP ve skladech

Odbytová střediska**6**

výsledky vzdělávání	učivo
rozlišuje druhy a vybavení odbytových středisek	rozdělení a popis odbytových středisek vybavení odbytových středisek služby v odbytových střediskách

Ubytovací střediska**10**

výsledky vzdělávání	učivo
rozlišuje druhy ubytovacích středisek a jejich vybavení	rozdělení ubytovacích středisek služby ubytovacích středisek osvětlovací tělesa vzduchotechnika a klimatizace podlahy požadavky na zařízení jednotlivých středisek

5.7.4 Stolničení

Předmět:	STOLNIČENÍ
Obor vzdělání:	65–51–E/01 Stravovací a ubytovací služby
Název ŠVP:	Kuchařské práce
Počet vyučovacích hodin za studium:	0 – 1,5 – 0,5/týden (celkem 64,5 hodin)
Forma:	denní studium
Platnost:	od 1. 9. 2014

5.7.4.1 Pojetí vyučovacího předmětu**Obecné cíle**

Žákům jsou poskytnuty základní vědomosti o pravidlech a technice jednoduché obsluhy hostů.

Žákům je vštěpováno důsledné dodržování hygienických a bezpečnostních pravidel, ekonomické zacházení s inventářem, ekologické třídění odpadů.

Žáci získají teoretické základy spojené se stolováním a jednoduchou obsluhou hostů. Tyto poznatky mohou uplatnit při práci ve stravovacích službách. Žáci jsou vedeni ke společenskému chování.

Okruh je úzce propojen s okruhem chování pracovníků ve službách.

Charakteristika učiva

Obsah učiva vychází z obsahového okruhu RVP – Výroba a odbyt v gastronomii.

Vzdělávání směřuje k:

- seznámení s běžným a speciálním inventářem, s jeho praktickým použitím a údržbou
- poskytování vědomostí o technice jednoduché a složité obsluhy
- uplatňování gastronomických pravidel při různých příležitostech na úseku obsluhy
- sestavování jídelních a nápojových lístků s použitím znalostí gastronomických pravidel a racionální výživy

- k profesionálnímu vystupování a společenskému chování
- dodržování zásad hygienických a bezpečnostních předpisů

Pojetí výuky

Žáci se naučí sestavit jídelní a nápojový lístek, přičemž se uplatňují znalosti gastronomických pravidel a znalost racionální výživy. Důraz se klade na organizaci práce při různých systémech obsluhy a efektivní využívání získaných vědomostí v praktickém životě.

Metody a formy výuky

- výklad, motivační rozhovor, popis, skupinová diskuze
- vyhledávání informací, studium odborné literatury a práce s literaturou
- exkurze do provozoven veřejného stravování s vyšší úrovní služeb
- ústní opakování učiva, procvičování, didaktická hra

Pomůcky

- odborné učebnice, odborná kuchařská literatura, odborné časopisy, internet
- běžný a speciální inventář na úseku obsluhy i výroby

Hodnocení výsledků žáků

- ústní zkoušení, písemné dílčí a souhrnné zkoušení, didaktický test, pozorování a rozhovor

5.7.4.2 Výchovné a vzdělávací strategie

Kompetence k učení

Žák je veden:

- vybrat a využít vhodné způsoby, metody a strategie pro efektivní učení
- věnovat se dalšímu studiu a celoživotnímu vzdělávání
- přijímat hodnocení svých výsledků od jiných lidí

Kompetence k řešení problémů

Žák je veden:

- porozumět problému a získat informace pro jeho řešení
- aplikovat různé způsoby při řešení problému a využívat získané vědomosti a dovednosti
- používat příslušnou terminologii
- spolupracovat při řešení problému se svými spolužáky a s učitelem

Komunikativní kompetence

Žák je veden:

- formulovat a vyjadřovat své myšlenky a názory
- naslouchat názorům druhých a umět obhajovat své názory
- kultivovat projev žáka

Personální a sociální kompetence

Žák je veden:

- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti
- odhadovat důsledky svého chování a jednání v různých situacích
- přijímat kladně rady a nebránit se kritice
- spolupracovat s ostatními při řešení daného úkolu a tím přispívat k upevnování dobrých mezilidských vztahů
- nést odpovědnost za své chování a jednání

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Žák je veden:

- vést žáky k ohleduplnosti a umění respektovat názory jiných

- pomáhat žákům uvědomovat si svá práva a povinnosti
- učit žáky chovat se v zájmu podpory a ochrany zdraví

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Žák je veden:

- plnit předložené úkoly
- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru jako zaměstnanec či osoba samostatně podnikající

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií

Žák je veden:

- pracovat s počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
- získávat informace pomocí internetu, odborné literatury a časopisů

Odborné kompetence

Žák je veden:

- rozlišovat jednotlivé druhy inventáře
- ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy v různých typech provozoven
- bezpečně používat technická a technologická zařízení v gastronomii
- ovládat účel kritických bodů HACCP a jejich aplikaci v provozu, dbát na dodržování hygienických předpisů

5.7.4.3 Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

- komunikuje s okolím při spolupráci v týmu na společných akcích školy
- správně využívá moderní komunikační prostředky
- má vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku

Člověk a životní prostředí

- osvojuje si základy environmentální výchovy
- respektuje principy udržitelného rozvoje
- uvědomuje si nutnost navrhovat takové postupy výroby, které nebudou mít negativní vliv na životní prostředí a současně budou minimalizovat odpad, chápe nutnost likvidace odpadu v souladu se zákony

Člověk a svět práce

- osvojuje si praktické činnosti, které bude moci nabídnout ve světě práce
- je zodpovědný za vlastní životní styl
- je motivován k aktivnímu pracovnímu životu i k úspěšné kariéře

Informační a komunikační technologie

- používá správnou terminologii
- získává a třídí informace
- pracuje s prostředky informačních a komunikačních technologií
- respektuje zásady práce s PC

2. ročník, 1,5 h týdně**Úvod do předmětu****6**

výsledky vzdělávání	učivo
charakterizuje různé formy obsluhy uvede zásady při obsluze hostů technikou jednoduché obsluhy	pojem a význam stolničení obecné zásady a pravidla společenského chování chování obsluhujících a hostů

Úklidové a přípravné práce**4**

výsledky vzdělávání	učivo
uvede zásady při obsluze hostů technikou jednoduché obsluhy	úklid a příprava pracoviště pracovní oblečení a pomůcky obsluhujících

Inventář na úseku obsluhy**11,5**

výsledky vzdělávání	učivo
rozlišuje malý a velký stolní inventář a způsoby jeho ošetřování uvede zásady při obsluze hostů technikou jednoduché obsluhy	malý stolní inventář velký stolní inventář čištění a údržba inventáře

Jídelní a nápojový lístek**10**

výsledky vzdělávání	učivo
zná náležitosti jídelního a nápojového lístku	druhy a náležitosti jídelního lístku gastronomická pravidla pro sestavování jídelního lístku tvorba jídelního lístku náležitosti a druhy nápojového lístku

Základní pravidla obsluhy**18**

výsledky vzdělávání	učivo
charakterizuje různé formy obsluhy uvede zásady při obsluze hostů technikou jednoduché obsluhy	povinnosti obsluhujících systémy a technika obsluhy podávání jídel a nápojů

3. ročník, 0,5 h týdně**Slavnostní stolničení****10**

výsledky vzdělávání	učivo
charakterizuje různé formy obsluhy zná význam a druhy slavnostního stolničení	význam, druhy a účel hostiny druhy menu, způsoby obsluhy při slavnostním stolování příprava a prostírání slavnostních tabulí

Různé způsoby prodeje obsluhy a služeb**5**

výsledky vzdělávání	učivo
charakterizuje různé formy obsluhy	obsluha v dopravních prostředcích

5.7.5 Technologie

Předmět:	TECHNOLOGIE
Obor vzdělání:	65–51–E/01 Stravovací a ubytovací služby
Název ŠVP:	Kuchařské práce
Počet vyučovacích hodin za studium:	3,5 – 3,5 – 2/týden (celkem 291 hodin)
Forma:	denní studium
Platnost:	od 1. 9. 2014

5.7.5.1 Pojetí vyučovacího předmětu**Obecné cíle**

V předmětu technologie se žáci teoreticky připravují na práci v odborném výcviku. Získají tedy znalosti o správném výběru potravin, předběžné přípravě surovin rostlinného i živočišného původu, o technologických postupech přípravy teplých pokrmů, pokrmů studené kuchyně, moučníků, dietních pokrmů a nápojů. Při výuce je kladen důraz na ekonomické využití surovin, důsledné dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů, ekologické třídění odpadů, racionální stravování, moderní trendy v gastronomii, tvorbu jídelního lístku i menu, estetickou úpravu pokrmů. Z hlediska mezipředmětových vztahů se předmět úzce prolíná s předměty odborný výcvik, potraviny a výživa, zařízení závodů a stolničení.

Charakteristika učiva

Obsah učiva vychází z obsahového okruhu RVP – Výroba a odbyt v gastronomii.

Vzdělávání směřuje k:

- získání znalostí o využití surovin, potravin, polotovarů i hotových výrobků, jejich správnému skladování a uchování, dodržování hygieny, bezpečnosti práce a prevenci alimentárních nákaz
- uplatnění znalostí technologických postupů přípravy pokrmů a jejich využití
- dovednosti připravit pokrmy k běžným i slavnostním příležitostem, k přípravě základních dietních pokrmů a jednoduchých jídel národních i mezinárodních kuchyní

- získání dovedností uplatnit gastronomická pravidla pro sestavování menu a jídelních lístků k různým příležitostem

Metody a formy výuky

- výklad, motivační rozhovor, popis, skupinová diskuze
- vyhledávání informací, studium odborné literatury a práce s literaturou
- ústní opakování učiva, procvičování, didaktická hra

Pomůcky

- odborné učebnice, odborná kuchařská literatura, odborné časopisy, internet

Hodnocení výsledků žáků

- ústní zkoušení, písemné dílčí a souhrnné zkoušení, didaktický test, pozorování a rozhovor

5.7.5.2 Výchovné a vzdělávací strategie

Kompetence k učení

Žák je veden:

- vybrat a využít vhodné způsoby, metody a strategie pro efektivní učení
- věnovat se dalšímu studiu a celoživotnímu vzdělávání
- přijímat hodnocení svých výsledků od jiných lidí

Kompetence k řešení problému

Žák je veden:

- porozumět problému a získat informace pro jeho řešení
- aplikovat různé způsoby při řešení problémů a využívat získané vědomosti a dovednosti
- spolupracovat při řešení problému se svými spolužáky a s učitelem

Komunikativní kompetence

Žák je veden:

- formulovat a vyjadřovat své myšlenky a názory
- naslouchat názorům druhých a umět obhajovat své názory

Personální a sociální kompetence

Žák je veden:

- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti
- odhadovat důsledky svého chování a jednání v různých situacích
- přijímat kladně rady a nebránit se kritice
- spolupracovat s ostatními při řešení daného úkolu a tím přispívat k upevnování dobrých mezilidských vztahů
- nést odpovědnost za své chování a jednání

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Žák je veden:

- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru jako zaměstnanec či osoba samostatně podnikající

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií

Žák je veden:

- pracovat s počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
- získávat informace pomocí internetu, odborné literatury a časopisů

Odborné kompetence

- připravovat pokrmy české kuchyně, typické pokrmy zahraničních kuchyní a pokrmy racionální výživy
- uplatňovat požadavky na kvalitu pokrmů a expedovat a uchovávat je v souladu s normami
- orientovat se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti
- bezpečně používat technická a technologická zařízení v gastronomii
- ovládat účel kritických bodů HACCP a jejich aplikaci v provozu, dbát na dodržování hygienických předpisů

5.7.5.3 Průřezová témata**Občan v demokratické společnosti**

- komunikuje s okolím při spolupráci v týmu na společných akcích školy
- správně využívá moderní komunikační prostředky
- má vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku

Člověk a životní prostředí

- osvojuje si základy environmentální výchovy
- respektuje principy udržitelného rozvoje
- uvědomuje si nutnost navrhnout takové postupy výroby, které nebudou mít negativní vliv na životní prostředí a současně budou minimalizovat odpad, chápe nutnost likvidace odpadu v souladu se zákony

Člověk a svět práce

- osvojuje si praktické činnosti, které bude moci nabídnout ve světě práce
- je zodpovědný za vlastní životní styl
- je motivován k aktivnímu pracovnímu životu i k úspěšné kariéře

Informační a komunikační technologie

- používá správnou terminologii
- získává a třídí informace
- pracuje s prostředky informačních a komunikačních technologií
- respektuje zásady práce s PC

1. ročník, 3,5 h týdně

Úvod do předmětu**6**

výsledky vzdělávání	učivo
zná a aplikuje zásady BOZP objasní podstatu racionální výživy umí správně uchovávat suroviny	vývoj kuchařství význam technologie osobní hygiena, BOZP zásady správné výživy skladování potravin

Předběžná úprava potravin**18**

výsledky vzdělávání	učivo
zná předběžnou úpravu potravin rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě	předběžné práce u potravin rostlinného původu předběžné práce u potravin živočišného původu mletí, cezení, filtrování, šlehání a tření kořenění potravin

Základní technologické úpravy**18**

výsledky vzdělávání	učivo
zná předběžnou úpravu potravin zná základní technologické postupy přípravy pokrmů rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě	úprava potravin za studena a za syrova základní tepelné úpravy – vaření, dušení, pečení, smažení další tepelné úpravy – spařování, zadělávání, zapékání

Polévky**18**

výsledky vzdělávání	učivo
zná základní technologické postupy přípravy pokrmů rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě	význam a rozdělení, zjemňování, dochucování druhy vývarů - jejich úprava zavářky a vložky do polévek bílé polévky a jejich úprava přesnídávkové a zdravotní polévky

Přílohy a doplňky k hlavním pokrmům**18**

výsledky vzdělávání	učivo
zná základní technologické postupy přípravy pokrmů rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě	význam a podávání příloh přílohy z brambor, mouky a obilovin, těstovin, zeleniny a luštěnin doplňky k pokrmům jednoduché saláty kompoty

Bezmasé pokrmy**19**

výsledky vzdělávání	učivo
zná předběžnou úpravu potravin zná základní technologické postupy přípravy pokrmů rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě	význam a podávání pokrmy z brambor, těstovin, rýže, krup, zeleniny a hub pokrmy z luštěnin pokrmy ze sýrů a tvarohu úprava a použití vajec

Moučníky, zmrzliny a ovocné saláty**18,5**

výsledky vzdělávání	učivo
zná základní technologické postupy přípravy pokrmů rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě	význam a rozdělení kaše, pudinky, nákypy, lité, piškotové, bramborové a kynuté těsto, moučníky z tvarohu a tvarohového těsta, moučníky z těstovin náplně do těst listové, linecké, vaflové těsto, pálená hmota, šlehané hmoty, sladké teplé omáčky polevy druhy zmrzlin, zmrzlinové poháry druhy ovocných salátů

2. ročník, 3,5 h týdně**Úvod do předmětu****4**

výsledky vzdělávání	učivo
	opakování učiva 1.ročníku

Omáčky**10**

výsledky vzdělávání	učivo
rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě zná předběžnou úpravu potravin zná základní technologické postupy	rozdělení omáček teplé omáčky studené omáčky

Pokrm z hovězího masa**18**

výsledky vzdělávání	učivo
<p>rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</p> <p>zná předběžnou úpravu potravin</p> <p>charakterizuje a rozčlení druhy masa</p> <p>zná základní technologické postupy</p>	<p>rozdělení hovězího masa</p> <p>použití jednotlivých částí</p> <p>úprava vařením</p> <p>úprava dušením a pečením</p> <p>úprava hovězích drobů</p>

Pokrm z telecího masa**10**

výsledky vzdělávání	učivo
<p>rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</p> <p>zná předběžnou úpravu potravin</p> <p>charakterizuje a rozčlení druhy masa</p> <p>zná základní technologické postupy</p>	<p>rozdělení telecího masa</p> <p>použití jednotlivých částí</p> <p>úprava zaděláváním, pečením, dušením a smažením</p> <p>telecí droby</p>

Pokrm z vepřového masa**13**

výsledky vzdělávání	učivo
<p>rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</p> <p>zná předběžnou úpravu potravin</p> <p>charakterizuje a rozčlení druhy masa</p> <p>zná základní technologické postupy</p>	<p>rozdělení vepřového masa</p> <p>použití jednotlivých částí</p> <p>úprava vařením, dušením, pečením a smažením</p> <p>vepřové hody</p> <p>úprava vepřových hodů</p>

Pokrm ze skopového masa**8**

výsledky vzdělávání	učivo
<p>rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</p> <p>zná předběžnou úpravu potravin</p> <p>charakterizuje a rozčlení druhy masa</p> <p>zná základní technologické postupy</p>	<p>rozdělení skopového masa</p> <p>použití jednotlivých částí</p> <p>základní technologické úpravy</p>

Ryby a studenokrevní živočichové**12**

výsledky vzdělávání	učivo
<p>rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</p> <p>zná předběžnou úpravu potravin</p> <p>charakterizuje a rozčlení druhy masa</p> <p>zná základní technologické postupy</p>	<p>rozdělení ryb</p> <p>úprava vařením</p> <p>úprava ryb dušením, pečením a smažením</p> <p>úprava studenokrevných živočichů</p>

Drůbež**10,5**

výsledky vzdělávání	učivo
<p>rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</p> <p>zná předběžnou úpravu potravin</p> <p>charakterizuje a rozčlení druhy masa</p> <p>zná základní technologické postupy</p>	<p>rozdělení drůbeže</p> <p>úprava drůbeže vařením, zaděláváním a dušením</p> <p>úprava pečením a smažením</p>

Zvěřina**10**

výsledky vzdělávání	učivo
<p>rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</p> <p>zná předběžnou úpravu potravin</p> <p>charakterizuje a rozčlení druhy masa</p> <p>zná základní technologické postupy</p>	<p>rozdělení zvěřiny</p> <p>základní technologické úpravy</p>

Mleté maso**10**

výsledky vzdělávání	učivo
<p>rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</p> <p>zná předběžnou úpravu potravin</p> <p>zná základní technologické postupy</p>	<p>druhy a příprava mletého masa</p> <p>pokrmy z mletého masa</p> <p>směsi mletého masa</p>

Pokrmý na objednávku**10**

výsledky vzdělávání	učivo
rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě zná předběžnou úpravu potravin charakterizuje a rozčlení druhy masa	rozdělení částí mas na přípravu pokrmů na objednávku pokrmý na objednávku z jatečného masa pokrmý na objednávku z drobů a drůbeže

3. ročník, 2 h týdně**Předkrmý****6**

výsledky vzdělávání	učivo
zná druhy a postupy přípravy předkrmů	studené předkrmý – dělení, význam úprava studených předkrmů zařazení teplých předkrmů v menu použití studených a teplých předkrmů v menu

Nápoje**8**

výsledky vzdělávání	učivo
zná základní technologické postupy přípravy nápojů	teplé nápoje – druhy úprava teplých nápojů studené nápoje – druhy úprava studených nápojů použití studených nápojů v menu

Pokrmý studené kuchyně**20**

výsledky vzdělávání	učivo
rozlišuje vybrané pokrmý studené kuchyně	druhy výrobků studené kuchyně použití výrobků výroba a použití aspiku a rosolu výroba majonézy a její použití výroba marinády

	druhy marinád a použití složité saláty saláty jednoduché pomazánky – výroba a druhy pěny pochoutková másla plněná zelenina zelenina se studenými omáčkami plněné ovoce obložené mísy – druhy chlebíčky chuťovky a kanapky
--	--

Zásady dietního stravování**14**

výsledky vzdělávání	učivo
zná technologické postupy dietních pokrmů	všeobecná pravidla dietního stravování receptury dietních stravování úprava stravy u základních diet

Pokrmů cizích kuchyní**8**

výsledky vzdělávání	učivo
zná základní technologické postupy přípravy pokrmů cizích kuchyní	francouzská kuchyně německá italská anglická ruská

Polotovary**4**

výsledky vzdělávání	učivo
zná pokrmy z polotovarů	druhy polotovarů a jejich význam využití polotovarů

5.7.6 Hospodářské výpočty

Předmět:	HOSPODÁŘSKÉ VÝPOČTY
Obor vzdělání:	65–51–E/01 Stravovací a ubytovací služby
Název ŠVP:	Kuchařské práce
Počet vyučovacích hodin za studium:	1 – 1 – 0/týden (celkem 66 hodin)
Forma:	denní studium
Platnost:	od 1. 9. 2014

5.7.6.1 Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle

Hospodářské výpočty jsou důležitou součástí kurikula, neboť v řadě oborů vzdělání plní kromě funkce všeobecně vzdělávací i funkci průpravnou pro odbornou složku vzdělávání.

Obecným cílem hospodářských výpočtů je výchova přemýšlivého člověka, který bude umět používat hospodářské výpočty v různých životních situacích (v odborné složce vzdělávání, v osobním životě, budoucím zaměstnání i v dalším vzdělávání).

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- efektivně numericky počítat, používat a převádět jednotky (hmotnosti, objemu, měny apod.)
- vyhodnotit informace kvantitativního charakteru získané z různých zdrojů – grafů, diagramů a tabulek

V afektivní oblasti směřuje matematické vzdělávání k tomu, aby žáci získali:

- pozitivní postoj k matematickému vzdělávání
- motivaci k celoživotnímu vzdělávání
- důvěru ve vlastní schopnosti a vytrvalost

Charakteristika učiva:

Učivo bylo vytvořeno z RVP, a to z kurikulárního rámce – Matematické vzdělávání.

Učivo je zpracováno pro vyučování v rozsahu 1 hodina/týden a je rozděleno do 2 ročníků na několik tématických celků:

v 1. ročníku se žák naučí:

- počítat hmotnost surovin na jednu a více porcí
- vypočítat ztrátu a výtěžnost surovin
- vyplnit peněžní lístek apod.
- vypočítat hrubou a čistou mzdu

ve 2. ročníku se žák naučí:

- vypočítat cenu pokrmu
- stanovit jedlý podíl a energetickou hodnotu pokrmu
- používat přepočty s měnovými kurzy

Vyučující může provést podle svého uvážení úpravy obsahu i rozsahu učiva.

Pomůcky

- učebnice, kalkulačka, PC

Pojetí výuky

Pro splnění výukových cílů a zvýšení motivace žáků k hospodářským výpočtům je vhodné střídat a kombinovat vyučovací metody:

- výklad (hromadná výuka)

- samostatná práce
- problémové vyučování
- skupinová práce
- shrnutí a opakování učiva
- žákovské soutěže

Hodnocení výsledků žáků

Ústní zkoušení se zápisem na tabuli – 1 až 2x za pololetí.

Písemné zkoušení – 3 až 5 písemných zkoušení v jednom pololetí v rozsahu 15 minut

Způsoby hodnocení by měly spočívat v kombinaci slovního hodnocení a známkování.

Hodnotí se:

- správnost, přesnost, pečlivost
- schopnost samostatného úsudku

Kritéria hodnocení vychází z vnitřního klasifikačního řádu.

5.7.6.2 Výchovně vzdělávací strategie

Kompetence k učení

Žák je veden:

- poznat smysl a cíl učení
- získat pozitivní vztah k učení
- odhadovat pravdivost získaných informací

Kompetence k řešení problémů

Žák je veden:

- porozumět zadání úkolu
- využívat získaných dovedností k řešení problému

Komunikativní kompetence

Žák je veden:

- rozvíjet vyjadřovací schopnosti a správné matematické vyjadřování

Personální a sociální kompetence

Žák je veden:

- pracovat samostatně i v týmu
- přijímat hodnocení svých výsledků, přijímat radu a kritiku
- přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Žák je veden:

- aktivně se zapojovat do všech činností

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Žák je veden:

- mít odpovědný postoj k vlastní profesi

Matematické kompetence

Žák je veden:

- aplikovat základní matematické postupy při řešení praktických úkolů
- zvolit odpovídající matematické postupy
- vyhodnotit výsledek řešení vzhledem k realitě

5.7.6.3 Průřezová témata**Občan v demokratické společnosti**

- diskutuje nad konkrétními úlohami z praxe
- vyjadřuje své názory, vyslechne názory druhých
- přiměřeně se vyjadřuje

Informační a komunikační technologie

- používá základní programové vybavení počítače
- vyhledává informace na webových stránkách

1. ročník, 1 h týdně**Zásady hospodářských výpočtů****1**

výsledky vzdělávání	učivo
sestaví různé tabulky	pečlivá úprava sestavování tabulek přehlednost

Početní operace a jejich kontrola**2**

výsledky vzdělávání	učivo
provádí početní operace s přirozenými a desetinnými čísly zaokrouhluje desetinná čísla používá výpočetní techniku	základní početní operace s použitím výpočetní techniky

Výpočet hmotnosti na jednu a více porcí**6**

výsledky vzdělávání	učivo
provádí početní operace s přirozenými a desetinnými čísly sestaví různé tabulky převádí jednotky	výpočty hmotností na jednu a více porcí v teplých recepturách výpočty hmotností na jednu a více porcí ve studených recepturách

Výtěžnost**6**

výsledky vzdělávání	učivo
řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu používá výpočetní techniku	výpočet části a základu v procentovém počtu

Opakování**3**

výsledky vzdělávání	učivo
provádí početní operace s přirozenými a desetinnými čísly zaokrouhluje desetinná čísla řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu sestaví různé tabulky převádí jednotky používá výpočetní techniku	procvičování na příkladech

Výdej ze skladu**3**

výsledky vzdělávání	učivo
zaokrouhluje desetinná čísla sestaví různé tabulky	zaokrouhlování

Peněžní jednotky**6**

výsledky vzdělávání	učivo
provádí početní operace s přirozenými a desetinnými čísly zaokrouhluje desetinná čísla používá výpočetní techniku	měny různých států kurzovní lístek peněžní lístek

Mzda**3**

výsledky vzdělávání	učivo
řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu používá výpočetní techniku	základní pojmy procentový počet výpočet praktických příkladů

Opakování**3**

výsledky vzdělávání	učivo
provádí početní operace s přirozenými a desetinnými čísly zaokrouhluje desetinná čísla řeší praktické úlohy s využitím procentového	procvičování na příkladech

počtu sestaví různé tabulky převádí jednotky používá výpočetní techniku	
--	--

2. ročník, 1 h týdně**Opakování****6**

výsledky vzdělávání	učivo
provádí aritmetické operace s přirozenými a desetinnými čísly řeší praktické úlohy z procentového počtu převádí jednotky používá výpočetní techniku	výpočet hmotností na jednu a více porcí výťažnost peněžní jednotky

Výpočet energetické hodnoty pokrmu**11**

výsledky vzdělávání	učivo
provádí aritmetické operace s přirozenými a desetinnými čísly vyhledává potřebná data převádí jednotky používá výpočetní techniku	základní složky potravin jedlý podíl EH jednotlivých potravin EH pokrmu tabulky nutričních hodnot

Cenový systém**4**

výsledky vzdělávání	učivo
provádí aritmetické operace s přirozenými a desetinnými čísly řeší praktické úlohy z procentového počtu vyhledává potřebná data používá výpočetní techniku	nákupní ceny kalkulační cena kalkulační přírážka DPH

Výpočet ceny pokrmu**6**

výsledky vzdělávání	učivo
řeší praktické úlohy z procentového počtu vyhledává potřebná data	sestavení tabulky pro kalkulaci surovin výpočet kalkulační přírážky

používá výpočetní techniku	výpočet DPH
----------------------------	-------------

Opakování**6**

výsledky vzdělávání	učivo
provádí aritmetické operace s přirozenými a desetinnými čísly řeší praktické úlohy z procentového počtu vyhledává potřebná data převádí jednotky používá výpočetní techniku	procvičování na příkladech

5.7.7 Odborný výcvik

Předmět:	ODBORNÝ VÝCVIK
Obor vzdělání:	65–51–E/01 Stravovací a ubytovací služby
Název ŠVP:	Kuchařské práce
Počet vyučovacích hodin za studium:	15 – 17,5 – 28/týden (celkem 1912,5 hodin)
Forma:	denní studium
Platnost:	od 1. 9. 2014

5.7.7.1 Pojetí vyučovacího předmětu**Obecné cíle**

V předmětu odborný výcvik se žáci důkladně seznamují se zásadami hygienického zpracování potravin i zásadami osobní hygieny a bezpečností práce v gastronomickém provozu. Učí se připravovat jednoduché pokrmy studené kuchyně, základní pokrmy teplé a cukrářské kuchyně, základní dietní pokrmy.

Těžištěm předmětu je příprava předkrmů, polévek, bezmasých pokrmů, pokrmů z jatečného masa, drůbeže, ryb a zvěřiny, příloh a různých druhů moučníků, dbají na zásady estetické úpravy pokrmů na talíři a zásady expedice. Součástí výuky je jednoduché prostření stolu a zásady kultivovaného stolování, dále tvorba menu, nákup surovin, vedení jednoduché evidence, vyúčtování surovin, normování jednotlivých druhů pokrmů.

Žáci jsou vedeni tak, aby si osvojili základní návyky osobní hygieny, dodržovali hygienu v gastronomickém provozu, jednali podle bezpečnostních zásad, dbali na dodržování ekologických a požárních předpisů.

Žáci se naučí pracovat podle pokynů nadřízených, dodržovat časový harmonogram. Jsou vedeni k slušnému jednání a vystupování vůči hostům.

Při realizaci okruhu je třeba dbát zejména na rozvoj osobnostních předpokladů pro pracovníky ve službách jako je ochota, slušnost, spolehlivost, poctivost, odpovědnost za svěřenou práci, pozitivní postoj a vztah k hostům, rozvíjení schopnosti pracovat v týmu apod.

Charakteristika učiva

Obsah učiva vychází z obsahového okruhu RVP – Výroba a odbyt v gastronomii.

Žák po absolvování odborného výcviku:

- dbá na dodržování zásad bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a hygieny práce
- normuje suroviny pro teplou a studenou kuchyni
- sjednává nákup surovin, potravin
- sestavuje jídelní lístek podle požadavků gastronomických pravidel a zásad racionální výživy
- dodržuje stanovené normy pro přípravu teplých a studených pokrmů
- upravuje různé druhy masa
- připravuje výrobky studené kuchyně
- připravuje pokrmy základních diet a pro různé skupiny obyvatelstva
- připravuje restaurační moučníky a základní výrobky cukrářské výroby
- orientuje se v základní činnosti obsluhy
- připraví a uspořádá pracoviště výrobního střediska
- efektivně využívá technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu a dbá na jejich údržbu
- dodržuje příslušné předpisy v oblasti bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, protipožární předpisy a hygienické předpisy a zásady – HACCP (analýza nebezpečí a kritické kontrolní body)
- používá osobní ochranné pracovní prostředky podle platných předpisů

Pojetí výuky

Dokáže připravit výrobní a odbytové středisko k jednotlivým pracovním činnostem. Seznámí se se základy normování z teplých norem a orientuje se v základních tepelných úpravách, ve zpracování potravin rostlinného i živočišného původu, dokáže připravit základní i speciální druhy hnědých a bílých polévek a ovládá základní technologické postupy přípravy základních omáček i omáček typických pro českou kuchyni. Obsah učiva je dále zaměřen na zvládnutí jednotlivých tepelných úprav masa jatečných zvířat, masa ryb, drůbeže, zvěřiny, na využití masa skopového, jehněčího, na využití vnitřnosti, a na rozšíření znalostí. Věnuje se pozornost přípravě pokrmů studené kuchyně, teplých předkrmů, přípravě moučníků a moučných jídel. Racionální výživa je kladena do popředí při přípravě diferencované stravy a při dietním stravování.

Průběžně je žák seznamován s pracovními nástroji a pomůckami a používá je při odborném výcviku.

Metody a formy výuky

Odborný výcvik probíhá individuální formou pod dohledem instruktorů na jednotlivých pracovištích.

Při praktické výuce je používán výklad, demonstrační metody, názorné ukázky, práce s odbornou literaturou.

Žáci pracují pod vedením instruktorů na zadaných úkolech samostatně na jednotlivých pracovištích.

Dále se žáci zúčastňují různých prezentačních akcí školy.

- individuální nebo skupinová instruktáž
- předvádění
- práce s recepturami pokrmů
- exkurze

Pomůcky

- nástroje a náčiní kuchyňského provozu
- elektrické spotřebiče

Hodnocení výsledků žáků

Je používáno slovní a numerické hodnocení. Posuzuje se kvalita odvedené práce, pracovní přístup, schopnost spolupráce a dodržování hygieny.

Průběžně jsou kontrolovány písemné úkoly – normování, tvorba menu.

5.7.7.2 Výchovné a vzdělávací strategie

Kompetence k učení

Žák je veden:

- vybrat a využít vhodné způsoby, metody a strategie pro efektivní učení
- umět vyhledávat a zpracovávat informace, využívat zkušeností s postupem výroby
- přijímat hodnocení svých výsledků

Kompetence k řešení problémů

Žák je veden:

- porozumět problému, získat informace pro jeho řešení
- uplatňovat při řešení problému různé metody, volit různé způsoby řešení využívat získaných vědomostí a dovedností k řešení problémů
- vyhledávat jiná vhodná řešení při nezdaru
- spolupracovat při řešení problému se svými spolužáky, s učitelem, popř. s jinými lidmi

Komunikativní kompetence

Žák je veden:

- formulovat a vyjadřovat své myšlenky a názory v logickém sledu
- naslouchat názory druhých a obhajovat své názory
- věcně a správně zpracovávat odborné podklady

Personální a sociální kompetence

Žák je veden:

- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti
- odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
- přijímat kladně rady i kritiky
- nést odpovědnost za své chování a jednání

Kompetence k pracovnímu uplatnění

Žák je veden:

- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru

Odborné kompetence

Žák je veden:

- aplikovat hygienické požadavky v gastronomii
- mít přehled o výživě, prosazovat zásady racionální výživy
- ovládat způsoby skladování potravin a nápojů
- ovládat základní postupy přípravy běžných pokrmů, dokončování, kontrolu, uchovávání a expedici
- používat a udržovat technologická zařízení v gastronomickém provozu
- dbát na estetiku pracovního prostředí
- zvládat odbyt výrobků a služeb včetně jejich vyúčtování
- využívat ekonomických informací pro zabezpečení provozu

5.7.7.3 Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

- má vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku
- klade si základní existenční otázky a hledá na ně odpovědi a řešení
- optimálně využívá masová média pro své různé potřeby

Člověk a životní prostředí

- má osvojené základy principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání
- uvědomuje si nutnost navrhovat a vykonávat postupy výroby, které nebudou mít negativní vliv na životní prostředí a současně budou minimalizovat odpad, chápe nutnost likvidace odpadu v souladu se zákony

Člověk a svět práce

- motivuje se k aktivnímu pracovnímu životu i k úspěšné kariéře

1. ročník, 15 h týdně**Úvod do předmětu****15**

výsledky vzdělávání	učivo
čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů obsluhuje technologická zařízení podle pokynů je seznámen s uplatněním kritických bodů HCCP	BOZP seznámení s pracovištěm osobní hygiena a čistota pracovní řád výukové kuchyně kritické body HCCP

Předběžné úpravy**50**

výsledky vzdělávání	učivo
čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů obsluhuje technologická zařízení podle pokynů volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů opracovává a upravuje suroviny	zelenina, ovoce, brambory – zavařování a sušení

Základy stolničení**25**

výsledky vzdělávání	učivo
expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů	jednoduchá obsluha základy slušného stolování

Úprava polévek**85**

výsledky vzdělávání	učivo
<p>čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů</p> <p>expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu</p> <p>obsluhuje technologická zařízení podle pokynů</p> <p>volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů</p> <p>opracovává a upravuje suroviny</p> <p>připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu</p>	<p>význam a rozdělení</p> <p>hnědé polévky – vývary, zavářky a vločky</p> <p>bílé polévky</p> <p>přesnídávkové polévky</p>

Přílohy**80**

výsledky vzdělávání	učivo
<p>čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů</p> <p>expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu</p> <p>obsluhuje technologická zařízení podle pokynů</p> <p>používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů</p> <p>volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů</p> <p>opracovává a upravuje suroviny</p> <p>připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu</p>	<p>z brambor</p> <p>z těstovin</p> <p>z rýže</p> <p>z mouky</p> <p>ze zeleniny</p> <p>z luštěnin</p>

Bezmasé pokrmy**85**

výsledky vzdělávání	učivo
<p>čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů</p> <p>expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu</p> <p>obsluhuje technologická zařízení podle</p>	<p>jídla z brambor</p> <p>jídla ze zeleniny</p> <p>jídla z rýže a krup</p> <p>jídla z těstovin</p> <p>jídla z luštěnin</p>

<p>pokynů</p> <p>používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů</p> <p>volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů</p> <p>opracovává a upravuje suroviny</p> <p>připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu</p>	<p>jídla z vajec</p> <p>jídla ze sýrů a tvarohu</p>
---	---

Úprava masa**50**

výsledky vzdělávání	učivo
<p>čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů</p> <p>expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu</p> <p>obsluhuje technologická zařízení podle pokynů</p> <p>používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů</p> <p>volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů</p> <p>opracovává a upravuje suroviny</p> <p>připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu</p> <p>připravuje vybrané pokrmy studené kuchyně</p>	<p>zpracování hovězího masa</p> <p>vepřového masa</p> <p>drůbežího masa</p>

Jednoduché moučníky**80**

výsledky vzdělávání	učivo
<p>čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů</p> <p>expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu</p> <p>obsluhuje technologická zařízení podle pokynů</p> <p>používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů</p> <p>volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů</p>	<p>z piškotového těsta</p> <p>listového těsta</p> <p>kynutého těsta</p> <p>piškotového těsta</p> <p>litého těsta</p> <p>křehkého těsta</p> <p>náplně</p>

opracovává a upravuje suroviny připravuje jednoduché moučníky	
--	--

Jednoduché saláty**25**

výsledky vzdělávání	učivo
čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu obsluhuje technologická zařízení podle pokynů používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů opracovává a upravuje suroviny připravuje vybrané pokrmy studené kuchyně	jednodruhové saláty ze syrové a vařené zeleniny saláty z brambor a masa

2. ročník, 17,5 h týdně**Úvod do předmětu****17**

výsledky vzdělávání	učivo
obsluhuje stroje pro mechanické a tepelné zpracování poživatin dle pokynů důsledně dodržuje pravidla osobní hygieny po ukončení provozu čistí a zabezpečuje technologická zařízení dle pokynů jedná v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí	seznámení s pracovištěm proškolení ze zásad BOZP a osobní hygieny pracovníka kuchyně seznámení s pracovním řádem kuchyně seznámení s organizací práce na daném pracovišti nakládání s odpady a obaly

Předběžná příprava surovin**50**

výsledky vzdělávání	učivo
upevňuje si dovednosti a znalosti z prvního ročníku vybírání kvalitní suroviny volí vhodné technologické postupy opracovává a upravuje suroviny obsluhuje technologická zařízení dle pokynů	čištění potravin rostlinného původu suchou cestou čištění potravin živočišného původu suchou cestou čištění potravin rostlinného původu mokrou cestou

čistí a zabezpečuje technologická zařízení	čištění potravin živočišného původu mokrou cestou mechanické zpracování potravin rostlinného i živočišného původu krájením, mletím, mixováním, strouháním apod.
--	--

Úpravy polévek**60**

<p>výsledky vzdělávání</p> <p>upevňuje si dovednosti a znalosti z prvního ročníku</p> <p>volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů</p> <p>používá vhodný inventář</p> <p>opracovává a upravuje suroviny</p> <p>připravuje polévky podle technologického postupu</p> <p>obsluhuje technologická zařízení podle pokynů</p> <p>expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu</p> <p>čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů</p>	<p>učivo</p> <p>příprava bílých polévek</p> <p>příprava a čištění vývarů</p> <p>příprava různých druhů zavářek a vloček do polévek</p> <p>příprava zdravotních polévek</p> <p>krajové a národní polévky</p> <p>speciální polévky</p>
---	--

Základy**60**

<p>výsledky vzdělávání</p> <p>volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů</p> <p>opracovává a upravuje suroviny</p> <p>připravuje základy podle technologického postupu</p> <p>obsluhuje technologická zařízení podle pokynů</p> <p>čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů</p>	<p>učivo</p> <p>příprava cibulových, zeleninových, cibulo-slaninových, cibulo-paprikových a dalších základů pro dušené pokrmy</p>
--	---

Omáčky**70,5**

výsledky vzdělávání	učivo
---------------------	-------

<p>volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů používá vhodný inventář opracovává a upravuje suroviny připravuje omáčky podle technologického postupu přípravy obsluhuje technologická zařízení podle pokynů expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů</p>	<p>dělení omáček příprava základních hrubých bílých omáček základní hrubé hnědé omáčky příprava běžných omáček k hovězímu masu jemné omáčky studené omáčky speciální omáčky</p>
---	---

Hovězí maso**80**

<p>výsledky vzdělávání</p> <p>volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů používá vhodný inventář opracovává a upravuje suroviny připravuje pokrmy z hovězího masa podle technologického postupu přípravy obsluhuje technologická zařízení podle pokynů expeduje pokrmy na základě pokynů, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu</p>	<p>učivo</p> <p>dělení hovězího kusu úprava hovězího masa vařením úprava hovězího masa dušením úprava hovězího masa pečením pokrmy na objednávku z hovězího masa krajové a národní speciality mleté pokrmy z hovězího masa</p>
--	--

Vepřové maso**80**

<p>výsledky vzdělávání</p> <p>volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů používá vhodný inventář opracovává a upravuje suroviny připravuje pokrmy z vepřového masa podle technologického postupu přípravy obsluhuje technologická zařízení podle pokynů expeduje pokrmy na základě pokynů, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu</p>	<p>učivo</p> <p>dělení vepřového kusu úprava vepřového masa vařením úprava vepřového masa dušením úprava vepřového masa pečením úprava vepřového masa smažením pokrmy na objednávku z vepřového masa krajové a národní speciality mleté pokrmy z vepřového masa</p>
--	---

čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu	
--	--

Drůbež**55**

<p>výsledky vzdělávání</p> <p>volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů používá vhodný inventář opracovává a upravuje suroviny připravuje pokrmy z drůbeže podle technologického postupu přípravy obsluhuje technologická zařízení podle pokynů expeduje pokrmy na základě pokynů, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu</p>	<p>učivo</p> <p>dělení a porcování drůbeže úprava drůbeže vařením úprava drůbeže dušením úprava drůbeže pečením úprava drůbeže smažením speciality z drůbežího masa pokrmy na objednávku</p>
--	--

Ryby**45**

<p>výsledky vzdělávání</p> <p>volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů používá vhodný inventář opracovává a upravuje suroviny připravuje pokrmy z ryb podle technologického postupu přípravy obsluhuje technologická zařízení podle pokynů expeduje pokrmy na základě pokynů, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu</p>	<p>učivo</p> <p>dělení a porcování ryb úprava ryb vařením úprava ryb dušením úprava ryb pečením úprava ryb smažením krajové a národní pokrmy z rybího masa speciality.</p>
--	--

Mletá masa**30**

<p>výsledky vzdělávání</p> <p>volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů používá vhodný inventář opracovává a upravuje suroviny</p>	<p>učivo</p> <p>dělení pokrmů z mletého masa směsi mletých mas úprava mletého masa dušením, pečením, zapékáním a smažením</p>
---	---

<p>připravuje pokrmy z mletých mas podle technologického postupu přípravy obsluhuje technologická zařízení podle pokynů expeduje pokrmy na základě pokynů, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu</p>	
---	--

Uzená masa a uzeniny**30**

<p>výsledky vzdělávání</p> <p>volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů používá vhodný inventář opracovává a upravuje suroviny připravuje pokrmy z uzeného masa a z uzenin podle technologického postupu přípravy obsluhuje technologická zařízení podle pokynů expeduje pokrmy na základě pokynů, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu</p>	<p>učivo</p> <p>příprava různých pokrmů z uzeného masa a uzenin</p>
--	---

3. ročník, 28 h týdně**Úvod do předmětu****15**

<p>výsledky vzdělávání</p> <p>obsluhuje stroje pro mechanické a tepelné zpracování poživatin dle pokynů důsledně dodržuje pravidla osobní hygieny po ukončení provozu čistí a zabezpečuje technologická zařízení dle pokynů</p>	<p>učivo</p> <p>seznámení s pracovištěm proškolení ze zásad BOZP a osobní hygieny pracovníka kuchyně seznámení s pracovním řádem kuchyně seznámení s organizací práce na daném pracovišti</p>
---	---

Předběžná příprava surovin**40**

<p>výsledky vzdělávání</p> <p>upevňuje si dovednosti a znalosti z prvního ročníku vybírání kvalitní suroviny</p>	<p>učivo</p> <p>čištění potravin rostlinného původu suchou cestou čištění potravin živočišného původu suchou</p>
--	--

<p>volí vhodné technologické postupy opracovává a upravuje suroviny obsluhuje technologická zařízení dle pokynů čistí a zabezpečuje technologická zařízení</p>	<p>cestou čištění potravin rostlinného původu mokrou cestou čištění potravin živočišného původu mokrou cestou mechanické zpracování potravin rostlinného i živočišného původu krájením, mletím, mixováním, strouháním apod.</p>
---	--

Úpravy polévek**50**

<p>výsledky vzdělávání</p> <p>upevňuje si dovednosti a znalosti z prvního ročníku volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů používá vhodný inventář opracovává a upravuje suroviny připravuje polévky podle technologického postupu obsluhuje technologická zařízení podle pokynů expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů</p>	<p>učivo</p> <p>příprava bílých polévek příprava a čištění vývarů příprava různých druhů zavářek a vloček do polévek příprava zdravotních polévek krajové a národní polévky speciální polévky</p>
---	--

Omáčky**50**

<p>výsledky vzdělávání</p> <p>upevňuje si dovednosti a znalosti z druhého ročníku. volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů používá vhodný inventář opracovává a upravuje suroviny připravuje omáčky podle technologického postupu přípravy obsluhuje technologická zařízení podle pokynů expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou</p>	<p>učivo</p> <p>dělení omáček příprava základních hrubých bílých omáček základní hrubé hnědé omáčky příprava běžných omáček k hovězímu masu jemné omáčky studené omáčky speciální omáčky</p>
--	--

<p>úpravu čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů</p>	
---	--

Pokrmý studené kuchyně**150**

<p>výsledky vzdělávání</p> <p>volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů studené kuchyně</p> <p>používá vhodný inventář</p> <p>opracovává a upravuje suroviny</p> <p>připravuje pokrmy studené kuchyně podle technologického postupu přípravy</p> <p>obsluhuje technologická zařízení podle pokynů</p> <p>expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu</p> <p>čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů</p>	<p>učivo</p> <p>suroviny pro přípravu pokrmů studené kuchyně</p> <p>druhy studených předkrmů</p> <p>příprava pomazánek, pěn a paštiky</p> <p>příprava rosolu a aspiku</p> <p>chlebíčky, chuťovky, kanapky</p> <p>plněná a obložená vejce</p> <p>složité saláty</p> <p>obložené mísy</p> <p>plněná zelenina a ovoce</p> <p>zelenina se studenými omáčkami</p> <p>masa a uzeniny ve studené kuchyni</p> <p>závitky, rolády, galantiny</p> <p>speciality studené kuchyně</p>
--	---

Teplé předkrmý**40**

<p>výsledky vzdělávání</p> <p>volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu teplých předkrmů</p> <p>používá vhodný inventář</p> <p>opracovává a upravuje suroviny</p> <p>připravuje teplé předkrmý podle technologického postupu přípravy</p> <p>obsluhuje technologická zařízení podle pokynů</p> <p>expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu</p> <p>čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů</p>	<p>učivo</p> <p>význam teplých předkrmů a zařazení v menu</p> <p>příprava teplých předkrmů z vajec, sýrů, zeleniny, obilovin, jatečného masa, drůbeže, zvěřiny, ryb, vnitřností, hub apod.</p>
--	--

Pokrm z jatečného masa**70**

<p>výsledky vzdělávání</p> <p>upevňuje si dovednosti a znalosti z druhého ročníku.</p> <p>volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů studené kuchyně</p> <p>používá vhodný inventář</p> <p>opracovává a upravuje suroviny</p> <p>připravuje pokrmy studené kuchyně podle technologického postupu přípravy</p> <p>obsluhuje technologická zařízení podle pokynů</p> <p>expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu</p> <p>čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů</p>	<p>učivo</p> <p>příprava pokrmů z hovězího, telecího, vepřového a skopového masa různými tepelnými úpravami</p> <p>využití vnitřností z jatečného masa při přípravě pokrmů</p>
--	--

Pokrm z drůbeže**40**

<p>výsledky vzdělávání</p> <p>upevňuje si dovednosti a znalosti z druhého ročníku.</p> <p>volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů</p> <p>používá vhodný inventář</p> <p>opracovává a upravuje suroviny</p> <p>připravuje pokrmy z drůbeže podle technologického postupu přípravy</p> <p>obsluhuje technologická zařízení podle pokynů</p> <p>expeduje pokrmy na základě pokynů, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu</p> <p>čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu</p>	<p>učivo</p> <p>příprava pokrmů z drůbeže různými tepelnými úpravami</p> <p>využití drůbek</p>
--	--

Pokrm z ryb**30**

<p>výsledky vzdělávání</p> <p>upevňuje si dovednosti a znalosti z druhého</p>	<p>učivo</p> <p>příprava pokrmů z různých druhů ryb všemi</p>
---	---

<p>ročníku.</p> <p>volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů</p> <p>používá vhodný inventář</p> <p>opracovává a upravuje suroviny</p> <p>připravuje pokrmy z ryb podle technologického postupu přípravy</p> <p>obsluhuje technologická zařízení podle pokynů</p> <p>expeduje pokrmy na základě pokynů, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu</p> <p>čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu</p>	<p>tepelnými úpravami</p>
---	---------------------------

Zvěřina**40**

<p>výsledky vzdělávání</p> <p>volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů ze zvěřiny</p> <p>používá vhodný inventář</p> <p>opracovává a upravuje suroviny</p> <p>připravuje pokrmy ze zvěřiny podle technologického postupu přípravy</p> <p>obsluhuje technologická zařízení podle pokynů</p> <p>expeduje pokrmy na základě pokynů, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu</p> <p>čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu</p>	<p>učivo</p> <p>dělení zvěřiny</p> <p>nakládání zvěřiny a vhodné koření</p> <p>přípravky</p> <p>příprava pokrmů z různých druhů zvěřiny</p>
--	---

Dietní pokrmy**100**

<p>výsledky vzdělávání</p> <p>volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu dietních pokrmů</p> <p>používá vhodný inventář</p> <p>opracovává a upravuje suroviny</p> <p>připravuje dietní pokrmy podle technologického postupu přípravy</p> <p>obsluhuje technologická zařízení podle pokynů</p>	<p>učivo</p> <p>význam léčebné výživy</p> <p>druhy diet</p> <p>úprava pokrmů pro nejčastější diety (šetřící, diabetickou, s omezením tuků, redukční, neslanou šetřící)</p> <p>úprava pokrmů pro děti v období růstu</p> <p>úprava pokrmů pro dlouhodobě ležící pacienty</p> <p>výživa ve stáří</p>
--	--

<p>expeduje dietní pokrmy na základě pokynů, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu</p>	<p>nevhodné potraviny a tepelné úpravy</p>
---	--

Bezmasé pokrmy**40**

<p>výsledky vzdělávání</p> <p>upevňuje si dovednosti a znalosti z prvního ročníku. volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu bezmasých pokrmů používá vhodný inventář opracovává a upravuje suroviny připravuje bezmasé pokrmy podle technologického postupu přípravy obsluhuje technologická zařízení podle pokynů expeduje pokrmy na základě pokynů, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu</p>	<p>učivo</p> <p>dělení bezmasých pokrmů podle základní suroviny a podle chuti příprava bezmasých pokrmů ze zeleniny, brambor, luštěnin, obilovin, těstovin, mouky, vajec, mléčných výrobků a hub různými tepelnými úpravami</p>
---	---

Moučníky**60**

<p>výsledky vzdělávání</p> <p>upevňuje a rozšiřuje si dovednosti a znalosti z prvního ročníku. volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu moučníků používá vhodný inventář opracovává a upravuje suroviny připravuje moučníky podle technologického postupu přípravy obsluhuje technologická zařízení podle pokynů expeduje pokrmy na základě pokynů, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu</p>	<p>učivo</p> <p>příprava jednoduchých moučníků (kaše, nákypy, pudinky) příprava moučníků z litého, piškotového a kynutého těsta příprava moučníků z odpalovaného, lineckého, listového a plundrového těsta sladké teplé omáčky příprava různých druhů náplní a krémů polevy na moučníky využití ovoce při přípravě moučníků a dezertů</p>
---	---

Pokrmů světových kuchyní**85**

<p>výsledky vzdělávání</p> <p>volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů používá vhodný inventář opracovává a upravuje suroviny připravuje pokrmy podle technologického postupu přípravy obsluhuje technologická zařízení podle pokynů expeduje pokrmy na základě pokynů, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu</p>	<p>učivo</p> <p>základní pokrmy francouzské kuchyně základní pokrmy italské kuchyně základní pokrmy ruské kuchyně základní pokrmy asijských kuchyní základní pokrmy mexické kuchyně nehodné suroviny a úpravy pokrmů pro různá světová náboženství (judaismus, islám, hinduismus) trendy ve světových kuchyních, globalizace</p>
--	--

Příprava na závěrečné zkoušky**30**

<p>výsledky vzdělávání</p> <p>využívá znalostí z teoretických předmětů normuje dle receptur studených a teplých pokrmů připravuje pokrmy v souladu se zásadami o dodržování hygieny a bezpečnosti práce hospodárně zachází se surovinami</p>	<p>učivo</p> <p>normování surovin pro pokrmy teplé i studené kuchyně praktický nácvik přípravy kombinované skladby pokrmů s různým množstvím připravovaných porcí</p>
--	---

6 Spolupráce s rodiči a ostatními sociálními partnery

Máme zájem o kontakty se širokou veřejností, ale na prvním místě bude vždy spolupráce především s rodičovskou veřejností. Rodiče mohou školu navštívit kdykoliv, dále organizujeme pro rodiče pravidelně dvakrát ročně konzultační odpoledne, jejich účast je vítána i během Dne otevřených dveří, který je organizován pravidelně každoročně v měsíci listopadu. Bezprostředním zdrojem informací je pro rodiče žákovská knížka jejich dětí, v případě řešení závažnějších problémů jsou zváni na jednání výchovné komise. Další údaje mohou rodiče čerpat z webových stránek školy popřípadě z regionálního tisku, ve kterém se objevují články žáků i pedagogů školy. Institucionální možnost rodičovské veřejnosti na chodu školy představuje školská rada, tvořená volenými zástupci z řad rodičů a zletilých žáků, pedagogů a dalším členem, jmenovaným zřizovatelem. Ve škole je zřízeno i občanské sdružení rodičů, složené ze zástupců jednotlivých tříd.

Máme položen dobrý a pevný základ pro rozvoj spolupráce s jinými subjekty. Udržujeme kontakty se školami podobného zaměření, aby si žáci různých oborů mohli vzájemně změřit síly a porovnat, co dokáží oni a co jiní. Pravidelně se zúčastňujeme regionálních soutěží, zajišťujeme účast žákům i v soutěžích republikových.

Velmi si ceníme vzájemné spolupráce s organizacemi a podnikatelskými subjekty, ve kterých žáci naší školy vykonávají odborný výcvik. Nejširší spolupráci máme s Nemocnicí následné péče Svatá Anna v Plané. K dalším strategickým partnerům při přípravě žáků na budoucí povolání patří Pivovar Chodová Planá, zvláště pak Hotel U Sládka a Restaurace Ve Skále. Významnými firmami jsou dále Prádelna Velká Hleďsebe, Soukromé středisko praktického vyučování Mariánské Lázně, Mateřská škola Planá, Centrum sociálních služeb v Tachově, Dům s pečovatelskou službou v Plané a mnoho dalších.

Úzce spolupracujeme s Městským úřadem v Plané, velmi vstřícná je spolupráce s Úřadem práce v Tachově a vždy v souladu s potřebami žáků a jejich rodičů s námi spolupracuje Pedagogicko-psychologická poradna v Tachově. Při řešení problémových žáků nám pomáhá Oddělení sociální péče o dítě v Tachově, ve Stříbře i v Mariánských Lázních.

Velmi aktivně se zapojujeme do místního společenského života. Plánští občané se těší na pravidelně se konající prodejní výstavy prací žáků – Velikonoční výstava, Vánoční výstava. Velmi oblíbená je i Burza knih. Máme úzkou spolupráci s Mateřskou školou v Plané. V rámci této spolupráce mimo jiné pořádáme pro děti Mikulášskou nadílku a oslavujeme s nimi Den dětí. Rozvinutá je i spolupráce s Dětským domovem v Plané, pomáháme starším občanům v rámci spolupráce s plánskou Pečovatelskou službou, žáci se aktivně zapojují do charitativních akcí, v rámci ekologické výchovy se zapojujeme do úklidu okolí školy i města. Úspěšně se rozvíjí spolupráce se základní školou speciální v Tachově i s Ústavem sociální péče pro mentálně postiženou mládež v Milířích. O své činnosti informujeme veřejnost publikací článků v Plánském měsíčníku a Tachovském deníku a na webových stránkách školy. Realizujeme počítačové kurzy pro veřejnost, nabízíme k pronájmu dočasně nevyužité prostory. V areálu domova mládeže zabezpečujeme i doplňkovou činnost.

Sociální partneři byli rovněž zapojeni do přípravy tvorby ŠVP. Byl realizován průzkum potřeb regionu formou pohovorů s významnými i menšími zaměstnavateli regionu.

Spolupráce školy je realizována

- a) při zajišťování odborné praxe nebo odborného výcviku na reálných pracovištích – zajišťována prostřednictvím zástupce ředitele, který spolu s učiteli odborných předmětů dlouhodobě spolupracuje s významnými zaměstnavateli regionu
- b) při závěrečných zkouškách se vedení školy obrací na zaměstnavatele regionu, se kterými škola úzce spolupracuje; jsou členy zkušební komise jako odborníci z praxe

- c) při uskutečňování dalších aktivit školy – exkurzí, soutěží, společenských a poznávacích akcí předmětové komise plánují a vyjednávají exkurze, soutěže a společensko-poznávací akce. Z jednotlivých aktivit pořizují zprávy a závěry šíří napříč předmětovými komisemi.

7 Autoevaluace školy

Plán autoevaluace školy

Cíl	Indikátory	Nástroj	Četnost
SWOT analýza	Silné a slabé stránky, příležitosti a hrozby	Přehledy, zprávy vedoucích úseků a předsedů předmětových komisí, autoevaluační zpráva	1 x za 3 roky
Zhodnocení práce za školní rok	Úroveň pedagogického procesu	Výroční zpráva o činnosti školy	1 x za rok k 30. 9.
	Hospodaření školy	Zpráva o hospodaření školy	
Zhodnocení práce za kalendářní rok	Zpráva o pedagogické činnosti	Zpráva o činnosti školy	1 x za rok k 30. 4.
	Ekonomika školy		
Úroveň pedagogického procesu a práce jednotlivých předmětových komisí	Průběh pedagogického procesu, příprava na výuku, úroveň písemných prací, výsledky v soutěžích, vzdělávání, tematické plány, ŠVP, úroveň vedení dokumentace, aktivita a iniciativa práce pro školu, prezentace na veřejnosti	Hospitace, pohospitační rozhovory	Průběžně
		Kontroly testů, pololetních prací	Průběžně
		Vedení přehledů o soutěžích	Celoročně
		Vedení přehledů o vzdělávání pedagogických pracovníků	Celoročně
		Kontroly dokumentace	Průběžně
Úroveň vědomostí a dovedností	Schopnost aplikovat učivo	Testy, písemné práce, prověrky	Průběžně
Výchovné problémy	Neomluvená absence	Výchovná komise	Aktuálně dle situace
	Šikana – prevence	Dotazník, besedy, řízený rozhovor	Aktuálně dle situace
	Drogy – monitoring	Dotazník, besedy, řízený rozhovor	Každoročně
Postoj zákonných zástupců ke škole	Klima školy, co se líbí x nelíbí	Mapa školy, řízený rozhovor	Každoročně
Postoj žáků ke škole	Klima školy, co se líbí x nelíbí	Mapa školy, řízený rozhovor	Každoročně
Hodnocení školy ped. pracovníky	Klima školy, co se líbí x nelíbí	Mapa školy, řízený rozhovor	Každoročně
Úspěšnost školních akcí	Stupeň hodnocení pedagogických pracovníků	Doporučení x nedoporučení	Ihned po akci

Dodatek č. 1 k ŠVP oboru Stravovací a ubytovací služby

Identifikační údaje oboru

Název oboru: Stravovací a ubytovací služby
Název ŠVP: Kuchařské práce
Kód: 65–51–E/01
Platnost dodatku: od 1. září 2017

Předkladatel

Název školy: Střední škola živnostenská a Základní škola, Planá
REDIZO: 600009971
IČ: 48326437
Adresa školy: Kostelní 129, 348 15 Planá
Ředitel: Mgr. Josef Mára
Hlavní koordinátor: Ing. Petra Pechová
Kontakty: sekretariát 374 750 511
Telefon: ředitel školy 374 750 519
E-mail: sekretariat@sszplana.cz
WWW: sszplana.cz

Dodatek k ŠVP č. 1 pro obor Kuchařské práce byl schválen na pedagogické radě 27. 6. 2017 a projednán školskou radou dne 26. 6. 2017.

V Plané dne 30. 6. 2017

.....
Mgr. Josef Mára
ředitel školy

Tímto dokladem se upravuje školní vzdělávací program SŠŽ a ZŠ Planá ve znění platných dodatků takto:

Způsob realizace praktického vyučování

Praktické vyučování probíhá v prvním ročníku ve školních cvičných kuchyních, ve druhém a třetím ročníku na smluvně zajištěných pracovištích u fyzických či právnických osob, které mají oprávnění k činnosti.

V hodinách odborného výcviku se třída dělí do skupin podle platných předpisů a podmínek školy z důvodů zabezpečení požadavků kladených na odbornou přípravu a bezpečnost práce.

V případech, kdy vyučující uzná, že je žák schopen vykonávat praktické vyučování na smluvním pracovišti, může doporučit vykonávat odborný výcvik již od prvního ročníku na smluvně zajištěných pracovištích. Žáci, kteří nebudou zvládat odborný výcvik na smluvních pracovištích, mohou vykonávat odborný výcvik ve druhém i třetím ročníku ve cvičných kuchyních.

Žáci se budou povinně účastnit školních akcí.