

školní vzdělávací program

Stravovací a ubytovací služby v. 2022

RVP 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

Stravovací služby



**Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Milevsko, Čs.
armády 777**

1 Identifikační údaje

Název ŠVP	Stravovací a ubytovací služby v. 2022	Název RVP	RVP 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Datum	1. 9. 2021	Dosažené vzdělání	Střední vzdělání s výučním listem
Platnost	od 1. září 2022		
Forma vzdělávání	denní forma vzdělávání		
Délka studia v letech:	3		

Název školy	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Milevsko, Čs. armády 777
Adresa	Čs. armády 777, 399 01 Milevsko
IČ	14450402
REDIZO	600170381
Kontakty	Mgr. Jan Cihlář
Ředitel	Mgr Václav Kašpar
Telefon	382 521 550
Email	info@issou-milevsko.cz
www	www.issou-milevsko.cz

Zřizovatel	Jihočeský kraj se sídlem v Českých Budějovicích
Adresa	U Zimního stadionu 1952/2, 370 76 České Budějovice
IČ	70 890 650

Doplňující údaje

.....
datum, podpis, razítko

2 Profil absolventa

Škola	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Milevsko, Čs. armády 777, Čs. armády 777, 399 01 Milevsko		
Název ŠVP	Stravovací a ubytovací služby v. 2022		
Platnost	od 1. září 2022	Délka studia v letech:	3.0
Kód a název oboru	RVP 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby	Forma vzdělávání	denní forma vzdělávání

Název a adresa školy: Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Milevsko, Čs. armády 777, 399 01 Milevsko

Zřizovatel: Jihočeský kraj, U Zimního stadionu 1952/2, 370 76 České Budějovice

Název vzdělávacího programu: Stravovací a ubytovací služby

Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 kuchařské práce

Platnost vzdělávacího programu: od 1. 9. 2010, počínaje prvním ročníkem

Profil absolventa - obor 65-51-E/01 stravovací a ubytovací služby, ŠVP kuchařské práce

Absolvent zvládá základní a jednoduché práce při výrobě a podávání jídel, přípravu a ošetřování základních druhů potravin.

Umí vydávat hotové pokrmy, zvládá expedici teplých a studených jídel a nápojů, sám vyrábí teplá a studená jídla a nápoje, zvládá jednoduchou obsluhu a základní úklidové práce.

Absolvent je schopen funkčně využívat matematické dovednosti v praktických životních a pracovních situacích. Je schopen komunikovat a spolupracovat s druhými lidmi.

Způsob ukončení vzdělání

Vzdělávání v oboru Opravářské práce se ukončuje závěrečnou zkouškou.

Závěrečná zkouška se organizuje podle platných právních předpisů (zákon č. 561/2004 Sb. a vyhláška č. 47/2005 Sb. ve znění pozdějších předpisů). Závěrečná zkouška se skládá z písemné zkoušky, praktické zkoušky z odborného výcviku a ústní zkoušky.

Dosažený stupeň vzdělání

Dle znění zákona č. 561/2004 Sb. o předškolním, základním, středním a vyšším a jiném vzdělávání, ve znění pozdějších předpisů, je dosažený stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem. Dokladem je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
 - schopen se efektivně učit, vyhodnocovat dosažené výsledky a pokrok a reálně si stanovovat potřeby
- Kompetence k řešení problémů
 - schopen samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy
- Komunikativní kompetence

- schopen vyjadřovat se v písemné i ústní formě v různých učebních, životních i pracovních situacích
- Personální a sociální kompetence
 - je připraven stanovovat si na základě poznání své osobnosti přiměřené cíle osobního rozvoje v oblasti zájmové i pracovní, pečovat o své zdraví, spolupracovat s ostatními a přispívat k utváření vhodných mezilidských vztahů
- Občanské kompetence a kulturní povědomí
 - uznává hodnoty a postoje podstatné pro život v demokratické společnosti a dodržovali je, jednali v souladu s udržitelným rozvojem a podporovali hodnoty národní, evropské i světové kultury
- Kompetence k pracovnímu uplatnění
 - schopen využívat svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění ve světě práce, pro budování a rozvoj své profesní kariéry a s tím související potřebu celoživotního učení
- Matematické kompetence
 - schopen funkčně využívat matematické dovednosti v různých životních situacích
- Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi
 - pracovat s osobním počítačem a jeho základním a aplikačním programovým vybavením, ale i s dalšími prostředky ICT a využívali adekvátní zdroje informací a efektivně pracovali s informacemi

Odborné kompetence

- Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci
 - dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci
- Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb
 - usilovat o nejvyšší kvalitu své práce
- Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje
 - jednat ekonomicky
- Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii
 - schopen dodržovat osobní hygienu a hygienu práce
- Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů
 - příprava vybraných druhů pokrmů
- Vykonávat práce spojené s provozem ubytovacího zařízení a poskytováním služeb hostům
 - poskytování služeb hostům

3 Charakteristika školy

Název školy	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Milevsko, Čs. armády 777		
Adresa	Čs. armády 777, 399 01 Milevsko		
Název ŠVP	Stravovací a ubytovací služby v. 2022		
Platnost	od 1.zář 2022	Dosažené vzdělání	Střední vzdělání s výučním listem
Kód a název oboru	RVP 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby	Délka studia v letech:	3

Charakteristika školy

SOS a SOU Milevsko, malá škola s více jak sedmdesátiletou tradicí, je tady pro ty z vás, kteří pochopili, že umět řemeslo je v dnešní době cesta k osobní prosperitě. Jít se vyučit nebo studovat sociální činnost není v žádném případě východisko z nouze, je to začátek slibné budoucnosti.

Cílem této školy je připravit schopné a samostatné pracovníky přímo do provozů nejrůznějších podniků a sociálních institucí, a to hlavně díky důrazu na precizní praktický výcvik, vedený ve skvěle vybavených prostorách odborné praxe, a intenzivní spolupráci s místními firmami.

Filozofií školy je nejen „vzdělání pro každého“, což demonstrují studijní obory napříč jednotlivými typy vzdělávání dle schopností a možností žáků, ale především individuální přístup ke každému jednotlivci, podpořený menšími třídními kolektivy a vstřícným přístupem pedagogů.

Vzdělávací nabídka:

Obory s maturitou:

- 23-44-L/01 Mechanik strojů a zařízení
- 74-41-M/01 Sociální činnost

Dálkové studium:

- 23-43-L/51 Provozní technika
- 64-41-L/51 Podnikání

Obory s výučním listem:

- 23-51-H/01 Strojní mechanik
- 23-56-H/01 Obráběč kovů
- 41-55-H/01 Opravář zemědělských strojů
- 41-55-H/01 Opravář zemědělských strojů - malá mechanizace
- 33-56-H/01 Truhlář
- 41-55-E/01 Opravářské práce
- 33-56-E/01 Truhlářská a čalounická výroba
- 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

Další aktivity:

- Lyžařský kurz, sportovně turistický kurz, zajímavé odborné praxe, Saxana Run, Hry bez hranic
- Tradiční workshopy v areálu dílen ve Veselíčku, spolupráce s regionálními firmami
- Moderní počítačové a odborné učebny, autoškola, virtuální svářečské centrum
- Centrum celoživotního učení – kurzy dalšího vzdělávání
- Projekty z oblasti OP VVV, IROP, Erasmus+ , stipendijní program

Sociální partneři:

- ZVVZ a.s. se sídlem v Milevsku – tradiční partner pro výuku strojírenských oborů – dílny SPV
- SSMM – Sociální služby města Milevska, G-centrum Tábor, Týn nad Vltavou – spolupráce při zajišťování odborných

praxí žáků v oboru sociální činnost

- Město Milevsko – spolupráce při různých aktivitách, např. Den Země
- Lidovka - samoobslužná jídelna Milevsko - spolupráce při zajišťování odborných praxí žáků v oboru stravovací a ubytovací služby
- Úřad práce Milevsko
- Základní školy – I. ZŠ Milevsko, II. ZŠ Milevsko, ZŠ Bernartice, ZŠ Chyšky, ZŠ Kovářov a ZŠ Sepekov
- CIME – pracoviště Mirovice, ZD Krásná Hora nad Vltavou, ZD Branice, Firma Daňhel Týn nad Vltavou, Terakko, s.r.o., Voltýřov, Hydraulika Klíma, TOP Hydraulika, UNIAGRA CZ, a.s., Jarošovice, N+ P PROFI, s.r.o. – podpora žáků v oborech opravář zemědělských strojů a opravářské práce
- S.N.O.P. Písek – spolupráce s oborem strojní mechanik, obráběč kovů
- PF nábytek Veselíčko, FPM Becon Milevsko, truhlářství Štván, truhlářství DWH, KV2 Audio International – Milevsko – podpora žáků v oboru truhlář, truhlářská a čalounická výroba
- Škola je členem Agrární komory, Jihočeské hospodářské komory

Kontakt:

Čs. armády 777, Milevsko

tel.: 382 521 904, 382 521 439

info@issou-milevsko.cz

www.issou-milevsko.cz

4 Charakteristika ŠVP

Název školy	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Milevsko, Čs. armády 777		
Adresa	Čs. armády 777, 399 01 Milevsko		
Název ŠVP	Stravovací a ubytovací služby v. 2022		
Platnost	od 1.zář 2022	Dosažené vzdělání	Střední vzdělání s výučním listem
Kód a název oboru	RVP 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby	Délka studia v letech:	3

CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

Popis celkového pojetí vzdělávání

Realizace ŠVP je v souladu s Dlouhodobým záměrem vzdělávání a rozvoje vzdělávací soustavy Jihočeského kraje. Vzdělávací program připravuje kvalifikované pracovníky pro výkon povolání ve stravovacích službách, kteří budou schopni uplatnit své odborné vzdělání nejen v provozech, ale i v živnostenském podnikání. Základním cílem vzdělávacího programu je propojení získaných vědomostí a dovedností ve výše uvedených oblastech s praxí při řešení konkrétních problémů a situací. K důležitým výchovným cílům patří proto výchova k odpovědnosti, spolehlivosti, přesnosti, pracovní kázní, samostatnosti v rozhodování, bezpečnosti a ochraně zdraví při práci a hygieně práce, ochraně a péči o životní prostředí.

Výuka se skládá z teoretických vyučovacích předmětů realizovaných v učebnách školy, odborných učebnách a z odborného výcviku realizovaného ve školních dílnách nebo na provozních pracovištích. V některých případech se při výuce třída dělí v souladu s platnými předpisy (např. cizí jazyky).

Metody a formy výuky jsou voleny s ohledem na obsah konkrétního učiva a výsledky

vzdělávání, kterého se má dosáhnout. Učitelé volí metody podle svých potřeb a zkušeností a s ohledem na charakter vyučovaného předmětu. Uplatňují vhodnou motivaci, která stimuluje práci žáků a nejčastěji se opírá o zájem o zvolený učební obor. Podobně aplikační příklady jsou vybírány tak, aby se týkaly problematiky odborných předmětů. Důraz je kladen na podporování samostatné práce žáků, především na osobní zodpovědnost a samostatnost, schopnost kooperace a týmové spolupráce se záměrem odpovídajícího sebehodnocení a poznání svých možností a ovlivňování žákovských postojů - samostatné práce žáků, skupinové práce, referáty, prezentace písemné a ústní, společné hodnocení, analýza výsledků. Důležitou složkou teoretické výuky je používání názorných pomůcek v různé formě, které žákovi usnadňují pochopení učiva - modely, nástěnné obrazy, zvukové nahrávky, instruktážní a výukové video, exkurze. K procvičování a upevňování učiva se využívají různé formy ústních, písemných a praktických cvičení, soutěže, projekty apod. Velký důraz je kladen na vytváření mezipředmětových vazeb, které rozšiřují klíčové kompetence žáka. Součástí výuky jsou besedy s odborníky, návštěvy výstav a koncertů, odborné exkurze, soutěže, skupinové projekty a různé formy zapojení žáků do prezentačních akcí školy.

Praktické vyučování umožňuje žákům využití teoretických poznatků v praxi, ověření a rozšíření odborných znalostí a pěstování dovedností potřebných pro daný obor tak, aby žák získal jistotu při provádění praktických činností, byl samostatný, dokázal prakticky použít nabyté znalosti při řešení a plnění praktického úkolu.

Po zvládnutí teoretické a praktické části výuky vykonají žáci závěrečnou zkoušku a získají tak potřebnou kvalifikaci pro výkon pracovních činností v oblasti oprav všech druhů vozidel, lesních strojů a zařízení. Uplatnění mohou nalézt i v příbuzných oborech.

Realizace klíčových kompetencí

a) Kompetence k učení

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni efektivně se učit, vyhodnocovat dosažené výsledky a pokrok a reálně si stanovovat potřeby a cíle svého dalšího vzdělávání

b) Kompetence k řešení problémů

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy

c) Komunikativní kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni vyjadřovat se v písemné i ústní formě v různých učebních, životních i pracovních situacích

d) Personální a sociální kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli připraveni stanovovat si na základě poznání své osobnosti přiměřené cíle osobního rozvoje v oblasti zájmové i pracovní, pečovat o své zdraví, spolupracovat s ostatními a přispívat k utváření vhodných mezilidských vztahů

e) Občanské kompetence a kulturní povědomí

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi uznávali hodnoty a postoje podstatné pro život v demokratické společnosti a dodržovali je, jednali v souladu s udržitelným rozvojem a podporovali hodnoty národní, evropské i světové kultury

f) Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni optimálně využívat svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění ve světě práce, pro

budování a rozvoj své profesní kariéry a s tím související potřebu celoživotního učení

g) Matematické kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni funkčně využívat matematické dovednosti v různých životních situacích

h) Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií

a pracovat s informacemi

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi pracovali s osobním počítačem a jeho základním a aplikačním programovým vybavením, ale i s dalšími prostředky ICT

a využívali adekvátní zdroje informací a efektivně pracovali s informacemi

Organizace výuky

Výuka je ve všech ročnících organizována ve čtrnáctidenních cyklech, kdy se pravidelně po týdnu střídá teoretické (4 dny) a praktické (6 dní) vyučování. V prvním ročníku mají žáci zařazen týdenní lyžařský výcvikový kurz, ve druhém ročníku letní turistický kurz v délce trvání tři až pět dní.

V průběhu studia budou žáci poznávat nové technologie a výrobní procesy v oboru formou organizování exkurzí do firem zabývajících se činnostmi související se studiem oboru, dále se zúčastní výstav a veletrhů s tematikou odpovídající oboru.

Praktické vyučování bude probíhat v prostorách školy, příležitostně se může realizovat ve firmách. Ve druhém a třetím ročníku může být z důvodu seznámení se s reálnými podmínkami pro žáky organizována odborná praxe ve firmách v délce dva týdny.

Způsob hodnocení žáků

Hodnocení žáků vychází ze zákona č. 561/2004 Sb. o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání, dále pak vyhlášky MŠMT o středním vzdělávání č. 13/2005 Sb. a pravidel hodnocení žáků, která jsou součástí školního řádu. Hodnoceny jsou výsledky vzdělávání žáka v jednotlivých povinných i nepovinných předmětech a jeho chování.

Ověřování výsledků vzdělávání se provádí především písemnými pracemi, dílčími i souhrnnými testy, ústním zkoušením, hodnocením praktických dovedností, hodnocením samostatných prací žáka a hodnocením jeho aktivity a zájmu o obor.

Výsledky vzdělávání jsou hodnoceny následujícími stupni:

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

PRAVIDLA PRO HODNOCENÍ VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ

a) Klasifikace prospěchu žáků v teoretickém vyučování

stupeň 1 (výborný)

Žák bezpečně ovládá probrané učivo, projevuje samostatnost, pohotovost a logičnost myšlení, dovede samostatně řešit úkoly a výsledky řešení zobecňovat, vyjadřuje se přesně, plynule a s jistotou. Jeho písemně, grafické a praktické práce jsou po stránce obsahu i vnějšího projevu bez závad.

stupeň 2 (chvalitebný)

Žák ovládá probrané učivo, myslí samostatně a logicky správně, ale ne vždy pohotově a přesně, umí celkem bez potíží řešit úlohy a výsledky řešení zobecňovat, při práci se dopouští jen občas nepodstatných chyb, vyjadřuje se věcně správně, ale s menší přesností a pohotovostí. Jeho písemné, grafické a praktické práce mají po stránce obsahu a vnějšího projevu drobné závady.

stupeň 3 (dobrý)

Žák ovládá probrané učivo v jeho podstatě tak, že na ně může bez obtíží navazovat při osvojování nového učiva, myšlení je méně samostatný, při řešení úloh se dopouští nepodstatných chyb, které však s návodem učitele dovede odstranit, vyjadřuje se celkem správně, ale s menší jistotou. Jeho písemné, grafické a praktické mají po stránce obsahu a vnějšího projevu závady, které se netýkají podstaty.

stupeň 4 (dostatečný)

Žák má ve znalostech probraného učiva mezery, takže na tyto znalosti nemůže bez větších obtíží navazovat při osvojování nového učiva, není samostatný v myšlení a při řešení se dopouští podstatných chyb, které napравuje jen se značnou pomocí učitele, vyjadřuje se nepřesně. Jeho písemné, grafické a praktické práce mají značné závady.

stupeň 5 (nedostatečný)

Žák má ve znalostech probraného učiva takové mezery, že na tyto znalosti nemůže navazovat při osvojování nového učiva, na otázky učitele neodpovídá správně a úlohy neumí řešit ani s jeho pomocí. Jeho písemné, grafické a praktické mají značné závady.

b) Klasifikace prospěchu žáků v odborném výcviku

stupeň 1 (výborný)

Žák soustavně projevuje pozitivní vztah k práci a k praktickým činnostem. Pohotově, samostatně a tvořivě využívá získaných teoretických poznatků v praktické činnosti. Praktické činnosti vykonává pohotově, samostatně a tvořivě uplatňuje získané dovednosti a návyky. Bezpečně ovládá postupy a způsoby práce, výsledky jeho práce, jsou bez nedostatků. Dodržuje předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci. Hospodárně využívá surovin, materiálu a energie.

stupeň 2 (chvalitebný)

Žák projevuje pozitivní vztah k práci a k praktickým činnostem. Samostatně, ale méně tvořivě a s menší jistotou využívá

získaných teoretických poznatků v praktické činnosti. Praktické činnosti vykonává samostatně, v postupech a způsobech práce se nevyskytují podstatné chyby. Výsledky jeho práce mají drobné nedostatky. Dodržuje postupy o bezpečnosti práce a ochraně zdraví při práci. Při hospodárném využití surovin, materiálu a energie se dopouští malých chyb.

stupeň 3 (dobrý)

Žákův vztah k práci a k praktickým činnostem je převážně pozitivní, s menšími výkyvy. Za pomoci učitele získává teoretické poznatky v praktické činnosti. V praktických činnostech se dopouští chyb a při postupech a způsobech práce potřebuje občasnou pomoc učitele, popř. instruktora. Výsledky práce mají nedostatky. Dodržuje předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci. Na podněty učitele, popř. instruktora je schopen hospodárně využívat surovin, materiálu a energie.

stupeň 4 (dostatečný)

Žák pracuje bez žádoucího vztahu k práci a k praktickým činnostem. Získané teoretické poznatky dovede využít při praktické činnosti jen za soustavné pomoci učitele, popř. instruktora. V praktických činnostech, dovednostech a návycích má podstatné nedostatky a dopouští se větších chyb. Ve výsledcích práce má závažné nedostatky. Dodržuje předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci. Nehospodárně využívá suroviny, materiál a energie.

stupeň 5 (nedostatečný)

Žák pracuje bez žádoucího vztahu k práci a k pracovním činnostem. Ani za pomoci učitele, popř. instruktora nedokáže uplatnit získané teoretické poznatky v praktické činnosti. V praktických činnostech, dovednostech a návycích má podstatné nedostatky. Výsledky jeho jsou nedokončené neúplné, nepřesné, nedosahují ani dolní hranice požadovaných ukazatelů. Dodržuje předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci. Nehospodárně využívá suroviny, materiál a energie.

Chování žáka se hodnotí stupni:

1 – velmi dobré

2 – uspokojivé

3 – neuspokojivé

Výchovnými opatřeními jsou pochvaly a opatření k posílení kázně.

Za vynikající studijní výsledky, za příkladný přístup ke studiu, za reprezentaci školy, za příkladné činy na veřejnosti může být žákovi udělena pochvala třídního učitele, učitele odborného výcviku nebo pochvala ředitele školy. Nástroji posilující kázeň jsou napomenutí třídního učitele, učitele odborného výcviku, důtka třídního učitele, učitele odborného výcviku, důtka ředitele školy, podmíněně vyloučení, vyloučení ze studia.

Zabezpečení vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami, žáků nadaných a žáků mimořádně nadaných

Vzdělávací program školy je nastaven tak, aby umožňoval rozvoj každého žáka ve prospěch dosažení jeho osobního maxima.

Pro dosažení úspěšnosti při vzdělávání těchto žáků je třeba zejména:

- povzbuzovat žáky při případných neúspěších a posilovat jejich motivaci k učení
- uplatňovat formativní hodnocení žáků
- poskytovat pomoc při osvojování si vhodných učebních způsobů a postupů se zřetelem k individuálním obtížím jednotlivců
- věnovat pozornost začleňování těchto žáků do běžného kolektivu a vytváření pozitivního klimatu ve třídě a ve škole
- spolupracovat s odbornými institucemi, tj. se ŠPZ a odbornými pracovníky školního poradenského pracoviště, v případě potřeby také s odborníky mimo oblast školství (odbornými lékaři nebo pracovníky z oblasti sociálně-právní ochrany žáka apod.)

spolupracovat s dalšími sociálními partnery školy, zejména s rodiči žáků (jak rodičů žáků se SVP při řešení individuálních zdravotních či učebních obtíží žáků, tak s ostatními rodiči) a také se základními školami, ve kterých žáci plnili povinnou školní docházku (zjistit, jaká podpora byla žákovi poskytována na základní škole)

spolupracovat se zaměstnavateli při zajišťování praktické části přípravy na povolání (odborného výcviku, učební a odborné praxe) nebo při hledání možností prvního 92 pracovního uplatnění absolventů se zdravotním postižením; se specifiky vzdělávání žáků se SVP a přístupu k nim je vhodné seznámit zaměstnavatele, u něhož se bude realizovat jejich praktická výuka, a zejména instruktora dané skupiny

- realizovat další vzdělávání učitelů všech předmětů zaměřené na vzdělávání žáků se SVP (i žáků nadaných) a uplatňování adekvátních metod a forem výuky, hodnocení a komunikace s těmito žáky

Zabezpečení vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami:

Přístup k žákům se speciálními vzdělávacími potřebami se uskutečňuje v souladu s ustanoveními školského zákona a prováděcími předpisy a po dohodě s poradenským zařízením, přičemž jsou zohledněny specifické dovednosti žáka. Za vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami odpovídá výchovný poradce školy, který mimo jiné zajišťuje komunikaci se zákonnými zástupci, učiteli, vedením školy, poradenskými pracovišti a dalšími institucemi.

a) Plán pedagogické podpory

Pravidla a průběh tvorby, realizace a vyhodnocení plánu pedagogické podpory (dále jen PLPP): PLPP sestavuje třídní učitel ve spolupráci se všemi učiteli konkrétních vyučovacích předmětů za pomoci výchovného poradce, případně dalších pracovníků školního poradenského zařízení. PLPP má písemnou podobu. Před jeho zpracováním probíhají rozhovory s jednotlivými vyučujícími, s cílem stanovení vhodných úprav v metodách práce s žákem, způsobech kontroly osvojení znalostí a dovedností, způsobu hodnocení apod. Výchovný poradce plní koordinační a kontrolní funkci a odpovídá za konečnou podobu PLPP. Výchovný poradce dále stanoví termín přípravy PLPP a organizuje společné schůzky s rodiči, pedagogy, vedením školy i žákem samotným. Konečné schválení PLPP je plně v kompetenci ředitele školy. Třídní učitel odpovídá za seznámení zákonných zástupců žáka s konečnou podobou PLPP. Vyhodnocení naplnění cílů PLPP proběhne po třech měsících jeho realizace na společné schůzce třídního učitele, všech učitelů příslušných předmětů a výchovného poradce (případně dalších pracovníků školního poradenského zařízení). Konečné rozhodnutí o dalším postupu je v kompetenci výchovného poradce.

b) Individuální vzdělávací plán

Pravidla a průběh tvorby, realizace a vyhodnocení individuálního vzdělávacího plánu (dále jen IVP): IVP sestavuje výchovný poradce ve spolupráci s třídním učitelem, se všemi učiteli konkrétních vyučovacích předmětů a případně za pomoci dalších pracovníků školního poradenského zařízení. Podmínkou zpracování IVP je doporučení školského poradenského zařízení a žádost zákonného zástupce žáka. IVP má písemnou podobu. Před jeho zpracováním probíhají rozhovory s jednotlivými vyučujícími, s cílem stanovení vhodných úprav v metodách práce s žákem, způsobech kontroly osvojení znalostí a dovedností, způsobu hodnocení apod. Výchovný poradce plní koordinační a kontrolní funkci a odpovídá za konečnou podobu IVP. Výchovný poradce dále stanoví termín přípravy IVP a organizuje společné schůzky s rodiči, pedagogy, vedením školy i žákem samotným. Konečné schválení IVP je plně v kompetenci ředitele školy. Výchovný poradce odpovídá za závěrečné projednání IVP se zákonným zástupcem a za získání jeho informovaného souhlasu. Výchovný poradce po podpisu IVP zákonným zástupcem žáka a získání písemného informovaného souhlasu zákonného zástupce žáka předá informace o zahájení poskytování podpůrných opatření podle IVP třídnímu učiteli, který je zaznamená do školní matriky. Vyhodnocení plnění IVP proběhne po dohodě s příslušným pracovníkem školského poradenského zařízení nejpozději do 1 roku od začátku jeho realizace. Za vyhodnocení plnění IVP odpovídá výchovný poradce.

Zabezpečení vzdělávání žáků nadaných a mimořádně nadaných:

Přístup k nadaným a mimořádně nadaným žákům se uskutečňuje v souladu s ustanoveními školského zákona a prováděcími předpisy a po dohodě s poradenským zařízením, přičemž jsou zohledněny specifické dovednosti žáka.

Výchova a vzdělávání nadaných žáků vyžaduje schopnost pedagoga identifikovat takového žáka a vytvořit pro něj optimální vzdělávací prostředí. K tomu slouží další vzdělávání učitelů, které vede pedagogy ke schopnosti dát žákovi příležitost projevit nadání, motivovat ho trvale a dostatečně a vytvořit pro něj prostředí podporující jeho talent.

Škola spolupracuje s pedagogicko-psychologickou poradnou v Písku při tvorbě možností způsobu práce s těmito žáky. Koordinací této práce je pověřen pedagog zabývající se prací s nadanými žáky – výchovný poradce.

a) Plán pedagogické podpory

Pravidla a průběh tvorby, realizace a vyhodnocení plánu pedagogické podpory (dále jen PLPP): PLPP sestavuje výchovný poradce ve spolupráci se všemi učiteli konkrétních vyučovacích předmětů, případně dalších pracovníků školního poradenského zařízení. PLPP má písemnou podobu. Před jeho zpracováním probíhají rozhovory s jednotlivými vyučujícími, s cílem stanovení vhodných úprav v metodách práce s žákem, způsobech kontroly osvojení znalostí a dovedností, způsobu hodnocení apod. Výchovný poradce plní koordinační a kontrolní funkci a odpovídá za konečnou podobu PLPP, dále stanoví termín přípravy PLPP a organizuje společné schůzky s rodiči, pedagogy, vedením školy i žákem samotným. Konečné schválení PLPP je plně v kompetenci ředitele školy. Třídní učitel odpovídá za seznámení zákonných zástupců žáka s konečnou podobou PLPP. Vyhodnocení naplnění cílů PLPP proběhne po třech měsících jeho realizace na společné schůzce třídního učitele, všech učitelů příslušných předmětů a výchovného poradce (případně dalších pracovníků školního poradenského zařízení). Konečné rozhodnutí o dalším postupu je v kompetenci vedení školy.

b) Individuální vzdělávací plán

Pravidla a průběh tvorby, realizace a vyhodnocení individuálního vzdělávacího plánu (dále jen IVP): IVP sestavuje výchovný poradce školy ve spolupráci s třídním učitelem, se všemi učiteli konkrétních vyučovacích předmětů a případně za pomoci dalších pracovníků školního poradenského zařízení. Podmínkou zpracování IVP je doporučení školského poradenského zařízení a žádost zákonného zástupce žáka. IVP má písemnou podobu. Před jeho zpracováním probíhají rozhovory s jednotlivými vyučujícími, s cílem stanovení vhodných úprav v metodách práce s žákem, způsobech kontroly osvojení znalostí a dovedností, způsobu hodnocení apod. Výchovný poradce školy plní koordinační a kontrolní funkci a odpovídá za konečnou podobu IVP, dále stanoví termín přípravy IVP a organizuje společné schůzky s rodiči, pedagogy, vedením školy i žákem samotným. Konečné schválení IVP je plně v kompetenci ředitele školy. Výchovný poradce odpovídá za závěrečné projednání IVP se zákonným zástupcem a za získání jeho informovaného souhlasu. Výchovný poradce po podpisu IVP zákonným zástupcem žáka a získání písemného informovaného souhlasu zákonného zástupce žáka předá informace o zahájení poskytování podpůrných opatření podle IVP třídnímu učiteli, který je zaznamená do školní matriky. Vyhodnocení plnění IVP proběhne po dohodě s příslušným pracovníkem školského poradenského zařízení nejpozději do 1 roku od začátku jeho realizace. Za vyhodnocení plnění IVP odpovídá výchovný poradce.

Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence

Neoddělitelnou součástí teoretické i praktické výuky je problematika bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, hygieny práce a požární ochrany. Ve výchovně vzdělávacím procesu musí výchova k bezpečnosti a ochraně zdraví při práci vycházet z platných právních předpisů, zákonů, prováděcích vládních nařízení, vyhlášek a norem. Výklad musí směřovat od všeobecného ke konkrétnímu, tj. specifickému pro učební obor. Poučení žáků o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci, jakož i ověření znalostí žáků musí být prokazatelné.

Prostory pro výuku musí odpovídat požadavkům stanoveným zdravotnickými předpisy. Návčik a procvičování činností mohou žáci vykonávat při výuce pouze v rozsahu stanoveném učební osnovou a v souladu s požadavky právních předpisů upravujících zákazy prací pro mladistvé a v souladu s podmínkami, za nichž mohou mladiství konat tyto práce z důvodu přípravy na povolání.

Základními podmínkami bezpečnosti a ochrany zdraví při práci se rozumí:

1. Důkladné a prokazatelné seznámení žáků s předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci, protipožárními předpisy a s technologickými postupy
2. Používání technického vybavení, které odpovídá bezpečnostním a protipožárním předpisům.
3. Používání osobních ochranných pracovních prostředků podle platných předpisů.
4. Pro vykonávání stanoveného dozoru je stanoven systém vykonávání dozoru nad žáky při teoretickém i praktickém vyučování.

Stupně dozoru jsou vymezeny následovně:

Práce pod dozorem vyžaduje trvalou přítomnost osoby pověřené dozorem, která dozírá na dodržování BOZP. Tato osoba musí všechna pracovní místa zrakově obsáhnout tak, aby mohla bezprostředně zasáhnout v případě porušení bezpečnostních předpisů a pracovních pokynů nebo ohrožení.

Při práci s dohledem osoba pověřená dohledem zkontroluje pracoviště před zahájením práce, a pokud všechna pracovní místa zrakově neobsáhne, pak je v průběhu prací obchází a kontroluje.

Stanovení stupně dozoru na konkrétní probírané téma odborného výcviku je povinností vedoucích pracovníků školy v závislosti na charakteru tématu, předpisů bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, hygieny práce a na podmínkách jednotlivých pracovišť, kde žáci požadavky příslušného celku plní.

Podmínky pro přijímání ke vzdělávání

Pro tento obor studia jsou stanoveny podmínky pro přijetí odpovídající platné legislativě a předpisům, dále splněním podmínek zdravotní způsobilosti uchazečů v daném oboru studia.

Způsob ukončení vzdělávání

Vzdělání v tomto oboru se ukončuje závěrečnou zkouškou. Žák může konat závěrečnou zkoušku, pokud úspěšně ukončil poslední ročník středního vzdělávání. Závěrečná zkouška se skládá z písemné, praktické a ústní části. Obsah a organizace závěrečné zkoušky odpovídá platné legislativě a řídí se platnými předpisy.

4.1 Podmínky realizace

1. Personální podmínky

Pedagogický sbor je stabilizovaný, skládá se z 31 učitelů (včetně ředitelky, statutárního zástupce, a zástupce pro odborný výcvik), z toho 11 učitelů všeobecně vzdělávacích předmětů, 10 učitelů odborných předmětů a 10 učitelů odborného výcviku. Ve sboru je 13 žen. Všichni pedagogičtí pracovníci mají praxi větší než sedm let. Kvalifikovanost učitelů je vysoká, pravidelně se zvyšují svou odbornost na různých vzdělávacích akcích. Dva učitelé mají vystudovanou speciální pedagogiku. Výchovu na domově mládeže zajišťuje vedoucí vychovatel a tři vychovatelé.

2. Materiální podmínky

a) Teoretické vyučování je realizováno v hlavní budově školy v Milevsku, Čs. armády 777. K dispozici je celkem 18 učeben, z toho 8 pro méně než 20 žáků a 1 pro více než 40 žáků. Odborné učebny: 2 učebny výpočetní techniky (k dispozici žákům je celkem 30 počítačů s trvalým připojením k internetu), multimediální učebna (PC, smartboard, piano), učebna stolničení. 10 učeben je vybaveno televizorem a video nebo DVD přehrávačem. Ve škole je knihovna odborné literatury a beletrie, dále výukové videokazety a nosiče DVD. Vyučovací pomůcky jsou doplňovány na základě požadavků vyučujících prostřednictvím předmětových komisí a podle finančních možností školy a nadačního fondu.

b) Odborný výcvik je realizován v hlavní budově školy:

K dispozici jsou dvě moderně vybavené cvičné kuchyňky v pavilonu při hlavní budově školy, dále jako produktivní práce žáků ve školní jídelně a na smluvních pracovištích - Hotel Zvíkov na Zvíkovském Podhradí (Jednota s.d. Milevsko), Hotel Sport Milevsko (Město Milevsko - SPOS)

3. Organizační podmínky

- Přijímací řízení probíhá v souladu s platnými právními předpisy. Jsou stanoveny počty přijímaných žáků a kritéria pro přijetí.

- Ukončování vzdělávání probíhá podle platných předpisů. Absolventi učebních oborů skupin E dosahují středního vzdělání s výučním listem.

- Škola má vypracován školní řád, ve kterém jsou stanoveny práva a povinnosti žáka. Všichni žáci jsou se školním řádem

prokazatelně seznámeni.

- V průběhu vzdělávání je přihlíženo k individuálním studijním předpokladům. Na doporučení pedagogicko-psychologické poradny jsou vypracovány individuální vzdělávací plány.
- Vzdělávání je založeno na zásadách rovného přístupu bez jakékoli diskriminace z důvodu rasy, barvy pleti, pohlaví, jazyka, náboženství, národnosti, majetku a zdravotního stavu.
- V souladu se zřizovací listinou je provozována doplňková činnost.
- Produktivní práce žáků je odměňována podle schválené směrnice

4. Oblast BOZP

V oblasti BOZP jsou pravidelně jednou za rok, zpravidla v dubnu, prováděna školení všech zaměstnanců, jednou za dva roky školení k požární ochraně. Žáci jsou proškoleni každoročně na začátku školního roku, při zahájení tělesné výchovy, při první hodině v odborných pracovnách a dále pokaždé při akci, která je realizována mimo objekt školy (exkurze, zájezdy, lyžařský výcvik, sportovně turistický kurz). K dispozici jsou tištěné materiály, videa a DVD s danou problematikou. Pravidelně jednou za rok se uskutečňuje cvičení k nácvičení chování člověka za mimořádných událostí.

Všichni pedagogičtí pracovníci chodí jednou za tři roky na pravidelné zdravotní preventivní prohlídky k určenému závodnímu lékaři, který rovněž vykonává i vstupní prohlídky.

Je vedena evidence úrazů v knize úrazů, kam jsou úrazy okamžitě zapisovány. Dále je veden přehled úrazů odškodněných pojišťovnou.

Je jmenován pracovník zodpovědný za BOZP a školní zdravotník.

4.2 Začlenění průřezových témat

Občan v demokratické společnosti

Integrace do výuky

Český jazyka a literatura	
1. ročník	Opakování a upevnování vědomostí Jak se kde mluví, jak se dorozumíváme Hlavní principy českého pravopisu Podstata slohu, slohotvorní činitele, funkční styly Úvod do literárního učiva 1. ročníku, plán učiva Ukázky české literatury 1. poloviny 20. století
2. ročník	Zvukové prostředky a ortoepické normy Slovní druhy a jejich klasifikace Komunikační a slohová výchova Literatura - opakování z 1. ročníku Ze současné literatury výěr ukázek
3. ročník	Úvod do učiva 3. ročníku Druhy vět Slohová cvičení Přehled literárního učiva 3. ročníku Projevy mluvené a psané Ze světové literatury 20. století Souhrnné opakování

Pokryto předmětem

Český jazyka a literatura
Občanská nauka
Technologie
Odborný výcvik

Pokrytí v projektu

Vedení rychlého občerstvení

Člověk a životní prostředí

Integrace do výuky

Zařízení závodů	
1. ročník	Jatečné maso Hovězí maso Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů Zařízení pro uchování pokrmů a nápojů za tepla Druhy chladících a mrazících zařízení Sklady Odbytová střediska

Pokryto předmětem

Ekologie
Tělesná výchova
Potraviny a výživa
Technologie
Stolníčení

Pokrytí v projektu

Vedení rychlého občerstvení

Člověk a svět práce

Integrace do výuky

Zařízení závodů	
1. ročník	Společné stravování Zařízení výrobních středisek Zařízení pro hygienu nádobí a nářadí Stroje pro mechanické zpracování potravin Telecí maso Vepřové maso Skopové maso Vedlejší jatečné produkty Masné výrobky Ryby Drůbež Zvěřina Konzervace masa

Pokryto předmětem

Matematika
Potraviny a výživa
Technologie
Stolničení
Zařízení závodů
Hospodařské výpočty
Odborný výcvik

Pokrytí v projektu

Vedení rychlého občerstvení

Informační a komunikační technologie

Integrace do výuky

Český jazyka a literatura	
1. ročník	Hlavní principy českého pravopisu Podstata slohu, slohotvorní činitele, funkční styly Souhrnné opakování Ukázky české literatury 1. poloviny 20. století
2. ročník	Hlavní principy českého pravopisu Slovní druhy a jejich klasifikace Ze současné literatury výěr ukázek Souhrnné opakování
3. ročník	Procvičování základních znalostí Slohová cvičení Ze světové literatury 20. století Souhrnné opakování

Pokryto předmětem

Český jazyka a literatura
Práce s počítačem
Technologie
Hospodařské výpočty

Pokrytí v projektu

Vedení rychlého občerstvení

5 Učební plán

Škola	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Milevsko, Čs. armády 777, Čs. armády 777, 399 01 Milevsko		
Název ŠVP	Stravovací a ubytovací služby v. 2022		
Platnost	od 1.zář 2022	Délka studia v letech:	3.0
Kód a název oboru	RVP 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby	Forma vzdělávání	denní forma vzdělávání

Učební plán ročníkový

Povinné předměty

	1. ročník	2. ročník	3. ročník	
Český jazyka a literatura	1	1	1	3
Anglický jazyk	0	0	0	0
Občanská nauka	1	1	1	3
Ekologie	1	-	-	1
Matematika	1	1	1	3
Tělesná výchova	2	2	2	6
Práce s počítačem	1	1	1	3
Stolníčení	-	1	1	2
Zařízení závodů	2	-	-	2
Hospodářské výpočty	-	1	1	2
Potraviny a výživa	3	2	2	7
Technologie	3	3	3	9
Odborný výcvik	18	21	21	60
Celkem základní dotace	20	20	21	61
Celkem disponibilní dotace	13	14	13	40
Celkem v ročníku	33	34	34	101

Přehled využití týdnů

	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Výuka dle rozpisu učiva	32	32	32
Lyžařský výcvik	1		
Sportovně turistický kurz		1	
Časová rezerva	6	6	4
Celkem:	39	39	36

6 Přehled rozpracování RVP do ŠVP

Název školy	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Milevsko, Čs. armády 777		
Adresa	Čs. armády 777, 399 01 Milevsko		
Název ŠVP	Stravovací a ubytovací služby v. 2022		
Platnost	od 1.zář 2022	Dosažené vzdělání	Střední vzdělání s výučním listem
Kód a název oboru	RVP 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby	Délka studia v letech:	3

RVP				ŠVP z toho			
Jazykové vzdělávání a komunikace	2	64		3	96		
Vzdělávání a komunikace v českém jazyce	2	64	Český jazyka a literatura	3	96		
Občanský vzdělávací základ	3	96		4	128	1	32
Občanský vzdělávací základ			Občanská nauka	3	96		
			Ekologie	1	32	1	32
Matematické vzdělávání	3	96		3	96		
Matematické vzdělávání			Matematika	3	96		
Vzdělávání pro zdraví	3	96		6	192		
Vzdělávání pro zdraví			Tělesná výchova	6	192		
Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	3	96		3	96		
Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích			Práce s počítačem	3	96		
Odborné vzdělávání	41	1312		82	2624	39	1248
Chování pracovníků ve službách	8	256	Stolníčení	2	64		
			Zařízení závodů	2	64		
			Hospodařské výpočty	2	64	2	64
Stravovací služby	33	1056	Potraviny a výživa	7	224		
			Technologie	9	288	1	32
			Odborný výcvik	60	1920	36	1152
Celkem disponibilní dotace	40	1280				40	1280
Celkem základní dotace	55	1760		61	1952		
Celkem				101	3232		

7 Učební osnovy

Název školy	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Milevsko, Čs. armády 777		
Adresa	Čs. armády 777, 399 01 Milevsko		
Název ŠVP	Stravovací a ubytovací služby v. 2022		
Platnost	od 1.září 2022	Dosažené vzdělání	Střední vzdělání s výučním listem
Kód a název oboru	RVP 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby	Délka studia v letech:	3

7.1 Jazykové vzdělávání a komunikace

Charakteristika oblasti

VZDĚLÁVÁNÍ A KOMUNIKACE V ČESKÉM JAZYCE

Jazykové vzdělávání v českém jazyce vychovává žáky ke kultivovanému jazykovému projevu a podílí se na rozvoji jejich duševního života. Obecným cílem jazykového vzdělávání je rozvíjet komunikační dovednosti žáků, začlenit jazykové návyky do mimoškolních souvislostí a rozvíjet čtenářskou gramotnost. 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.

7.1.1 Český jazyk a literatura

1. ročník	2. ročník	3. ročník
1	1	1
Mgr Markéta Hadáčková	Mgr Markéta Hadáčková	Mgr Markéta Hadáčková

Charakteristika předmětu

Název vzdělávacího programu: Kuchařské práce

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

Forma vzdělávání: denní studium

Počet vyučovacích hodin za studium: 96

Platnost: od 1. 9. 2022

Cíl předmětu:

Cílem předmětu je naučit žáky v souladu s jazykovými, komunikačními a společenskými normami řešit základní životní a pracovní situace, vyjadřovat své myšlenky, zážitky, názory a postoje, uměli si vyhledávat informace důležité pro osobní i profesní rozvoj, používat je a předávat.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- chápali funkci spisovného mateřského jazyka, poznali základní jazykové normy a kategorie chápali rozdíl mezi spisovným a nespisovným vyjadřováním.
- rozvíjeli svou slovní zásobu a vyjadřovací schopnosti,
- chápali význam umění pro člověka, znali cenu kulturních památek a vážili si jich,
- uměli využívat poznatků z teorie literatury k hlubšímu porozumění uměleckým textům a dovedli vyjádřit vlastní zážitek z poznání uměleckých děl, dokázali být tolerantní k názoru druhých,
- naučili pracovat samostatně i v týmu, rozvíjeli své vyjadřovací dovednosti a schopnosti,

- porozuměli odbornému i uměleckému textu a interpretovali jej,
- rozvíjeli své čtenářské dovednosti a dovedli umělecký text interpretovat, využívat poznatků z literární historie a teorie literatury.

Charakteristika učiva:

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Vzdělávání a komunikace v českém jazyce, 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, Pravidly českého pravopisu.

Oblast slohu se věnuje sestavení jednoduchého vypravování, zdokonalování kultury osobního projevu, správnému, srozumitelnému, jasnému a věcnému vyjadřování a jeho použití v běžných životních situacích, zdokonalování komunikativních dovedností. Žáci si prohlubují kulturnost vyjadřování a vystupování s ohledem na zvolený učební obor.

Oblast literatury je zaměřena na rozlišování základních literárních druhů a žánrů na základě četby ukázek mezipředmětově se doplňuje s předměty občanská nauka, práce počítačem odborné předměty (podle jednotlivých učebních oborů).

Metody a formy

Dialog, přednáška, výklad, beseda, řízený rozhovor, samostatná a skupinová práce, doplňování, testy, frontální opakování, motivace, soutěže, projekty. Vyhledávání informací v odborných publikacích, učebnicích, na internetu.

Četba a interpretace konkrétních ukávek z literárních děl; referáty o přečtených knihách či zhlédnutých filmech; návštěva místní knihovny a muzea, filmových a divadelních představení; dramatizace uměleckého textu; prohlubování čtenářských dovedností.

Hodnocení žáků:

Numerické, slovní, jednotlivců a skupin - diktáty, doplňovací cvičení, domácí úkoly, samostatné práce, referáty, slohová cvičení, slohové práce 1x ročně, vyhledávání informací v textu, projekty.

Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
 - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
RVP
 - ovládat práci s textem, umět vyhledávat a zpracovávat informace
RVP
 - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
RVP
 - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání
RVP
- Kompetence k řešení problémů

- porozumět zadání úkolu nebo rozpoznat jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému buď samostatně nebo s vedením jiných lidí navrhnout způsob řešení
RVP
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
RVP
- Komunikativní kompetence
 - formulovat své myšlenky srozumitelně
RVP
 - naslouchat pozorně druhým, tzn. vyjadřovat se přiměřeně tématu diskuse
RVP
 - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
RVP
- Personální a sociální kompetence
 - ověřovat si získané poznatky, zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
RVP
 - přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
RVP
 - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům a diskriminaci
RVP
- Občanské kompetence a kulturní povědomí
 - jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie
RVP
 - uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních
RVP
 - uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu
RVP
- Kompetence k pracovnímu uplatnění
 - umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání
RVP
 - vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli
RVP

Průřezová témata pokrývaná předmětem

Informační a komunikační technologie

Občan v demokratické společnosti

1. ročník

Garant předmětu: Mgr Markéta Hadáčková, 1 týdně, P

Opakování a upevnování vědomostí

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
	Prověrka znalostí (vstupní prověrka)

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti		

Kritéria hodnocení**Jak se kde mluví, jak se dorozumíváme**

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> řídí se zásadami správné výslovnosti 	Slovanské jazyky, evropské jazyky. Jazykové příručky.

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti		

Kritéria hodnocení

- řídí se zásadami správné výslovnosti

Hlavní principy českého pravopisu

Dotace učebního bloku: 16

Výsledky vzdělávání	Učivo
	<ul style="list-style-type: none"> - y/i po obojetných souhláskách - pravopis u/ú/ů - pravopis skupin bě, vě, pě/ bje vje - pravopis skupin mě/ mně - pravopis předpon s-, z-, vz- a předložek s(e), z(e) - Pravidla českého pravopisu a práce s nimi.

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti Práce s mluvnickými testy Informační a komunikační technologie		

Kritéria hodnocení

1. ročník

Slovní zásoba

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu ví, kde je místní knihovna a co v ní může najít 	<ul style="list-style-type: none"> slovo slohové rozvrstvení SZ obohacování SZ tvoření slov předpony, přípony, kořen slova aktivní, pasivní

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu ví, kde je místní knihovna a co v ní může najít

Podstata slohu, slohotvorní činitelé, funkční styly

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
	Projevy prostě sdělovací – vyjadřování ve sféře prostě sdělovací, při běžném společenském styku, běžná komunikace Krátké informační útvary <ul style="list-style-type: none"> zpráva oznámení inzerát a odpověď na něj reklama Projevy prostě sdělovací <ul style="list-style-type: none"> vypravování vyprávěcí postupy v běžné komunikaci, vyprávění příběhu stavba vypravování charakteristické jazykové prostředky slohová písemná práce

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti <i>Didaktické slohové testy</i> Informační a komunikační technologie		

Kritéria hodnocení

Úvod do literárního učiva 1. ročníku, plán učiva

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů 	Beseda o kulturním životě žáků. <ul style="list-style-type: none"> individuální četba referáty mluvní cvičení. A. Jirásek - Staré pověsti české.

1. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti		

Kritéria hodnocení

- rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů

Souhrnné opakování

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • vhodně se prezentuje • zjišťuje potřebné informace z dostupných informačních zdrojů 	<ul style="list-style-type: none"> - opakování vyjmenovaných slov a jejich aplikace - písemná slohová práce - beseda o knížkách, filmech.

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Informační a komunikační technologie <i>Práce s mluvnickými testy</i>		

Kritéria hodnocení

- vhodně se prezentuje
- zjišťuje potřebné informace z dostupných informačních zdrojů

Ukázky české literatury 1.poloviny 20. století

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • ví, kde je místní knihovna a co v ní může najít 	F. Šrámek - Splav E. Bass - Cirkus Humberto

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti <i>Vyhledávání informací o autorech</i> Informační a komunikační technologie		

Kritéria hodnocení

- ví, kde je místní knihovna a co v ní může najít

Aktivita, pomůcky, soutěže**Aktivita**

- diktát
- diktát

2. ročník

2. ročník

Garant předmětu: Mgr Markéta Hadáčková, 1 týdně, P

Hlavní principy českého pravopisu

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu 	základní gramatické normy aplikace znalostí z 1. ročníku práce s pravidly českého pravopisu

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Informační a komunikační technologie <i>Práce s didaktickými testy</i>		

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu

Zvukové prostředky a ortoepické normy

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
	jazyková kultura zásady spisovné výslovnosti kultura mluveného projevu výslovnost cizích slov

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti		

Kritéria hodnocení

Slovní druhy a jejich klasifikace

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
	podstatná jména přídavná jména zájmena číslovky slovesa shoda podmětu s přísudkem neohebné slovní druhy

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti <i>Práce s didaktickými testy</i> Informační a komunikační technologie		

2. ročník

Kritéria hodnocení

Komunikační a slohová výchova

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat) rozumí obsahu textu 	úřední dopis, žádost styl administrativní (úřední dopis, žádost) projevy prostě sdělovací, administrativní, prakticky odborné osobní dopis popis písemná slohová práce

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti		

Kritéria hodnocení

- používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie
- vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat)
- rozumí obsahu textu

Literatura - opakování z 1. ročníku

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> čte s porozuměním literární text 	beseda o knížkách žánry v literatuře

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti		

Kritéria hodnocení

- čte s porozuměním literární text

Ze současné literatury výěr ukázek

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
	Ota Pavel - Smrt krásných srnců J. Kainar - Krajíc Eva Kantůrková - Přítelkyně z domu smutku Bohumil Hrabal - Postřižiny

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti Práce s informacemi- vyhledávání základních informací o autorech Informační a komunikační technologie		

Kritéria hodnocení

2. ročník

Souhrnné opakování

Dotace učebního bloku: 1

Výsledky vzdělávání		Učivo
		opakování pravopisu, slovní druhy beseda o četbě
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Informační a komunikační technologie <i>Práce s didaktickými testy</i>		
Kritéria hodnocení		

3. ročník

Garant předmětu: Mgr Markéta Hadáčková, 1 týdně, P

Úvod do učiva 3. ročníku

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání		Učivo
		tématický plán, opakování učiva z 2.ročníku
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti		
Kritéria hodnocení		

Procvičování základních znalostí

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání		Učivo
		hlavní zásady českého pravopisu souhrnné opakování mluvnického učiva psaní velkých písmen
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Informační a komunikační technologie <i>Práce s testy</i>		
Kritéria hodnocení		

Druhy vět

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání		Učivo
		druhy vět podle obsahu shoda přísudku s podmětem

3. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti		

Kritéria hodnocení

Slohová cvičení

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
	Grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů popis pracovního postupu technologický postup životopis strukturovaný životopis dotazník, inzerát

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti Práce se slohovými testy Informační a komunikační technologie		

Kritéria hodnocení

Přehled literárního učiva 3. ročníku

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání	Učivo
	beseda o kulturním životě žáků. OtaPavel - Bylo nás pět B. Hrabal - výběr z tvorby Postřižiny J. Otčenášek - Romeo, Julie a tma. K. Kryl - Bratříčku, zavírej vrátka. J. London - Bílý tesák. Antonie de Saint- Exupery - Malý princ.

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti		

Kritéria hodnocení

Projevy mluvené a psané

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně je schopen sestavit a přednést krátký prostě sdělovací, administrativní a prakticky odborný projev 	příprava rozhovoru zásady komunikace ve skupině mluvní cvičení, gestikulace a mimika

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti		

3. ročník

Kritéria hodnocení

- v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby
- vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně
- je schopen sestavit a přednést krátký prostě sdělovací, administrativní a prakticky odborný projev

Ze světové literatury 20. století

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
	J. London - Bílý tesák, Antoine de Saint-Exupéry - Malý princ četba, diskuze o četbě, interpretace textů

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti Vyhledávání informací o autorech Informační a komunikační technologie		

Kritéria hodnocení

Souhrnné opakování

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
	opakování základních slohových útvarů opakování učiva ze skladby závěrečný test

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti Práce s didaktickými testy Informační a komunikační technologie		

Kritéria hodnocení

7.1.2 Anglický jazyk

1. ročník	2. ročník	3. ročník
0	0	0

Charakteristika předmětu

Název vzdělávacího programu: Kuchařské práce

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

Forma vzdělávání: denní studium

Počet vyučovacích hodin za studium: 98

Platnost: od 1. 9. 2022

Cíl předmětu

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žák

- porozuměl jednoduchým sdělením či nápisům a aby dokázal vhodně uplatnit základní praktické řečové dovednosti
- dovedl využívat vědomosti a dovednosti získané ve výuce mateřského jazyka a učit se cizímu jazyku
- chápal a respektoval tradice, zvyky a odlišné kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí

Zařazení anglického jazyka do školního vzdělávacího programu je v pravomoci školy. Vzdělávání v anglickém jazyce se podílí na přípravě žáků na život v moderní multikulturní společnosti a postupně se stává nástrojem komunikace v situacích každodenního života. Vede žáky především k osvojení základních praktických řečových dovedností a učí je využívat možnosti přístupu k informačním zdrojům, rozšiřuje jejich obraz o světě. Mj. přispívá k formování osobnosti žáka a podporuje rozvoj komunikativních kompetencí. Vzdělávání v anglickém jazyce pomůže žákům vnímat a pochopit jiné kultury a tolerovat a respektovat jejich odlišnosti a zvyky. Toto vzdělávání má navazovat na jazykové znalosti a komunikační dovednosti získané během základního vzdělávání, ty osvěžit, udržet a mírně rozšířit. Pokud se žák s výukou anglického jazyka v předchozím vzdělávání zatím neseťkal, seznámí se pouze se základními jazykovými funkcemi, komunikačními strategiemi a prostředky a získá tak pod vedením učitele základní dovednosti. Úroveň níže uvedených znalostí je základní, tj. úroveň A1 podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky.

Charakteristika učiva

- učivo navazuje na výuku předmětu cizí jazyk na základní škole
- doplňuje a rozvíjí slovní zásobu, výslovnost, gramatiku, pravopis
- učivo upevňuje a rozvíjí základní produktivní dovednosti formou ústní interakce a písemného vyjádření k běžným společenským tématům
- učivo upevňuje a rozvíjí základní receptivní dovednosti - porozumění slyšenému a čtenému projevu
- učivo obsahuje realie vybraných zemí

Metody a formy výuky

dramatické prvky, hry, rozhovory, skupinová práce, besedy, diskuse, samostatné vystoupení žáků, scénky, referáty, poslech s porozuměním, mediální výukové programy, internet, práce se slovníky, s mapou, cizojazyčné časopisy, filmy, beletrie, křížovky, kvízy, vlastní práce žáků, plakáty, transformační dril, korespondence, setkání s rodilým mluvčím.

K podpoře výuky jazyků se pracuje s multimediálními výukovými programy a internetem. Žáci se rovněž zapojují do projektů a soutěží a navazují kontakty a spolupráci mezi školami doma i v zahraničí.

Hodnocení žáků

- hodnotí se průběžně jak produktivní, tak receptivní dovednosti (hodnocení zvládnutí gramatických kategorií je jen dílčí krok k výše uvedeným cílům)
- hodnotí se zvládnutí jednotlivých částí lekce, pak celé lekce, pololetí (souhrnné opakování)
- žák je veden k sebehodnocení
- žák je hodnocen v těchto oblastech - gramatika, práce s textem - čtení, poslech, ústní projev, slovní zásoba, obsahové a jazykové zvládnutí tematických okruhů, aktivita v hodinách)

1. ročník

1. ročník

Garant předmětu: , 0 týdně, P

Tematické okruhy

Výsledky vzdělávání	Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • naváže jednoduchý kontakt • je schopen o sobě podat základní informace • sdělí, jak tráví volný čas • hovoří o své rodině • umí pojmenovat časový údaj • pojmenuje části bytu a domu 	Tematické okruhy: představování a komunikace mezi lidmi, rodina, dům a domov, každodenní život, volný čas a zábava - pozdravy, představování, vlastní jména - sdělení osobních údajů - věk, povolání, adresa, místo původu - rodina a její členové - stručný popis členů rodiny, povolání, koníčky - popis bytu (domu) a jeho okolí, zařízení bytu, typy bydlení - režim dne, dny v týdnu, hodiny a čas, trávení volného času, aktivity mladých lidí - seznamování přes internet	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> • naváže jednoduchý kontakt • je schopen o sobě podat základní informace • sdělí, jak tráví volný čas • hovoří o své rodině • umí pojmenovat časový údaj • pojmenuje části bytu a domu

Jazykové prostředky

Výsledky vzdělávání	Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje základní gramatiku 	Jazykové prostředky: - výslovnost, hláskování - slovní zásoba (tematicky zaměřená) - osobní a přivlastňovací zájmena - sloveso "to be" a "have got" - přítomný čas prostý - člen neurčitý a určitý - číslovky 0-20 - množné číslo podstatných jmen	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

1. ročník

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje základní gramatiku

Řečové dovednosti

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • porozumí základním pokynům • orientuje se v textu • domluví se v základních situacích 	Řečové dovednosti: <ul style="list-style-type: none"> - poslech s porozuměním jednoduchých monologických a dialogických projevů - čtení a práce s jednoduchým textem - mluvení zaměřené situačně i tematicky - jednoduchý překlad - střídání receptivních a produktivních činností

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> • porozumí základním pokynům • orientuje se v textu • domluví se v základních situacích

2. ročník

Garant předmětu: , 0 týdně, P

Tematické okruhy

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • pojmenuje části těla, druhy oděvů, školní pomůcky 	Tematické okruhy: části těla, péče o zdraví, oblékání, škola, vzdělávání, město <ul style="list-style-type: none"> - třída a školní pomůcky - určování předmětů (věcí) ve třídě (v místnosti) - vyjádření vlastnictví - popis lidského těla - fyzický vzhled, charakteristika postavy - části oděvů - popis oblečení, módní doplňky

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> • pojmenuje části těla, druhy oděvů, školní pomůcky

2. ročník

Jazykové prostředky

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje základní gramatiku 	<ul style="list-style-type: none"> - slovní zásoba (tematicky zaměřená) - sloveso "have got" a "have" - přítomný čas průběhový, ingový tvar - předložky - slovosled - věta oznamovací, otázky zjišťovací - číslovka 20-100 - přivlastňovací pád

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje základní gramatiku

Řečové dovednosti

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • orientuje se v textu • domluví se v základních situacích • porozumí základním pokynům 	<ul style="list-style-type: none"> - poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů - čtení a práce s textem - mluvení zaměřené situačně i tematicky - jednoduchý překlad - střídání receptivních a produktivních činností

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> • orientuje se v textu • domluví se v základních situacích • porozumí základním pokynům

3. ročník

3. ročník

Garant předmětu: , 0 týdně, P

Tematické okruhy

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • pojmenuje základní potraviny, zeleninu, ovoce • dotáže se na množství • naváže základní konverzaci v obchodě a v restauraci 	Tematické okruhy: jídlo, ovoce, zelenina, v restauraci, nakupování <ul style="list-style-type: none"> - druhy ovoce a zeleniny - dotaz na množství - vyjádření pocitu hladu a žízně - požádání o jídlo a pití - objednání v restauraci, komunikace s číšníkem, placení - druhy obchodů - nakupování, způsob platby

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> • pojmenuje základní potraviny, zeleninu, ovoce • dotáže se na množství • naváže základní konverzaci v obchodě a v restauraci

Jazykové prostředky

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje základní gramatiku 	<ul style="list-style-type: none"> - slovní zásoba (tematicky zaměřená) - číslovky 100-1000 - rozkazovací způsob - minulý čas prostý (pravidelná slovesa) - modální slovesa "can", "must" a "have to" - doplňovací otázky - předmětový tvar osobních zájmen - přídavná jména - stupňování

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje základní gramatiku

3. ročník

Řečové dovednosti

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> orientuje se v textu porozumí základním pokynům domluví se v základních situacích 		<ul style="list-style-type: none"> poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů čtení a práce s textem včetně odborného mluvení zaměřené situačně i tematicky jednoduchý překlad střídání receptivních a produktivních činností
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Kritéria hodnocení		
<ul style="list-style-type: none"> orientuje se v textu porozumí základním pokynům domluví se v základních situacích 		

7.2 Občanský vzdělávací základ**Charakteristika oblasti****OBČANSKÝ VZDĚLÁVACÍ ZÁKLAD**

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.

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,
- 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.

7.2.1 Občanská nauka

1. ročník	2. ročník	3. ročník
1	1	1
Mgr Václav Kašpar	Mgr Václav Kašpar	Mgr Václav Kašpar

Charakteristika předmětu

Název vzdělávacího programu: Kuchařské práce

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

Forma vzdělávání: denní studium

Počet vyučovacích hodin za studium: 96

Platnost: od 1. 9. 2022

Obecný cíl předmětu

Občanská nauka směřuje k pozitivnímu ovlivnění hodnotové orientace žáků, a to ve snaze vychovat z nich informované aktivní občany demokratického státu. Vede žáky k odpovědnosti vůči sobě i společnosti. Učí je kriticky myslet, nenechat se manipulovat a co nejvíce porozumět světu, v němž žijí.

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP - občanský vzdělávací základ a estetické vzdělávání. Učivo je rozděleno do tematických celků, jež postupují od pochopení člověka jako individua (základy psychologie), přes proces jeho začlenění do společnosti (úvod do sociologie) až po uvědomění si globální odpovědnosti, problémů a možných řešení. Důraz je kladen na otázku politického života společnosti a participace v něm (stát, právo, politické subjekty, ideologie...)

Metody a formy výuky

Výuka navazuje na výstupní vědomosti a dovednosti žáků z dosaženého základního stupně vzdělání a rozvíjí je vzhledem k jejich společenskému a profesnímu zaměření. Vede je k plnohodnotnému životu občana demokratické společnosti. V rámci vyučování se uplatňují především metody diskuse, skupinové a individuální práce. Žáci využívají různé informační zdroje a komunikační prostředky a zúčastňují se exkurzí, přednášek a vzdělávacích projektů.

Hodnocení žáků

Výsledky učení jsou kontrolovány průběžně, a to v souladu s platným klasifikačním řádem školy. K známkování se využívá především didaktické testování. Významnou součástí hodnocení je samostatná tvůrčí činnost, aktivní přístup při řešení problémových situací, aplikace získaných znalostí a dovedností z ostatních předmětů, osobní přínos k aktualizaci učiva.

Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
 - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
RVP
 - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
RVP
 - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
RVP

- Kompetence k řešení problémů
 - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
RVP
- Komunikativní kompetence
 - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
RVP
- Personální a sociální kompetence
 - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
RVP
 - mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí
RVP
 - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
RVP
 - přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
RVP
- Občanské kompetence a kulturní povědomí
 - jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie
RVP
 - uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých
RVP
 - zajímat se o politické a společenské dění u nás a ve světě
RVP
 - chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje
RVP
 - uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních
RVP
 - uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu
RVP
 - podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury
RVP
- Kompetence k pracovnímu uplatnění
 - mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám
RVP
 - mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady
RVP
 - umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání

RVP

- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků
RVP
- Matematické kompetence
 - používat pojmy kvantifikujícího charakteru
RVP
- Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi
 - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
RVP
 - pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením
RVP
 - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet
RVP
 - pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií
RVP
 - uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní
RVP

Průřezová témata pokrývaná předmětem

Občan v demokratické společnosti

Žáci jsou vedeni k tomu, aby měli vhodnou míru sebevědomí, odpovědnosti a schopnosti morálního úsudku. Dbali na své zdraví, dobré životní prostředí a snažili se je chránit a zachovávat pro budoucí generace. Učí se jednat s lidmi a hledat kompromisy.

1. ročník

Garant předmětu: Mgr Václav Kašpar, 1 týdně, P

1. ročník

Člověk v lidském společenství

Dotace učebního bloku: 24

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> orientuje se v nabídce kulturních institucí popíše vhodné společenské chování v dané situaci 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 uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech – včetně práv dětí, popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích přijímat kriticky dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech dovede vyhledat nabídky zaměstnání, kontaktovat případného zaměstnavatele a úřad práce, prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti popíše, co má obsahovat pracovní smlouva 	<p>Osobnost, sebepoznání, sebevýchova, efektivní učení</p> <p>Vliv prostředí na člověka, vztah životního prostředí a člověka</p> <p>Sociální komunikace, řeč a jazyk v komunikačním procesu</p> <p>Společnost, sociální role a skupiny</p> <p>Význam mezilidských vztahů</p> <p>Vztahy mezi pohlavími, volba životního partnera a rodina</p> <p>Náboženství a duchovní život člověka</p> <p>Problém životní spokojenosti a štěstí, volný čas a úloha umění v životě</p>

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> orientuje se v nabídce kulturních institucí popíše vhodné společenské chování v dané situaci 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 uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech – včetně práv dětí, popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích přijímat kriticky dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech dovede vyhledat nabídky zaměstnání, kontaktovat případného zaměstnavatele a úřad práce, prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti popíše, co má obsahovat pracovní smlouva

1. ročník

Základy společenského chování

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích; uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na příjmy obyvatelstva, vklady a úvěry, dlouhodobé finanční plánování a uvede příklady, jak se důsledkům inflace bránit dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy popíše státní symboly uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých (včetně lokalizace na mapě) na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše, čemu se říká globalizace 	Slušnost, zdvořilost, takt Sebeovládání Pozdrav Představování a oslovování.	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích; uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na příjmy obyvatelstva, vklady a úvěry, dlouhodobé finanční plánování a uvede příklady, jak se důsledkům inflace bránit dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy popíše státní symboly uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých (včetně lokalizace na mapě) na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše, čemu se říká globalizace

2. ročník

Garant předmětu: Mgr Václav Kašpar, 1 týdně, P

2. ročník

Člověk a právo

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky popíše, čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost dovede reklamovat koupené zboží nebo služby dovede z textu smlouvy (např. o koupi zboží, cestovním zájezdu, pojištění, půjčce) zjistit, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva a jaké jsou důsledky neznalosti smlouvy, a to včetně jejich všeobecných podmínek na příkladu vysvětlí, jak uplatňovat práva spotřebitele vysvětlí práva a povinnost mezi dětmi a rodiči, mezi manželi; dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému 	<p>Občan a právo - osobní svoboda a právo, trestní právo a trestní řízení, druhy kriminality a trestů</p> <p>Soudy, státní zastupitelství, notářství, advokacie a represivní orgány v České republice</p> <p>Rodinné právo, manželství, právní vztahy mezi rodiči a dětmi, náhradní péče a vyživovací povinnost</p> <p>Občanské právo, vlastnictví, odpovědnost za škodu, dědictví, závazkové právo a občanskoprávní řízení.</p>

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky popíše, čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost dovede reklamovat koupené zboží nebo služby dovede z textu smlouvy (např. o koupi zboží, cestovním zájezdu, pojištění, půjčce) zjistit, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva a jaké jsou důsledky neznalosti smlouvy, a to včetně jejich všeobecných podmínek na příkladu vysvětlí, jak uplatňovat práva spotřebitele vysvětlí práva a povinnost mezi dětmi a rodiči, mezi manželi; dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému

2. ročník

Člověk a ekonomika

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • sestaví rozpočet jednotlivce a domácnosti, rozliší pravidelné a nepravidelné příjmy a výdaje, navrhne jak řešit schodkový rozpočet a jak naložit s přebytkovým rozpočtem • navrhne způsoby, jak využít volné finanční prostředky, vybere nejvýhodnější produkt pro investování volných finančních prostředků • vybere nejvýhodnější úvěrový produkt s ohledem na své potřeby a zdůvodní svou volbu, vysvětlí, jak se vyvarovat předlužení, posoudí výši úrokových sazeb a na příkladu ukáže rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN (roční procentní sazba nákladů) • rozpozná běžné cenové triky (cena bez DPH...) a klamavé nabídky • stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa, období... • dovede si zřídit peněžní účet a sleduje pohyb peněz na svém účtu; používá nejběžnější platební nástroje, smění peníze za použití kursovní listku 	Příprava na povolání a rekvalifikace, mezilidské vztahy na pracovišti a pracovní právo Majetek a jeho nabývání, ukládání peněz, hospodářský život rodiny, pojištění a sociální dávky

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> • sestaví rozpočet jednotlivce a domácnosti, rozliší pravidelné a nepravidelné příjmy a výdaje, navrhne jak řešit schodkový rozpočet a jak naložit s přebytkovým rozpočtem • navrhne způsoby, jak využít volné finanční prostředky, vybere nejvýhodnější produkt pro investování volných finančních prostředků • vybere nejvýhodnější úvěrový produkt s ohledem na své potřeby a zdůvodní svou volbu, vysvětlí, jak se vyvarovat předlužení, posoudí výši úrokových sazeb a na příkladu ukáže rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN (roční procentní sazba nákladů) • rozpozná běžné cenové triky (cena bez DPH...) a klamavé nabídky • stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa, období... • dovede si zřídit peněžní účet a sleduje pohyb peněz na svém účtu; používá nejběžnější platební nástroje, smění peníze za použití kursovní listku

Česká republika, Evropa a světové společenství

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • uvede hlavní problémy dnešního světa (globální problémy), lokalizuje na mapě aktuální ohniska napětí ve světě • popíše, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům 	Česká republika, její postavení ve světě a evropská integrace, OSN a globální problémy lidstva

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> • uvede hlavní problémy dnešního světa (globální problémy), lokalizuje na mapě aktuální ohniska napětí ve světě • popíše, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům

2. ročník

Základy společenského chování

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanost • objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky 	Dopisy a telefony Na veřejnosti Chování v restauraci Kultura Stolování

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> • uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanost • objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky

3. ročník

Garant předmětu: Mgr Václav Kašpar, 1 týdně, P

Občan a demokracie

Dotace učebního bloku: 26

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníky některé z menšin • uvede základní zásady a principy, na nich je založena demokracie • uvede příklady jednání, které demokracii ohrožuje (sobectví, korupce, kriminalita, násilí, neodpovědnost...) • uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má ke svému státu občan povinnosti • uvede příklady extremismu, např. na základě mediálního zpravodajství nebo pozorování jednání lidí kolem sebe; vysvětlí, proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné • uvede nejvýznamnější české politické strany, vysvětlí, proč se uskutečňují svobodné volby a proč se jich mají lidé zúčastnit; popíše, podle čeho se může občan orientovat, když zvažuje nabídku politických stran • vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění • na příkladu (z médií nebo z jiných zdrojů) vysvětlí, jakých metod používají teroristé a za jakým účelem 	Národ a stát - národní tradice, soužití majority s minoritami Demokracie a její hodnoty Ideologie, jednotlivé ideologické směry a jejich zneužití nedemokratickými režimy Politika, její úloha ve společnosti Obsah, dodržování a obhajoba lidských práv Ústava Volby a politický pluralismus Parlament Prezident a vláda Občanská práva a jejich uplatňování Uprchlíctví, exil, emigrace, migrace a multikulturní společnost Obecní správa a samospráva

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

3. ročník

Kritéria hodnocení

- na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníky některé z menšin
- uvede základní zásady a principy, na nich je založena demokracie
- uvede příklady jednání, které demokracii ohrožuje (sobectví, korupce, kriminalita, násilí, neodpovědnost...)
- uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má ke svému státu občan povinnosti
- uvede příklady extremismu, např. na základě mediálního zpravodajství nebo pozorováním jednání lidí kolem sebe; vysvětlí, proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné
- uvede nejvýznamnější české politické strany, vysvětlí, proč se uskutečňují svobodné volby a proč se jich mají lidé zúčastnit; popíše, podle čeho se může občan orientovat, když zvažuje nabídku politických stran
- vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění
- na příkladu (z médií nebo z jiných zdrojů) vysvětlí, jakých metod používají teroristé a za jakým účelem

Základy společenského chování

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • je schopen rozeznat zcela zřejmé konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti (např. v médiích, v reklamě, v politice...) • na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti (rovnosti mužů a žen) • popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy • vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty nebo a náboženská nesnášenlivost • v konkrétních příkladech ze života rozliší pozitivní jednání (tj. jednání, které je v souladu s občanskými ctnostmi a etikou), od špatného-nedemokratického jednání • popíše postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání...) • dovede zjistit, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav (banka, pojišťovna) a na základě zjištěných informací posoudit, zda konkrétní služby jsou pro něho vhodné (např. půjčka), nebo nutné a výhodné • dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám 	<p>Společenský život v rodině Společenské události Z diplomatického protokolu</p>	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení

- je schopen rozeznat zcela zřejmé konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti (např. v médiích, v reklamě, v politice...)
- na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti (rovnosti mužů a žen)
- popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy
- vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty nebo a náboženská nesnášenlivost
- v konkrétních příkladech ze života rozliší pozitivní jednání (tj. jednání, které je v souladu s občanskými ctnostmi a etikou), od špatného-nedemokratického jednání
- popíše postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání...)
- dovede zjistit, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav (banka, pojišťovna) a na základě zjištěných informací posoudit, zda konkrétní služby jsou pro něho vhodné (např. půjčka), nebo nutné a výhodné
- dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám

7.2.2 Ekologie

1. ročník	2. ročník	3. ročník
0+1		

Ing Miroslava Krejčová

Charakteristika předmětu

Název školního vzdělávacího programu: Kuchařské práce

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

Forma vzdělávání: denní studium

Počet vyučovacích hodin za studium: 31

Platnost: od 1. 9. 2022

Cíl předmětu

- aktivně se podílet na ochraně a tvorbě životního prostředí
- seznámit je s poznatky, dovednostmi a postoji, které chrání přírodu
- upevnit v nich pozitivní postoj k přírodě
- motivovat je k celoživotnímu vzdělávání v přírodovědné oblasti
- přispět k hlubšímu pochopení přírodovědných jevů, pojmů a zákonů
- formovat žádoucí vztahy k životnímu prostředí
- proniknout do dějů, které probíhají v živé i neživé přírodě

Charakteristika učiva

- obsah předmětu vychází z RVP - Přírodovědné vzdělávání
- žáci se postupně seznámí se základy biologie, obecné ekologie a s člověkem a životním prostředím
- používají učebnice, aktuální časopisy a vyhledávají informace na internetu
- učí se srovnávat si jednotlivé informace a vytvářet si vlastní názor
- učivo se prolíná s předmětem Biologie a Informační a komunikační technologie

Metody a formy výuky

- uplatňuje se jak frontální, tak skupinové vyučování.
- využívá se samostatná práce.
- výklad je aplikován na příkladech z reálné praxe, navazuje na učebnice
- používá se řízený rozhovor, skupinová práce, samostatná práce
- učivo se průběžně aktualizuje s ohledem na změny

Hodnocení žáků

- znalosti jsou ověřovány písemnými testy, ústním zkoušením a samostatnými pracemi
- hodnocení probíhá numericky a hodnotí se i samostatnost, kreativita a aktivita při hodinách

Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
 - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání

RVP

- ovládat adekvátní techniku učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
RVP
- ovládat práci s textem, umět vyhledávat a zpracovávat informace
RVP
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
RVP
- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
RVP
- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků učení od jiných lidí
RVP sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků učení odh jiných lidí
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání
RVP
- Kompetence k řešení problémů
 - porozumět zadání úkolu nebo rozpoznat jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému buď samostatně nebo s vedením jiných lidí navrhnout způsob řešení
RVP
 - volit prostředky a způsoby (pomůcky, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
RVP
 - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
RVP
- Komunikativní kompetence
 - vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat při oficiálním jednání (např. při jednání se zaměstnavatelem, na úřadech apod.)
RVP
 - formulovat své myšlenky srozumitelně
RVP
 - naslouchat pozorně druhým, tzn. vyjadřovat se přiměřeně tématu diskuse
RVP
 - zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti (žádosti a podání na instituce, zaměstnavatelům apod., strukturovaný životopis, vyplňovat formuláře aj.)
RVP
 - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
RVP
- Personální a sociální kompetence
 - posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
RVP
 - stanovovat si cíle a priority podle své zájmové a pracovní orientace a životních podmínek
RVP

- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
RVP
- ověřovat si získané poznatky, zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
RVP
- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti
RVP
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti
RVP
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
RVP
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
RVP
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům a diskriminaci
RVP
- být finančně gramotný
RVP

Průřezová témata pokrývaná předmětem

Člověk a životní prostředí

Žáci jsou vedeni k tomu, aby jednali hospodárně a adekvátně uplatňovali ekologické hledisko ve všech svých činnostech.

1. ročník

Garant předmětu: Ing Miroslava Krejčová, 0+1 týdně, P

1. ročník

Základy biologie

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sestaví rozpočet jednotlivce a domácnosti, rozliší pravidelné a nepravidelné příjmy a výdaje, navrhne jak řešit schodkový rozpočet a jak naložit s přebytkovým rozpočtem • navrhne způsoby, jak využít volné finanční prostředky, vybere nejvýhodnější produkt pro investování volných finančních prostředků • vybere nejvýhodnější úvěrový produkt s ohledem na své potřeby a zdůvodní svou volbu, vysvětlí, jak se vyvarovat předlužení, posoudí výši úrokových sazeb a na příkladu ukáže rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN (roční procentní sazba nákladů) • na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníky některé z menšin 	<ul style="list-style-type: none"> - vznik a vývoj života na Zemi - rozmanitost organismů a jejich charakteristika - zdraví a nemoc

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> • sestaví rozpočet jednotlivce a domácnosti, rozliší pravidelné a nepravidelné příjmy a výdaje, navrhne jak řešit schodkový rozpočet a jak naložit s přebytkovým rozpočtem • navrhne způsoby, jak využít volné finanční prostředky, vybere nejvýhodnější produkt pro investování volných finančních prostředků • vybere nejvýhodnější úvěrový produkt s ohledem na své potřeby a zdůvodní svou volbu, vysvětlí, jak se vyvarovat předlužení, posoudí výši úrokových sazeb a na příkladu ukáže rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN (roční procentní sazba nákladů) • na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníky některé z menšin

Ekologie

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
	<ul style="list-style-type: none"> - základní ekologické pojmy - potravní řetězce - koloběh látek v přírodě a tok energie - typy krajiny

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení

1. ročník

Člověk a životní prostředí

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • jedná v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí • popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z masových médií, jaké je rozvrstvení české společnosti z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení; vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku (národu...) nebo jiné skupině • dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích; uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot • uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti • je schopen rozeznat zcela zřejmé konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti (např. v médiích, v reklamě, v politice...) • na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti (rovnosti mužů a žen) • popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy • vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty nebo a náboženská nesnášenlivost 	<ul style="list-style-type: none"> - vzájemné vztahy mezi člověkem a životním prostředím - dopady činnosti člověka na životní prostředí - přírodní zdroje energie a surovin - odpady - ochrana přírody a krajiny - nástroje společnosti na ochranu životního prostředí - odpovědnost jedince za ochranu přírody a životního prostředí

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> • jedná v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí • popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z masových médií, jaké je rozvrstvení české společnosti z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení; vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku (národu...) nebo jiné skupině • dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích; uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot • uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti • je schopen rozeznat zcela zřejmé konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti (např. v médiích, v reklamě, v politice...) • na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti (rovnosti mužů a žen) • popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy • vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty nebo a náboženská nesnášenlivost

7.3 Matematické vzdělávání**Charakteristika oblasti****MATEMATICKÉ VZDĚLÁVÁNÍ**

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 (déłky, hmotnosti, času, objemu, povrchu, rovinného úhlu, rychlosti, měny pod.);
- 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.

7.3.1 Matematika

1. ročník	2. ročník	3. ročník
1	1	1
Ing Václav Kotmel	Ing Václav Kotmel	Ing Václav Kotmel

Charakteristika předmětu

Název vzdělávacího programu: Kuchařské práce

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

Forma vzdělávání: denní studium

Počet vyučovacích hodin za studium: 96

Platnost: od 1. 9. 2022

Cíl předmětu

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

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- využívat matematických poznatků v praktickém životě v situacích, které souvisejí s matematikou;
- efektivně numericky počítat, používat a převádět jednotky (délky, hmotnosti, času, objemu, povrchu, rovinného úhlu, rychlosti, měny pod.);
- matematizovat jednoduché reálné situace, užívat matematický model a vyhodnotit výsledek řešení vzhledem k realitě;
- zkoumat a řešit problémy;
- orientovat se v matematickém textu a porozumět zadání matematické úlohy, kriticky vyhodnotit informace kvantitativního charakteru získané z různých zdrojů – grafů, diagramů a tabulek, správně se matematicky vyjadřovat.

Charakteristika učiva

- využívat matematických poznatků v praktickém životě v situacích, které souvisejí s matematikou;
- efektivně numericky počítat, používat a převádět jednotky (délky, hmotnosti, času, objemu, povrchu, rovinného úhlu, rychlosti, měny pod.);
- matematizovat jednoduché reálné situace, užívat matematický model a vyhodnotit výsledek řešení vzhledem k realitě;
- zkoumat a řešit problémy;
- orientovat se v matematickém textu a porozumět zadání matematické úlohy, kriticky vyhodnotit informace kvantitativního charakteru získané z různých zdrojů – grafů, diagramů a tabulek, správně se matematicky vyjadřovat.

Metody a formy výuky

-výklad, rozhovor, práce u tabule, skupinová práce, samostatná práce, práce s učebnicí, soutěže, kvízy

Hodnocení žáků

Písemné zkoušení - za každé pololetí jedna pololetní písemná práce v časovém rozsahu 1 vyučovací hodiny, 3 - 4 písemné zkoušky v časovém rozsahu 10 - 20 minut, hodnocení vychází z Klasifikačního řádu

Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
 - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
RVP
 - ovládat adekvátní techniku učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
RVP
 - ovládat práci s textem, umět vyhledávat a zpracovávat informace
RVP
 - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
RVP
 - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
RVP
 - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků učení od jiných lidí
RVP *sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků učení od jiných lidí*
 - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání
RVP
- Kompetence k řešení problémů
 - porozumět zadání úkolu nebo rozpoznat jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému buď samostatně nebo s vedením jiných lidí navrhnout způsob řešení
RVP
 - volit prostředky a způsoby (pomůcky, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
RVP
 - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
RVP
- Komunikativní kompetence
 - vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat při oficiálním jednání (např. při jednání se zaměstnavatelem, na úřadech apod.)
RVP
 - formulovat své myšlenky srozumitelně
RVP
 - naslouchat pozorně druhým, tzn. vyjadřovat se přiměřeně tématu diskuse
RVP
 - zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti (žádosti a podání na instituce, zaměstnavatelům apod., strukturovaný životopis, vyplňovat formuláře aj.)
RVP

- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
RVP
- Personální a sociální kompetence
 - posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
RVP
 - stanovovat si cíle a priority podle své zájmové a pracovní orientace a životních podmínek
RVP
 - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
RVP
 - ověřovat si získané poznatky, zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
RVP
 - mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti
RVP
 - adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti
RVP
 - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
RVP
 - přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
RVP
 - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům a diskriminaci
RVP
 - být finančně gramotný
RVP
- Občanské kompetence a kulturní povědomí
 - jednat odpovědně a samostatně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
RVP
 - chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje
RVP
 - uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních
RVP
- Matematické kompetence
 - správně používat a převádět běžné jednotky
RVP
 - používat pojmy kvantifikujícího charakteru
RVP
 - číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)
RVP
 - provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy
RVP

- rozpoznat základní tvary předmětů a jejich vzájemnou polohu v rovině i prostoru
RVP
- aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích
RVP
- Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi
 - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
RVP
 - pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením
RVP
 - učit se používat nové aplikace
RVP
 - komunikovat elektronickou poštou
RVP
 - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet
RVP
 - pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií
RVP
 - uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní
RVP

Průřezová témata pokrývaná předmětem

Člověk a svět práce

Řešení příkladů s tematikou obsaženou v tématech, snaha o rozvoj osobnosti žáka

1. ročník

Garant předmětu: Ing Václav Kotmel, 1 týdně, P

Počtení operace s přirozenými čísly

Dotace učebního bloku: 15

Výsledky vzdělávání	Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • znázorní reálné číslo na číselné ose • používá různé zápisy racionálního čísla • zaokrouhlí desetinné číslo • provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly • používá trojčlenku a řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu 	Přirozená čísla a počtení operace: <ul style="list-style-type: none"> - sčítání - odčítání - násobení - dělitelnost čísel - procenta. 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

1. ročník

Kritéria hodnocení

- znázorní reálné číslo na číselné ose
- používá různé zápisy racionálního čísla
- zaokrouhlí desetinné číslo
- provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly
- používá trojčlenku a řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu

Obvody a obsahy obrazců

Dotace učebního bloku: 15

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • upravuje jednoduché výrazy • určí obvod a obsah kruhu, vzájemnou polohu přímky a kružnice 		Výpočet obvodů a obsahů obrazců
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení

- upravuje jednoduché výrazy
- určí obvod a obsah kruhu, vzájemnou polohu přímky a kružnice

2. ročník

Garant předmětu: Ing Václav Kotmel, 1 týdně, P

Přirozená a celá čísla

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly • řeší jednoduché lineární rovnice o jedné neznámé 		Opakování početních operací s přirozenými a celými čísly: <ul style="list-style-type: none"> - násobení - dělení - sčítání - odčítání.
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení

- provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly
- řeší jednoduché lineární rovnice o jedné neznámé

2. ročník

Počtení operace s racionálními čísly

Dotace učebního bloku: 15

Výsledky vzdělávání		Učivo
		Základní pojmy zlomků: - čitatel - jmenovatel - zlomková čára. Počítání se zlomky: - sčítání - odčítání.
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Kritéria hodnocení		

Obvody, obsahy, geometrie obrazců

Dotace učebního bloku: 11

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> využívá polohové a metrické vlastnosti základních rovinných útvarů při řešení úloh a problémů určí vzájemnou polohu bodů, přímek a rovin rozlišuje základní tělesa a určí povrch a objem krychle, kvádru a válce 		Výpočet obvodů a obsahů obrazců
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Kritéria hodnocení		
<ul style="list-style-type: none"> využívá polohové a metrické vlastnosti základních rovinných útvarů při řešení úloh a problémů určí vzájemnou polohu bodů, přímek a rovin rozlišuje základní tělesa a určí povrch a objem krychle, kvádru a válce 		

3. ročník

Garant předmětu: Ing Václav Kotmel, 1 týdně, P

3. ročník

Geometrie

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • rozliší graf přímé a nepřímé úměrnosti, posoudí, kdy funkce roste nebo klesá • sestrojí trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků z daných prvků a určí jejich obvod a obsah • vysvětlí a použije data vyjádřená v diagramech, grafech a tabulkách 	Znázornění bodů na přímkce, rýsování obrazců

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> • rozliší graf přímé a nepřímé úměrnosti, posoudí, kdy funkce roste nebo klesá • sestrojí trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků z daných prvků a určí jejich obvod a obsah • vysvětlí a použije data vyjádřená v diagramech, grafech a tabulkách

Rovnice

Dotace učebního bloku: 11

Výsledky vzdělávání	Učivo
	Jednoduché rovnice a nerovnice

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení

Funkce

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
	Práce s funkcemi

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení

Výrazy, odmocniny, mocniny

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • určí druhou mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulátoru • určí hodnotu výrazu 	Základní počítání s výrazy, mocninami a odmocninami

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

3. ročník

Kritéria hodnocení

- určí druhou mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulatoru
- určí hodnotu výrazu

7.4 Vzdělávání pro zdraví

Charakteristika oblasti

VZDĚLÁVÁNÍ PRO ZDRAVÍ

Vzdělávání pro zdraví si klade za cíl vybavit žáky dovednostmi a znalostmi potřebnými k preventivní a aktivní péči o duševní a tělesné zdraví a bezpečnost. Vede žáky k tomu, aby se vyznali v tom, jak působí výživa, životní prostředí, pohybové aktivity, jednostranné činnosti, pozitivní emoce, harmonické mezilidské vztahy a jiné vlivy na zdraví. Důraz se klade na výchovu proti závislostem (na alkoholu, tabákových výrobcích, drogách, nevhodných doplňcích výživy, hracích automatech, internetu aj.), proti médiu vnucovanému ideálu tělesné krásy mladých lidí a na výchovu k odpovědnému přístupu k sexu. Protože lidé jsou v současnosti vystaveni řadě nebezpečí, která ohrožují jejich zdraví a často i život, nabývají na významu i dovednosti potřebné pro obranu a ochranu proti nim, tj. pro chování při vzniku mimořádných událostí. V tělesné výchově jsou žáci vedeni k pravidelnému provádění pohybových činností a ke kompenzování negativních vlivů způsobu života. Tělesná výchova by měla být přitažlivá pro všechny žáky, měla by působit na jejich vnitřní motivaci a pomocí přiměřených prostředků je všestranně pohybově kultivovat.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby (si) žáci:

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

7.4.1 Tělesná výchova

1. ročník	2. ročník	3. ročník
2	2	2
Mgr Jan Cihlár	Mgr Jan Cihlár	Mgr Jan Cihlár

Charakteristika předmětu

Název vzdělávacího programu: Kuchařské práce

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

Forma vzdělávání: denní studium

Počet vyučovacích hodin za studium: 96

Platnost: od 1. 9. 2022

Cíl předmětu

Vzdělávání pro zdraví si klade za cíl vybavit žáky dovednostmi a znalostmi potřebnými k preventivní a aktivní péči o duševní a tělesné zdraví a bezpečnost. Vede žáky k tomu, aby se vyznali v tom, jak působí výživa, životní prostředí, pohybové

aktivitu, jednostranné činnosti, pozitivní emoce, harmonické mezilidské vztahy a jiné vlivy na zdraví. Důraz se klade na výchovu proti závislostem (na alkoholu, tabákových výrobcích, drogách, nevhodných doplňcích výživy, hracích automatech, internetu aj.), proti médii vnucovanému ideálu tělesné krásy mladých lidí a na výchovu k odpovědnému přístupu k sexu. Protože lidé jsou v současnosti vystaveni řadě nebezpečí, která ohrožují jejich zdraví a často i život, nabývají na významu i dovednosti potřebné pro obranu a ochranu proti nim, tj. pro chování při vzniku mimořádných událostí.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby (si) žáci:

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

Charakteristika předmětu

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP - Vzdelávání pro zdraví. Oblast Vzdelávání pro zdraví zahrnuje jednak učivo potřebné k péči o zdraví a k ochraně člověka za mimořádných událostí, jednak učivo tělesné výchovy. Vzdelávací oblast by měla prostupovat celým ŠVP: škola rozpracuje výsledky vzdělávání do vyučovacích předmětů (např. tematika učiva péče o zdraví se může objevit v občanské nauce, základech ekologie, tělesné výchově a odborných předmětech) nebo vzdělávacích modulů, případně kurzů a jiných forem. Pro oblast péče o zdraví lze vytvořit i samostatný vyučovací předmět.

Metody a formy výuky

Tělesná výchova bude realizována ve vyučovacím předmětu, sportovních kurzech, dnech (zařazeno např. plavání, bruslení, hry, turistika) a jiných organizačních formách a podle možností a podmínek (materiální podmínky, zájmy žáků, klimatické podmínky, podíl chlapců a dívek, zdravotně oslabení žáci apod.). Tělesná výchova by měla žáky v pohybových projevech a zlepšování tělesného vzhledu pomocí přiměřených prostředků kultivovat.

Hodnocení žáků

Rozhodující pro vzdělání je směřování k dílčím a celkovým cílům a respektování individuálních předpokladů žáků. Proto hodnocení žáků vychází z diagnostiky žáků, z poznání jejich předpokladů, aktuálních možností, zdravotního stavu a pohybových zájmů. Rozhodující pro hodnocení žáků je přístup k předmětu, aktivita při jednotlivých činnostech a individuální změny (dovednostní, výkonové, postojoyé).

Klíčové kompetence

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

- Personální a sociální kompetence
 - posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
RVP
 - stanovovat si cíle a priority podle své zájmové a pracovní orientace a životních podmínek
RVP
 - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
RVP
 - ověřovat si získané poznatky, zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
RVP
 - mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti
RVP
 - adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti
RVP
 - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
RVP
 - přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
RVP
 - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům a diskriminaci
RVP
 - být finančně gramotný
RVP

Průřezová témata pokrývaná předmětem

Člověk a životní prostředí

Žáci jsou vedeni k tomu, aby jednali hospodárně a adekvátně uplatňovali ekologické hledisko ve všech svých činnostech.

1. ročník

Garant předmětu: Mgr Jan Cihlář, 2 týdně, P

1. ročník

Teoretické poznatky

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným • volí sportovní vybavení /výstroj a výzbroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat • vysvětlí stručně, co se myslí označením "zdravý životní styl" • dokáže sledovat výkony jednotlivců a posoudit jejich kvalitu • dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem • umí uplatňovat zásady sportovního tréninku • je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy • dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost • ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace • dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích • uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících • je schopen sladit při cvičení pohyb s hudbou, provádí jednoduché pohybové vazby a hudebně pohybové cviky • umí využívat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti • ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva • dovede se pohybovat v terénu • uvede zásady ekologického a bezpečného chování v přírodě a při různých formách turistiky • provádí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem ke konkrétnímu druhu a stupni • je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit • vyhýbá se činnostem, které jsou kontraindikací zdravotního oslabení • dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky • uvede hlavní zásady zdravé výživy a příklady jejich alternativních směrů • dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací 	<p>1. Teoretické poznatky - zásady přípravy organismu před pohybovou činností a její ukončení - zátěž a odpočinek</p> <ul style="list-style-type: none"> - pravidla sportovních her - výstroj sportovce - fair play sportovce 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

1. ročník

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> • prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným • volí sportovní vybavení /výstroj a výzbroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat • vysvětlí stručně, co se myslí označením "zdravý životní styl" • dokáže sledovat výkony jednotlivců a posoudit jejich kvalitu • dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem • umí uplatňovat zásady sportovního tréninku • je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy • dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost • ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace • dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích • uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících • je schopen sladit při cvičení pohyb s hudbou, provádí jednoduché pohybové vazby a hudebně pohybové cviky • umí využívat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti • ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva • dovede se pohybovat v terénu • uvede zásady ekologického a bezpečného chování v přírodě a při různých formách turistiky • provádí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem ke konkrétnímu druhu a stupni • je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit • vyhýbá se činnostem, které jsou kontraindikací zdravotního oslabení • dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky • uvede hlavní zásady zdravé výživy a příklady jejich alternativních směrů • dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací

Pořadová cvičení

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • je schopen sladit při cvičení pohyb s hudbou, provádí jednoduché pohybové vazby a hudebně pohybové cviky 	2. Pořadová cvičení <ul style="list-style-type: none"> - nástupové tvary - pochodové tvary - otáčení na místě, otáčení za pochodu - povelová technika
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:
	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> • je schopen sladit při cvičení pohyb s hudbou, provádí jednoduché pohybové vazby a hudebně pohybové cviky

Atletika

Dotace učebního bloku: 20

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu • umí uplatňovat zásady sportovního tréninku 	3. Atletika - nízké a středně vysoké starty <ul style="list-style-type: none"> - běhy - rychlý, vytrvalý - skok do dálky - vrh koulí - hod kriketovým míčkem, hod granátem - atletická abeceda
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:
	přesahy z učebních bloků:

1. ročník

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu umí uplatňovat zásady sportovního tréninku

Gymnastika

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání	Učivo
	4. Gymnastika -všeobecně pohybově rozvíjející cvičení – koordinace, síla, rychlost, vytrvalost a pohyblivost - akrobatické prvky – kotoul vpřed a jeho obměny, kotoul vzad, stoj na ruce, přemet vpřed (chlapci), přemet stranou (dívky), váha předklonmo - přeskok přes zvýšené nářadí - cvičení na kruzích - cvičení na hrazdě

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení

Úpoly

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy 	5. Úpoly - pády - základní sebeobrana

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy

Sportovní hry

Dotace učebního bloku: 24

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání 	6. Sportovní hry - odbíjená (zejména dívky) - herní činnosti jednotlivce - odbítí spodem, horem, podání, smeč - hra -kopaná a sálová kopaná, nohejbal (zejména chlapci) - herní činnosti jednotlivce, hra - košíková - herní činnosti jednotlivce - střelba, dvojtakt, přihrávky - základy netradičních sportovních her - softball, ringo, frisbee atd. Drobné pohybové hry - motivace žáků k výuce

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání

1. ročník

LVVZ

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným • volí sportovní vybavení /výstroj a výzbroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat • je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy 	7. Lyžařský výcvikový zájezd - seznámení se s horským prostředím, chování při pobytu v horském prostředí, výzbroj, výstroj, základy techniky sjezdového lyžování - výcvik na sjezdových lyžích - výcvik na snowboardu (pro zájemce) - výcvik na běžeckých lyžích (pro zájemce) 5-7 dní

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> • prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným • volí sportovní vybavení /výstroj a výzbroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat • je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy

Testování tělesné zdatnosti

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
	8. Testování tělesné zdatnosti - vstupní motorické testy : testy na rozvoj vytrvalosti, síly, rychlosti, ohebnosti

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení

CMU

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí • objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit svoje zdraví 	Cvičení pro mimořádné události - 1den Základy PP - úrazy a náhlé zdravotní příhody Činitelé ovlivňující zdraví Prevence úrazů

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> • popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí • objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit svoje zdraví

2. ročník

2. ročník

Garant předmětu: Mgr Jan Cihlář, 2 týdně, P

Teoretické poznatky

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> dovede v konkrétních informacích poskytovaných médií, vč. reklamy, rozpoznat způsoby ovlivňování a manipulace popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel 	1. Teoretické poznatky - zásady přípravy organismu před pohybovou činností a její ukončení - zátěž a odpočinek - pravidla sportovních her - výstroj sportovce - fair play sportovce

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> dovede v konkrétních informacích poskytovaných médií, vč. reklamy, rozpoznat způsoby ovlivňování a manipulace popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel

Atletika

Dotace učebního bloku: 20

Výsledky vzdělávání	Učivo
	3. Atletika - nízké a středně vysoké starty - běhy - rychlý, vytrvalý - skok do dálky - vrh koulí - hod kriketovým míčkem, hod granátem - atletická abeceda

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení

Gymnastika

Dotace učebního bloku: 14

Výsledky vzdělávání	Učivo
	4. Gymnastika - všeobecně pohybově rozvíjející cvičení - koordinace, síla, rychlost, vytrvalost a pohyblivost - akrobatické prvky – kotoul vpřed a jeho obměny, kotoul vzad, stoj na rukou, přemet vpřed (chlapci), přemet stranou (dívky), váha předklonmo - přeskok přes zvýšené nářadí - cvičení na kruzích - cvičení na hrazdě

2. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení

Sportovní hry

Dotace učebního bloku: 26

Výsledky vzdělávání	Učivo
	6. Sportovní hry - odbíjená (zejména dívky) - herní činnosti jednotlivce - odbítí spodem, horem, podání, smeč - hra - kopaná a sálová kopaná, nohejbal (zejména chlapci) – herní činnosti jednotlivce, hra - košíková – herní činnosti jednotlivce - střelba, dvojtakt, přihrávky - základy netradičních sportovních her – softball, ringo, frisbee atd. Drobné pohybové hry - motivace žáků k výuce

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení

Testování tělesné zdatnosti

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
	8. Testování tělesné zdatnosti - vstupní motorické testy : testy na rozvoj vytrvalosti, síly, rychlosti, ohebnosti

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení

STK

Výsledky vzdělávání	Učivo
	6. Sportovně–turistický kurz - seznámení se s prostředím, ve kterém se kurz odehrává, chování při pobytu v tomto prostředí, zásady ekologického chování, výzbroj, výstroj - pěší turistika - cykloturistika - vodní turistika - první pomoc (s využitím pracovníků Českého červeného kříže) - základy sebeobrany (s využitím pracovníků Policie ČR) - hry v terénu - míčové hry - základy branné výchovy (střelba ze vzduchovky, orientace v mapě, práce buzolou, vázání uzlů) - orientační běh

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení

2. ročník

CMU

Výsledky vzdělávání		Učivo
		Cvičení pro mimořádné události 1 den. Duševní zdraví a rozvoj osobnosti. Stavy bezprostředně ohrožující zdraví.
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Kritéria hodnocení		

3. ročník

Garant předmětu: Mgr Jan Cihlář, 2 týdně, P

Teoretické poznatky

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným 		1. Teoretické poznatky - zásady přípravy organismu před pohybovou činností a její ukončení - zátěž a odpočinek - pravidla sportovních her - výstroj sportovce - fair play sportovce
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Kritéria hodnocení		
<ul style="list-style-type: none"> dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným 		

Atletika

Dotace učebního bloku: 20

Výsledky vzdělávání		Učivo
		3. Atletika - nízké a středně vysoké starty - běhy – rychlý, vytrvalý - skok do dálky - vrh koulí - hod kriketovým míčkem, hod granátem - atletická abeceda
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Kritéria hodnocení		

3. ročník

Gymnastika

Dotace učebního bloku: 14

Výsledky vzdělávání		Učivo
		4. Gymnastika - všeobecně pohybově rozvíjející cvičení – koordinace, síla, rychlost, vytrvalost a pohyblivost - akrobatické prvky – kotoul vpřed a jeho obměny, kotoul vzad, stoj na rukou, přemet vpřed (chlapci), přemet stranou (dívky), váha předklonmo - přeskok přes zvýšené nářadí - cvičení na kruzích - cvičení na hrazdě
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení

Sportovní hry

Dotace učebního bloku: 26

Výsledky vzdělávání		Učivo
		6. Sportovní hry - odbíjená (zejména dívky) - herní činnosti jednotlivce - odbítí spodem, horem, podání, smeč - hra - kopaná a sálková kopaná, nohejbal (zejména chlapci) - herní činnosti jednotlivce, hra - košíková – herní činnosti jednotlivce - střelba, dvojtakt, přihrávky - základy netradičních sportovních her - softball, ringo, frisbee atd. Drobné pohybové hry - motivace žáků k výuce
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení

Testování tělesné zdatnosti

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání		Učivo
		8. Testování tělesné zdatnosti - vstupní motorické testy : testy na rozvoj vytrvalosti, síly, rychlosti, ohebnosti
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení

7.5 Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích**Charakteristika oblasti**

VZDĚLÁVÁNÍ V INFORMAČNÍCH A KOMUNIKAČNÍCH TECHNOLOGIÍCH

Cílem vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích je naučit žáky pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi. Žáci porozumí základům informačních a komunikačních technologií, naučí se na uživatelské úrovni používat operační systém, kancelářský software a pracovat s dalším běžným aplikačním programovým vybavením (včetně případného specifického programového vybavení, používaného v příslušné profesní

oblasti). Podstatnou část vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích představuje práce s výpočetní technikou. Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích je dále vhodné rozšířit podle aktuálních vzdělávacích potřeb, jejichž příčinou mohou být změny na trhu práce, vývoj informačních a komunikačních technologií a specifika oboru, v němž je žák připravován. Tematicky se oblast vzdělávání příliš neliší od téže oblasti zpracované pro obory poskytující vyšší stupeň vzdělání, úroveň osvojení výsledků vzdělávání však odpovídá nižší hodinové dotaci a studijním předpokladům žáků.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- zvládli efektivně pracovat s informacemi
- využívali prostředky informačních a komunikačních technologií
- komunikovali pomocí internetu
- pracovali s běžným aplikačním programovým vybavením

7.5.1 Práce s počítačem

1. ročník	2. ročník	3. ročník
1	1	1
Ing. Bc. Vladimír Krejčí	Ing. Bc. Vladimír Krejčí	Ing. Bc. Vladimír Krejčí

Charakteristika předmětu

Název školního vzdělávacího programu: Kuchařské práce

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

Forma vzdělávání: denní studium

Počet vyučovacích hodin za studium: 96

Platnost: od 1. 9. 2022

Cíl předmětu

- využívat prostředky informačních a komunikačních technologií při dalším studiu i v praktickém životě,
- porozumět zpracování dat v počítači, pracovat s operačním systémem a s daty na pokročilé uživatelské úrovni,
- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením, naučit se používat nový aplikační software,
- formulovat svůj požadavek a využívat při interakci s počítačem algoritmické myšlení,
- komunikovat pomocí Internetu, získávat a využívat informace z celosvětové sítě Internet, orientovat se v nich, uvědomovat si nutnost posouzení věrohodnosti informací,
- prezentovat informace a výsledky své práce,
- aktivně používat prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením, dodržovat autorská práva,
- získat důvěru ve vlastní schopnosti při práci s prostředky informačních a komunikačních technologií,
- získat potřebu dále se vzdělávat a využívat nové prostředky a aplikace,
- získat motivaci k využívání prostředků informačních a komunikačních technologií,
- získat motivaci k dodržování etických pravidel při práci s informacemi a k dodržování autorských práv.

Charakteristika učiva

Žáci porozumí základům informačních a komunikačních technologií, naučí se na uživatelské úrovni používat operační systém, kancelářský software, budou pracovat s dalším běžným aplikačním programovým vybavením a budou schopni naučit se používat nové aplikace. Dovedou efektivně vyhledávat informace a komunikovat prostřednictvím Internetu.

Metody a formy výuky

Výuka předmětu je koncipována tak, aby vedla žáky samostatně uplatňovat jejich znalosti a dovednosti v samostatných cvičeních. Část výuky je nezbytně nutné realizovat teoretickou formou, kdy jsou žákům vysvětleny a prezentovány potřebné informace ke zvládnutí daného tematického celku. Při této výuce je v maximální míře využívána prezentační technika k názorným ukázkám a k zajištění zpětné vazby od žáků je nutné provádět systematické ověřování nabytých znalostí. Praktická výuka probíhá v dělených skupinách žáků, kdy každý žák může samostatně pracovat u počítače na zadaných úlohách.

V určeném tématu žáci vypracují závěrečnou práci. Tato práce je zadaná na počátku daného tématu a je průběžně zpracovávána. Žák v ní uplatní všechny nově získané znalosti a dovednosti a současně do této práce zakomponuje dosažené znalosti a dovednosti předchozích tematických celků v závislosti na zadání a požadavcích závěrečné práce.

Hodnocení žáků

Ke každému tématu budou zařazovány ověřovací praktické úkoly, které budou všichni žáci řešit souběžně. Znalost některých témat bude ověřována ústním či písemným zkoušením nebo formou vytvořené a obhájené prezentace. Klasifikace bude vycházet nejen z výsledků zkoušení žáka, ale bude zohledněn i přístup žáka k řešení jednotlivých úloh při procvičování učiva. Hodnocení se bude řídit klasifikačním řádem, který je součástí školního řádu. Hodnocení bude mít motivační charakter, žáci budou vedeni tak, aby cítili potřebu vzdělávat se s ohledem na využitelnost získaných znalostí a dovedností v dalším studiu i v praktickém životě.

Klíčové kompetence

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

Průřezová témata pokrývaná předmětem

Informační a komunikační technologie

Žáci jsou vedeni k tomu, aby dokázali ve všech svých činnostech vyhledávat informace pomocí informačních a komunikačních technologií.

1. ročník

1. ročník

Garant předmětu: Ing. Bc. Vladimír Krejčí, 1 týdně, P

Historie výpočetní techniky

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> orientuje se v získaných informacích, třídí je, analyzuje, vyhodnocuje, provádí jejich výběr a dále je zpracovává 	Historie ICT Oblasti využití ICT Základní pojmy používané v ICT - hardware, software, data, bit a byte

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> orientuje se v získaných informacích, třídí je, analyzuje, vyhodnocuje, provádí jejich výběr a dále je zpracovává

Základní části počítače

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> používá počítač a jeho periferie (obsluhuje je, detekuje chyby, vyměňuje spotřební materiál) uvědomuje si nutnost posouzení validity informačních zdrojů a použití informací relevantních pro potřeby řešení konkrétního problému 	Počítačová sestava - skříň počítače, monitor, klávesnice, myš Skříň počítače Obsah skříně PC <ul style="list-style-type: none"> - základní deska - sběrnice - procesor - harddisk - paměť RAM - sloty - přídatné karty - disketová mechanika - CD-ROM, DVD-ROM, BLU-RAY Externí zařízení PC <ul style="list-style-type: none"> - monitory - klávesnice - myš - tablet - tiskárny - skener - modem - reproduktory - dataprojektor - UPS záložní zdroj - porty a rozhraní - záznamová média - další druhy počítačů: notebook, kapesní počítač, počítače Apple - zásady práce s počítačem

1. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení

- používá počítač a jeho periferie (obsluhuje je, detekuje chyby, vyměňuje spotřební materiál)
- uvědomuje si nutnost posouzení validity informačních zdrojů a použití informací relevantních pro potřeby řešení konkrétního problému

Operační systémy

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • orientuje se v běžném systému – chápe strukturu dat a možnosti jejich uložení, rozumí a orientuje se v systému adresářů, ovládá základní práce se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání), odlišuje a rozpoznává základní typy souborů a pracuje s nimi • využívá nápovědy a manuálu pro práci se základním a aplikačním programovým vybavením i běžným hardware • používá běžné základní a aplikační programové vybavení (aplikace dodávané s operačním systémem, dále pracuje zejména s aplikacemi tvořícími tzv. kancelářský SW jako celkem) • pracuje s prostředky správy operačního systému, na základní úrovni konfiguruje operační systém, nastavuje jeho uživatelské prostředí • uvědomuje si analogie ve funkcích a ve způsobu ovládání různých aplikací 	<p>Funkce operačního systému</p> <p>Uživatelské rozhraní OS - interface</p> <p>Druhy operačních systémů - MS DOS, Windows, Linux, MAC OS, síťové OS</p> <p>Uspořádání dat na disku - soubor, adresář, kořenový adresář, stromová struktura, složka, souborový manažer</p> <p>Velikost souboru, atributy, komprese dat</p> <p>Ikona</p> <p>Souborový systém</p> <p>Operační systém MS Windows XP</p> <ul style="list-style-type: none"> - pracovní plocha - práce s oknem - hlavní panel - tlačítko start - spuštění programu - operace s adresáři - vytvoření složky - kopírování - přesun souborů a složek - vytvoření zástupce programu - schránka - přihlášení do Windows <p>Přihlášení do počítačové sítě a odhlášení</p> <p>Konfigurace a nastavení Windows</p> <ul style="list-style-type: none"> - nastavení pracovní plochy <p>Ovládací panely</p> <p>Tiskárny a konfigurace tisku</p> <ul style="list-style-type: none"> - prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením - ochrana autorských práv - algoritmicizace - nápověda, manuál

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

1. ročník

Kritéria hodnocení

- orientuje se v běžném systému – chápe strukturu dat a možnosti jejich uložení, rozumí a orientuje se v systému adresářů, ovládá základní práce se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání), odlišuje a rozpoznává základní typy souborů a pracuje s nimi
- využívá nápovědy a manuálu pro práci se základním a aplikačním programovým vybavením i běžným hardware
- používá běžné základní a aplikační programové vybavení (aplikace dodávané s operačním systémem, dále pracuje zejména s aplikacemi tvořícími tzv. kancelářský SW jako celkem)
- pracuje s prostředky správy operačního systému, na základní úrovni konfiguruje operační systém, nastavuje jeho uživatelské prostředí
- uvědomuje si analogie ve funkcích a ve způsobu ovládání různých aplikací

Textový editor MS Word

Dotace učebního bloku: 16

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • aplikuje výše uvedené – zejména aktivně využívá prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením • používá počítač a jeho periferie (obsluhuje je, detekuje chyby, vyměňuje spotřební materiál) • má vytvořeny předpoklady učit se používat nové aplikace, zejména za pomoci manuálu a nápovědy, rozpoznává a využívá analogií ve funkcích a ve způsobu ovládání různých aplikací • vytváří, upravuje a uchovává strukturované textové dokumenty (ovládá typografická pravidla, formátování, práce se šablonami, styly, objekty, hromadnou korespondenci, tvoří tabulky, grafy, makra) • pracuje s prostředky správy operačního systému, na základní úrovni konfiguruje operační systém, nastavuje jeho uživatelské prostředí • používá běžné základní a aplikační programové vybavení 	<ul style="list-style-type: none"> Popis prostředí Panely nástrojů Základní editace textu Psaní textu Základní formátování textu Styly Práce se soubory - dokumenty Otevření souboru Šablony a práce s nimi Nastavení stránky Pravítka Tabulátory Tabulky Ohraničení a stínování textu Odrážky a číslování Formát písma a odstavce Kopírování formátu Vyhledávání a nahrazování textu Psaní symbolů a rovnic Iniciála Vkládání symbolů Texty v sloupcích Automatické opravy Kontrola pravopisu Makra Tvorba obsahu a rejstříku Grafika ve wordu - rastr a vektor Úprava grafického objektu Základní typografická pravidla

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení

- aplikuje výše uvedené – zejména aktivně využívá prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením
- používá počítač a jeho periferie (obsluhuje je, detekuje chyby, vyměňuje spotřební materiál)
- má vytvořeny předpoklady učit se používat nové aplikace, zejména za pomoci manuálu a nápovědy, rozpoznává a využívá analogií ve funkcích a ve způsobu ovládání různých aplikací
- vytváří, upravuje a uchovává strukturované textové dokumenty (ovládá typografická pravidla, formátování, práce se šablonami, styly, objekty, hromadnou korespondenci, tvoří tabulky, grafy, makra)
- pracuje s prostředky správy operačního systému, na základní úrovni konfiguruje operační systém, nastavuje jeho uživatelské prostředí
- používá běžné základní a aplikační programové vybavení

2. ročník

Garant předmětu: Ing. Bc. Vladimír Krejčí, 1 týdně, P

Tabulkový kalkulátor MS Excel

Dotace učebního bloku: 20

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> je si vědom možností a výhod, ale i rizik (zabezpečení dat před zneužitím, ochrana dat před zničením, porušování autorských práv) a omezení (zejména technických a technologických) spojených s používáním výpočetní techniky ovládá běžné práce s tabulkovým procesorem (editace, matematické operace, vestavěné a vlastní funkce, vyhledávání, filtrování, třídění, tvorba grafu, databáze, kontingenční tabulky a grafy, příprava pro tisk, tisk) volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich rychlé vyhledání a využití rozumí běžným i odborným graficky ztvárněným informacím (schémata, grafy apod.) vybírání a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů 	<p>Spuštění excelu a úvodní obrazovka</p> <p>Základní operace s buňkami</p> <p>Pohyb po buňkách</p> <p>Nastavení šířky</p> <p>Blok - označení do bloku</p> <p>Grafická úprava buňky</p> <p>Formát buňky</p> <p>Vzorce</p> <ul style="list-style-type: none"> tvorba vzorce napsáním tvorba vzorce pomocí průvodce <p>Absolutní a relativní adresování</p> <p>Kopírování buněk</p> <p>Oprace s řádky a sloupci</p> <p>Řazení</p> <p>Filtry - výběrová kritéria</p> <p>Práce s listy</p> <p>Definice řady</p> <p>Grafy, vytvoření a jeho úprava</p> <p>Grafické objekty</p> <p>Tvorba a použití šablony</p> <p>Příprava tisku, tisk</p> <p>Propojení tabulky Excelu s Wordem</p> <p>Nastavení Excelu</p>

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> je si vědom možností a výhod, ale i rizik (zabezpečení dat před zneužitím, ochrana dat před zničením, porušování autorských práv) a omezení (zejména technických a technologických) spojených s používáním výpočetní techniky ovládá běžné práce s tabulkovým procesorem (editace, matematické operace, vestavěné a vlastní funkce, vyhledávání, filtrování, třídění, tvorba grafu, databáze, kontingenční tabulky a grafy, příprava pro tisk, tisk) volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich rychlé vyhledání a využití rozumí běžným i odborným graficky ztvárněným informacím (schémata, grafy apod.) vybírání a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů

2. ročník

Internet

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> je si vědom možností a výhod, ale i rizik (zabezpečení dat před zneužitím, ochrana dat před zničením, porušování autorských práv) a omezení (zejména technických a technologických) spojených s používáním výpočetní techniky správně interpretuje získané informace a výsledky jejich zpracování následně prezentuje vhodným způsobem s ohledem na jejich další uživatele ovládá další běžné prostředky online a offline komunikace a výměny dat získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet, ovládá jejich vyhledávání 	<ul style="list-style-type: none"> Charakteristika internetu Historie internetu Podstata fungování internetu IP adresa Doménová adresa www stránka Hypertext Druhy připojení do internetu Proxy server Firewall Intranet Internetový prohlížeč Základní ovládací prvky prohlížeče Vyhledávání v internetu Ukládání dat z internetu do počítače Oblíbené položky

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> je si vědom možností a výhod, ale i rizik (zabezpečení dat před zneužitím, ochrana dat před zničením, porušování autorských práv) a omezení (zejména technických a technologických) spojených s používáním výpočetní techniky správně interpretuje získané informace a výsledky jejich zpracování následně prezentuje vhodným způsobem s ohledem na jejich další uživatele ovládá další běžné prostředky online a offline komunikace a výměny dat získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet, ovládá jejich vyhledávání

E-mail

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> je si vědom možností a výhod, ale i rizik (zabezpečení dat před zneužitím, ochrana dat před zničením, porušování autorských práv) a omezení (zejména technických a technologických) spojených s používáním výpočetní techniky správně interpretuje získané informace a výsledky jejich zpracování následně prezentuje vhodným způsobem s ohledem na jejich další uživatele chápe specifika práce v síti (včetně rizik), využívá jejich možností a pracuje s jejich prostředky komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zaslání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření využívá další funkce poštovního klienta (organizování, plánování...) 	<ul style="list-style-type: none"> E-mail a jeho struktura Poštovní aplikace Práce s emailem

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

2. ročník

Kritéria hodnocení

- je si vědom možností a výhod, ale i rizik (zabezpečení dat před zneužitím, ochrana dat před zničením, porušování autorských práv) a omezení (zejména technických a technologických) spojených s používáním výpočetní techniky
- správně interpretuje získané informace a výsledky jejich zpracování následně prezentuje vhodným způsobem s ohledem na jejich další uživatele
- chápe specifika práce v síti (včetně rizik), využívá jejich možností a pracuje s jejími prostředky
- komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zaslání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření
- využívá další funkce poštovního klienta (organizování, plánování...)

Další služby a možnosti internetu

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • je si vědom možností a výhod, ale i rizik (zabezpečení dat před zneužitím, ochrana dat před zničením, porušování autorských práv) a omezení (zejména technických a technologických) spojených s používáním výpočetní techniky • volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání • zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich rychlé vyhledání a využití • správně interpretuje získané informace a výsledky jejich zpracování následně prezentuje vhodným způsobem s ohledem na jejich další uživatele • chápe specifika práce v síti (včetně rizik), využívá jejich možností a pracuje s jejími prostředky • ovládá další běžné prostředky online a offline komunikace a výměny dat 	<ul style="list-style-type: none"> Chat Internetové obchody Internetové bankovníctví Internetové rozhlasové a TV vysílání Zabezpečení a šifrování Certifikát WAP FTP Telnet ICQ Skype

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení

- je si vědom možností a výhod, ale i rizik (zabezpečení dat před zneužitím, ochrana dat před zničením, porušování autorských práv) a omezení (zejména technických a technologických) spojených s používáním výpočetní techniky
- volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání
- zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich rychlé vyhledání a využití
- správně interpretuje získané informace a výsledky jejich zpracování následně prezentuje vhodným způsobem s ohledem na jejich další uživatele
- chápe specifika práce v síti (včetně rizik), využívá jejich možností a pracuje s jejími prostředky
- ovládá další běžné prostředky online a offline komunikace a výměny dat

3. ročník

3. ročník

Garant předmětu: Ing. Bc. Vladimír Krejčí, 1 týdně, P

MS Power Point

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vytváří jednoduché multimediální dokumenty (tedy dokumenty v nichž je spojena textová, zvuková a obrazová složka informace) v některém vhodném formátu (HTML dokument, dokument textového procesoru, dokument vytvořený specializovaným SW pro tvorbu prezentací, atp.) 	Princip snímků Vzhled powerpointu Základní tvorba prezentace Vkládání grafických objektů Nastavení rozsáhlejších efektů Spuštění prezentace	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení

- vytváří jednoduché multimediální dokumenty (tedy dokumenty v nichž je spojena textová, zvuková a obrazová složka informace) v některém vhodném formátu (HTML dokument, dokument textového procesoru, dokument vytvořený specializovaným SW pro tvorbu prezentací, atp.)

Počítačové síť

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> chápe specifika práce v síti (včetně rizik), využívá jejich možností a pracuje s jejími prostředky komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zaslání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření využívá další funkce poštovního klienta (organizování, plánování...) ovládá další běžné prostředky online a offline komunikace a výměny dat volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet, ovládá jejich vyhledávání, včetně použití filtrování 	Topologie sítí - sběrnice - hvězda - kruh - rozdělení podle velikosti Koncepce sítí Síťové operační systémy Přístupová práva	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

3. ročník

Kritéria hodnocení

- chápe specifika práce v síti (včetně rizik), využívá jejich možností a pracuje s jejími prostředky
- komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zaslání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření
- využívá další funkce poštovního klienta (organizování, plánování...)
- ovládá další běžné prostředky online a offline komunikace a výměny dat
- volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání
- získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet, ovládá jejich vyhledávání, včetně použití filtrování

Viry a antivirové programy

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • chápe specifika práce v síti (včetně rizik), využívá jejich možností a pracuje s jejími prostředky • komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zaslání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření • využívá další funkce poštovního klienta (organizování, plánování...) • ovládá další běžné prostředky online a offline komunikace a výměny dat • získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet, ovládá jejich vyhledávání, včetně použití filtrování 	<p>Historie virů Jak se viry šíří Typy virů - souborové viry - bootviry - multiparitní viry - makroviry Jak se viry prakticky projevují - obtěžující - destruktivní - ostatní Antivirové programy Rezidentní antivirové skenery</p>

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení

- chápe specifika práce v síti (včetně rizik), využívá jejich možností a pracuje s jejími prostředky
- komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zaslání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření
- využívá další funkce poštovního klienta (organizování, plánování...)
- ovládá další běžné prostředky online a offline komunikace a výměny dat
- získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet, ovládá jejich vyhledávání, včetně použití filtrování

3. ročník

Počítačová grafika

Dotace učebního bloku: 14

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání • získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet, ovládá jejich vyhledávání, včetně použití filtrování • vytváří jednoduché multimediální dokumenty (tedy dokumenty v nichž je spojena textová, zvuková a obrazová složka informace) v některém vhodném formátu (HTML dokument, dokument textového procesoru, dokument vytvořený specializovaným SW pro tvorbu prezentací, atp.) • zná základní typy grafických formátů, volí odpovídající programové vybavení pro práci s nimi a na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje • pracuje s dalšími aplikacemi používanými v příslušné profesní oblasti 	Vektorové a rastrové grafické programy Vektorová grafika Rastrová grafika Domácí DTP Programy pro zpracování grafiky - Adobe Photoshop - Corel Draw - Zoner Callisto Praktická práce v Corel Draw (Zoner Callisto) - pracovní plocha - kreslení základních objektů - čáry a křivky - práce s textem - text na křivce - efekty - nastavení parametrů stránky	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> • volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání • získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet, ovládá jejich vyhledávání, včetně použití filtrování • vytváří jednoduché multimediální dokumenty (tedy dokumenty v nichž je spojena textová, zvuková a obrazová složka informace) v některém vhodném formátu (HTML dokument, dokument textového procesoru, dokument vytvořený specializovaným SW pro tvorbu prezentací, atp.) • zná základní typy grafických formátů, volí odpovídající programové vybavení pro práci s nimi a na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje • pracuje s dalšími aplikacemi používanými v příslušné profesní oblasti

7.6 Odborné vzdělávání**Charakteristika oblasti**

ODBORNÉ VZDĚLÁVÁNÍ

STRAVOVACÍ SLUŽBY

Žáci se naučí připravovat běžné pokrmy podle tradičních receptur, pracovat se surovinami, vybírat je, opracovávat a využívat je při přípravě pokrmů. 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. 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.

CHOVÁNÍ PRACOVNÍKŮ VE SLUŽBÁCH

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 jsou ochota, slušnost, spolehlivost, poctivost, odpovědnost za svěřenou práci, pozitivní postoj a vztah k hostům, rozvíjení schopnosti pracovat v týmu apod.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- uplatňovali zásady racionální výživy
- využívali tradiční receptury, a dokázali opracovat a zpracovat suroviny
- dodržovali zásady osobní hygieny, hygienické předpisy pro práci v potravinářství a bezpečnostní zásady
- dokázali vypočítat množství potřebných surovin, navážít a odměřit (znali převody jednotek)
- zacházeli hospodárně s potravinami, energiemi a vodou, třídili odpad
- spolupracovali v kolektivu a dokázali předcházet konfliktním situacím na pracovišti.

7.6.1 Stolníčení

1. ročník	2. ročník	3. ročník
	1	1
Mgr. Jan Cihlár	Mgr. Jan Cihlár	Mgr. Jan Cihlár

Charakteristika předmětu

Název vzdělávacího programu: Stravovací a ubytovací služby

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

Forma vzdělávání: denní studium

Počet vyučovacích hodin za studium: 64

Platnost: od 1. 9. 2022

Cíl předmětu

Poskytnout žákům vědomosti a dovednosti, které jim umožní získat přehled o zásadách stolníčení.

Vést žáky k tomu, aby se orientovali v používání stolního inventáře a používali odbornou terminologii

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z RVP - Chování pracovníka ve službách, je základem odborného vzdělávání.

Souvisí s ostatními odbornými předměty (potraviny a výživa, zařízení závodů a odborný výcvik)

Význam stolníčení se projevuje v několika oblastech, žák se seznámí s chováním při stolování, ohledy, slušností, taktností.

Žák dovede esteticky vnímat, vytříbí si vkus, barevnost, vhodné využití dekoračních prostředků. Žáci se seznámí s různými způsoby podávání jídel a nápojů a přípravou stolu.

Metody a formy výuky

Uplatňuje se jak frontální, tak skupinové vyučování. Využívá se samostatná práce. Výklad navazuje nejen na učebnice, ale i na platné právní normy. Využívá se prostředků výpočetní techniky, hromadných sdělovacích prostředků. Učivo se aktualizuje s ohledem na aktuální změny

Hodnocení žáků

Hodnocení je numerické. Znalosti jsou ověřovány pomocí písemných testů, ústního zkoušení a na základě zpracování samostatných prací. Hodnotí se i samostatnost, aktivita a kreativita při hodinách.

Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
 - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
RVP
 - ovládat adekvátní techniku učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
RVP
 - ovládat práci s textem, umět vyhledávat a zpracovávat informace
RVP
 - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
RVP
 - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
RVP
 - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků učení od jiných lidí
RVP *sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků učení odh jiných lidí*
 - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání
RVP
- Kompetence k pracovnímu uplatnění
 - mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám
RVP
 - mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru
RVP
 - mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady
RVP
 - umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání
RVP
 - vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli
RVP
 - znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků
RVP

Odborné kompetence

- Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb
 - cháпали kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
RVP
 - dodržovali stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
RVP
 - dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana)
RVP

- Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje
 - znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení
RVP
 - zvažovali při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady
RVP
 - efektivně hospodařili se svými finančními prostředky
RVP
 - nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí
RVP

Průřezová témata pokrývaná předmětem

Člověk a svět práce

Člověk a životní prostředí

2. ročník

Garant předmětu: Mgr Jan Cihlář, 1 týdně, P

Pojem a význam stolníčení

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních • dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence • vysvětlí úlohu pracovníků v odbytovém středisku • vysvětlí úlohu pracovníků ve výrobním středisku • vysvětlí úlohu pracovníků v úseku ubytování 		Pojem a význam stolníčení
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Kritéria hodnocení		
<ul style="list-style-type: none"> • dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních • dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence • vysvětlí úlohu pracovníků v odbytovém středisku • vysvětlí úlohu pracovníků ve výrobním středisku • vysvětlí úlohu pracovníků v úseku ubytování 		

Obecné zásady a pravidla společenského chování

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje zásady společenského chování k hostům • dbá na svůj zevnějšek, udržuje v čistotě pracovní oděv • uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci • zajistí první pomoc při úrazu druhé osoby • uvede povinnosti pracovníka v případě pracovního úrazu • řídí se pokyny nadřízených 	Základní pravidla chování

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje zásady společenského chování k hostům • dbá na svůj zevnějšek, udržuje v čistotě pracovní oděv • uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci • zajistí první pomoc při úrazu druhé osoby • uvede povinnosti pracovníka v případě pracovního úrazu • řídí se pokyny nadřízených

Úklidové a přípravné práce

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních • připraví pracoviště na provoz • při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy • udržuje pořádek na pracovišti během provozu • uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky • dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram 	Úklid a příprava pracoviště Úklidové práce v obytných střediscích Příprava pracoviště na provoz

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> • dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních • připraví pracoviště na provoz • při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy • udržuje pořádek na pracovišti během provozu • uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky • dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram

2. ročník

Pracovní oblek a pomůcky obsluhujících

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje zásady společenského chování k hostům • dbá na svůj zevnějšek, udržuje v čistotě pracovní oděv 	Pracovní oblek Pomůcky obsluhujících

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje zásady společenského chování k hostům • dbá na svůj zevnějšek, udržuje v čistotě pracovní oděv

Inventář na úseku osluhy

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje malý a velký stolní inventář a způsoby jeho ošetřování • uvede zásady při obsluze hostů technikou jednoduché obsluhy • vhodně používá malý a velký stolní inventář 	Malý stolní inventář Velký stolní inventář - restaurační prádlo - příbory - inventář na podávání pokrmů - porcelánový, skleněný, kovový - inventář na teplé nápoje - inventář na studené nápoje - pomocný inventář

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje malý a velký stolní inventář a způsoby jeho ošetřování • uvede zásady při obsluze hostů technikou jednoduché obsluhy • vhodně používá malý a velký stolní inventář

3. ročník

Garant předmětu: Mgr Jan Cihlář, 1 týdně, P

Jídelní a nápojový lístek

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání	Učivo
	Jídelní lístek - druhy, náležitosti Gastronomická pravidla Menu Nápojový lístek - náležitosti, sortiment nápojů

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

3. ročník

Kritéria hodnocení

Základní pravidla obsluhy

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • spolupracuje v týmu • charakterizuje formy obsluhy • dbá na třídění odpadů • vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů 	Povinnosti obsluhujících <ul style="list-style-type: none"> - zásady, pravidla - systémy a technika obsluhy Podávání jídel <ul style="list-style-type: none"> - snídaně - přesnídávky - obědy - večeře Podávání nápojů

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení

- spolupracuje v týmu
- charakterizuje formy obsluhy
- dbá na třídění odpadů
- vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů

Slavnostní stolníčení

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje formy obsluhy • nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů • šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů i v ubytovacích službách 	Význam, druhy a účel hostin Příprava a prostírání slavnostních tabulí <ul style="list-style-type: none"> - banket - raut a recepce - koktejl - číše vína - čaj o páté - zahradní slavnost - piknik - výlet na lodi

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení

- charakterizuje formy obsluhy
- nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů
- šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů i v ubytovacích službách

3. ročník

Různé způsoby prodeje, obsluhy a služeb

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • spolupracuje v týmu • charakterizuje formy obsluhy • je seznámen s uplatněním kritických bodů v gastronomickém provozu např. HACCP • využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitační řád • jedná v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí 	Různé způsoby prodeje Obsluha v dopravních prostředcích

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> • spolupracuje v týmu • charakterizuje formy obsluhy • je seznámen s uplatněním kritických bodů v gastronomickém provozu např. HACCP • využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitační řád • jedná v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí

7.6.2 Zařízení závodů

1. ročník	2. ročník	3. ročník
2		
Ing Miroslava Krejčová	Ing Miroslava Krejčová	Ing Miroslava Krejčová

Charakteristika předmětu

Název vzdělávacího programu: Stravovací a ubytovací služby

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

Forma vzdělávání: denní studium

Počet vyučovacích hodin za studium: 64

Platnost: od 1. 9. 2022

Cíl předmětu

Poskytnout žákům vědomosti a dovednosti, které jim umožní získat přehled o zařízení výrobního střediska, jeho obsluhou, uspořádáním účelným využíváním a údržbou jednotlivých druhů zařízení i strojů a vede ke zvládnutí jejich obsluhy i využití technologickém postupu při přípravě pokrmů a nápojů. Vést žáky k tomu, aby se orientovali v používání zařízení výrobního střediska a používali odbornou terminologii

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z RVP - Chování pracovníka ve službách, je základem odborného vzdělávání.

Souvisí s ostatními odbornými předměty (potravin y a výživa, stolníčení, technologie a odborný výcvik)

Žáci se seznamují se zařízením výrobního střediska, jeho obsluhou, uspořádáním účelným využíváním a údržbou jednotlivých druhů zařízení i strojů a vede ke zvládnutí jejich obsluhy i využití technologickém postupu při přípravě pokrmů a nápojů. Žáci

se zabývají širokou problematikou skladování potravin a nápojů, zařízeními a otázkami hygieny. Osvojují si teoretické poznatky a praktické dovednosti při obsluze i jednoduché údržbě, patřící k předpokladům zvládnutí profese. Během studia dojde k propojení teoretických znalostí s odborným výcvikem.

Metody a formy výuky

Uplatňuje se jak frontální, tak skupinové vyučování. Využívá se samostatná práce. Výklad navazuje nejen na učebnice, ale i na platné právní normy. Využívá se prostředků výpočetní techniky, hromadných sdělovacích prostředků. Učivo se aktualizuje s ohledem na aktuální změny

Hodnocení žáků

Hodnocení je numerické. Znalosti jsou ověřovány pomocí písemných testů, ústního zkoušení a na základě zpracování samostatných prací. Hodnotí se i samostatnost, aktivita a kreativita při hodinách.

Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
 - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
RVP
 - ovládat adekvátní techniku učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
RVP
 - ovládat práci s textem, umět vyhledávat a zpracovávat informace
RVP
 - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
RVP
 - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
RVP
 - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků učení od jiných lidí
RVP *sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků učení odh jiných lidí*
 - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání
RVP
- Kompetence k řešení problémů
 - porozumět zadání úkolu nebo rozpoznat jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému buď samostatně nebo s vedením jiných lidí navrhnout způsob řešení
RVP
 - volit prostředky a způsoby (pomůcky, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
RVP
 - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
RVP

- Personální a sociální kompetence
 - posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
RVP
 - stanovovat si cíle a priority podle své zájmové a pracovní orientace a životních podmínek
RVP
 - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
RVP
 - ověřovat si získané poznatky, zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
RVP
 - mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti
RVP
 - adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti
RVP
 - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
RVP
 - přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
RVP
 - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům a diskriminaci
RVP
 - být finančně gramotný
RVP
- Kompetence k pracovnímu uplatnění
 - mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám
RVP
 - mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru
RVP
 - mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady
RVP
 - umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání
RVP
 - vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli
RVP
 - znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků
RVP

Odborné kompetence

- Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci
 - chápat bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti

a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem

RVP

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

Průřezová témata pokrývaná předmětem

Člověk a svět práce

1. ročník

1. ročník

Garant předmětu: Ing Miroslava Krejčová, 2 týdne, P

Společné stravování

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci • je seznámen s uplatněním kritických bodů v gastronomickém provozu např. HACCP 	Formy společného stravování Střediska výroby, odbytu a ubytování Ostatní prostory, hygienická a sociální zařízení Seznam kritických bodů v gastronomii

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a svět práce		

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> • uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci • je seznámen s uplatněním kritických bodů v gastronomickém provozu např. HACCP

Zařízení výrobních středisek

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje části výrobního střediska, druhy vybavení a jeho použití • vysvětlí úlohu pracovníků ve výrobním středisku • zajistí první pomoc při úrazu druhé osoby • při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy • dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence • dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních • využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanační řád 	Rozdělení výrobních středisek Jednoduchá zařízení ve skladovacích, výrobních a ostatních prostorách Váhy, pracovní stoly, přepravní vozíky

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a svět práce		

1. ročník

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje části výrobního střediska, druhy vybavení a jeho použití • vysvětlí úlohu pracovníků ve výrobním středisku • zajistí první pomoc při úrazu druhé osoby • při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy • dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence • dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních • využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitační řád

Zařízení pro hygienu nádobí a nářadí

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci 	Zásobníkové a průtokové ohřívače vody Mycí stroje a mycí dřezy Dodržování pravidel BOZP	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a svět práce		

Kritéria hodnocení
• uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci

Stroje pro mechanické zpracování potravin

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci 	Univerzální stroje a přídavná zařízení Jedno a víceúčelové strojky Stroje na zpracování těsta a zeleniny Stroje na zpracování masa Mytí a dezinfekce kuchyňských strojů	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a svět práce		

Kritéria hodnocení
• uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci

Jatečné maso

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo	
	Charakteristika a složení masa Druhy masa - jatečné, drůbeží, maso z domácích zvířat, zvěřina, maso studenokrevných živočichů Droby a vedlejší části Zrání masa Kažení a vady masa Veterinární kontrola, značení a skladování masa	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí		

Kritéria hodnocení

1. ročník

Hovězí maso

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání		Učivo
		Charakteristika hovězího masa Dělení hovězího masa Použití hovězího masa v kuchyni Hovězí droby Vedlejší části
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí		
Kritéria hodnocení		

Telecí maso

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání		Učivo
		Charakteristika telecího masa Dělení telecího masa Použití telecího masa v kuchyni Telecí droby, vedlejší části
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a svět práce		
Kritéria hodnocení		

Vepřové maso

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání		Učivo
		Charakteristika vepřového masa Dělení vepřového masa Použití vepřového masa v kuchyni Vepřové sádlo, slanina a droby
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a svět práce		
Kritéria hodnocení		

Skopové maso

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání		Učivo
		Charakteristika skopového masa Dělení skopového masa Použití skopového masa v kuchyni Jehněčí, kůzlečí a další druhy masa
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a svět práce		
Kritéria hodnocení		

1. ročník

Vedlejší jatečné produkty

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání		Učivo
		Kosti a jejich použití Krev a její použití Střeva a jejich použití
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a svět práce		
Kritéria hodnocení		

Masné výrobky

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání		Učivo
		Charakteristika masných výrobků Druhy masných výrobků - uzenářské výrobky, vařené výrobky, pečené výrobky Masové konzervy Polokonzervy
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a svět práce		
Kritéria hodnocení		

Ryby

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání		Učivo
		Charakteristika rybího masa Rozdělení ryb - sladkovodní a mořské Rybí výrobky Korýši, měkkýši a ostatní vodní živočichové
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a svět práce		
Kritéria hodnocení		

Drůbež

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání		Učivo
		Charakteristika a složení drůbežího masa Druhy drůbeže Výrobky z drůbežího masa Skladování drůbeže
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a svět práce		
Kritéria hodnocení		

1. ročník

Zvěřina

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
	Charakteristika masa zvěřiny Druhy zvěřiny Ošetření a zrání masa zvěřiny Kuchyňská úprava zvěřiny Skladování zvěřiny

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a svět práce		

Kritéria hodnocení

Konzervace masa

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
	Význam a způsoby konzervace masa - chlazení, mrazení, sterilace, nakládání, uzení

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a svět práce		

Kritéria hodnocení

Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
	Zdroje a druhy energií Druhy zařízení pro tepelnou úpravu jídel Velkokapacitní zařízení Obsluha zařízení

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí		

Kritéria hodnocení

Zařízení pro uchování pokrmů a nápojů za tepla

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
	Vodní lázeň, ohřívací stoly a skříně - režony Vlivy suchého a vlhkého tepla na pokrmy, termosy Dodržování BOZP

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí		

Kritéria hodnocení

1. ročník

Druhy chladících a mrazících zařízení

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání		Učivo
		Chladící zařízení - druhy - účel chlazení - chladímy Mrazící zařízení - druhy - šokování
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí		
Kritéria hodnocení		

Sklady

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky 		Druhy Vybavení skladů Údržba a hygiena skladů BOZP ve skladech Protipožární ochrana
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí		
Kritéria hodnocení		
<ul style="list-style-type: none"> vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky 		

Odbytová střediska

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> rozdělí druhy a vybavení odbytových středisek vysvětlí úlohu pracovníků v odbytovém středisku vysvětlí úlohu pracovníků v úseku ubytování udržuje pořádek na pracovišti během provozu uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky uvede povinnosti pracovníka v případě pracovního úrazu 		Druhy Požadavky na zařízení odbytových středisek Vybavení a zařízení jednotlivých středisek Osvětlovací tělesa, vzduchotechnika, klimatizace, podlahy Doplnkový prodej a služby pro hosty Klasifikace ubytovacích zařízení
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí		

1. ročník

Kritéria hodnocení

- rozlišuje druhy a vybavení odbytových středisek
- vysvětlí úlohu pracovníků v odbytovém středisku
- vysvětlí úlohu pracovníků v úseku ubytování
- udržuje pořádek na pracovišti během provozu
- uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky
- uvede povinnosti pracovníka v případě pracovního úrazu

7.6.3 Hospodařské výpočty

1. ročník	2. ročník	3. ročník
	0+1	0+1
	Mgr Diana Princová	Mgr Diana Princová

Charakteristika předmětu

Název vzdělávacího programu: Stravovací a ubytovací služby

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

Forma vzdělávání: denní studium

Počet vyučovacích hodin za studium: 64

Platnost: od 1. 9. 2022

Cíl předmětu

- poskytnout žákům vědomosti a dovednosti, které jim umožní získat přehled o výpočtech zaměřených na potravinářství
- vést žáky k tomu, aby se orientovali v cenovém systému
- naučit je výpočty nutné pro daný obor
- používat odbornou terminologii

Charakteristika učiva

- obsah předmětu vychází z RVP Chování pracovníků ve službách
- patří do odborného vzdělávání
- souvisí s ostatními odbornými předměty (technologie, potraviny a výživa, zařízení závodů a odborný výcvik) a úzce souvisí s matematikou

Metody a formy výuky

- uplatňuje se jak frontální, tak skupinové vyučování
- využívá se samostatná práce
- výklad navazuje nejen na učebnice, ale i na platné právní normy
- využívá se prostředků výpočetní techniky, hromadných sdělovacích prostředků
- učivo se aktualizuje s ohledem na aktuální změny

Hodnocení žáků

- hodnocení je numerické
- znalosti jsou ověřovány pomocí písemných testů a ústního zkoušení
- hodnotí se i samostatnost a aktivita při hodinách

Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
 - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
RVP
 - ovládat adekvátní techniku učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
RVP
 - ovládat práci s textem, umět vyhledávat a zpracovávat informace
RVP
 - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
RVP
 - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
RVP
 - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků učení od jiných lidí
RVP *sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků učení odh jiných lidí*
- Kompetence k řešení problémů
 - porozumět zadání úkolu nebo rozpoznat jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému buď samostatně nebo s vedením jiných lidí navrhnout způsob řešení
RVP
 - volit prostředky a způsoby (pomůcky, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
RVP
 - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
RVP
- Komunikativní kompetence
 - vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat při oficiálním jednání (např. při jednání se zaměstnavatelem, na úřadech apod.)
RVP
 - formulovat své myšlenky srozumitelně
RVP
 - naslouchat pozorně druhým, tzn. vyjadřovat se přiměřeně tématu diskuse
RVP
 - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
RVP
- Personální a sociální kompetence
 - posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
RVP
 - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
RVP

- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
RVP
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
RVP
- být finančně gramotný
RVP
- Občanské kompetence a kulturní povědomí
 - jednat odpovědně a samostatně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
RVP
 - dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika) a oprotit se od nesnášenlivosti, xenofobie a diskriminace
RVP
- Matematické kompetence
 - správně používat a převádět běžné jednotky
RVP
 - používat pojmy kvantifikujícího charakteru
RVP
 - číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)
RVP
 - provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy
RVP
 - rozpoznat základní tvary předmětů a jejich vzájemnou polohu v rovině i prostoru
RVP
 - aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích
RVP
- Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi
 - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
RVP
 - komunikovat elektronickou poštou
RVP
 - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet
RVP
 - uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní
RVP

Průřezová témata pokrývaná předmětem

Informační a komunikační technologie

Cílem je naučit žáka pracovat s informacemi a s komunikačními prostředky.

Člověk a svět práce

Cílem je vybavit žáka početnými dovednostmi, které jsou potřebné při práci ve stravovacích zařízeních.

2. ročník

2. ročník

Garant předmětu: Mgr Diana Princová, 0+1 týdně, P

Získávání početní jistoty a hbitosti

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly zaokrouhlí desetinné číslo 	<ul style="list-style-type: none"> základní početní výkony zaokrouhlování čísel aritmetický průměr zmechanizované početní postupy

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly zaokrouhlí desetinné číslo

Početní výkony s pojmenovanými čísly

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
	<ul style="list-style-type: none"> pojmenovaná čísla převádění jednotek základní početní výkony s pojmenovanými čísly

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení

Peněžní jednotky

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
	<ul style="list-style-type: none"> peněžní jednotky České republiky peněžní jednotky cizích států

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení

2. ročník

Procentový počet

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> používá trojčlenku a řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu 	- základní pojmy - výpočty procentového počtu (výpočet procentové části, výpočet základu, výpočet počtu procent)

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> používá trojčlenku a řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu

Objem a hmotnost těles

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání	Učivo
	- výpočet objemu základních těles - výpočet hmotnosti těles

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení

3. ročník

Garant předmětu: Mgr Diana Princová, 0+1 týdně, P

Opakování učiva ze druhého ročníku

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
	- seznámení s učivem třetího ročníku - opakování učiva ze druhého ročníku

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení

3. ročník

Přepočty surovinových norem

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák:		- přepočty pro obor kuchařské práce
	• dokáže vypočítat výtěžnost surovin	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Kritéria hodnocení		
• dokáže vypočítat výtěžnost surovin		

Výpočet energetické hodnoty

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák:		- výpočet jedlého podílu - výpočet energetické hodnoty potravin
	• orientuje se v energetické hodnotě potravin	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Kritéria hodnocení		
• orientuje se v energetické hodnotě potravin		

Výpočty výtěžnosti

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák:		- výtěžnost surovin - výpočet procenta výtěžnosti
	• dokáže vypočítat výtěžnost surovin	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Kritéria hodnocení		
• dokáže vypočítat výtěžnost surovin		

Výpočet ceny pokrmů a nápojů

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák:		- cenový systém - výpočet nákupní ceny potravin (surovin) - výpočet kalkulační ceny pokrmů - výpočet prodejní ceny pokrmů - výpočet prodejní ceny nápojů
	• orientuje se v cenovém systému a v základních pojmech • je schopen vypočítat prodejní cenu pokrmů a nápojů	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Kritéria hodnocení		
• orientuje se v cenovém systému a v základních pojmech • je schopen vypočítat prodejní cenu pokrmů a nápojů		

3. ročník

Výpočet zásob

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák:		
<ul style="list-style-type: none"> orientuje se v pojmech inventura a inventarizace 		<ul style="list-style-type: none"> normy přirozených ztrát zásob inventura, inventarizace
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Kritéria hodnocení		
<ul style="list-style-type: none"> orientuje se v pojmech inventura a inventarizace 		

Výpočet mzdy

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák:		
<ul style="list-style-type: none"> orientuje se v cenovém systému a v základních pojmech 		<ul style="list-style-type: none"> základní pojmy výpočet hrubé mzdy výpočet čisté mzdy
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Kritéria hodnocení		
<ul style="list-style-type: none"> orientuje se v cenovém systému a v základních pojmech 		

7.6.4 Potraviny a výživa

1. ročník	2. ročník	3. ročník
3	2	2
Ing Miroslava Krejčová	Ing Miroslava Krejčová	Ing Miroslava Krejčová

Charakteristika předmětu

Název školního vzdělávacího programu: Kuchařské práce

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

Forma vzdělávání: denní forma vzdělávání

Počet vyučovacích hodin za studium: 224

Platnost: od 1. 9. 2022

Cíl předmětu

Cílem je umožnit žákům, aby dostali ucelený přehled o základních surovinách pro výrobu jídel a nápojů, aby získali konkrétnější představu o svém oboru a požadavcích na pracovníky.

Charakteristika učiva

Obsah učiva vychází z obsahového okruhu RVP - Stravovací služby.

Vyučovací předmět potraviny a výživa podává informace o surovinách, jejich vlastnostech, odborném ošetřování a skladování. Žáci v něm získají základní vědomosti z nauky o výživě. Předmět je přípravou k dalším odborným předmětům, zejména k technologii a k odbornému výcviku.

Předmět potravin a výživa určuje hlavní zásady správné výživy, podává systém rozdělení stravy, pomáhá vytvářet návyky hospodárného využívání potravin, dodržování osobní i provozní hygieny a hygieny prostředí, péče o životní prostředí a dodržování zásad správné výživy, propaguje zásady správné výživy, napomáhá k odstranění nevhodných a nezdravých jevů ve výživě. Přispívá k boji proti alkoholizmu, kouření a užívání drog.

Metody a formy výuky

Předmět se vyučuje v 1., 2. a 3. ročníku. Odborná praxe probíhá ve všech ročnících. Při odborné praxi se probrané teoretické učivo prakticky procvičuje. Součástí výuky jsou odborné exkurze. Při probírání nového učiva je obvykle volena metoda výkladu nebo řízeného rozhovoru s názorným vyučováním.

Hodnocení žáků

Při hodnocení se bude klást důraz na hloubku porozumění učiva a schopnost aplikovat poznatky v praxi. Frekvence běžného ústního zkoušení a počet krátkých učitelských testů bude vycházet z klasifikačního řádu.

Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
 - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
RVP
 - ovládat adekvátní techniku učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
RVP
 - ovládat práci s textem, umět vyhledávat a zpracovávat informace
RVP
 - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
RVP
 - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
RVP
 - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků učení od jiných lidí
RVP *sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků učení od jiných lidí*
 - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání
RVP
- Kompetence k řešení problémů
 - porozumět zadání úkolu nebo rozpoznat jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému buď samostatně nebo s vedením jiných lidí navrhnout způsob řešení
RVP
 - volit prostředky a způsoby (pomůcky, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
RVP

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

Průřezová témata pokrývaná předmětem

Člověk a svět práce

Žáci vnímají nutnost celoživotního vzdělávání a využívání nových poznatků, potřebu dobře zvládat verbální komunikaci.

Člověk a životní prostředí

Naučí žáka chápat důležitost potravinářských surovin, jejich zpracování a recyklaci. Téma naučí žáka úctě k těmto důležitým surovinám, přispěje k upevnění zásad třídění odpadu v zaměstnání i soukromém životě. Naučí žáka dbát na dodržování technologických zásad a minimalizovat tak možná ekologická rizika.

1. ročník

Garant předmětu: Ing Miroslava Krejčová, 3 týdne, P

1. ročník

Poživatiny, potraviny

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> charakterizuje a rozdělí poživatiny vybere vhodný sklad předejde kažení potravin vyzná se v označení potravin a nápojů na etiketě uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků objasní podstatu racionální výživy vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin rozdlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě 	Charakteristika a rozdělení poživatin Skladování potravin Hygiena při manipulaci s potravinami Příčiny kažení potravin Náklady a otravy

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> charakterizuje a rozdělí poživatiny vybere vhodný sklad předejde kažení potravin vyzná se v označení potravin a nápojů na etiketě uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků objasní podstatu racionální výživy vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin rozdlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě

Složení potravin

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> rozdělí potraviny podle původu vyjmenuje složení potravin 	Rozdělení potravin podle původu - rostlinné potraviny, živočišné potraviny Složení potravin - živiny, voda, balastní látky, povzbuzující látky a potravinové přísady Živiny - energetické, stavební, ochranné Bílkoviny Tuky Sacharidy Vitamíny rozpustné v tucích Vitamíny rozpustné ve vodě Minerální látky Biologická a energetická hodnota potravin Základy fyziologie výživy

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> rozdělí potraviny podle původu vyjmenuje složení potravin

1. ročník

Brambory

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> má přehled o kuchyňském zpracování brambor 	Složení, význam a tržní druhy brambor Konzumní brambory Skladování brambor Použití brambor v kuchyni Hlízy podobné bramborám

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> má přehled o kuchyňském zpracování brambor

Zelenina, ovoce a houby

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> orientuje se ve druzích zeleniny, ovoce, hub správně skladuje a konzervuje zeleninu, ovoce 	Zelenina - význam a složení Druhy zeleniny - kořenová, košťálová, listová, cibulová, plodová, lahůdková Skladování zeleniny Konzervování zeleniny Vady a choroby zeleniny Druhy ovoce - jádrové, peckové, bobulové a jiné lesní plody, skořápkové, citrusové, exotické Konzervace ovoce a výrobky z ovoce Houby - význam, složení hub Druhy hub Použití hub v kuchyni

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> orientuje se ve druzích zeleniny, ovoce, hub správně skladuje a konzervuje zeleninu, ovoce

Luštěniny

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> orientuje se ve druzích luštěnin a správně je zpracuje 	Význam a složení luštěnin Druhy luštěnin - hrách, cizrna, fazole, čočka, sója

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> orientuje se ve druzích luštěnin a správně je zpracuje

1. ročník

Obiloviny, mlýnské výrobky, kypřicí prostředky

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> rozezná druhy obilovin a objasní použití obilovin 	Druhy obilovin - žito, ječmen, kroupy, oves, pšenice, proso, pohanka, čirok, kukuřice Mouka, krupice Těstoviny - výroba, druhy, použití těstovin v kuchyni, skladování těstovin Pekárenské výrobky - chléb, pečivo Kypřicí prostředky - droždí, chemické kypřicí prostředky - uhlíčitán amonný, kypřicí prášek do pečiva, kypřicí prášek do perníků, jedlá soda, sníh, sodovka

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> rozezná druhy obilovin a objasní použití obilovin

Vejece

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí složení a význam vajec má přehled o vaječných výrobcích 	Složení a význam vajec Použití vajec v kuchyni Jakost a třídění vajec Skladování vajec Náказы vajec

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> vysvětlí složení a význam vajec má přehled o vaječných výrobcích

Mléko a mléčné výrobky

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> ovládá výrobu a použití mléčných výrobků 	Význam, složení a druhy mléka Ošetření mléka Mléčné výrobky - kysané mléčné výrobky, mléka zahuštěná a sušená, smetana, máslo, tvaroh, sýry

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> ovládá výrobu a použití mléčných výrobků

1. ročník

Tuky

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> rozlišuje druhy tuků vybere vhodný tuk pro konkrétní pokrm 	Druhy tuků - živočišné, rostlinné, tuky tuhé, mazlavé a tekuté Použití tuků v kuchyni Skladování tuků

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> rozlišuje druhy tuků vybere vhodný tuk pro konkrétní pokrm

Cukr, med, umělá sladidla

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> stanoví význam, druhy, použití cukru, medu, umělých sladidel 	Cukr - význam a druhy Tržní druhy cukru - řepný rafinovaný cukr, nerafinovaný cukr, cukry obohacené Použití cukru v kuchyni Med - význam a složení, druhy medu, použití Náhražky cukru - umělá sladidla a jejich použití, výhody

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> stanoví význam, druhy, použití cukru, medu, umělých sladidel

Povzbudivé pochutiny

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> rozezná druhy koření vybere vhodné koření pro konkrétní pokrm má přehled o druzích čaje, popíše fermentaci orientuje se ve výrobě kávy, kakaa a čokolády 	Význam a složení koření Druhy koření a jeho použití v kuchyni - badyán, fenykl, hořčičná semínka, jalovec, kayenský pepř, kmín, koriandr, muškátový oříšek a muškátový květ, nové koření, paprika, pepř, vanilka, hřebíček, levandule, šafrán, skořice, puškovec, zázvor, bylinky Kořenící přípravky - sůl, glutamol, ocet, hořčice Čaj - složení, pěstování, fermentace, druhy čaje Káva a kávové náhražky (kávoviny) Kakao a čokoláda

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> rozezná druhy koření vybere vhodné koření pro konkrétní pokrm má přehled o druzích čaje, popíše fermentaci orientuje se ve výrobě kávy, kakaa a čokolády

1. ročník

Ostatní pochutiny

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> používá dochucovací prostředky, želírovací prostředky 	Dochucovací prostředky - kečup, majonéza, tatarská omáčka, sojová omáčka, worčestrová omáčka Želírovací prostředky

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> používá dochucovací prostředky, želírovací prostředky

2. ročník

Garant předmětu: Ing Miroslava Krejčová, 2 týdne, P

Jatečné maso

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> rozezná druhy masa vysvětlí vady masa, zásady při zpracování masa 	Charakteristika a složení masa Druhy masa - jatečné, drůbeží, maso z domácích zvířat, zvěřina, maso studenokrevných živočichů Droby a vedlejší části Zrání masa Kažení a vady masa Veterinární kontrola, značení a skladování masa

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> rozezná druhy masa vysvětlí vady masa, zásady při zpracování masa

Hovězí maso

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> charakterizuje hovězí maso objasní použití hovězího masa v kuchyni 	Charakteristika hovězího masa Dělení hovězího masa Použití hovězího masa v kuchyni Hovězí droby Vedlejší části

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

2. ročník

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje hovězí maso • objasní použití hovězího masa v kuchyni

Telecí maso

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje telecí maso • objasní použití telecího masa v kuchyni 	Charakteristika telecího masa Dělení telecího masa Použití telecího masa v kuchyni Telecí droby, vedlejší části

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje telecí maso • objasní použití telecího masa v kuchyni

Vepřové maso

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje vepřové maso • objasní použití vepřového masa v kuchyni 	Charakteristika vepřového masa Dělení vepřového masa Použití vepřového masa v kuchyni Vepřové sádlo, slanina a droby

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje vepřové maso • objasní použití vepřového masa v kuchyni

Skopové maso

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje skopové maso • objasní použití skopového masa v kuchyni 	Charakteristika skopového masa Dělení skopového masa Použití skopového masa v kuchyni Jehněčí, kůzlečí a další druhy masa

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje skopové maso • objasní použití skopového masa v kuchyni

2. ročník

Vedlejší jatečné produkty

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • uvede celkový přehled vedlejších jatečných produktů • má přehled o použití kostí, krve a stěv 	Kostí a jejich použití Krev a její použití Stěva a jejich použití

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> • uvede celkový přehled vedlejších jatečných produktů • má přehled o použití kostí, krve a stěv

Masné výrobky

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • rozdělí masné výrobky podle způsobu výroby • popíše druhy masných výrobků 	Charakteristika masných výrobků Druhy masných výrobků - uzenářské výrobky, vařené výrobky, pečené výrobky Masové konzervy Polokonzervy

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> • rozdělí masné výrobky podle způsobu výroby • popíše druhy masných výrobků

Ryby

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje rybí maso • rozdělí ryby do hlavních skupin • popíše rybí výrobky 	Charakteristika rybího masa Rozdělení ryb - sladkovodní a mořské Rybí výrobky Korýši, měkkýši a ostatní vodní živočichové

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje rybí maso • rozdělí ryby do hlavních skupin • popíše rybí výrobky

2. ročník

Drůbež

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje drůbeží maso • popíše zpracování drůbeže 	Charakteristika a složení drůbežního masa Druhy drůbeže Výrobky z drůbežního masa Skladování drůbeže

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje drůbeží maso • popíše zpracování drůbeže

Zvěřina

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje maso zvěřiny • popíše kuchyňskou úpravu zvěřiny 	Charakteristika masa zvěřiny Druhy zvěřiny Ošetření a zrání masa zvěřiny Kuchyňská úprava zvěřiny Skladování zvěřiny

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje maso zvěřiny • popíše kuchyňskou úpravu zvěřiny

Konzervace masa

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • objasní způsoby konzervace masa 	Význam a způsoby konzervace masa - chlazení, mrazení, sterilace, nakládání, uzení

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> • objasní způsoby konzervace masa

3. ročník

3. ročník

Garant předmětu: Ing Miroslava Krejčová, 2 týdně, P

Nealkoholické a alkoholické nápoje

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> charakterizuje nealkoholické a alkoholické nápoje vysvětlí výrobu nápojů použije vhodný nápoj při podávání jídel 	Pitná voda Minerální voda Studené nápoje Teplé nápoje Pivo, víno, lihoviny

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> charakterizuje nealkoholické a alkoholické nápoje vysvětlí výrobu nápojů použije vhodný nápoj při podávání jídel

Hlavní znaky správné výživy

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí zásady správné výživy a diferencované stravy 	Smíšená strava Zásady diferencované stravy - podle věku, pohlaví, pracovních podmínek a zdravotního stavu

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> vysvětlí zásady správné výživy a diferencované stravy

Biologická a energetická hodnota potravin

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> uvede změny biologické hodnoty potravin při jejich uchování a zpracování hospodárně zachází s potravinami 	Základní pojmy v oboru výživy a stravování Výživová hodnota potravin Energetická hodnota potravin Biologická hodnota potravin Změny biologické hodnoty potravin při jejich uchování a zpracování Hospodárnost při zacházení s potravinami

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

3. ročník

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> • uvede změny biologické hodnoty potravin při jejich uchování a zpracování • hospodárně zachází s potravinami

Směry ve výživě

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • popíše způsoby stravování 	Smíšená strava Vegetariánská strava Makrobiotika

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> • popíše způsoby stravování

Léčebná výživa

Dotace učebního bloku: 14

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje druhy diet • respektuje základní znaky diet při sestavování jídelníčku 	Význam léčebné výživy Léčebné diety a jejich základní znaky

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje druhy diet • respektuje základní znaky diet při sestavování jídelníčku

Základní pravidla hygieny výživy

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • dodržuje osobní hygienu, provádí dezinfekci, dezinfekci, deratizaci, sterilizaci 	Životní prostředí - ovzduší, voda, půda Osobní hygiena Hygiena výživy Nákazy a otravy z potravin Dezinfekce, dezinfekce, deratizace, sterilizace

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> • dodržuje osobní hygienu, provádí dezinfekci, dezinfekci, deratizaci, sterilizaci

7.6.5 Technologie

1. ročník	2. ročník	3. ročník
2+1	3	3
Mgr Diana Princová	Mgr Diana Princová	Mgr Diana Princová

Charakteristika předmětu

Název školního vzdělávacího programu: Kuchařské práce

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

Forma vzdělávání: denní studium

Počet vyučovacích hodin za studium: 288

Platnost: od 1. 9. 2022

Cíl předmětu

- poskytnout žákům vědomosti a dovednosti, které jim umožní získat přehled o technologických postupech
- vést žáky k tomu, aby se orientovali v různých druzích potravin
- naučit je hodnotit, chránit a ošetřovat užitnou hodnotu surovin
- používat odbornou terminologii

Charakteristika učiva

- obsah předmětu vychází z RVP Stravovací a ubytovací služby
- je základem odborného vzdělávání
- souvisí s ostatními odbornými předměty (potravin a výživa, zařízení závodů, stolničení, hospodářské výpočty a odborný výcvik)

Metody a formy výuky

- uplatňuje se jak frontální, tak skupinové vyučování
- využívá se samostatná práce
- výklad navazuje nejen na učebnice, ale i na platné právní normy
- využívá se prostředků výpočetní techniky, hromadných sdělovacích prostředků
- učivo se aktualizuje s ohledem na aktuální změny

Hodnocení žáků

- hodnocení je numerické
- znalosti jsou ověřovány pomocí písemných testů, ústního zkoušení a na základě zpracování samostatných prací
- hodnotí se i samostatnost, aktivita a kreativita při hodinách

Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
 - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
RVP
 - ovládat adekvátní techniku učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
RVP
 - ovládat práci s textem, umět vyhledávat a zpracovávat informace

RVP

- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky

RVP

- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí

RVP

- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků učení od jiných lidí

RVP

sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků učení od jiných lidí

- Kompetence k řešení problémů

- porozumět zadání úkolu nebo rozpoznat jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému buď samostatně nebo s vedením jiných lidí navrhnout způsob řešení

RVP

- volit prostředky a způsoby (pomůcky, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve

RVP

- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)

RVP

- Komunikativní kompetence

- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat při oficiálním jednání (např. při jednání se zaměstnavatelem, na úřadech apod.)

RVP

- formulovat své myšlenky srozumitelně

RVP

- naslouchat pozorně druhým, tzn. vyjadřovat se přiměřeně tématu diskuse

RVP

- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování

RVP

- Personální a sociální kompetence

- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích

RVP

- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku

RVP

- ověřovat si získané poznatky, zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí

RVP

- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí

RVP

- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností

RVP

- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
RVP
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům a diskriminaci
RVP
- Občanské kompetence a kulturní povědomí
 - jednat odpovědně a samostatně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
RVP
 - dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika) a oprostít se od nesnášenlivosti, xenofobie a diskriminace
RVP
 - jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie
RVP
 - uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých
RVP
 - chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje
RVP
 - uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních
RVP
- Kompetence k pracovnímu uplatnění
 - mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám
RVP
 - mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru
RVP
 - mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady
RVP
- Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi
 - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
RVP
 - pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením
RVP
 - komunikovat elektronickou poštou
RVP
 - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet
RVP
 - uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní
RVP

Průřezová témata pokrývaná předmětem**Informační a komunikační technologie**

Žáci na internetu vyhledávají informace o různých druzích potravin, vyhledávají recepty a učí se porovnávat získané informace.

Člověk a svět práce

Cílem je vybavit žáka znalostmi důležitými pro úspěšné uplatnění se ve stravovacích zařízeních.

Občan v demokratické společnosti

Žáci jsou vedeni k materiálním a duchovním hodnotám (péče o užitnou hodnotu zboží).

Člověk a životní prostředí

Žáci jsou vedeni k ochraně životního prostředí (třídění a recyklace obalů, třídění odpadu) a ke zdravému způsobu stravování.

1. ročník

Garant předmětu: Mgr Diana Princová, 2+1 týdně, P

Úvod do předmětu

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání	Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • orientuje se v odborné kuchařské literatuře • ovládá kuchařské názvosloví • používá doporučené receptury pokrmů • chápe význam zásad správné výživy • objasní podstatu racionální výživy • uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků • vyzná se v zásadách hygieny • rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě • vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin 	<ul style="list-style-type: none"> - odborná kuchařská literatura - kuchařské názvosloví - receptury (normy) - zásady skladování potravin - zásady hygieny 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

1. ročník

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> orientuje se v odborné kuchařské literatuře ovládá kuchařské názvosloví používá doporučené receptury pokrmů chápe význam zásad správné výživy objasní podstatu racionální výživy uveče příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků vyzná se v zásadách hygieny rozdlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin

Předběžná příprava potravin

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> podrobně popíše předběžnou přípravu potravin rostlinného původu podrobně popíše předběžnou přípravu potravin živočišného původu 	<ul style="list-style-type: none"> předběžná příprava potravin rostlinného původu předběžná příprava potravin živočišného původu

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> podrobně popíše předběžnou přípravu potravin rostlinného původu podrobně popíše předběžnou přípravu potravin živočišného původu

Technologie přípravy pokrmů

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> zvládá základní tepelné přípravy pokrmů 	<ul style="list-style-type: none"> základní tepelné úpravy (vaření, dušení, pečení, smažení, zadělávání, zapékání, gratinování) úprava surovin

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> zvládá základní tepelné přípravy pokrmů

Polévky

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> rozlišuje druhy polévek zná technologické postupy vybraných druhů polévek 	<ul style="list-style-type: none"> vývary hnědé polévky bílé polévky přesnídávkové polévky zdravotní polévky speciální polévky technologické postupy

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

1. ročník

Kritéria hodnocení

- rozlišuje druhy polévek
- zná technologické postupy vybraných druhů polévek

Přílohy a doplňky k hlavním pokrmům

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje přílohy a doplňky k hlavním pokrmům • zná technologické postupy daných příloh k pokrmům • uvede druhy kompotů 	<ul style="list-style-type: none"> - přílohy z brambor - přílohy z mouky - přílohy z těstovin - přílohy z rýže - přílohy z luštěnin - přílohy ze zeleniny - jednoduché saláty - kompoty

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení

- rozlišuje přílohy a doplňky k hlavním pokrmům
- zná technologické postupy daných příloh k pokrmům
- uvede druhy kompotů

Bezmasé pokrmy

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • zná technologické postupy vybraných bezmasých pokrmů 	<ul style="list-style-type: none"> - pokrmy z brambor - pokrmy z těstovin - pokrmy z rýže a krup - pokrmy ze zeleniny - pokrmy z hub - pokrmy ze sýrů a tvarohu - pokrmy ze sóji - pokrmy z vajec - technologické postupy

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení

- zná technologické postupy vybraných bezmasých pokrmů

Bezmasé moučné sladké pokrmy

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • orientuje se v bezmasých moučných sladkých pokrmech • dokáže popsat technologické postupy vybraných sladkých pokrmů • zvládá postupy náplní do těst 	<ul style="list-style-type: none"> - kaše - pudinky - náky - pokrmy z litých těst - pokrmy z piškotového těsta - pokrmy z bramborového těsta - pokrmy z kynutého těsta - moučné pokrmy z tvarohového těsta - moučné pokrmy z těstovin - náplně do těst

1. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení

- orientuje se v bezmasých moučných sladkých pokrmech
- dokáže popsat technologické postupy vybraných sladkých pokrmů
- zvládá postupy náplní do těst

Moučníky

Dotace učebního bloku: 15

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • rozdělí moučníky • zvládá postupy náplní do těst • popíše přípravu jednotlivých těst • popíše druhy korpusů, krémů a polev 	<ul style="list-style-type: none"> - jednoduché restaurační moučníky - cukrářské moučníky - korpusy - krémy - polevy - teplé sladké omáčky

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení

- rozdělí moučníky
- zvládá postupy náplní do těst
- popíše přípravu jednotlivých těst
- popíše druhy korpusů, krémů a polev

Zmrzliny

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • rozdělí zmrzliny a popíše jejich výrobu 	<ul style="list-style-type: none"> - rozdělení - použité suroviny - technologické postupy

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení

- rozdělí zmrzliny a popíše jejich výrobu

Ovocné saláty

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • popíše význam ovocných salátů • uvede druhy a přípravu jednotlivých salátů • vyzná se v označení potravin a nápojů na etiketě 	<ul style="list-style-type: none"> - druhy, příklady - technologické postupy

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

1. ročník

Kritéria hodnocení

- popíše význam ovocných salátů
- uvede druhy a přípravu jednotlivých salátů
- vyzná se v označení potravin a nápojů na etiketě

2. ročník

Garant předmětu: Mgr Diana Princová, 3 týdně, P

Opakování učiva z 1. ročníku

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • zvládá učivo probrané v 1. ročníku 	- opakování učiva z 1. ročníku a seznámení s učivem 2. ročníku

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení

- zvládá učivo probrané v 1. ročníku

Omáčky

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • rozdělí omáčky • popíše přípravu jednotlivých omáček 	- rozdělení a příprava omáček

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení

- rozdělí omáčky
- popíše přípravu jednotlivých omáček

Hovězí maso

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • popíše hovězí maso a jeho části • uvede a popíše různé tepelné úpravy hovězího masa • orientuje se v možnostech použití hovězího masa 	<ul style="list-style-type: none"> - příprava hovězího masa vařením - příprava hovězího masa dušením - příprava hovězího masa pečením - příprava hovězích vnitřností (drobů)

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

2. ročník

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> • popíše hovězí maso a jeho části • uvede a popíše různé tepelné úpravy hovězího masa • orientuje se v možnostech použití hovězího masa

Telecí maso

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • popíše telecí maso a jeho části • uvede a popíše různé tepelné úpravy telecího masa • orientuje se v možnostech použití telecího masa 	<ul style="list-style-type: none"> - příprava telecího masa vařením - příprava telecího masa dušením - příprava telecího masa pečením - příprava telecího masa smažením - příprava telecích vnitřností (drobů)

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> • popíše telecí maso a jeho části • uvede a popíše různé tepelné úpravy telecího masa • orientuje se v možnostech použití telecího masa

Vepřové maso

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • popíše vepřové maso a jeho části • uvede a popíše různé tepelné úpravy vepřového masa • orientuje se v možnostech použití vepřového masa 	<ul style="list-style-type: none"> - příprava vepřového masa vařením - příprava vepřového masa dušením - příprava vepřového masa pečením - příprava vepřového masa smažením - příprava vnitřností (drobů)

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> • popíše vepřové maso a jeho části • uvede a popíše různé tepelné úpravy vepřového masa • orientuje se v možnostech použití vepřového masa

Skopové maso

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • popíše skopové maso a jeho části • uvede a popíše různé tepelné úpravy skopového masa • orientuje se v možnostech použití skopového masa 	<ul style="list-style-type: none"> - příprava skopového masa dušením - příprava skopového masa pečením

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

2. ročník

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> popíše skopové maso a jeho části uvede a popíše různé tepelné úpravy skopového masa orientuje se v možnostech použití skopového masa

Ryby

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> rozdělí ryby uvede a popíše přípravu různých druhů ryb orientuje se v tepelných úpravách ryb 	<ul style="list-style-type: none"> příprava ryb vařením příprava ryb dušením příprava ryb pečením příprava ryb smažením

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> rozdělí ryby uvede a popíše přípravu různých druhů ryb orientuje se v tepelných úpravách ryb

Drůbež

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> rozdělí drůbež uvede a popíše různé tepelné úpravy drůbeže orientuje se v použití jednotlivých částí drůbeže 	<ul style="list-style-type: none"> příprava drůbeže vařením příprava drůbeže zaděláváním příprava drůbeže dušením příprava drůbeže pečením příprava drůbeže smažením příprava drůbků

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> rozdělí drůbež uvede a popíše různé tepelné úpravy drůbeže orientuje se v použití jednotlivých částí drůbeže

Zvěřina

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> rozdělí a charakterizuje zvěřinu popíše přípravu různých druhů zvěřiny 	<ul style="list-style-type: none"> rozdělení zvěřiny příprava vysoké a nízké srstnaté zvěřiny příprava pernaté zvěřiny příprava černé zvěřiny

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> rozdělí a charakterizuje zvěřinu popíše přípravu různých druhů zvěřiny

2. ročník

Mleté maso

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> charakterizuje mletá masa popíše přípravu mletých mas 	- tepelná příprava pokrmů z mletého masa

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> charakterizuje mletá masa popíše přípravu mletých mas

Pokrmy na objednávku

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> uvede masa vhodná k přípravě minulek popíše tepelnou přípravu minulek 	<ul style="list-style-type: none"> maso k přípravě minulek tepelná příprava minulek dokončovací práce

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> uvede masa vhodná k přípravě minulek popíše tepelnou přípravu minulek

3. ročník

Garant předmětu: Mgr Diana Princová, 3 týdně, P

Opakování učiva ze 2. ročníku

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> zvládá učivo probrané ve 2. ročníku 	- opakování učiva ze 2. ročníku a seznámení s učivem 3. ročníku

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> zvládá učivo probrané ve 2. ročníku

3. ročník

Studená kuchyně

Dotace učebního bloku: 24

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> rozdělí výrobky studené kuchyně popíše jednotlivé druhy výrobků studené kuchyně 	- druhy výrobků studené kuchyně

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> rozdělí výrobky studené kuchyně popíše jednotlivé druhy výrobků studené kuchyně

Předkrmý

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> uvede druhy předkrmů popíše technologické postupy studených předkrmů popíše technologické postupy teplých předkrmů 	<ul style="list-style-type: none"> studené předkrmý teplé předkrmý

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> uvede druhy předkrmů popíše technologické postupy studených předkrmů popíše technologické postupy teplých předkrmů

Zásady dietního stravování

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> popíše význam diet rozdělí diety podle druhu onemocnění charakterizuje polévky pro dietní stravování popíše přípravu různých masitých pokrmů pro dietní stravování popíše přípravu bezmasých dietních pokrmů uvede vhodné přílohy k dietám uvede vhodné moučníky a saláty k dietám 	<ul style="list-style-type: none"> diety a jejich rozdělení polévky pro dietní stravování masité pokrmy pro dietní stravování bezmasé pokrmy pro dietní stravování přílohy k některým dietám moučníky a saláty k některým dietám

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

3. ročník

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> • popíše význam diet • rozdělí diety podle druhu onemocnění • charakterizuje polévky pro dietní stravování • popíše přípravu různých masitých pokrmů pro dietní stravování • popíše přípravu bezmasých dietních pokrmů • uvede vhodné přílohy k dietám • uvede vhodné moučníky a saláty k dietám

Cizí kuchyně

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • rozdělí cizí kuchyně • charakterizuje jednotlivé cizí kuchyně 	<ul style="list-style-type: none"> - francouzská kuchyně - čínská kuchyně - ruská kuchyně - italská kuchyně - německá kuchyně

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> • rozdělí cizí kuchyně • charakterizuje jednotlivé cizí kuchyně

Polotovary

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje polotovary • uvede příklady polotovarů 	<ul style="list-style-type: none"> - význam, příprava - příklady polotovarů

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje polotovary • uvede příklady polotovarů

Opakování učiva k ZZ

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • orientuje se v probraném učivu 	<ul style="list-style-type: none"> - souhrnné opakování učiva k závěrečným zkouškám

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> • orientuje se v probraném učivu

3. ročník

Nápoje

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • popíše technologické postupy studených předkrmů • popíše technologické postupy teplých předkrmů • uvede druhy teplých nealkoholických nápojů • popíše přípravu různých druhů teplých nealkoholických nápojů • uvede druhy teplých alkoholických nápojů • popíše přípravu teplých alkoholických nápojů • uvede druhy studených nealkoholických nápojů • popíše druhy studených nealkoholických nápojů • uvede druhy studených alkoholických nápojů • popíše přípravu studených alkoholických nápojů 	<ul style="list-style-type: none"> - teplé nealkoholické nápoje - teplé alkoholické nápoje - studené nealkoholické nápoje - studené alkoholické nápoje

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> • popíše technologické postupy studených předkrmů • popíše technologické postupy teplých předkrmů • uvede druhy teplých nealkoholických nápojů • popíše přípravu různých druhů teplých nealkoholických nápojů • uvede druhy teplých alkoholických nápojů • popíše přípravu teplých alkoholických nápojů • uvede druhy studených nealkoholických nápojů • popíše druhy studených nealkoholických nápojů • uvede druhy studených alkoholických nápojů • popíše přípravu studených alkoholických nápojů

7.6.6 Odborný výcvik

1. ročník	2. ročník	3. ročník
7+11	8+13	9+12
Věra Fraňková	Věra Fraňková	Věra Fraňková

Charakteristika předmětu

Název vzdělávacího programu: Stravovací a ubytovací služby

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

Forma vzdělávání: denní studium

Počet vyučovacích hodin za studium: 1920

Platnost: od 1. 9. 2022

Cíl předmětu

Předmět vychovává žáky k praktickým dovednostem v daném oboru a úzce spolupracuje s teorií. Žáci sledují pokrok, využívají různé informační zdroje a proevičují si poznatky v gastronomii. Znají možnosti svého dalšího vzdělávání, spolupracují v týmu. Žáci předcházejí konfliktům a diskriminaci, jednají odpovědně, samostatně, přiměřeně jejich stupni vývoje, formulují své myšlenky srozumitelně.

Charakteristika učiva

Z odborného hlediska žáci dodržují standardní technologické postupy, skladují suroviny dle vyhlášek, ovládají bezpečnostní a protipožární předpisy, dbají na hygienu práce, připravují pokrmy v celém rozsahu. Osvojují si estetickou úpravu jídel i jejich expedici. Pravidelně používají platné receptury pokrmů, procvičují si základy numerických počtů. Z hlediska pracovního uplatnění žáci znají obecná práva a povinnosti zaměstnavatele a pracovníka, mají reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru. Informují se o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, získávají odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti.

Metody a formy výuky

Individuální, skupinová výuka, techniky samostatného učení a práce. Problémové učení, praktické práce žáků, projektové vyučování.

Hodnocení žáků

- na základě písemných a ústních přezkoušení teoretických znalostí,
- průběžným hodnocením při cvičné i produktivní práci učitelem odborného výcviku,
- hodnocením samostatných prací.

Klíčové kompetence

- Kompetence k řešení problémů
 - porozumět zadání úkolu nebo rozpoznat jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému buď samostatně nebo s vedením jiných lidí navrhnout způsob řešení
RVP
 - volit prostředky a způsoby (pomůcky, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
RVP
 - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
RVP
- Personální a sociální kompetence
 - posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
RVP
 - stanovovat si cíle a priority podle své zájmové a pracovní orientace a životních podmínek
RVP
 - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
RVP
 - ověřovat si získané poznatky, zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
RVP
 - mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí
RVP

- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti
RVP
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
RVP
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
RVP
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům a diskriminaci
RVP
- být finančně gramotný
RVP
- Kompetence k pracovnímu uplatnění
 - mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám
RVP
 - mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru
RVP
 - mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady
RVP
 - umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání
RVP
 - vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli
RVP
 - znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků
RVP

Odborné kompetence

- Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci
 - cháпали bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem
RVP
 - znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
RVP
 - osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik
RVP
 - znali systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uměli uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce)

RVP

- byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a snažili se poskytnout první pomoc
RVP
- Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb
 - chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
RVP
 - dodržovali stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
RVP
 - dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana)
RVP
- Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje
 - znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení
RVP
 - zvažovali při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady
RVP
 - efektivně hospodařili se svými finančními prostředky
RVP
 - nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí
RVP
- Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii
 - dodržovat osobní hygienu a hygienu práce v průběhu pracovních činností
RVP *dodržovali osobní hygienu a hygienu práce v průběhu pracovních činností*
 - prováděli úklid a čištění zařízení a prostor pro výrobu pokrmů a dodržovali sanitační řád
RVP
 - skladovali suroviny a nápoje v souladu s požadavky na jejich uskladnění a na hygienu
RVP
 - prováděli úklid a čištění skladovacích prostor
RVP
 - dodržovali předepsaný dress code daného zařízení
RVP
- Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů
 - pomáhali při přípravě pokrmů
RVP
 - připravovali teplé pokrmy a přílohy
RVP
 - připravovali vybrané studené pokrmy
RVP
 - připravovali teplé nápoje
RVP

- čistili, udržovali a zabezpečovali inventář po jeho použití
RVP
- dodržovali posloupnost prací a časový harmonogram
RVP
- udržovali a zabezpečovali použitý inventář
RVP
- pod dozorem používali a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu
RVP
- připravovali jednoduché moučníky
RVP
- možnost využití vzdělávacího programu Kulinářské umění
RVP

Průřezová témata pokrývaná předmětem

Člověk a svět práce

Občan v demokratické společnosti

1. ročník

Garant předmětu: Věra Fraňková, 7+11 týdně, P

BOZP

Dotace učebního bloku: 18

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu • dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence • čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů • používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů • při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy • zajistí první pomoc při úrazu druhé osoby • řídí se pokyny nadřízených • využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitační řád • nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů • vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin • je seznámen s uplatněním kritických bodů v gastronomickém provozu např. HACCP • uvede povinnosti pracovníka v případě pracovního úrazu • charakterizuje části výrobního střediska, druhy vybavení a jeho použití 	<p>BOZP a hygienické předpisy Seznámení s pracovištěm</p>

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> • uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu • dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence • čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů • používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů • při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy • zajistí první pomoc při úrazu druhé osoby • řídí se pokyny nadřízených • využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitační řád • nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů • vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin • je seznámen s uplatněním kritických bodů v gastronomickém provozu např. HACCP • uvede povinnosti pracovníka v případě pracovního úrazu • charakterizuje části výrobního střediska, druhy vybavení a jeho použití

1. ročník

Předběžná úprava

Dotace učebního bloku: 30

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> rozlišuje druhy skladů a používá zařízení skladů potravin čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů opracovává a upravuje suroviny volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy řídí se pokyny nadřazených využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitační řád nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů dbá na třídění odpadů vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin vyzná se v označení potravin a nápojů na etiketě charakterizuje části výrobního střediska, druhy vybavení a jeho použití 	<p>Základní příprava zeleniny, ovoce, brambor:</p> <ul style="list-style-type: none"> škrábání loupaní mytí oplachování vytloukání vypeckování.

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> rozlišuje druhy skladů a používá zařízení skladů potravin čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů opracovává a upravuje suroviny volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy řídí se pokyny nadřazených využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitační řád nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů dbá na třídění odpadů vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin vyzná se v označení potravin a nápojů na etiketě charakterizuje části výrobního střediska, druhy vybavení a jeho použití

Základní technologické úpravy

Dotace učebního bloku: 30

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence • rozlišuje druhy skladů a používá zařízení skladů potravin • čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů • opracovává a upravuje suroviny • volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů • používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů • při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy • řídí se pokyny nadřízených • nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů • vyzná se v označení potravin a nápojů na etiketě • charakterizuje části výrobního střediska, druhy vybavení a jeho použití 	Základní technologické postupy: <ul style="list-style-type: none"> - vaření - dušení - pečení - smažení - opékání - fritování - úprava na rožni, roštu, grilu. 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> • dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence • rozlišuje druhy skladů a používá zařízení skladů potravin • čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů • opracovává a upravuje suroviny • volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů • používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů • při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy • řídí se pokyny nadřízených • nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů • vyzná se v označení potravin a nápojů na etiketě • charakterizuje části výrobního střediska, druhy vybavení a jeho použití

Úprava polévek

Dotace učebního bloku: 156

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence • rozlišuje druhy skladů a používá zařízení skladů potravin • čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů • opracovává a upravuje suroviny • volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů • používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů • při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy • řídí se pokyny nadřízených • nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů • vyzná se v označení potravin a nápojů na etiketě • je seznámen s uplatněním kritických bodů v gastronomickém provozu např. HACCP • charakterizuje části výrobního střediska, druhy vybavení a jeho použití 	<p>Význam a rozdělení polévek. Hnědé polévky, bílé polévky, přesnídávkové polévky. Rozdíl mezi vložkou a zavářkou. Speciální polévky, zahraniční polévky, studené polévky.</p>	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> • dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence • rozlišuje druhy skladů a používá zařízení skladů potravin • čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů • opracovává a upravuje suroviny • volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů • používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů • při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy • řídí se pokyny nadřízených • nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů • vyzná se v označení potravin a nápojů na etiketě • je seznámen s uplatněním kritických bodů v gastronomickém provozu např. HACCP • charakterizuje části výrobního střediska, druhy vybavení a jeho použití

1. ročník

Přílohy

Dotace učebního bloku: 108

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence • rozlišuje druhy skladů a používá zařízení skladů potravin • čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů • opracovává a upravuje suroviny • volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů • používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů • při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy • zajistí první pomoc při úrazu druhé osoby • řídí se pokyny nadřízených • nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů • dbá na třídění odpadů • vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin • vyzná se v označení potravin a nápojů na etiketě • charakterizuje části výrobního střediska, druhy vybavení a jeho použití 	<p>Přílohy z:</p> <ul style="list-style-type: none"> - brambor - těstovin - rýže - zeleniny - luštěnin - obilovin. <p>Knedlíky.</p>

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> • dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence • rozlišuje druhy skladů a používá zařízení skladů potravin • čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů • opracovává a upravuje suroviny • volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů • používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů • při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy • zajistí první pomoc při úrazu druhé osoby • řídí se pokyny nadřízených • nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů • dbá na třídění odpadů • vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin • vyzná se v označení potravin a nápojů na etiketě • charakterizuje části výrobního střediska, druhy vybavení a jeho použití

1. ročník

Bezmasé pokrmy

Dotace učebního bloku: 136

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> rozlišuje druhy skladů a používá zařízení skladů potravin čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů opracovává a upravuje suroviny volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy zajistí první pomoc při úrazu druhé osoby řídí se pokyny nadřízených nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů dbá na třídění odpadů vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin vyzná se v označení potravin a nápojů na etiketě 	<p>Jídla z:</p> <ul style="list-style-type: none"> brambor zeleniny rýže těstovin vajec sýrů a tvarohu. <p>Žemlovky a nákypy.</p>

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> rozlišuje druhy skladů a používá zařízení skladů potravin čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů opracovává a upravuje suroviny volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy zajistí první pomoc při úrazu druhé osoby řídí se pokyny nadřízených nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů dbá na třídění odpadů vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin vyzná se v označení potravin a nápojů na etiketě

1. ročník

Jednoduché moučníky

Dotace učebního bloku: 72

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence • rozlišuje druhy skladů a používá zařízení skladů potravin • čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů • opracovává a upravuje suroviny • volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů • připravuje jednoduché moučníky • používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů • při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy • zajistí první pomoc při úrazu druhé osoby • řídí se pokyny nadřízených • nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů • vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin • vyzná se v označení potravin a nápojů na etiketě 	<p>Jednoduché moučníky.</p> <p>Těsta:</p> <ul style="list-style-type: none"> - piškotová - třená - litá - linecká.

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> • dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence • rozlišuje druhy skladů a používá zařízení skladů potravin • čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů • opracovává a upravuje suroviny • volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů • připravuje jednoduché moučníky • používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů • při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy • zajistí první pomoc při úrazu druhé osoby • řídí se pokyny nadřízených • nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů • vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin • vyzná se v označení potravin a nápojů na etiketě

1. ročník

Jednoduché saláty

Dotace učebního bloku: 44

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu • dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence • rozlišuje druhy skladů a používá zařízení skladů potravin • čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů • opracovává a upravuje suroviny • volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů • používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů • při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy • zajistí první pomoc při úrazu druhé osoby • řídí se pokyny nadřízených 	Jednoduché saláty: - zeleninové - zálivky - dresinky - doplňky - vhodné kombinace - estetická úprava.	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> • uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu • dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence • rozlišuje druhy skladů a používá zařízení skladů potravin • čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů • opracovává a upravuje suroviny • volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů • používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů • při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy • zajistí první pomoc při úrazu druhé osoby • řídí se pokyny nadřízených

2. ročník

Garant předmětu: Věra Fraňková, 8+13 týdně, P

2. ročník

Úvod, bozp, hygiena práce

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů i v ubytovacích službách dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence charakterizuje formy obsluhy vhodně používá malý a velký stolní inventář rozdělí druhy a vybavení odbytových středisek rozdělí malý a velký stolní inventář a způsoby jeho ošetřování 	Opakování a prohlubování učiva BOZP. Hygiena pracoviště a osobní hygiena.

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů i v ubytovacích službách dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence charakterizuje formy obsluhy vhodně používá malý a velký stolní inventář rozdělí druhy a vybavení odbytových středisek rozdělí malý a velký stolní inventář a způsoby jeho ošetřování

Základy

Dotace učebního bloku: 56

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> obsluhuje technologická zařízení podle pokynů připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů i v ubytovacích službách dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence 	Druhy základů, způsoby zahušťování.

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> obsluhuje technologická zařízení podle pokynů připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů i v ubytovacích službách dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence

2. ročník

Hovězí maso

Dotace učebního bloku: 206

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • obsluhuje technologická zařízení podle pokynů • připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu • expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu • vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů • dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram • šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů i v ubytovacích službách • dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence • vhodně používá malý a velký stolní inventář 	Rozdělení a použití masa. <ul style="list-style-type: none"> - předběžná úprava - vaření - dušení - pečení - úprava drobů - minutky.

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> • obsluhuje technologická zařízení podle pokynů • připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu • expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu • vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů • dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram • šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů i v ubytovacích službách • dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence • vhodně používá malý a velký stolní inventář

Vepřové maso

Dotace učebního bloku: 207

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • obsluhuje technologická zařízení podle pokynů • připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu • expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu • vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů • dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram • šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů i v ubytovacích službách • dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence • vhodně používá malý a velký stolní inventář 	Rozdělení a použití masa. <ul style="list-style-type: none"> - vykošťování - sekání - předběžná úprava - vaření - dušení - pečení - úprava drobů - minutky.

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

2. ročník

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> • obsluhuje technologická zařízení podle pokynů • připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu • expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu • vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů • dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram • šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů i v ubytovacích službách • dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence • vhodně používá malý a velký stolní inventář

Uzené maso

Dotace učebního bloku: 49

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • obsluhuje technologická zařízení podle pokynů • připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu • expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu • vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů • dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram • šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů i v ubytovacích službách • dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence • vhodně používá malý a velký stolní inventář 	<p>Použití uzenin a uzeného masa. Pokrmy z uzeného masa, vaření.</p>

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> • obsluhuje technologická zařízení podle pokynů • připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu • expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu • vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů • dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram • šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů i v ubytovacích službách • dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence • vhodně používá malý a velký stolní inventář

2. ročník

Mleté maso

Dotace učebního bloku: 56

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • obsluhuje technologická zařízení podle pokynů • připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu • expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu • vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů • dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram • šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů i v ubytovacích službách • vhodně používá malý a velký stolní inventář 	Druhy masa na mletí, vázání masa, příprava pokrmů.

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> • obsluhuje technologická zařízení podle pokynů • připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu • expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu • vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů • dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram • šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů i v ubytovacích službách • vhodně používá malý a velký stolní inventář

Drůbež

Dotace učebního bloku: 35

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • obsluhuje technologická zařízení podle pokynů • připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu • expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu • vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů • dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram • šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů i v ubytovacích službách • vhodně používá malý a velký stolní inventář 	Rozdělení drůbeže, předběžná úprava, příprava pokrmů.

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> • obsluhuje technologická zařízení podle pokynů • připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu • expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu • vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů • dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram • šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů i v ubytovacích službách • vhodně používá malý a velký stolní inventář

2. ročník

Omáčky

Dotace učebního bloku: 77

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • obsluhuje technologická zařízení podle pokynů • připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu • expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu • vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů • dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram • šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů i v ubytovacích službách • dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence • vhodně používá malý a velký stolní inventář 	Rozdělení omáček: <ul style="list-style-type: none"> - hrubé omáčky - hnědé a bílé - jemné omáčky - studené a teplé - opakování

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> • obsluhuje technologická zařízení podle pokynů • připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu • expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu • vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů • dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram • šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů i v ubytovacích službách • dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence • vhodně používá malý a velký stolní inventář

3. ročník

Garant předmětu: Věra Fraňková, 9+12 týdně, P

Úvod, bozp, hygiena práce

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence 	Protipožární předpisy, hygiena osobní, hygiena pracoviště. První pomoc. Prohloubení a opakování učiva z minulých ročníků.

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> • dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence

3. ročník

Ryby

Dotace učebního bloku: 35

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků objasní podstatu racionální výživy připravuje pokrmy z polotovarů podle údajů na obalu připravuje základní dietní pokrmy dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence 	Předběžná úprava ryb, pokrmy z ryb.

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků objasní podstatu racionální výživy připravuje pokrmy z polotovarů podle údajů na obalu připravuje základní dietní pokrmy dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence

Studená kuchyně

Dotace učebního bloku: 95

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků objasní podstatu racionální výživy připravuje pokrmy z polotovarů podle údajů na obalu připravuje vybrané základní pokrmy studené kuchyně dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence uvede zásady při obsluze hostů technikou jednoduché obsluhy 	Význam výrobků studené kuchyně. Příprava výrobků: - majonézy - aspik - saláty - chlebičky - chuťovky - kanapky - plněná vejce a zelenina - masité pěny - obložené mísy.

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků objasní podstatu racionální výživy připravuje pokrmy z polotovarů podle údajů na obalu připravuje vybrané základní pokrmy studené kuchyně dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence uvede zásady při obsluze hostů technikou jednoduché obsluhy

3. ročník

Moučníky

Dotace učebního bloku: 130

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků objasní podstatu racionální výživy připravuje pokrmy z polotovarů podle údajů na obalu dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence uvede zásady při obsluze hostů technikou jednoduché obsluhy 	Příprava těst: <ul style="list-style-type: none"> - kynutá - litá - linecká - piškotová - třená - listová - odpalovaná - tvarohová. Příprava kaší a pudinku.	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků objasní podstatu racionální výživy připravuje pokrmy z polotovarů podle údajů na obalu dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence uvede zásady při obsluze hostů technikou jednoduché obsluhy

Alternativní téma

Dotace učebního bloku: 126

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků připravuje pokrmy z polotovarů podle údajů na obalu dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence uvede zásady při obsluze hostů technikou jednoduché obsluhy 	Dietní pokrmy. Cizí kuchyně. Teplé předkrmy. Zvěřina. Teplé nápoje.	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Kritéria hodnocení
<ul style="list-style-type: none"> rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků připravuje pokrmy z polotovarů podle údajů na obalu dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence uvede zásady při obsluze hostů technikou jednoduché obsluhy

3. ročník

Příprava na závěrečné zkoušky

Dotace učebního bloku: 279

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků objasní podstatu racionální výživy připravuje pokrmy z polotovarů podle údajů na obalu připravuje vybrané základní pokrmy studené kuchyně připravuje základní dietní pokrmy připravuje běžné teplé nápoje dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence uvede zásady při obsluze hostů technikou jednoduché obsluhy 	Opakování učiva 1.- 3. ročníku.	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Kritéria hodnocení		
<ul style="list-style-type: none"> rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků objasní podstatu racionální výživy připravuje pokrmy z polotovarů podle údajů na obalu připravuje vybrané základní pokrmy studené kuchyně připravuje základní dietní pokrmy připravuje běžné teplé nápoje dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence uvede zásady při obsluze hostů technikou jednoduché obsluhy 		

8 Spolupráce se sociálními partnery

Stravovací služby

Sociální partneři:

- ZVVZ a.s. se sídlem v Milevsku – tradiční partner pro výuku strojírenských oborů – dílny SPV
- SSMM – Sociální služby města Milevska, G-centrum Tábor, Týn nad Vltavou – spolupráce při zajišťování odborných praxí žáků v oboru sociální činnost
- Město Milevsko – spolupráce při různých aktivitách, např. Den Země
- Lidovka - samoobslužná jídelna Milevsko - spolupráce při zajišťování odborných praxí žáků v oboru stravovací a ubytovací služby
- Úřad práce Milevsko
- Základní školy – I. ZŠ Milevsko, II. ZŠ Milevsko, ZŠ Bernartice, ZŠ Chyšky, ZŠ Kovářov a ZŠ Sepekov
- CIME – pracoviště Mirovice, ZD Krásná Hora nad Vltavou, ZD Branice, Firma Daňhel Týn nad Vltavou, Terakko, s.r.o., Voltýřov, Hydraulika Klíma, TOP Hydraulika, UNIAGRA CZ, a.s., Jarošovice, N+ P PROFI, s.r.o. – podpora žáků v oborech opravář zemědělských strojů a opravářské práce
- S.N.O.P. Písek – spolupráce s oborem strojní mechanik, obráběč kovů
- PF nábytek Veselíčko, FPM Becon Milevsko, truhlářství Štván, truhlářství DWH, KV2 Audio International – Milevsko – podpora žáků v oboru truhlář, truhlářská a čalounická výroba
- Škola je členem Agrární komory, Jihočeské hospodářské komory

9 Projekty

9.1 Vedení rychlého občerstvení

Určen pro: 2. ročník
3. ročník

Vedení rychlého občerstvení je dlouhodobý projekt, ve kterém si žáci nenásilnou formou vyzkouší kompletní dovednosti - od přípravy jednoduchého občerstvení, přes obsluhu hostů, prodej výrobků a kalkulaci ceny.

Projekt probíhá celoročně - vždy ve druhém a ve třetím ročníku.

Průřezová témata

Člověk a svět práce

Člověk a životní prostředí

Občan v demokratické společnosti

Informační a komunikační technologie

10 Evaluace vzdělávacího programu

Název školy	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Milevsko, Čs. armády 777		
Adresa	Čs. armády 777, 399 01 Milevsko		
Název ŠVP	Stravovací a ubytovací služby v. 2022		
Platnost	od 1.zář 2022	Dosažené vzdělání	Střední vzdělání s výučním listem
Kód a název oboru	RVP 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby	Délka studia v letech:	3

Způsob a kritéria hodnocení žáků

Hodnocení žáků vychází ze zákona č. 561/2004 Sb. o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání, dále pak vyhlášky MŠMT o středním vzdělávání č. 13/2005 Sb. a pravidel hodnocení žáků, která jsou součástí školního řádu. Hodnoceny jsou výsledky vzdělávání žáka v jednotlivých povinných i nepovinných předmětech a jeho chování.

Ověřování výsledků vzdělávání se provádí především písemnými pracemi, dílčími i souhrnnými testy, ústním zkoušením, hodnocením praktických dovedností, hodnocením samostatných prací žáka a hodnocením jeho aktivity a zájmu o obor. Výsledky vzdělávání jsou hodnoceny následujícími stupni:

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

PRAVIDLA PRO HODNOCENÍ VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ

Pravidla pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků vycházejí ze zákona č. 561/2004 Sb., v platném znění a § 4 vyhlášky č. 13/2005 Sb., v platném znění

1. Zásady průběžného hodnocení a hodnocení výsledků vzdělávání na vysvědčení

Cílem tohoto řádu je stanovení jednotných a jasných pravidel pro objektivní hodnocení výsledků vzdělávání žáků, klasifikaci.

a) Zásady hodnocení - klasifikace

1. Při hodnocení výsledků vzdělávání žáků - průběžně i celkové klasifikaci, pedagogičtí pracovníci uplatňují přiměřenou náročnost a pedagogický takt.
2. Při celkové klasifikaci přihlíží pedagogičtí pracovníci k aktivitě při vyučování, účasti žáka na vyučování, rovněž respektují individuální dispozici žáka, celková klasifikace není aritmetickým průměrem.
3. Podklady pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků a chování žáka získává učitel zejména těmito metodami, formami a prostředky :
 - a) soustavným diagnostickým pozorováním žáka
 - b) soustavným sledováním výkonů žáků a jeho připravenosti na vyučování
 - c) různými druhy zkoušek (písemné, ústní, grafické, praktické, pohybové)
 - d) analýzou výsledků činnosti žáka
 - e) konzultacemi s ostatními pedagogickými pracovníky, výchovným poradcem a podle potřeby i s pracovníky pedagogicko-psychologické poradny.
4. Žák musí být z vyučovacího předmětu vyzkoušen ústně nebo písemně. Učitel dbá na přiměřený počet hodnocení, který závisí na počtu hodin příslušného předmětu a na povaze předmětu. (Minimální počet známek za pololetí je dvě)
5. Učitel oznamuje žákovi výsledek každého hodnocení a poukazuje na klady a nedostatky hodnocených projevů, výkonů,

výtvorů. Při ústním zkoušení oznámí učitel žákovi výsledek hodnocení okamžitě. Výsledky hodnocení písemných zkoušek a prací žákovi nejpozději do 14 dnů.

6. Kontrolní písemné práce prokonzultuje s třídním učitelem, aby se nadměrně nenahromadily v určitých obdobích.

7. Učitel je povinen vést soustavnou evidenci o každém hodnocení žáka. Znamky zapisuje žákům denní formy vzdělávání do žákovských knížek, žákům dálkové formy vzdělávání do studijních průkazů.

b) Klasifikace a hodnocení žáků s vývojovými poruchami

1. Pro hodnocení žáků se specifickými poruchami učení (SPU) se respektují pedagogicko

– psychologická vyšetření žáků a volí vhodné a přiměřené způsoby získávání podkladů pro klasifikaci.

2. Při zjišťování úrovně žakových vědomostí a dovedností volí učitel takové formy a metody, které odpovídají schopnostem žáka a na něž nemá SPU negativní vliv.

3. Vyučující klade důraz na druh projevu, ve kterém má žák předpoklady podívat lepší výkony.

c) Každé pololetí se vydává žákovi vysvědčení. Za 1. pololetí lze žákovi vydat místo vysvědčení výpis z vysvědčení

2. Kritéria stupňů prospěchu žáků v teoretickém vyučování a v odborném výcviku

Teoretické vyučování:

stupeň 1 (výborný)

Žák bezpečně ovládá probrané učivo, projevuje samostatnost, pohotovost a logičnost myšlení, dovede samostatně řešit úkoly a výsledky řešení zobecňovat, vyjadřuje se přesně, plynule a s jistotou. Jeho písemně, grafické a praktické práce jsou po stránce obsahu i vnějšího projevu bez závad.

stupeň 2 (chvalitebný)

Žák ovládá probrané učivo, myslí samostatně a logicky správně, ale ne vždy pohotově a přesně, umí celkem bez potíží řešit úlohy a výsledky řešení zobecňovat, při práci se dopouští jen občas nepodstatných chyb, vyjadřuje se věcně správně, ale s menší přesností a pohotovostí. Jeho písemné, grafické a praktické práce mají po stránce obsahu a vnějšího projevu drobné závady.

stupeň 3 (dobrý)

Žák ovládá probrané učivo v jeho podstatě tak, že na ně může bez obtíží navazovat při osvojování nového učiva, myšlení je méně samostatný, při řešení úloh se dopouští nepodstatných chyb, které však s návodem učitele dovede odstranit, vyjadřuje se celkem správně, ale s menší jistotou. Jeho písemné, grafické a praktické mají po stránce obsahu a vnějšího projevu závady, které se netýkají podstaty.

stupeň 4 (dostatečný)

Žák má ve znalostech probraného učiva mezery, takže na tyto znalosti nemůže bez větších obtíží navazovat při osvojování nového učiva, není samostatný v myšlení a při řešení se dopouští podstatných chyb, které napравuje jen se značnou pomocí učitele, vyjadřuje se nepřesně. Jeho písemné, grafické a praktické práce mají značné závady.

stupeň 5 (nedostatečný)

Žák má ve znalostech probraného učiva takové mezery, že na tyto znalosti nemůže navazovat při osvojování nového učiva, na otázky učitele neodpovídá správně a úlohy neumí řešit ani s jeho pomocí. Jeho písemné, grafické a praktické mají značné závady.

Není-li možné žáka hodnotit z některého předmětu, uvede se na vysvědčení u příslušného předmětu místo stupně prospěchu slovo "nehodnocen(a)".

Pokud je žák z vyučování některého předmětu zcela uvolněn, uvede se na vysvědčení u příslušného předmětu místo stupně prospěchu slovo "uvolněn(a)".

Odborný výcvik:

stupeň 1 (výborný)

Žák soustavně projevuje pozitivní vztah k práci a k praktickým činnostem. Pohotově, samostatně a tvořivě využívá získaných teoretických poznatků v praktické činnosti. Praktické činnosti vykonává pohotově, samostatně a tvořivě uplatňuje získané dovednosti a návyky. Bezpečně ovládá postupy a způsoby práce, výsledky jeho práce, jsou bez nedostatků. Dodržuje předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci. Hospodárně využívá surovin, materiálu a energie.

stupeň 2 (chvalitebný)

Žák projevuje pozitivní vztah k práci a k praktickým činnostem. Samostatně, ale méně tvořivě a s menší jistotou využívá získaných teoretických poznatků v praktické činnosti. Praktické činnosti vykonává samostatně, v postupech a způsobech práce se nevyskytují podstatné chyby. Výsledky jeho práce mají drobné nedostatky. Dodržuje postupy o bezpečnosti práce a ochraně zdraví při práci. Při hospodárném využití surovin, materiálu a energie se dopouští malých chyb.

stupeň 3 (dobrý)

Žákův vztah k práci a k praktickým činnostem je převážně pozitivní, s menšími výkyvy. Za pomoci učitele získává teoretické poznatky v praktické činnosti. V praktických činnostech se dopouští chyb a při postupech a způsobech práce potřebuje občasnou pomoc učitele, popř. instruktora. Výsledky práce mají nedostatky. Dodržuje předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci. Na podněty učitele, popř. instruktora je schopen hospodárně využívat surovin, materiálu a energie.

stupeň 4 (dostatečný)

Žák pracuje bez žádoucího vztahu k práci a k praktickým činnostem. Získané teoretické poznatky dovede využít při praktické činnosti jen za soustavné pomoci učitele, popř. instruktora. V praktických činnostech, dovednostech a návycích má podstatné nedostatky a dopouští se větších chyb. Ve výsledcích práce má závažné nedostatky. Dodržuje předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci. Nehospodárně využívá suroviny, materiál a energie.

stupeň 5 (nedostatečný)

Žák pracuje bez žádoucího vztahu k práci a k pracovním činnostem. Ani za pomoci učitele, popř. instruktora nedokáže uplatnit získané teoretické poznatky v praktické činnosti. V praktických činnostech, dovednostech a návycích má podstatné nedostatky. Výsledky jeho jsou nedokončené neúplně, nepřesné, nedosahují ani dolní hranice požadovaných ukazatelů. Dodržuje předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci. Nehospodárně využívá suroviny, materiál a energie.

3. Komisionální zkoušky

Komisionální zkoušku koná žák v těchto případech:

a) pokud na konci 2. pololetí neprospěl nejvýše ze dvou povinných předmětů (Opravné zkoušky) Opravnou zkoušku koná i žák, který neprospěl na konci prvního pololetí nejvýše

ze 2 povinných předmětů, vyučovaných pouze v prvním pololetí. Termín opravných zkoušek stanoví ředitelka školy tak, aby opravné zkoušky byly vykonány nejpozději do konce příslušného školního roku. Žák, který nevykoná opravnou zkoušku úspěšně nebo se k jejímu konání nedostaví, neprospěl. Žákovi, který se z vážných důvodů nemůže dostavit k opravné zkoušce ve stanoveném termínu, lze stanovit náhradní termín opravné zkoušky nejpozději do konce září následujícího školního roku. Do doby náhradního termínu opravné zkoušky navštěvuje žák nejbližší vyšší ročník.

b) požádá-li zletilý žák nebo zákonný zástupce nezletilého žáka o komisionální přezkoušení z důvodů pochybností o správnosti hodnocení

c) ředitelka školy nařídí komisionální přezkoušení žáka, jestliže zjistí, že vyučující porušil pravidla hodnocení

Komise pro komisionální zkoušky je tříčlenná. Jejím předsedou je ředitelka školy nebo jí pověřený učitel, zkoušející učitel vyučující žáka danému předmětu a přísedící, který má odbornou kvalifikaci pro výuku téhož nebo příbuzného předmětu. Pokud je ředitelka zároveň vyučující, jmenuje předsedu komise krajský úřad. Členy komise jmenuje ředitelka školy. Výsledek zkoušky vyhlásí předseda veřejně v den konání zkoušky.

Komisionální zkoušku může žák konat v jednom dni nejvýše jednu. Hodnocení zkoušky je konečné.

Komisionální zkoušku z důvodu uvedeného v odstavci 3 písm. a) může žák ve druhém pololetí konat nejdříve v měsíci srpnu příslušného školního roku, pokud zletilý žák nebo zákonný zástupce nezletilého žáka nedohodne s ředitelkou školy dřívější termín; v případě žáka posledního ročníku vzdělávání vyhoví ředitelka školy žádosti o dřívější termín vždy.

4. Průběh a způsob hodnocení ve vzdělávání podle individuálního vzdělávacího plánu

a) Pro průběh a způsob hodnocení žáků s povoleným individuálním vzdělávacím plánem

platí přiměřeně pravidla stanovená tímto klasifikačním řádem. Případné odlišnosti jsou součástí individuálního vzdělávacího plánu.

b) Žáci, kterým byl povolen a schválen individuální plán výuky mají stanovený průběh, termíny a postupy hodnocení v těchto plánech.

c) Podklady pro hodnocení získává učitel průběžně odevzdáváním předepsaných prací a při plánovaných zkouškách z předepsaných předmětů v daném klasifikačním období.

d) Termíny pro uzavření klasifikace, opravné zkoušky i komisionální zkoušky jsou shodné s denním studiem, pokud není, při respektování platné legislativy, upraveno individuálním vzdělávacím plánem jinak

Chování žáka se hodnotí stupni:

1 – velmi dobré

2 – uspokojivé

3 – neuspokojivé

Výchovnými opatřeními jsou pochvaly a opatření k posílení kázně.

Za vynikající studijní výsledky, za příkladný přístup ke studiu, za reprezentaci školy, za příkladné činy na veřejnosti může být žákovi udělena pochvala třídního učitele, učitele odborného výcviku nebo pochvala ředitele školy. Nástroji posilující kázeň jsou napomenutí třídního učitele, učitele odborného výcviku, důtka třídního učitele, učitele odborného výcviku, důtka ředitele školy, podmíněné vyloučení, vyloučení ze studia.

Autoevaluace školy

probíhá podle Vyhlášky č.15/2005 sb., část čtvrtá, § 8 a 9

Oblasti autoevaluace v oboru

Průběh vzdělávání

1. Podpora rozvoje osobnosti žáka
2. Podpora rovných příležitostí ve vzdělávání

Cíle a kritéria autoevaluace

Respektování individuálních předpokladů žáků - počty kladně vyřízených žádostí rodičů, doporučení pedagogicko-psychologické poradny

Nástroje autoevaluace

- porovnávání výsledků
- vyhodnocování úspěšnosti individuálního vzdělávání

Časové rozvržení evaluačních činností

Září - vypracování individuálně vzdělávacích plánů (třídní učitelé a výchovný poradce)

čtvrtletně (listopad, leden, duben, červen) - vyhodnocování výsledků a jejich porovnání

1	Identifikační údaje	2
2	Profil absolventa	3
3	Charakteristika školy	5
4	Charakteristika ŠVP	7
4.1	Podmínky realizace	13
4.2	Začlenění průřezových témat	14
5	Učební plán	17
6	Přehled rozpracování RVP do ŠVP	19
7	Učební osnovy	20
7.1	Jazykové vzdělávání a komunikace	20
7.1.1	Český jazyk a literatura	21
7.1.2	Anglický jazyk	31
7.2	Občanský vzdělávací základ	36
7.2.1	Občanská nauka	38
7.2.2	Ekologie	47
7.3	Matematické vzdělávání	50
7.3.1	Matematika	51
7.4	Vzdělávání pro zdraví	58
7.4.1	Tělesná výchova	59
7.5	Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	68
7.5.1	Práce s počítačem	69
7.6	Odborné vzdělávání	79
7.6.1	Stolníčení	80
7.6.2	Zařízení závodů	86
7.6.3	Hospodářské výpočty	96
7.6.4	Potraviny a výživa	102
7.6.5	Technologie	115
7.6.6	Odborný výcvik	128
8	Spolupráce se sociálními partnery	149
9	Projekty	150
9.1	Vedení rychlého občerstvení	150
10	Evaluace vzdělávacího programu	151