

1 Identifikační údaje

Název ŠVP	Kuchař ve stravovacích službách	Název RVP	RVP 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Motivační název	Kuchařské práce	Dosažené vzdělání	Střední vzdělání s výučním listem
Datum	1.9.2013		
Verze	3		
Platnost	od 1.9.2013		
Forma vzdělávání	denní forma vzdělávání		
Délka studia v letech:	3		

Název školy	Střední odborné učiliště Valašské Klobouky
Adresa	Brumovská 456, 766 01 Valašské Klobouky
IČ	54 771
REDIZO	600014517
Kontakty	souvk@souvk.cz
Ředitel	Mgr. Přemysl Jaroš
Telefon	577006452,577006467,577006466
Fax	577006452
Email	jaros@souvk.cz
www	www.souvk.cz

Zřizovatel	Zlínský kraj
Adresa	tř. Tomáše Bati 21, 760 01 Zlín
IČ	70891320
Kontakt	Zlínský kraj
Telefon	577043715
Fax	577043702
Email	posta@kr-zlinsky.cz
www	kr-zlinsky.cz

Doplňující údaje

ŠVP Kuchař ve stravovacích službách byl schválen pod číslem jednacím: Ř/159/2013

.....
datum, podpis, razítko

2 Charakteristika školy

Název školy	Střední odborné učiliště Valašské Klobouky		
Adresa	Brumovská 456, 766 01 Valašské Klobouky		
Název ŠVP	Kuchař ve stravovacích službách		
Platnost	od 1.9.2013	Dosažené vzdělání	Střední vzdělání s výučním listem
Vzdělávací program	RVP 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby	Délka studia v letech:	3

Střední odborné učiliště Valašské Klobouky leží v srdci jižního Valaška v krásném prostředí chráněné krajinné oblasti Bílé Karpaty. V roce 1925 bylo otevřeno jako Zemská zimní hospodářská škola, která se stala centrem odborného vzdělání pro mládež i dospělé širokého regionu. Napříč celou historií si své nosné obory zachovala a své žáky dnes připravujeme v moderním prostředí, a to ve výuce zemědělských, technických, opravárenských oborů, motorových vozidel, gastronomie, pečovatelských, stavebních a studijních oborech zaměřených na oblast podnikatelskou. Jedná se o školu komplexního typu, zajišťujeme všechny složky výuky - teoretickou, odborný výcvik, celodenní stravování a ubytování.

Máme vlastní autoškolu, svářečskou školu, v areálu stanici technické kontroly pro nákladní vozidla a přívěsy a také autoumývárnu.

Vyučujeme obory typu E, které jsou především pro žáky se zdravotním postižením a obory typu H pro absolventy ZŠ ukončené výučním listem a závěrečným vysvědčením.

Pro zájemce o vzdělání z řad absolventů a širokou veřejnost nabízíme nástavbové studium v denní, večerní a dálkové formě ukončené maturitní zkouškou. V oblasti teoretické výuky disponuje naše škola moderními učebnami pro všeobecně vzdělávací i odborné předměty, výpočetní techniku a nově vybavenou multimediální učebnu.

Praxe je prováděna ve vlastních dobře vybavených prostorách pro všechny obory a na smluvních pracovištích. Škola provozuje pro veřejnost v rámci doplňkové činnosti Stanici technické kontroly vozidel a měření emisí, kde používají komplexní softwar ESI Tronik spolu s přístrojem FSA 720 renomované firmy BOSCH, která patří ke špičce ve svém oboru. Podařilo se nám zrealizovat projekt na pořízení diagnostického softwaru, jenž diagnostikuje a vyhledává závady automobilu a používá se ve výuce oboru Automechanik a Opravář zemědělských strojů. Vyučujeme svařování elektrickým obloukem a svařování v ochranné atmosféře ukončené získáním osvědčení.

Žáci oboru Kuchař-číšník se zapojují do významných společenských akcí v rámci regionu - podílí se na přípravě pohoštění či obsluze.

Každoročně se zúčastňují týdenního barmanského kurzu, jehož cílem je nejen praktické seznámení s inventářem a sortimentem nápojů, ale také získání barmanského osvědčení.

Spolupracujeme s několika institucemi v dané oblasti - např. ZO ČSOP Kosenka, Nadace Jana Pivečky ve Slavičíně, firmy a.s.Valatrans, a.s. Podhoran Lukov, poradenské centrum R-Ego, Policie ČR, pedagogicko- psychologické poradny, poradna pro rodinu, manželství a mezilidské vztahy, Městský úřad Valašské Klobouky, Úřady práce, městská knihovna...

SOU se v rámci EVVO, MPP, projektů EU, programu mobility Leonardo da Vinci a volno - časových aktivit zaměřuje na jejich propojení, jak pro žáky ubytované, tak i dojíždějící.

Velmi dobře funguje dlouholetá víceúčelová spolupráce s družební školou SOŠ Pruské jak na úrovni setkávání žáků obou učilišť, tak i vzájemných akcí, setkávání celých pedagogických sborů. Vyvrcholením spolupráce bylo podání společného projektu v rámci přeshraniční spolupráce ČR-SR s názvem "Moderní diagnostika na SOU Valašské Klobouky".

Střední odborné učiliště naplňuje hlavní záměr stanovený ve své vzdělávací koncepci. Vytváříme stále lepší podmínky v hlavní i doplňkové činnosti. Otevřeli jsme nové učební obory - 23-51-E/01 Strojírenské práce, obory typu H - 36-67-H/01 Zedník, 39-41-H/01 Malíř a lakýrník. Pro školní rok 2014/2015 otevíráme počínaje 1. ročníkem nový učební obor 53-41-H/01 Ošetřovatel. Nadále budeme usilovat o rozšíření výuky v nových učebních i studijních oborech, především o čtyřletý maturitní obor v denním studiu.

Chceme prioritně zachovat odborné zaměření školy s cílem větší flexibility a uplatnitelnosti na trhu práce, tím udržet jeho úlohu v regionu, a také doufáme, že náš pohled se bude shodovat s přáními rodičů, žáků i zaměstnavatelských firem a podnikatelů.

3 Profil absolventa

Název školy	Střední odborné učiliště Valašské Klobouky		
Adresa	Brumovská 456, 766 01 Valašské Klobouky		
Zřizovatel	Zlínský kraj		
Název ŠVP	Kuchař ve stravovacích službách		
Platnost	od 1.9.2013	Dosažené vzdělání	Střední vzdělání s výučním listem
Vzdělávací program	RVP 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby	Délka studia v letech:	3

PROFIL ABSOLVENTA

Název a adresa školy: Střední odborné učiliště Valašské Klobouky, Brumovská 456, Valašské Klobouky 76601

Zřizovatel: Zlínský kraj

Název ŠVP: Kuchař ve stravovacích službách

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

Datum platnosti od: 1.9.2013

Dosažený stupeň vzdělání: Střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma studia: 3leté denní studium

Školní vzdělávací program je určen pro dívky a hochy

Datum platnosti od: 1. 9. 2013

Pracovní uplatnění absolventa

Kuchař ve stravovacích službách disponuje kompetencemi pro činnost v provozovnách veřejného stravování na úseku výroby a odbytu pokrmů. Ovládá způsoby přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, zhotovuje pokrmy teplé, studené kuchyně a připravuje jednoduché moučníky, kontroluje kvalitu provedené práce a esteticky pokrm upravuje. Umí správně uchovávat pokrmy.

Kuchař ve stravovacích službách se uplatní při výkonu povolání ve veřejném i účelovém stravování v pozici zaměstnance ve středně velkých i malých provozech, popř. v samostatném podnikání.

Výsledky vzdělávání:

Absolvent v oblasti výkonu profese:

- prakticky využívá poznatků o různých druzích surovin, používaných strojích a zařízeních, technologických postupech při zhotovování pokrmů
- vysvětlí předběžnou přípravu potravin rostlinného i živočišného původu
- popíše způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně
- orientuje se v recepturách teplých, studených i dietních pokrmů a použije vhodné technologické postupy
- normuje pokrmy a nápoje
- připraví jednoduché moučníky
- dbá na kvalitu připravovaných pokrmů, umí správně pokrmy uchovávat
- esteticky dohotovuje pokrm při expedici
- dbá na dodržování hygienických zásad při přípravě pokrmů
- dodržuje správné postupy přípravy pokrmů pro různé skupiny osob, které potřebují zvláštní výživu, vyjmenuje druhy diet a alternativní způsoby stravování
- vysvětlí technologickou využitelnost potravin a nápojů
- využívá znalostí na správný způsob skladování potravin a nápojů
- sestaví jednoduché menu podle gastronomických pravidel a pravidel racionální výživy

- používá technické a technologické zařízení v kuchyňském provozu a dbá na jejich údržbu, dodržuje bezpečnost práci při manipulaci s nimi
- dbá na estetiku při pracovních činnostech
- v souvislosti s ohledem na životní prostředí nakládá hospodárně s materiály, energiemi, vodou
- dodržuje příslušné právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, protipožární předpisy a hygienické předpisy a zásady, a zná nároky týkající se bezpečnosti a ochrany při práci či při případném pracovním úrazu
- používá osobní ochranné prostředky podle platných předpisů pro jednotlivé činnosti
- je připraven podílet se na vytváření bezpečného pracovního prostředí, dbá na správné používání pracovních nástrojů, pomůcek a technického vybavení odpovídajících bezpečnostním a protipožárním předpisům

Žák je veden tak, aby:

- znal své reálné odborné i osobnostní kvality, uměl konstruktivně zvažovat své možnosti v oblasti profese
- měl reálnou představu o kvalitě své práce, pracoval svědomitě a pečlivě, snažil se dosahovat co nejlepších výsledků a konstruktivně přistupovat k důvodné kritice a k odstraňování vzniklých nedostatků
- měl základní přehled o nabídce profesních míst, možnosti dalšího vzdělávání v regionu
- prezentoval vhodným způsobem výsledky své práce i dispozice k dalšímu profesnímu i osobnostnímu rozvoji
- uvažoval a jednal ekonomicky v osobním i pracovním životě, pracoval hospodárně a snažil se o loajálnost v pozici zaměstnance
- dodržoval zásady a předpisy bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a hygieně práce, znal pracovní rizika spojená s výkonem povolání
- rozvíjel estetické cítění a tvůrčí přístup ve svém oboru

Předpoklady absolventa pro další rozvoj v pracovním, občanském i osobním životě:

- čte s porozuměním odborné texty a čerpá z nich informace, dokáže využívat a používat i výpočetní techniku
- dovede se správně vyjadřovat v českém jazyce i cizím jazyce přiměřeně situaci každodenního a pracovního života
- má základní přehled v oblasti právního vědomí, dokáže se orientovat na trhu práce
- dovede numericky počítat, odhadovat výsledek, normovat
- objasní zásady udržitelného rozvoje a ochrany zdraví
- vyjmenuje zásady správné životosprávy, relaxace, regenerace duševních a fyzických sil
- dovede poskytnout první pomoc při úrazu
- dovede řešit běžné problémy, s nimiž se v životě setká, a hledat způsoby jejich řešení
- snaží se orientovat ve vývoji vztahu člověka a přírody a poučit se z problémů životního prostředí od minulosti až po současnost
- dokáže odpovědně jednat vůči přírodě a prostředí v každodenním životě a aktivně a kvalifikovaně se účastnit ochrany životního prostředí včetně zapojení se do veřejných diskusí a rozhodovacích procesů o využívání krajiny

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolvent:

- orientoval se v potřebných informacích a pracoval s nimi uvážlivě
- byl schopen používat prostředky informační a komunikační technologie ke komunikaci, pro získávání a zpracování informací ve všech oblastech, zejména v pracovním a osobním životě
- jednal hospodárně, vážil si hodnoty lidské práce a jejích výsledků, pečoval o společný majetek
- komunikoval slušně a odpovědně, včetně života občanského
- pociťoval zodpovědnost za vlastní zdraví, usiloval o zdravý životní styl a zdokonalování své tělesné zdatnosti
- učil se tvořivě zasahovat do prostředí, které ho obklopuje, vyrovnávat se s různými situacemi a problémy, umět pracovat v týmech, být schopen vykonávat povolání a pracovní činnosti, pro které byl připravován
- uplatňoval principy udržitelného způsobu života v občanském a pracovním jednání (odpovědně a ekonomicky nakládá s přírodními zdroji a odpady v souladu se strategií udržitelného rozvoje, minimalizuje negativní vlivy na prostředí)

Způsob ukončení a potvrzení dosaženého vzdělání, stupeň dosaženého vzdělání

Vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou ve 3. ročníku, která se skládá z písemné zkoušky, praktické zkoušky z odborného výcviku (obsahuje přípravu pokrmů včetně normování a prezentace hotového pokrmu) a ústní zkoušky. Závěrečná ústní zkouška se provádí z učiva odborných předmětů: Technologie, Potraviny a výživa, Stolničení a Provoz a zařízení. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy. Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list. Stupněm vzdělání je střední vzdělání s výučním listem.

Kompetence absolventa

Klíčové kompetence

- **Kompetence k učení**
 - ovládat práci s textem, umí vyhledávat a zpracovávat informace
 - ovládat adekvátní techniku učení, umět se vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
 - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků učení od jiných lidí
 - je schopen efektivně se učit
 - využívat ke svému učení různé informační zdroje, včetně zkušeností svých i jiných lidí
 - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání
- **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
 - volit vhodné prostředky a způsoby (pomůcky, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
 - spolupracovat při řešení problému s jinými lidmi (týmové řešení)
- **Komunikační kompetence**
 - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat při oficiálním jednání (např. při jednání se zaměstnavatelem, na úřadech, apod.)
 - naslouchat pozorně druhým, tzn. vyjadřovat se přiměřeně tématu diskuse
 - formulovat své myšlenky srozumitelně
 - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
 - zpracovávat věcně správně a srozumitelně náročné texty na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti (žádosti a podání na instituce, zaměstnavatelům apod., strukturovaný životopis, vyplňovat formuláře aj.)
- **Personální a sociální kompetence**
 - učit se být finančně gramotný
 - stanovovat si cíle a priority podle své zájmové a pracovní orientace a životních podmínek
 - posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
 - ověřovat si získané poznatky, zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
 - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
 - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
 - mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislosti
 - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům a diskriminaci
 - přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly

- **Občanské kompetence a kulturní povědomí**
 - jednat odpovědně a samostatně nejen ve vlastním, ale i ve veřejném zájmu
 - jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie
 - dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika) a oprostít se od nesnášenlivosti, xenofobie a diskriminace
 - zajímá se o politické a společenské dění u nás a ve světě
 - uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých
 - uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu
 - chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje
 - podporuje hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury
 - uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních
 - jednat odpovědně a samostatně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
- **Kompetence k pracovnímu uplatnění**
 - mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru
 - mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobit se měnícím se pracovním podmínkám
 - umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání
 - 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
 - znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků
 - vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli
- **Matematické kompetence**
 - používat pojmy kvantifikujícího charakteru
 - správně používat a převádět běžné jednotky
 - provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy
 - číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)
 - aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích
 - rozpoznat základní tvary předmětů a jejich vzájemnou polohu v rovině i prostoru
- **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi**
 - uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní
 - pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií
 - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet
 - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
 - komunikovat elektronickou poštou
 - učit se používat nové aplikace
 - pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením

Odborné kompetence

- Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii

- skladovali suroviny a nápoje v souladu s požadavky na jejich uskladnění a na hygienu
- dodržovali příslušné právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, protipožární předpisy
- prováděli úklid a čištění skladovacích prostor
- Nová profilová kompetence
- dodržovali osobní hygienu a hygienu práce v průběhu pracovních činností
- dodržovali osobní hygienu a hygienu práce v průběhu pracovních činností
- prováděli úklid a čištění zařízení a prostor pro výrobu pokrmů a dodržovali sanitační řád
- **Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů**
 - připravovali teplé nápoje
 - pomáhali při přípravě pokrmů
 - připravovali vybrané studené pokrmy
 - pomáhali při přípravě pokrmů
 - připravovali teplé pokrmy a přílohy
 - pomáhali při přípravě pokrmů
 - udržovali a zabezpečovali použitý inventář
 - dodržovali posloupnost prací a časový harmonogram
 - čistili, udržovali a zabezpečovali inventář po jeho použití
 - používali a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu
- **Vykonávat práce spojené s provozem ubytovacího zařízení a poskytováním služeb hostům**
 - vykonávali drobnou údržbu inventáře a zařízení
 - vykonávali drobnou údržbu inventáře a zařízení
 - obstarávali drobné pochůzky podle požadavku hosta, péči o domácí zvíře hosta apod.
- **Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci**
 - chápali 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
 - 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
 - chápali 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
 - znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
 - byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a snažili se poskytnout první pomoc
 - 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)
- **Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb**
 - chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
 - dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana)
 - chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku

- dodržovali stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
- **Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje**
 - efektivně hospodařili se svými finančními prostředky
 - znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení
 - 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
 - nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí

4 Charakteristika ŠVP

Název školy	Střední odborné učiliště Valašské Klobouky		
Adresa	Brumovská 456, 766 01 Valašské Klobouky		
Název ŠVP	Kuchař ve stravovacích službách		
Platnost	od 1.9.2013	Dosažené vzdělání	Střední vzdělání s výučním listem
Vzdělávací program	RVP 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby	Délka studia v letech:	3

Charakteristika vzdělávacího programu

Název a adresa školy: Střední odborné učiliště Valašské Klobouky, Brumovská 456, Valašské Klobouky 76601

Zřizovatel: Zlínský kraj

Název ŠVP: Kuchař ve stravovacích službách

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

Datum platnosti od: 1.9.2013

Dosažený stupeň vzdělání: Střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma studia: 3leté denní studium

Školní vzdělávací program je určen pro hochy i dívky

Základní pojetí a cíle vzdělávacího programu

Kuchař ve stravovacích službách je určen pro profesní přípravu kvalifikovaných pracovníků, uplatnitelných na trhu práce, schopných reagovat na měnící se potřeby trhu práce a připravených i k samostatné podnikatelské činnosti.

Učební obor je náročný na manuální i intelektové dovednosti žáků při uplatnění tvořivého logického myšlení a estetického vnímání. Vyučující žáky vedou k trpělivé a soustavné práci a usilují o to, aby si žáci vytvořili kladný vztah ke zvolenému oboru a získali správné pracovní návyky.

Hlavním cílem vzdělávacího programu je připravit žáky tak, aby dosáhli takového stupně odborných znalostí a dovedností, aby byli schopni samostatně a iniciativně řešit praktické úkoly při dodržování všech technologických postupů, norem a pravidel bezpečnosti a ochrany zdraví při práci. Obsah odborných předmětů je koordinován s odborným výcvikem. Cílem odborného výcviku je praktické osvojení dovedností a jejich aplikace zvláště k ekologickému chování, ke slušnému chování, a k předpisům o bezpečnosti práce.

Realizace klíčových kompetencí

Klíčové kompetence budou rozvíjeny následujícími způsoby:

- výukou teoretických předmětů jak všeobecně vzdělávacích tak odborných
- výukou v odborném výcviku
- školními exkurzemi
- sportovními a turistickými kurzy
- kulturními akcemi
- účastí v odborných oborových soutěžích

Realizace průřezových témat

V rámci jednotlivých předmětů budou začleněna průřezová témata typická pro daný předmět.

Detailní zapracování je součástí tematického plánu vyučujícího daného předmětu.

Jedná se o tato průřezová témata:

1. **Občan v demokratické společnosti**
2. **Člověk a životní prostředí**
3. **Člověk a svět práce**
4. **Informační a komunikační technologie**

Téma **Občan v demokratické společnosti** napomáhá rozvoji sociálních kompetencí žáků. Zejména v prvním ročníku se zařazují témata k pochopení postavení člověka ve společnosti, formování postojů žáků, aby byli schopni vytvořit dobrý třídní kolektiv, dovedli se navzájem respektovat a pomáhat si – besedy o historii města a regionu, hry zaměřené na vzájemné poznávání se a stmelování kolektivu. Další oblastí je formování názorů mladých lidí a orientace na správné hodnoty života – besedy a přednášky o nebezpečí návykových látek, nebezpečí šikany, o pěstování zdravého životního stylu. Velký význam má jednotný přístup všech pedagogů k chování žáků. Žáci i pedagogové jsou si vědomi, že všichni vytváří image školy zvláště ve vztahu k veřejnosti. Do této oblasti spadá i vytypování problémových žáků, kteří narušují kolektiv a řešení těchto situací ve spolupráci s výchovným poradcem.

Téma **Člověk a životní prostředí** vede k pochopení významu přírody a správného chování člověka v přírodě. Toto téma se dobře začleňuje do odborného učiva, kde se klade důraz na pochopení závislosti člověka na přírodních surovinách, správném hospodaření s výrobky, na odpovědnosti člověka za zachování udržitelného rozvoje společnosti. Formou rozhovorů, besed si žáci uvědomují souvislost různých činností člověka s životním prostředím.

Téma **Člověk a svět práce** je vhodně realizováno v motivačních metodách, kdy je v žácích formován dobrý vztah ke zvolenému oboru. Seznamují se s náročností oboru, učitelé vzbuzují v žácích touhu po uplatnění a odborném růstu, učí je řešit problémové situace. Ve třetím ročníku jsou zařazeny exkurze na úřad práce a procvičovány dovednosti, které mohou žákům pomoci při hledání zaměstnání – sepsání žádosti o místo, sepsání životopisu, vyhledávání nabídek, nácvik rozhovorů a další.

Realizace tématu **Informační a komunikační technologie** spočívá ve zdokonalování schopností žáků pracovat s různými prostředky informačních a komunikačních technologií. Výuka předmětů IKT je rozložena do tří ročníků. Nejdříve je zařazeno ovládání základní softwaru a osvojení si dovedností při práci s internetem. V dalších ročnících jsou tyto dovednosti dále rozvíjeny a propojovány s dalšími předměty. Podle kapacitních možností mohou odbornou učebnu využívat i učitelé jiných předmětů.

Organizace výuky

Výuka je organizována jako organizována jako tříleté denní vzdělávání. V každém ročníku probíhá vždy dva dny teoretické výuky a tři dny odborného výcviku v rozsahu stanoveném učebním plánem. Teoretická výuka probíhá v hlavní budově školy (Brumovská 456) v kmenových nebo specializovaných třídách dle daného předmětu a jeho potřeb. Teoretická výuka začíná v 7,50 hodin.

Výuka tělesné výchovy probíhá v tělocvičně školy.

Odborný výcvik je realizován ve školní kuchyni školy, ve školní jídelně Gymnázia ve Valašských Kloboukách a na smluvních pracovištích u právnických a fyzických osob.

Smluvní zajištění praktického vyučování žáků oboru Kuchař ve stravovacích službách je realizováno v souladu s ustanovením § 65 školského zákona v podnikové sféře u právnických a fyzických osob na základě smlouvy o výuce.

Za organizaci odborného výcviku na školních i smluvních pracovištích odpovídá vedoucí učitel odborného výcviku.

Metody a formy výuky jsou voleny s ohledem na obsah konkrétního učiva a výsledků vzdělávání, kterého se má dosáhnout. Učitelé volí metody podle svých potřeb a zkušeností 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 osobní zodpovědnost a samostatnost, schopnost kooperace a týmové spolupráce se záměrem odpovídajícího sebehodnocení a poznávání svých možností a ovlivňování žákovských postojů - samostatné práce žáků, skupinové práce, brainstorming, referáty, prezentace písemné, ústní a jiné, společné hodnocení, analýza výsledků.

Důležitou složkou teoretické výuky je používání vytvořených výukových programů, názorných pomůcek v různé formě, které žákovi usnadňují pochopení učiva, jako vzorky, nástěnné obrazy, zvukové nahrávky, instruktážní a výukové video, CD, exkurze. K procvičování učiva se využívají různé formy ústních, písemných a praktických cvičení, soutěže, stimulační metody, 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 prezenčních 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. Žáci jsou vedeni k odpovědnosti za plnění úkolů a kvalitu vykonané práce jednotlivce i kolektivu. Používané metody

rozvíjí komunikační dovednosti, estetické cítění, upevňování pracovních návyků. Metody odborného výcviku jsou doplněny o návštěvy odborných pracovišť, exkurze a kurzy.

Plán exkurzí a veletrhů, kurzy:

Plán exkurzí a veletrhů, kurzy:

Exkurze mlýn Slopné

Veletrh Brno Salima

Pekárna Lipina, Slavičín

Pivovar - Janáček Uherský Brod, Slavičín - Hrádek

Úpravna vody Štítná nad Vláří

Exkurze do prodejen potravin - masna, market

Centrum Veronica Hostětín – moštárna, sušení ovoce

Exkurze do masokombinátu – Elva Slavičín

Exkurze do výroby studené kuchyně – Bojkovice

Exkurze do výroby těstovin – Slavičín - Divnice

Barmanský kurz - 3. ročník dle zájmu žáků

Kurz pečení perníků - 2. ročníky

Hodnocení žáků

Pro hodnocení a ověřování zvládnutého učiva slouží různé formy hodnocení - ústní projev, písemné práce, testy, referáty, samostatné práce, skupinové práce a je zohledněn přístup žáka k řešení jednotlivých úloh a procvičování, sleduje průběžně výkon žáka, jeho aktivity při vyučování a připravenost na vyučování.

Dosažené výsledky jsou hodnoceny známkou.

Prospěch žáka v průběhu klasifikačního období se posuzuje podle těchto hledisek:

- ucelenost, přesnost a trvalost osvojení požadovaných poznatků,
- kvalita a rozsah získaných dovedností,
- schopnost uplatňovat osvojené poznatky a dovednosti,
- samostatnost při řešení teoretických a praktických úkolů, samostatnost a tvořivost.

Kritéria hodnocení:

V SOU v učebních oborech typu E se výchovně vzdělávací výsledky klasifikují podle této stupnice:

Stupeň 1 – (výborný)

Žák má přesnosti a úplnosti požadovaných poznatků, faktů a pojmů a ve vztazích mezi nimi nepodstatné mezery. Při vykonávání požadovaných rozumových činností a motorických činností projevuje někdy nepatrné nepřesnosti. Podstatnější chyby a nepřesnosti dovede za pomoci učitele korigovat. Osvojené poznatky a dovednosti aplikuje při řešení teoretických a praktických úkolů někdy s menšími chybami. Uplatňuje poznatky a provádí hodnocení jevů a zákonitostí podle podnětů učitelů. Jeho myšlení je vcelku správné, ale pomalejší. Ústní a písemný projev je poměrně správný a výstižný, grafický projev je úhledný a úpravný. Kvalita výsledků jeho činnosti je občas narušena nedostatky. Žák je schopen samostatně pracovat po předběžném návodu učitele.

Stupeň 2 (chvalitebný)

Žák má v přesnosti a úplnosti požadovaných poznatků, faktů, pojmů a ve vztazích mezi nimi ojediněle podstatnější mezery. Při vykonávání požadovaných rozumových a motorických činností projevuje nepřesnosti, které dovede za pomoci učitele korigovat. Osvojené poznatky a dovednosti aplikuje při řešení teoretických a praktických úkolů s menšími chybami. Při využívání poznatků pro výklad a hodnocení jevů je méně samostatný a potřebuje vedení učitelem. Jeho myšlení vykazuje drobné nepřesnosti. Ústní a písemný projev má zpravidla nedostatky ve správnosti a přesnosti, grafický projev je méně estetický, úpravný a úhledný. Kvalita výsledků jeho činnosti je narušena nedostatky. Žák je schopen samostatně pracovat po předběžném návodu učitele s menšími obtížemi.

Stupeň 3 (dobrý)

Žák má v přesnosti, úplnosti požadovaných poznatků, faktů, pojmů a ve vztazích mezi nimi závažné mezery. Při vykonávání požadovaných rozumových a motorických činností projevuje časté nepřesnosti. Pro výklad a hodnocení jevů dovede své vědomosti uplatnit omezeně a jen za pomoci učitele. Někdy projevuje i větší nedostatky v myšlení. Rovněž ústní a písemný projev je méně estetický. Kvalita výsledků jeho činnosti je narušena značnými nedostatky. Žák je schopen samostatně pracovat pod občasným dohledem učitele.

Stupeň 4 (dostatečný)

Žák má v přesnosti a úplnosti požadovaných poznatků, faktů, pojmů a ve vztazích mezi nimi četné a velmi závažné mezery. Při vykonávání rozumových a motorických činností projevuje četné a značné nepřesnosti. Pro výklad a hodnocení jevů dovede své vědomosti uplatnit velmi omezeně a jen za stálé pomoci učitele. Má často větší nedostatky v myšlení. Rovněž ústní a písemný projev je velmi slabý, grafický projev není estetický. Kvalita výsledků jeho činnosti je narušena velmi značnými nedostatky. Žák je schopen pracovat pouze pod trvalým dohledem učitele.

Stupeň 5 (nedostatečný)

Žák si předepsané učivo neosvojil. Má trvale podstatné nedostatky ve vykonávání požadovaných rozumových a motorických činností. Mezerovitě a nepřesně osvojení vědomostí a dovedností nestačí na řešení teoretických a praktických úkolů. Při výkladu a hodnocení jevů nedovede své vědomosti uplatnit ani s pomocí učitele. Má trvale velmi značné nedostatky v myšlení. Jeho projev ústní i písemný je naprosto nevyhovující. Rovněž grafický projev je na velmi nízké úrovni. Žák není schopen uspokojivě pracovat ani pod trvalým dohledem učitele.

Klasifikace ve vyučování odborného výcviku

Při klasifikaci v předmětech uvedených s převahou praktického zaměření v souladu s požadavky učebních osnov se hodnotí:

- vztah k práci, k pracovnímu kolektivu a k praktickým činnostem,

- osvojení praktických dovedností a návyků, zvládnutí účelných způsobů práce,
- využití získaných teoretických vědomostí v praktických činnostech,
- aktivita, samostatnost, tvořivost, iniciativa v praktických činnostech,
- kvalita výsledků činnosti,
- organizace vlastní práce a pracoviště, udržování pořádku na pracovišti,
- dodržování předpisů o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci a péče o životní prostředí,
- hospodárné využívání surovin, materiálů, energie, překonávání překážek v práci,
- obsluha zařízení a pomůcek, nástrojů, nářadí a měřidel.

Výchovně vzdělávací výsledky se klasifikují podle těchto kritérií:

Stupeň 1 (výborný)

Žák soustavně projevuje kladný vztah k práci, k pracovnímu kolektivu a k praktickým činnostem. Pohotově, samostatně a tvořivě využívá získané teoretické poznatky při praktické činnosti. Praktické činnosti vykonává pohotově, samostatně uplatňuje získané dovednosti a návyky. Bezpečně ovládá postupy a způsoby práce, dopouští se jen menších chyb, výsledky jeho práce jsou bez závažnějších nedostatků. Účelně si organizuje vlastní práci, udržuje pracoviště v pořádku. Uvědoměle dodržuje předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci a aktivně se stará o životní prostředí. Hospodárně využívá suroviny, materiál, energii. Vzorně obsluhuje a udržuje pomůcky, nástroje, nářadí a měřidla. Aktivně překonává vyskytující se překážky.

Stupeň 2 (chvalitebný)

Žák projevuje kladný vztah k práci, k pracovnímu kolektivu a k praktickým činnostem. Samostatně, ale méně tvořivě a s menší jistotou využívá získané teoretické poznatky při praktické činnosti. Praktické činnosti vykonává samostatně, v postupech a způsobech práce se nevyskytují podstatné chyby. Výsledky jeho práce mají drobné nedostatky. Účelně si organizuje vlastní práci, pracoviště udržuje v pořádku. Uvědoměle dodržuje předpisy o bezpečnosti práce a ochraně zdraví při práci a stará se o životní prostředí. Při hospodárném využívání surovin, materiálů a energie se dopouští malých chyb. Pomůcky, nástroje, nářadí a měřidla obsluhuje a udržuje s drobnými nedostatky. Překážky v práci překonává s občasnou pomocí učitele OV.

Stupeň 3 (dobrý)

Žák projevuje vztah k práci, k pracovnímu kolektivu a praktickým činnostem s menšími výkyvy. Za pomoci učitele uplatňuje získané teoretické poznatky při praktické činnosti. V praktických činnostech se dopouští chyb a při postupech a způsobech práce potřebuje občasnou pomoc učitele. Výsledky práce mají nedostatky. Vlastní práci organizuje méně účelně, udržuje pracoviště v pořádku. Dodržuje předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci a v malé míře přispívá k tvorbě a ochraně životního prostředí. Na podněty učitele OV je schopen hospodárně využívat suroviny, materiály a energii. K údržbě přístrojů, nářadí a měřidel musí být částečně podněcován. Překážky v práci překonává jen s častou pomocí učitele OV.

Stupeň 4 (dostatečný)

Žák pracuje bez zájmu a vztahu k práci, k pracovnímu kolektivu a praktickým činnostem. Získané teoretické poznatky dovede využít při praktické činnosti jen za soustavné pomoci učitele. V praktických činnostech, dovednostech a návycích se dopouští větších chyb. Při volbě postupů a způsobů práce potřebuje soustavnou pomoc učitele OV. Ve výsledcích práce má závažné nedostatky. Práci dovede organizovat za soustavné pomoci učitele OV, méně dbá o pořádek na pracovišti. Porušuje zásady hospodárnosti využívání surovin, materiálů a energie. V obsluze a údržbě pomůcek, přístrojů, nářadí a měřidel se dopouští závažných nedostatků. Překážky v práci překonává jen s pomoci učitele OV.

Stupeň 5 (nedostatečný)

Žák neprojevuje zájem o práci a vztah k ní, ani k pracovnímu kolektivu a k praktickým činnostem. Nedokáže ani s pomocí učitele OV uplatnit získané teoretické poznatky při praktické činnosti. V praktických činnostech, dovednostech a návycích má podstatné nedostatky. Nedokáže postupovat při práci ani s pomocí učitele. Výsledky jeho práce jsou nedokončené, neúplné, nepřesné, nedosahující předepsané kvality. Práci na pracovišti si nedokáže zorganizovat, nedbá na pořádek na pracovišti. Neovládá předpisy o ochraně zdraví při práci a nedbá na ochranu životního prostředí. Nevyužívá hospodárně surovin, materiálů a energie. V obsluze a údržbě pomůcek, přístrojů a měřidel se dopouští závažných nedostatků.

Zkouška k doplnění podkladů pro hodnocení

V případě, že vyučující má z důvodu absence podkladů pro jeho hodnocení, bude žák konat „Zkoušku k doplnění podkladů pro hodnocení“

Konkrétní pravidla: jestliže žák neabsolvoval písemně ani žádné jiné formy prokázání znalostí probraných tematických celků a jeho absence činí 35% z odůvodněných hodin za příslušné pololetí, může ředitel školy nařídít „Zkoušku...“

V odůvodněných případech (dlouhodobá absence z důvodu úrazu, závažného onemocnění) lze žáka klasifikovat i při absenci převyšující 35 %.

Stupně hodnocení chování

Kritéria pro jednotlivé stupně klasifikace chování jsou následující:

Stupeň 1 (velmi dobré)

Žák uvědoměle dodržuje pravidla chování a ustanovení školního řádu. Méně závažných přestupků se dopouští ojediněle. Žák je však přístupný výchovnému působení a snaží se své chyby napravit.

Stupeň 2 (uspokojivé)

Chování žáka je v rozporu s pravidly chování a s ustanoveními školního řádu. Žák se dopustí závažného přestupku proti pravidlům slušného chování nebo vnitřního řádu školy; nebo se opakovaně dopouští méně závažných přestupků. Zpravidla se přes důtku třídního učitele dopouští dalších přestupků, narušuje výchovně vzdělávací činnost školy. Ohrožuje bezpečnost a zdraví svoje nebo jiných osob, má neomluvenou absenci v rozsahu 7 - 15 vyučovacích hodin.

Stupeň 3 (neuspokojivé)

Chování žáka ve škole je v příkrém rozporu s pravidly slušného chování. Dopustí se takových závažných přestupků proti školnímu řádu nebo provinění, že je jimi vážně ohrožena výchova nebo bezpečnost a zdraví jiných osob. Záměrně narušuje hrubým způsobem výchovně vzdělávací činnost školy. Zpravidla se před důtkou ředitele školy dopouští dalších přestupků, má neomluvenou absenci v rozsahu 16 - 25 vyučovacích hodin.

V odborném výcviku se hodnotí také vztah k práci, k pracovnímu kolektivu a k pracovním činnostem, osvojení si praktických dovedností a návyků, využití získaných teoretických vědomostí v praktických činnostech, aktivita, samostatnost, tvořivost, iniciativa.

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

Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

Do skupiny žáků se speciálními vzdělávacími potřebami řadíme žáky s tělesným, mentálním, zrakovým nebo sluchovým postižením, žáky s vadami řeči, žáky s autismem, vývojovými poruchami učení nebo chování a žáky se souběžným postižením více vadami.

Vzdělávání a integrace žáků se speciálními vzdělávacími potřebami Vzdělávání žáků podle ŠVP probíhá v souladu se Školským zákonem č. 561/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů a podle vyhlášky MŠMT č. 73/2005 Sb., o vzdělávání dětí, žáků a studentů se speciálními vzdělávacími potřebami a dětí, žáků a studentů mimořádně nadaných. Záměrem školy je zpřístupnit vzdělávání co nejširšímu spektru žáků, a proto je ŠVP přizpůsoben také žákům se speciálními potřebami tj. žákům se specifickými poruchami učení a chování. Jedná se především o tyto specifické poruchy učení:

dyslexie - porucha, projevující se neschopností naučit se běžně číst používanými výukovými metodami

dysgrafie - projevuje se výraznými obtížemi osvojování psaní

dysortografie - nápadné pravopisné chyby, chybí cit pro jazyk

dyskalkulie - porucha matematických schopností operovat s číselnými symboly

Pedagogové používají k těmto žákům individuální přístup a metody doporučené pedagogicko-psychologickou poradnou. Podobný přístup máme i k žákům s vývojovými poruchami chování, především s poruchami pozornosti spojenými s hyperaktivitou (ADHD). Dále vyučujeme žáky se zdravotním znevýhodněním, žáky s poruchami zraku, sluchu i žáky ohroženy sociálně patologickými jevy. Žáci nejsou vystavováni neočekávaným úkolům a časovým tlakům. Úlohy jsou jim vhodně zadávány, mohou používat kompenzační pomůcky, žákům je poskytnut delší časový interval na zpracování daného úkolu. Při klasifikaci nevycházíme z prostého počtu chyb, ale z počtů jevů, které žák zvládl.

Žáci předkládají při zahájení studia aktuální zprávu příslušné pedagogicko-psychologické poradny, která stanovila konečnou diagnózu. Třídní učitelé informují ostatní učitele o potřebách žáků se ŠVP ve svých třídách.

Škola spolupracuje s Pedagogicko-psychologickými poradnami ve Zlíně a ve Vsetíně.

Práce se žáky se sociálním znevýhodněním spočívá především v jejich motivaci ke studiu vůbec a ve volbě vhodného výchovného postupu. Při začleňování do vzdělávacího procesu pomáhá škola těmto žákům prostřednictvím individuální práce a poradenské práce s rodinou.

Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

Mezi žáky se speciálními vzdělávacími potřebami jsou zařazeni, ve smyslu školského zákona č. 561/2004 Sb. o předškolním,

základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání

§16, §17, žáci se zdravotním postižením, zdravotním nebo sociálním znevýhodněním.

1. Vzdělávání žáků se zdravotním postižením

Zdravotním postižením je míněno mentální, tělesné, zrakové nebo sluchové postižení, vady řeči, souběžné postižení více vadami, autismus a vývojové poruchy učení a chování.

Vzdělávání žáků s tělesným postižením

Pro vzdělávání těchto žáků škola využívá tyto postupy:

- bezbariérový přístup do školy a ve škole,
- individuální přístup k žákům,
- vzdělávání dle individuálního vzdělávacího plánu,
- kompenzační pomůcky – počítače, výukové texty v počítačové podobě,
- spolupráce se školními poradenskými zařízeními.

Vzdělávání žáků s lehkým mentálním postižením

Pro vzdělávání těchto žáků škola využívá tyto postupy:

- pomoc asistenta pedagoga,
- individuální přístup k žákům,
- vhodné vyučovací metody,
- vzdělávání dle individuálního vzdělávacího plánu,
- spolupráce se školními poradenskými zařízeními

Vzdělávání žáků s autismem

Pro vzdělávání těchto žáků škola využívá tyto postupy:

- spolupráce se školními poradenskými zařízeními,
- malý kolektiv žáků – individuální péče,
- vhodné vyučovací metody.

Vzdělávání žáků se specifickými vývojovými poruchami učení

Pro vzdělávání těchto žáků škola využívá tyto postupy:

- spolupráce se školskými poradenskými zařízeními,
- malý kolektiv žáků – individuální péče,
- vhodné individuální tempo učení,
- speciální formy zkoušení,
- kompenzační pomůcky.

Vzdělávání žáků se zdravotním znevýhodněním

Zdravotním znevýhodněním se rozumí dlouhodobá nemoc, zdravotní oslabení nebo lehčí zdravotní poruchy vedoucí k poruchám učení a chování. Při práci s těmito žáky se uplatňují následující postupy:

- poradenskými zařízeními, odborným lékařem,
- vzdělávání podle individuálního vzdělávacího plánu,
- úzká spolupráce školy a rodiny,
- malý kolektiv žáků – individuální péče,
- zapůjčení učebnic a dalšího studijního materiálu,
- individuální konzultace s učiteli.

Vzdělávání žáků se sociálním znevýhodněním

Mezi žáky se sociálním znevýhodněním se zařazují žáci ohrožení sociálně patologickými jevy, žáci z rodinného prostředí s nízkým sociálně kulturním postavením nebo z rodin imigrantů a azylových. Pro úspěšné vzdělávání těchto žáků škola využívá následující postupy:

- spolupráce se školskými poradenskými zařízeními,
- přiměřená tolerance v jednotlivých předmětech,
- individuální přístup k žákům,
- úzká spolupráce školy (výchovného poradce, třídního učitele, vychovatelů) s rodinou,
- zapůjčení učebnic a dalšího studijního materiálu,
- speciální technické, materiální vybavení (zrakově postižení žáci)

Vzdělávání mimořádně nadaných žáků

- se řídí platnými právními vyhláškami.

V oborech vzdělání s výučním listem se setkáváme také s žáky, kteří mají mimořádné nadání pro obor a zájem o obor. Tyto žáky je třeba podchytit a individuálně s nimi pracovat. Často se jedná o žáky, kteří podávají mimořádné výkony v určitých oblastech vzdělávání, projevují vysokou motivaci a jsou i kreativní. Tito žáci ale mohou mít zároveň řadu problémů při zvládnutí studia i v sociálních vztazích – zatímco v činnostech, pro které mají mimořádné nadání nebo o které mají velký zájem a vykazují vynikající výsledky (např. v odborném výcviku a v odborných teoretických předmětech), mohou v jiných činnostech nebo vzdělávacích oblastech prokazovat průměrné nebo slabé výsledky (např. cizí jazyk, český jazyk a literatura). Příčiny mohou být různé: žáci podceňují procvičování a opakování učiva v oblastech vzdělání, které jim nejsou blízké, a o kterém si myslí, že jej nebudou v praxi potřebovat; dávají přednost vlastnímu, rychlejšímu tempu, v oblastech odborných, které je zajímají. Tito žáci mohou mít řadu problémů v sociálně komunikační oblasti.

Vedení školy bude klást důraz na spolupráci učitelů, kteří mimořádně nadané žáky vyučují. Zaměřte se na to, aby mimořádně nadaní žáci byli vhodným způsobem zapojováni do skupinové výuky a týmové práce, aby byli vedeni k co nejlepšímu výkonu i v předmětech, které nejsou jejich oblíbené. Na druhé straně budou v oblastech, ve kterých jsou vynikající, používány metody a postupy, které umožní jít žákům vyšším tempem k zvládnutí stanovených manuálních a intelektových dovedností profese využitím např. samostudia, projektového a problémového vyučování apod.

Výchovná poradkyně vede a pravidelně aktualizuje evidenci těchto žáků, spolupracuje s ostatními pedagogy a rodiči žáků na řešení vzniklých problémů.

- spolupráce se školskými

Podpůrná opatření ve vzdělávání (platnost od 1.9.2017)

Za žáky se speciálními vzdělávacími potřebami jsou považováni žáci, kteří k naplnění svých vzdělávacích možností nebo k uplatnění a užívání svých práv na vzdělávání na rovnoprávném základě s ostatními potřebují poskytnutí podpůrných opatření. Tito žáci mají právo na bezplatné poskytování podpůrných opatření z výčtu uvedeného v § 16 školského zákona. Podpůrná opatření realizuje škola.

Jedná se o žáky, kteří mají zdravotní postižení: mentální, tělesné, zrakové, sluchové, narušení komunikační schopnosti, poruchu autistického spektra nebo mají kombinaci různých postižení. Žáci dlouhodobě nemocní, žáci s psychickým onemocněním, žáci s poruchami učení, poruchami chování. Žáci z velmi nepodnětného sociálního

prostředí, žijící v tzv. vyloučených lokalitách, žáci v rodinách, které se potřebám dětí nechtějí nebo nemohou věnovat, žáci z rodin s dlouhodobě či závažně narušenými vztahy, žáci umístění v zařízeních sociální ochrany nebo školských zařízeních pro výkon ústavní či ochranné péče. Žáci s odlišným mateřským jazykem, žáci z rodin imigrantů a azylantů.

Pedagogickým pracovníkem, který odpovídá za spolupráci se školským poradenským zařízením v souvislosti s doporučením podpůrných opatření žákovi se speciálními vzdělávacími potřebami, je výchovný poradce.

Podpůrná opatření se podle organizační, pedagogické a finanční náročnosti člení do pěti stupňů. Podpůrná opatření 1. stupně poskytuje škola a jejím účelem je upozornit na nutnost individuálního přístupu k žákovi. Podpůrná opatření 2. 5. stupně může škola uplatnit pouze s doporučením školského poradenského zařízení a s informovaným souhlasem zletilého žáka nebo zákonného zástupce žáka. Začlenění podpůrných opatření do jednotlivých stupňů stanoví Příloha č. 1 vyhlášky č. 27/2016 Sb. Různé druhy nebo stupně podpůrných opatření lze kombinovat za podmínek daných ŠZ a vyhláškou.

Poskytování podpůrných opatření žákům naší školy spočívají zejména v:

- poradenské pomoci školy,
- úpravě organizace, obsahu, hodnocení, forem a metod vzdělávání,
- použití kompenzačních pomůcek, speciálních učebnic a speciálních učebních pomůcek,
- úpravě očekávaných výstupů vzdělávání,
- vzdělávání podle individuálního vzdělávacího plánu,
- využití asistenta pedagoga,
- poskytování vzdělávání v prostorách stavebně nebo technicky upravených.

Podpůrná opatření prvního stupně

Podpůrná opatření prvního stupně uplatní škola i bez doporučení školského poradenského zařízení v případě mírných obtíží ve vzdělávání žáka (např. pomalejší tempo práce, drobné obtíže ve čtení, psaní, počítání, problémy se zapomením, drobné obtíže v koncentraci pozornosti, problémy s chováním atd.). Budou spočívat v úpravě metod, organizaci a hodnocení vzdělávání a budou poskytována žákovi, u kterého se projeví potřeba úprav ve vzdělávání a zapojení v kolektivu. Pokud by k naplnění vzdělávacích potřeb žáka nepostačovalo poskytování podpůrných opatření prvního stupně, doporučí škola žákovi využití poradenské pomoci školského poradenského zařízení za účelem posouzení jeho speciálních vzdělávacích potřeb.

Východiskem pro nastavování podpory je pak především pozorování žáka v hodině, rozhovor se žákem či zákonným zástupcem žáka, ústní prověřování znalostí a dovedností, písemné zkoušky, didaktické testy, portfolio žákovských prací, reflexe rozboru výsledků žákovy práce a hodnocení, analýza domácí přípravy žáka a dosavadního pedagogického přístupu.

Škola zpracuje plán pedagogické podpory (PLPP) žáka (popis obtíží, speciální vzdělávací potřeby, podpůrná opatření prvního stupně).

S plánem pedagogické podpory seznámí škola žáka, zákonného zástupce žáka, všechny vyučující žáka a další pedagogické pracovníky podílející se na provádění tohoto plánu. Plán pedagogické podpory bude škola průběžně aktualizovat v souladu s vývojem speciálních vzdělávacích potřeb žáka. Poskytování podpůrných opatření prvního stupně bude škola průběžně vyhodnocovat. Nejpozději po 3 měsících od zahájení poskytování podpůrných opatření poskytovaných na základě plánu pedagogické podpory škola vyhodnotí, zda podpůrná opatření vedou k naplnění stanovených cílů. Škola doporučí – nedoporučí zákonnému zástupci žáka (zletilému žákovi) využití poradenské pomoci školského poradenského zařízení.

Plán pedagogické podpory (PLPP)

Podkladem pro zpracování PLPP pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními prvního stupně je školní vzdělávací program. PLPP sestavuje výchovný poradce, třídní učitel, učitelé konkrétních vyučovacích předmětů a ředitel. PLPP má písemnou podobu.

Před jeho zpracováním budou probíhat rozhovory s jednotlivými vyučujícími, s cílem stanovení např. metod práce s žákem, způsobů kontroly osvojení znalostí a dovedností. Výchovný poradce stanoví termín přípravy PLPP a organizuje společné schůzky s rodiči, pedagogy, vedením školy i žákem samotným a zapojení dalších subjektů. PLPP obsahuje údaje o žákovi, důvod proč je vytvářen, co je

plánováno s žákem dělat, stručný popis jeho obtíží, stanovení cílů PLPP, dále obsahuje metody výuky, organizaci výuky, hodnocení žáka, pomůcky. Obsahuje také podpůrná opatření, která se nevztahují bezprostředně k výuce, ale například k situaci v rodině, k aktuálnímu zdravotnímu stavu žáka. Plán je následně vyhodnocován.

Zodpovědné osoby:

Škola v oblasti poradenské činnosti využívá pomoc školského poradenského zařízení ŠPZ (pedagogicko-psychologická poradna PPP nebo speciální pedagogické centrum SPC). Výchovný poradce je pedagogickým pracovníkem, který je pověřen spoluprací se školským poradenským zařízením.

Specifikace podpůrných opatření

1. Poradenská pomoc školy

Výchovný poradce:

- podporuje žáky a pedagogické pracovníky,
- spolupracuje s třídními učiteli,
- komunikuje se zákonnými zástupci,
- komunikuje se školským poradenským zařízením.

Školní metodik prevence:

- pečuje o žáky s rizikovým chováním,
- zabezpečuje prevenci rizikového chování.

2. Organizace výuky

Ve vyučovací hodině se věnuje větší pozornost metodám výuky, struktuře vyučovacích hodin, přiměřenosti

vyučování, logické organizaci a srozumitelnosti předkládaného učiva, motivaci k učení a opakování základních principů učiva. Např.:

- střídáním forem a činností během výuky,
- úpravou režimu výuky (využití relaxačních přestávek, důraz na individuální práci),
- změnou zasedacího pořádku či uspořádání třídy v rámci vyučovací hodiny,
- využíváním skupinové výuky,
- postupným přechodem k systému kooperativní výuky,
- prodlouženým výkladem a procvičováním,
- častější individuální kontrolou během výuky,
- tolerancí odlišného pracovního tempa,
- volbou vhodné formy komunikace se žákem,
- podporou kompetence, samostatnosti a odpovědnosti žáka.

3. Modifikace vyučovacích metod a forem

Metody výuky vycházejí z obecných didaktických zásad, reflektují možnosti a potřeby žáka, rozvíjejí a podporují preferované učební styly žáka, respektují míru nadání žáka a jeho specifika. Rozvíjí vnímání, zapamatování a reprodukci poznatků, řešení typových úloh a problémů, vedou k osvojení vědomostí a dovedností pomocí opakování a procvičování.

Patří mezi ně:

- respektování odlišných stylů učení jednotlivých žáků,
- metody a formy práce, které umožní častější kontrolu a poskytování zpětné vazby žákovi,
- důraz na logickou provázanost a smysluplnost vzdělávacího obsahu,
- respektování pracovního tempa žáků a poskytování dostatečného času k zvládnutí úkolů,
- řešení typových úloh a problémů,
- motivace žáka,
- upevňování pracovních návyků.

4. Intervence

Intervencí rozumíme pedagogický, speciálně pedagogický nebo psychologický zásah ve prospěch žáka, jako např.:

- vytvoření podmínek, kdy se na vzdělávání žáka aktivně podílí i jeho rodina,
- opatření vedoucí ke zlepšení vyjadřovacích schopností, komunikačních dovedností ve vzdělávacím jazyce, porozumění mluvené řeči.

5. Pomůcky

Pomůcky pomáhají vytvořit vizuální a interaktivní zážitek pro žáky a mohou podporovat jejich motivaci k učení. Zejména se však očekává jejich přispění k porozumění učební látce.

Patří zde běžné učebnice a učební pomůcky, které mohou být uzpůsobené.

6. Úprava obsahu vzdělávání

Jedná se o souhrn znalostí, vědomostí, dovedností, který je spolu s výchovnou složkou zaměřen do oblasti hodnotové orientace, zájmů a postojů žáků.

Respektují se specifika žáka např. přizpůsobení prostředí, učební dokumentace.

7. Hodnocení žáka

Hodnocení a klasifikace je jedním z hmatatelných výstupů školní úspěšnosti či neúspěšnosti žáka a navazuje na vyučovací metody a formy, jako:

- využívání různých forem hodnocení žáka,
- hodnocení vychází ze zjištěných specifíků žáka (např. neznalost vyučovacího jazyka),
- práce s kritérii hodnocení v závislosti na charakteru žákova problému, s důrazem na podporu rozvoje dovedností a vědomostí žáka,
- nastavená kritéria hodnocení umožňují žákovi dosahovat osobního pokroku a motivovat ho,
- zohlednění sociálního kontextu.

8. Příprava na výuku

- zadávání domácích úkolů zohledňuje možnosti žáka a podmínky, které má žák k jejich plnění,
- komunikace se zákonným zástupcem žáka,
- poskytování metodické a konzultační podpory zákonnému zástupci žáka.

9. Podpůrná opatření jiného druhu

- respektování zdravotního stavu žáka,
- vyhodnocení a respektování zátěžové situace v rodině a škole,
- postavení ve třídě (v jakých činnostech, jakým způsobem).

Podpůrná opatření druhého až pátého stupně

Podpůrná opatření druhého až pátého stupně neurčuje škola, ale školské poradenské zařízení. Škola zajistí bezodkladné předání plánu pedagogické podpory školskému poradenskému zařízení, pokud se žák podle něho vzdělával. Školské poradenské zařízení posoudí speciální vzdělávací potřeby žáka a doporučí konkrétní podpůrná opatření. Neposkytuje-li zákonný zástupce u nezletilého žáka součinnost směřující k příznání podpůrných opatření, jež jsou v nejlepším zájmu žáka, informuje škola místně příslušný orgán sociálně právní ochrany dětí.

Škola poskytuje podpůrná opatření bezodkladně po obdržení doporučení školského poradenského zařízení a vypracovává individuální vzdělávací plán. Škola ve spolupráci se školským poradenským zařízením, žákem a zákonným zástupcem žáka (zletilým žákem) průběžně vyhodnocuje poskytování podpůrných opatření. Shledá-li škola, že podpůrná opatření nejsou dostačující nebo nevedou k naplňování vzdělávacích možností a potřeb žáka, doporučí zákonnému zástupci žáka (zletilému žáku) využití poradenské pomoci školského poradenského zařízení. Shledá-li školské poradenské zařízení, že podpůrná opatření nejsou dostačující nebo nevedou k naplňování vzdělávacích možností a potřeb žáka, vydá doporučení stanovující jiná podpůrná opatření, případně stejná podpůrná opatření vyššího stupně. Podpůrná opatření druhého až pátého stupně přestane škola po projednání se zákonným zástupcem žáka (zletilým žákem) poskytovat, pokud z doporučení školského poradenského zařízení vyplývá, že podpůrná opatření již není nezbytné. Škole vzdělávající žáka, který má přiznána podpůrná opatření 2. – 5. stupně, náleží finanční zvýhodnění. Tato částka je závislá na finančním vyjádření náročnosti vzdělávání každého konkrétního žáka.

Příklady možných problémů ve vzdělávání žáka v různých stupních podpory

2. Stupeň podpory:

Selhávání žáka z důvodu

- oslabení kognitivního výkonu (žáci s „hraniční“ inteligencí),
- oslabení sluchových a zrakových funkcí,
- onemocnění (včetně psychického), které nemá závažnější dopady do vzdělávání,
- nedostatečné znalosti vyučovacího jazyka,
- oslabení dorozumivacích dovedností.

3. Stupeň podpory:

Selhávání žáka z důvodu

- lehkého mentálního postižení,
- zrakového či sluchového postižení (slabozrakost, nedoslýchavost), NKS,
- tělesného postižení či onemocnění (včetně psychického) se závažnějšími dopady do vzdělávání,
- neznalosti vyučovacího jazyka,
- syndromu CAN (týrané, zanedbávané a zneužívané dítě).

4. Stupeň podpory:

Selhávání žáka z důvodu

- středně těžkého či těžkého mentálního postižení,
- těžkého zrakového či těžkého sluchového postižení (nevidomost, hluchota),
- závažného tělesného postižení či onemocnění,
- poruchy autistického spektra,
- neschopnosti komunikovat prostřednictvím mluveného či psaného slova.

5. Stupeň podpory:

Selhávání žáka z důvodu

- hluboké mentální retardace,
- kombinace těžkého zdravotního postižení.

Individuální vzdělávací plán (IVP)

IVP se zpracovává pro potřeby žáka se speciálními vzdělávacími potřebami vzdělaného formou individuální integrace. Jeho zpracování je nutné v těch případech, kdy žák není schopen bez podpory naplnit očekávání stanovená v ŠVP dané školy. IVP tvoří závazný vzdělávací dokument žáka. Žák je podle něj vzděláván a je hodnocen podle parametrů v něm nastavených. Podkladem pro zpracování IVP je doporučení školského poradenského zařízení, žádost zákonného zástupce a rozhodnutí ředitele školy. Doporučení obsahuje stručný popis příčin obtíží žáka a především vhodná podpůrná opatření. Není vyloučeno, že žákovi budou doporučena podpůrná opatření i z více stupňů. IVP zpracovává výchovný poradce, třídní učitel, vyučující učitelé a zpracování koordinuje pověřený pracovník školského poradenského zařízení. Za zpracování IVP zodpovídá ředitel školy. IVP se průběžně vyhodnocuje a upravuje. Vyhodnocení probíhá 2x ročně a to ve spolupráci se všemi zainteresovanými. Platnost IVP stvrzují svými podpisy výchovný poradce, třídní učitel, vyučující, ředitel školy, pracovník ŠPZ a zákonný zástupce žáka nebo zletilý žák.

Uzpůsobení závěrečné zkoušky pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními

U žáků s přiznanými podpůrnými opatřeními škola zajistí, aby závěrečná zkouška probíhala za uzpůsobených podmínek, které se shodují s podmínkami přiznanými žákovi v rámci podpůrných opatření stanovených školským poradenským zařízením. Úpravy podmínek průběhu závěrečných zkoušek stanoví ředitel školy, který vychází z toho, že žák má školským poradenským zařízením, u kterého je evidován, diagnostikovány a potvrzeny speciální vzdělávací potřeby, resp. přiznána podpůrná opatření, k čemuž má škola příslušné doklady. Konkrétní opatření k závěrečným zkouškám navrhuje v souladu se závěry školského poradenského zařízení učitelé, kteří žáka dlouhodobě vzdělávali, znají jeho individuální potřeby, mají s ním zkušenosti získané v průběhu výuky a potřebné profesní kompetence a odpovědnost. Žák, případně zákonný zástupce žáka, je v dostatečném časovém předstihu, nejméně však 4 měsíce před datem konání závěrečné zkoušky, informován o konkrétním uzpůsobení podmínek konání závěrečné zkoušky. Žák nebo zákonný zástupce žáka může poté, co byl informován o podmínkách konání závěrečné zkoušky, požádat ředitele školy o individuální uzpůsobení podmínek závěrečné zkoušky v rámci již vydaného doporučení ŠPZ, nebo může požádat školské poradenské zařízení o vyšetření a doporučení podpůrných opatření k uzpůsobení závěrečné zkoušky.

Příklady uzpůsobení podmínek konání závěrečných zkoušek

1. Úpravy prostředí

Úpravy prostředí jsou úpravy pracovního místa (stolky s nastavitelným sklonem a výškou pracovní desky, individuální přisvětlení apod.) nebo úpravy učebny (omezení rušivých prvků, optimalizace podmínek pro

odezírání, strukturalizace prostředí pro žáky s poruchami autistického spektra apod.). U praktické zkoušky jde o úpravy prostor školy, ve kterých se zkouška realizuje (např. pracoviště odborného výcviku).

2. Navýšení časového limitu

Žákům s příznými podpůrnými opatřeními se přiznává navýšení časového limitu podle vzdělávacích potřeb žáka. Praktickou zkoušku je možné rozdělit na více dní po méně hodinách. V rámci navýšeného časového limitu na každou zkoušku mohou mít žáci individuální přestávky podle jejich potřeb.

3. Úpravy zkušební dokumentace

U žáků s příznými podpůrnými opatřeními škola využije možnosti informačního systému NZZ (zvětšení písma, generování formálně upravených úkolů u písemné zkoušky na počítači), případně provede další formální úpravy úkolů, přičemž odpovídá za to, že obsah formálně upraveného tématu je v souladu s odpovídajícím tématem jednotného zadání. Cílem formální úpravy je dosáhnout toho, aby žákovi bylo téma

předloženo v takové formální úpravě, která mu umožní pochopit zadané otázky a odpovědět na ně způsobem, který byl průběžně využíván při jeho výuce a který si žák osvojil (podle svých možností). U písemné zkoušky lze upravit formulace otázek, změnit formu odpovědi žáka – např. na doplnění chybějících výrazů, převést otevřené otázky do formy testových, doplnit k otázkám grafické podklady, tj. obrázky nebo fotografie strojů, zařízení, materiálů atd. U praktické zkoušky lze podrobněji rozpracovat pokyny k provedení úkolu a doplnit názorné ukázky. Organizaci zkoušky lze změnit tak, že žáci řeší téma v rámci skupinové práce pod přímým

dozorem.

U ústní zkoušky lze:

- téma doplnit názornými ukázkami, tj. fotografiemi nebo obrázky materiálů, strojů, zařízení, výrobků,
- podrobněji rozpracovat osnovu zadání,
- realizovat zkoušku chatováním na počítači mezi žákem a učitelem.

4. Použití kompenzačních pomůcek

Žáci s příznými podpůrnými opatřeními mohou používat individuální kompenzační pomůcky. Konkrétní výčet individuálních kompenzačních pomůcek je uveden ve vyjádření školského poradenského zařízení. Kompenzačními pomůckami jsou označovány pomůcky, přístroje a zařízení, jež pomáhají zmírnit důsledek porušené funkce nebo kompenzují funkci zcela vyřazenou. Používáním kompenzačních pomůcek nesmí žákovi se ŠVP vzniknout neoprávněná výhoda při konání zkoušky (mezi kompenzační pomůcky proto nepatří internet, mobilní telefon apod.). Za pomůcky technické jsou považovány např. osobní počítač včetně speciálního SW a upravených komponent, optické pomůcky, TV lupa, přídatné osvětlení, polohovací lehátka, sluchadlo aj. Pomůcky mohou být v osobním vlastnictví žáka (speciální psací náčiní, sluchadlo, protézy apod.), za jejich funkčnost si odpovídá žák sám, nebo ve vlastnictví školy, za které zodpovídá škola.

5. Asistence

Asistence speciálně pedagogická je poskytována žákům s příznými podpůrnými opatřeními, kteří v důsledku svého postižení nemohou ani s využitím kompenzačních pomůcek samostatně vykonat závěrečnou zkoušku nebo některou její část. Úlohou asistenta je pomoci žákovi minimalizovat vnější překážky a důsledky postižení při zkouškové situaci. Patří sem praktický asistent, asistent zapisovatel, asistent předčítatel, technický asistent aj.

Vzdělávání nadaných a mimořádně nadaných žáků

Za nadaného žáka se považuje především žák, který při adekvátní podpoře vykazuje ve srovnání s vrstevníky vysokou úroveň v jedné či více oblastech rozumových schopností, v pohybových, manuálních, uměleckých nebo sociálních dovednostech. Za mimořádně nadaného žáka se považuje především žák, jehož rozložení schopností dosahuje mimořádné úrovně při vysoké tvořivosti v celém okruhu činností nebo v jednotlivých oblastech rozumových schopností, v pohybových, manuálních, uměleckých nebo sociálních dovednostech. Zjišťování mimořádného nadání včetně vzdělávacích potřeb žáka provádí školské poradenské zařízení ve spolupráci se školou.

Individuální vzdělávací plán (IVP)

Ředitel školy může s písemným doporučením školského poradenského zařízení povolit žákovi s mimořádným nadáním na žádost jeho zákonného zástupce (zletilého žáka) vzdělávání podle individuálního vzdělávacího plánu (IVP). Ředitel školy zajistí zpracování IVP, a to ve spolupráci se školským poradenským zařízením a zákonným zástupcem žáka (zletilého žáka). Na tvorbě IVP se dále podílí výchovný poradce a vyučující jednotlivých předmětů. IVP má písemnou podobu. Škola doplňuje a upravuje IVP podle potřeb žáka. Součástí je termín vyhodnocení naplňování IVP. IVP může být zpracován i pro kratší období, než je školní rok. S IVP se seznámí všichni zainteresovaní výchovný poradce, vyučující, ředitel školy, zástupce ŠPZ, zákonný zástupce nebo zletilý žák a to stvrdí písemným informovaným souhlasem.

Specifikace možných podpůrných opatření pro nadané a mimořádně nadané žáky:

- obohacování vzdělávacího obsahu,
- zadávání specifických úkolů, projektů,
- příprava a účast na soutěžích, včetně celostátních a mezinárodních kol.

1. Metody výuky (pedagogické postupy):

- respektování míry nadání žáka a jeho specifika,
- obohacení dílčích výstupů školního vzdělávacího programu nad rámec učiva vyučovacích předmětů a oblastí školního vzdělávacího programu pro nadané a mimořádně nadané žáky,
- využívání individuální a skupinové projektové práce,
- povzbuzovat procesy objevování a vyhledávání dalších souvislostí a vazeb, které dané téma vzdělávání nabízí.

2. Úpravy obsahu vzdělávání

- obohacování učiva (dílčích výstupů) nad rámec školního vzdělávacího programu podle charakteru nadání žáka,

- prohloubení učiva, rozšíření a obohacení o další informace.

3. Organizace výuky

- diferenciaci výuky, skupinová a kooperativní výuka
- zohlednění postavení žáka ve třídě

4. Hodnocení žáka:

- hodnocení vychází ze zjištěných specifík žáka,
- nastavená kritéria hodnocení umožňují žákovi dosahovat osobního pokroku,
- zohlednění akcelerovaného vývoje nadaných žáků v práci s učivem,
- podpora sebehodnocení.

5. Pomůcky a učební materiály:

- běžné učebnice a učební pomůcky,
- odborná literatura.

6. Podpůrná opatření jiného druhu:

- vztahové problémy,
- postavení ve třídě (v jakých činnostech, jakým způsobem),
- věnovat pozornost začleňování těchto žáků do kolektivu a vytváření pozitivního klimatu ve třídě.

Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence

Neoddělitelnou součástí teoretického vyučování i odborného výcviku je problematika bezpečnosti práce, hygieny práce a požární ochrany je součástí teoretického i praktického vyučování. Vychází z požadavků platných právních předpisů - zákonů, vyhlášek, technických norem i předpisů EU pro danou oblast.

Škola provádí technická i organizační opatření k eliminaci všech rizik spojených zejména s odborným výcvikem. Se všemi riziky jsou žáci podrobně seznámeni. Problematika bezpečnosti práce je podrobně popsána ve Školním řádu školy, se kterým jsou žáci podrobně seznámeni. Je zpracována Metodická osnova vstupního školení bezpečnosti práce a požární ochrany pro žáky, se kterou jsou žáci seznamováni a prokazatelně poučeni vždy při úvodních hodinách jednotlivých předmětů a v odborném výcviku.

Úvodní proškolení žáků o pravidlech dodržování BOZP v budově teoretické výuky provádí třídní učitel a další dílčí školení učitelé jednotlivých předmětů.

Bezpečnost žáků je zajišťována formou dozorů, případné porušování BOZP je řešeno prostřednictvím třídních učitelů.

V odborném výcviku dále předchází každému novému tématu proškolení z BOZP. Žáci jsou prokazatelně seznamováni s návody k obsluze jednotlivých strojů a zařízení a s místními provozně bezpečnostními předpisy.

Je podrobně stanoven systém vykonávání dozoru nad žáky při teoretickém i praktickém vyučování. Při zajištění odborného výcviku na smluvních pracovištích je problematika BOPZ smluvně ošetřena v souladu s Nařízením vlády č. 108/1994 Sb.

Podmínky pro přijetí ke studiu

- učební obor je určen žákům, kteří ukončili povinnou školní docházku, přijímání jsou přednostně žáci, kteří úspěšně ukončili devátý ročník základní školy praktické

- splnění podmínek přijímacího řízení stanovených pro daný školní rok

- zdravotní způsobilost uchazeče (stanovena vládním nařízením),

- vystavení zdravotního průkazu pracovníka v potravinářství

Zdravotní podmínky

Pro přijetí do učební oboru jsou ze zdravotního hlediska nevhodné:

- poruchy pohybového aparátu (postížení horních a dolních končetin, postížení páteře)

- poruchy zraku a sluchu

- onemocnění kůže (ekzémy, přecitlivělost na chemické prostředky)

- chronická a alergická onemocnění dýchacích orgánů

- poruchy imunity, nemoci srdce a cév, poruchy krevetvorby

- onemocnění zažívacího ústrojí vyžadující dietní stravování a omezení fyzické námahy

- onemocnění urologického systému s výraznou poruchou funkce ledvin

- závažné duševní poruchy, těžké poruchy chování

- nemoci nervové (porucha koordinace), záchvatové a kolapsové stavy

- drogová závislost

Mohou být přijati pouze uchazeči, jejichž zdravotní způsobilost posoudil a na přihlášce potvrdil lékař pro děti a dorost.

Způsob ukončení a potvrzení dosaženého vzdělání, stupeň dosaženého vzdělání

Vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou ve 3. ročníku, která se skládá z písemné zkoušky, praktické zkoušky z odborného výcviku (obsahuje přípravu pokrmů včetně normování a prezentace hotového pokrmu) a ústní zkoušky. Závěrečná ústní zkouška se provádí z učiva odborných předmětů: Technologie, Potraviny a výživa, Stolníčení a Provoz a zařízení. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy. Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list. Stupněm vzdělání je střední vzdělání s výučním listem.

4.1 Podmínky realizace

Materiální podmínky

Teoretické vyučování probíhá v hlavní budově školy, Středního odborného učiliště ve Valašských Kloboukách, Brumovská 456.

Teoretické předměty se vyučují v kmenových učebnách, které jsou vybaveny běžnou technikou (tabule, televize, video), kapacita učeben je 14 žáků. Jedna učebna je vybavena počítačem, zpětným projektoem, plátnem, videem, DVD přehrávačem. Výuka tělesné výchovy probíhá v tělocvičně školy a ve sportovní hale.

Výuka IKT probíhá ve dvou odborných učebnách, každý má k dispozici osobní počítač s potřebným softwarovým vybavením a připojením na internet.

Odborný výcvik probíhá na vlastním pracovišti školy – cvičná kuchyň, školní kuchyň, dále ve školní kuchyni gymnázia a na smluvních pracovištích.

Stravování žáků je zajištěno ve školní jídelně.

Organizace teoretického i praktického vyučování je řešena tak, aby žáci měli potřebné přestávky na oddech a jídlo.

Žáci ze vzdálenějších míst, kteří nemohou denně dojíždět na vyučování mají k dispozici Internát, který se nachází v budově školy. Zajišťuje a poskytuje celodenní péči o žáky. Žáci mají zajištěné celodenní stravování, jsou ubytováni ve dvoulůžkových pokojích. Ve volném čase mohou využívat společenské místnosti, malé posilovny, stoly na stolní tenis, tělocvičnu s posilovnou, sportovní hřiště a venkovní areál u školy – altánek, koš na streatball, stůl na stolní tenis.

Personální podmínky

V teoretickém vyučování je výuka všeobecně vzdělávacích předmětů, tj. českého jazyka a literatury, matematiky, občanské nauky, výpočetní techniky, tělesné výchovy, cizích jazyků a odborných předmětů vyučována vysokoškolsky vzdělanými učiteli a učiteli s bakalářským studiem a s dlouholetou pedagogickou praxí, doplněnou o studium speciální pedagogiky.

Všichni učitelé odborného výcviku splňují požadovanou kvalifikaci.

Se smluvními pracovišti má škola uzavřeny písemné smlouvy. Ve smlouvě jsou vymezeny základní podmínky pro poskytování prostor pro žáky a odměňování žáků za práci.

Organizační podmínky

Příprava žáků je organizována jako tříleté denní studium. Probíhá v každém týdnu stejně, dva dny teoretická výuka a tři dny odborný výcvik v rozsahu stanoveném učebním plánem.

Praktické vyučování žáků oboru kuchař je kromě výuky v zařízeních SOU Valašské Klobouky realizováno v souladu s ustanovením § 65 školského zákona v podnikové sféře u právnických a fyzických osob na základě smlouvy o výuce.

Základním dokumentem, který zajišťuje jednotnost v celém výchovně vzdělávacím procesu, je Školní řád SOU Valašské Klobouky, který upravuje pravidla chování žáků v teoretickém a praktickém vyučování i na Internátě, obsahuje práva a povinnosti žáků. Všichni zaměstnanci i žáci jsou povinni seznámit se se Školním řádem SOU Valašské Klobouky a řídit se jím.

Seznámení žáků se Školním řádem probíhá každý rok první vyučovací den školního roku a záznam o poučení je uveden v třídní knize.

Hodnocení žáků se řídí Klasifikačním řádem školy, který uvádí kritéria hodnocení chování žáků, výchovná opatření, kritéria hodnocení výsledků vzdělávání a podmínky opravných zkoušek.

4.2 Začlenění průřezových témat

Občan v demokratické společnosti

Integrace do výuky

Český jazyk a literatura	
1. ročník	Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností Komunikační a slohová výchova Práce s textem a získávání informací Kultura
2. ročník	Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností Komunikační a slohová výchova Práce s textem a získávání informací Práce s literárním textem Kultura
Anglický jazyk	
1. ročník	Pozdravy a oslovení
3. ročník	Nakupování Anglicky mluvící země
Občanská nauka	
1. ročník	Člověk v lidském společenství Malé sociální skupiny a vztah v nich Velké sociální skupiny a vztahy v nich Vztahy mezi pohlavími Náboženství a církve
2. ročník	Člověk jako občan Člověk a právo Ochrana obyvatel při mimořádných událostech
3. ročník	Člověk a ekonomika Česká republika, Evropa a svět
Český jazyk - literatura	
	Kultura Komunikační a slohová výchova Práce s textem a získávání informací
Tělesná výchova	
1. ročník	Teoretické poznatky - význam pohybu pro zdraví Sportovní gymnastika, cvičení s hudbou
2. ročník	Hygiena a bezpečnost Teoretické poznatky - význam pohybu pro zdraví
3. ročník	Hygiena a bezpečnost Teoretické poznatky - význam pohybu pro zdraví
Potraviny a výživa	
2. ročník	Konzervace masa Jatečné maso
3. ročník	Základní pravidla hygieny výživy Hlavní znaky správné výživy

Občan v demokratické společnosti

Nápoje	
Technologie	
1. ročník	Předběžná příprava Základní tepelné úpravy Seznámení s odbornou literaturou
2. ročník	Pokrm z jatečného masa Pokrm z ryb Pokrm z mletého masa
3. ročník	Pokrm cizích kuchyní Zásady dietního stravování Nápoje Předkrm
Stolníčení	
	Příprava k závěrečným zkouškám
Odborný výcvik	
2. ročník	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci Technologie přípravy pokrmů
3. ročník	Technologie přípravy pokrmů Příprava na závěrečné zkoušky Odbytová střediska Komunikace ve službách
Pokryto předmětem	
Technologie	Stolníčení
Anglický jazyk	Český jazyk a literatura
Občanská nauka	Český jazyk - literatura
Člověk a životní prostředí	
Integrace do výuky	
Český jazyk a literatura	
1. ročník	Práce s textem a získávání informací Kultura
2. ročník	Kultura
Anglický jazyk	
3. ročník	Cestování a služby
Občanská nauka	
1. ročník	Člověk a péče o zdraví Člověk a vztah k přírodě
2. ročník	Ochrana obyvatel při mimořádných událostech
Matematika	
	Poměr a měřítko
Český jazyk - literatura	
3. ročník	Kultura
Tělesná výchova	
1. ročník	Hygiena a bezpečnost

Člověk a životní prostředí

	Sportovní hry
	Posilování
	Turistika a sporty v přírodě
	Pohybové dovednosti
	Teoretické poznatky - význam pohybu pro zdraví
	Sportovní gymnastika, cvičení s houbou
	Atletika
2. ročník	Hygiena a bezpečnost
	Sportovní gymnastika, cvičení s houbou
	Teoretické poznatky - význam pohybu pro zdraví
	Atletika
	Sportovní hry
	Posilování
	Turistika a sporty v přírodě
	Pohybové dovednosti
3. ročník	Hygiena a bezpečnost
	Teoretické poznatky - význam pohybu pro zdraví
	Sportovní gymnastika, cvičení s houbou
	Atletika
	Sportovní hry
	Posilování
	Turistika v přírodě
	Pohybové dovednosti

Informační a komunikační technologie

2. ročník	Internet jako zdroj informací
-----------	-------------------------------

Potraviny a výživa

1. ročník	Poživatiny a potraviny
	Složení potravin
	Potraviny rostlinného původu
2. ročník	Jatečné maso
	Ryby
	Drůbež
	Zvěřina
3. ročník	Základní pravidla hygieny výživy
	Hlavní znaky správné výživy

Technologie

1. ročník	Předběžná příprava
	Polévky
	Přílohy a doplňky k hlavním pokrmům
	Bezmasé pokrmy
	Jednoduché restaurační moučníky
	Omáčky
	Úvod do předmětu
2. ročník	Pokrmy z drůbeže
	Pokrmy ze zvěřiny
	Pokrmy na objednávku

Člověk a životní prostředí

3. ročník	Opakování učiva k ZZ
	Polotovary
	Pokrmy cizích kuchyní
	Zásady dietního stravování
	Nápoje
	Složité moučníky

Provoz a zařízení

1. ročník	Stroje pro mechanické zpracování potravin, ostatní kuchyňské stroje, jejich ošetřování
	Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů
	Sklady

Stolničení

3. ročník	Úvod do předmětu
	Úklidové a přípravné práce
	Příprava k závěrečným zkouškám

Hospodářské výpočty

2. ročník	Výpočty výtěžnosti surovin
-----------	----------------------------

Odborný výcvik

1. ročník	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci
	Hygienické zásady
	Prohlubování učiva
2. ročník	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci
	Technologie přípravy pokrmů
	Rozvíjení, prohlubování dovedností
3. ročník	Technologie přípravy pokrmů
	Příprava na závěrečné zkoušky
	Organizace práce ve stravovacím provozu
	Základy obsluhy
	Ochrana životního prostředí

Pokryto předmětem

Technologie	Český jazyk a literatura
Potraviny a výživa	Stolničení
Provoz a zařízení	Anglický jazyk
Občanská nauka	Český jazyk - literatura

Člověk a svět práce

Integrace do výuky

Český jazyk a literatura

1. ročník	Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností
	Komunikační a slohová výchova
	Práce s textem a získávání informací
2. ročník	Práce s textem a získávání informací
	Práce s literárními texty

Anglický jazyk

3. ročník	Práce
-----------	-------

Občanská nauka

1. ročník	Velké sociální skupiny a vztahy v nich
-----------	--

Člověk a svět práce

	Náboženství a církev
2. ročník	Člověk a právo
3. ročník	Člověk a ekonomika
	Člověk a svět práce
	Česká republika, Evropa a svět
Matematika	
1. ročník	Operace s reálnými čísly
	Práce s daty - průběžně
3. ročník	Souhrnné opakování s praktickými aplikacemi v oboru
	Funkce
Český jazyk - literatura	
	Práce s textem a získávání informací
Informační a komunikační technologie	
	Internet jako zdroj informací
Potraviny a výživa	
	Hlavní znaky správné výživy
Technologie	
1. ročník	Seznámení s odbornou literaturou
2. ročník	Pokrm z jatečného masa
3. ročník	Opakování učiva k ZZ
	Polotovary
	Nápoje
	Pokrm studené kuchyně
Provoz a zařízení	
1. ročník	Zařízení výrobních středisek
	Zařízení pro hygienu nádobí a náčiní
	Stroje pro mechanické zpracování potravin, ostatní kuchyňské stroje, jejich ošetřování
	Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů
	Sklady
	Odbytová střediska
Stolníčení	
3. ročník	Různé způsoby prodeje, obsluhy a služeb
	Úklidové a přípravné práce
	Příprava k závěrečným zkouškám
Hospodářské výpočty	
2. ročník	Přepočty surovinových norem
Odborný výcvik	
1. ročník	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci
	Technologie přípravy pokrmů
	Hygienické zásady
	Prohlubování učiva
2. ročník	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci
	Technologie přípravy pokrmů
	Rozvíjení, prohlubování dovedností
3. ročník	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci
	Technologie přípravy pokrmů

Člověk a svět práce

	Příprava na závěrečné zkoušky
	Organizace práce ve stravovacím provozu
	Základy obsluhy
	Odbytová střediska
	Komunikace ve službách

Pokryto předmětem

Český jazyk a literatura	Technologie
Anglický jazyk	Občanská nauka
Potraviny a výživa	Český jazyk - literatura

Informační a komunikační technologie

Integrace do výuky

Český jazyk a literatura	
1. ročník	Komunikační a slohová výchova
	Práce s textem a získávání informací
	Práce s literárním textem
2. ročník	Komunikační a slohová výchova
	Práce s textem a získávání informací
	Práce s literárním textem
	Kultura
Občanská nauka	
1. ročník	Člověk a péče o zdraví
2. ročník	Člověk jako občan
	Člověk a právo
3. ročník	Člověk a ekonomika
Matematika	
1. ročník	Operace s reálnými čísly
	Jednotky měření a jejich převádění
	Práce s daty - průběžně
2. ročník	Výrazy, úpravy a jejich použití
	Poměr a měřítko
	Práce s daty - průběžně
3. ročník	Funkce
	Práce s daty - průběžně
Český jazyk - literatura	
	Práce s literárním textem
	Komunikační a slohová výchova
Tělesná výchova	
1. ročník	Atletika
	Sportovní hry
	Úpoly
	Testování tělesné zdatnosti
	Pohybové dovednosti
	Hygiena a bezpečnost
	Posilování
2. ročník	Sportovní gymnastika, cvičení s houbou

Informační a komunikační technologie

	Sportovní hry
	Úpoly
	Posilování
	Testování tělesné zdatnosti
	Pohybové dovednosti
3. ročník	Sportovní gymnastika, cvičení s houbou
	Sportovní hry
	Úpoly
	Posilování
	Testování tělesné zdatnosti
	Pohybové dovednosti
Informační a komunikační technologie	
1. ročník	Základy IKT
	Práce se složkami a soubory
	Internet jako zdroj informací
	Údržba a bezpečnost systému
2. ročník	Aplikační software: Textový editor-Microsoft WORD
	Aplikační software Tabulkový procesor - Microsoft EXCEL
	Internet jako zdroj informací
3. ročník	Úvod do počítačové grafiky
	Powerpoint
	Internet jako zdroj informací
Potraviny a výživa	
1. ročník	Poživatiny a potraviny
	Složení potravin
Technologie	
	Základní tepelné úpravy
	Seznámení s odbornou literaturou
2. ročník	Pokrm z mletého masa
	Pokrm z jatečného masa
3. ročník	Polotovary
Provoz a zařízení	
1. ročník	Zařízení výrobních středisek
	Zařízení pro hygienu nádobí a náčiní
	Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů
	Zařízení pro uchování pokrmů a nápojů za tepla
	Chladicí a mrazicí zařízení
Stolníčení	
3. ročník	Základy obsluhy
Hospodářské výpočty	
2. ročník	Výpočet ceny pokrmů a nápojů
Odborný výcvik	
1. ročník	Prohlubování učiva
2. ročník	Rozvíjení, prohlubování dovedností
3. ročník	Příprava na závěrečné zkoušky
	Komunikace ve službách

Pokryto předmětem

Informační a komunikační technologie

Český jazyk a literatura	Technologie
Hospodářské výpočty	Anglický jazyk
Občanská nauka	Potraviny a výživa
Český jazyk - literatura	

5 Učební plán

Učební plán ročníkový

Povinné předměty	1. ročník	2. ročník	3. ročník	
Český jazyk a literatura	1	1	-	2
Anglický jazyk	0+1	0+1	0+1	3
Občanská nauka	1	1	1	3
Matematika	1	1	1	3
Český jazyk - literatura	-	-	1	1
Tělesná výchova	2	2	2	6
Informační a komunikační technologie	1	1	1	3
Potraviny a výživa	1+1	1	1	4
Technologie	1+1	1+2	0+3	8
Provoz a zařízení	0+1	-	-	1
Stolničení	-	-	0+1	1
Hospodářské výpočty	-	0+1	-	1
Odborný výcvik	10+8	10+11	10+11	60
Celkem základní dotace	18	18	17	53
Celkem disponibilní dotace	12	15	16	43
Celkem v ročníku	30	33	33	96

Využití týdnů

	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Výuka dle rozpisu učiva	33	33	33
Časová rezerva	7	7	7
Celkem:	40	40	40

- **Výuka dle rozpisu učiva**

Učivo je rozepsáno na 33 týdnů.

Disponibilní hodiny jsou v ŠVP využity v rámci odborných předmětů Technologie, Potraviny a výživa, Stolničení, Provoz a zařízení a do Odborného výcviku.

6 Přehled rozpracování RVP do ŠVP

Název školy	Střední odborné učiliště Valašské Klobouky		
Adresa	Brumovská 456, 766 01 Valašské Klobouky		
Název ŠVP	Kuchař ve stravovacích službách		
Platnost	od 1.9.2013	Dosažené vzdělání	Střední vzdělání s vyučným listem
Vzdělávací program	RVP 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby	Délka studia v letech:	3

RVP				ŠVP <small>disponibilní</small>			
Jazykové vzdělávání a komunikace	2	64		5	165	3	99
Vzdělávání a komunikace v českém jazyce	2	64	Český jazyk a literatura	2	66		
Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce			Anglický jazyk	3	99	3	99
Občanský vzdělávací základ	3	96		3	99		
Občanský vzdělávací základ			Občanská nauka	3	99		
Matematické vzdělávání	3	96		3	99		
Matematické vzdělávání			Matematika	3	99		
Estetické vzdělávání	1	32		1	33		
Estetické vzdělávání			Český jazyk - literatura	1	33		
Vzdělávání pro zdraví	3	96		6	198		
Vzdělávání pro zdraví			Tělesná výchova	6	198		
Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	3	96		3	99		
Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích			Informační a komunikační technologie	3	99		
Odborné vzdělávání	41	1312		75	2475	40	1320
Stravovací služby	33	1056	Potraviny a výživa	4	132	1	33
			Technologie	8	264	6	198
			Provoz a zařízení	1	33	1	33
			Stolníčení	1	33	1	33
			Hospodářské výpočty	1	33	1	33
			Odborný výcvik	60	1980	30	990
disponibilní	40	1280				43	1419
Celkem	56	1792		53	3168		

7 Učební osnovy

7.1 Jazykové vzdělávání a komunikace

7.1.1 Český jazyk a literatura

1. ročník	2. ročník	3. ročník
1	1	

Pojetí vyučovacího předmětu

Cíl předmětu

Jazykové vzdělávání zaujímá ve vzdělávacím procesu významné místo, neboť rozvíjí komunikační kompetenci žáků a učí je užívat jazyka jako prostředku k dorozumívání a myšlení, ke sdělování a výměně informací. Jazykové vyučování se podílí na rozvoji sociální kompetence žáků a jejich všeobecného kulturního rozhledu, přispívá k formování jejich estetického cítění, vyjadřování a chování.

Ve výuce českého jazyka jsou žáci vedeni k dokonalejšímu ovládnutí spisovného jazyka, rozvíjí jejich dovednosti kultivovaně ústně i písemně se vyjadřovat, formuje jejich vztah k mateřskému jazyku jako významné složce národní kultury.

Charakteristika učiva

- zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností
- obsahem navazuje na vědomosti a dovednosti, které žáci získali na základní škole
- vysvětlí systém mateřského jazyka, především zákonitosti tvarosloví a skladby
- upevní vědomosti pravopisných pravidel
- vysvětlí správné používání cizích slov a odborných termínů
- pracuje s Pravidly českého pravopisu a učebnicemi, jejich volba záleží na vyučujícím

Komunikační a slohová výchova

- vyjádří vhodným způsobem svůj úmysl, prezentuje sám sebe
- podá ústně či písemně žádost o potřebnou informaci všeobecného, pracovního charakteru
- hovoří krátce a souvisle na dané téma (s oporou o předchozí přípravu v podobě poznámek)
- používá styl prostě sdělovací, prakticky odborný, seznámí se s publicistickým a uměleckým stylem

Pojetí výuky

- na začátku celku bude učivo vysvětleno kombinací výkladu a řízeného rozhovoru
- v dalších hodinách těžiště učiva spočívá v získávání dovedností formou praktických cvičení /rozhovory ve skupinách, řízenou diskuzí, písemné řešení zadaných úkolů/
- součástí výuky bude užití AV techniky jak v úloze motivační, tak v poloze vzdělávání
- při užití IKT k řešení úkolů bude třída rozdělena na skupiny
- k výuce budou používány hlavně vhodné učebnice, Pravidla českého pravopisu a pracovní listy dle možností vyučujícího
- žáci si poznatky zapisují do sešitů

Hodnocení žáků

Žák bude hodnocen ze dvou pohledů:

- správné řešení zadaných úkolů v písemné a ústní podobě
- správné a originální řešení modelových situací při rozhovorech a skupinových pracích

Metody vyučování

Výklad, diskuse, v hodinách žáci také pracují samostatně. Učitel řídí práci žáků, zaznamenává a následně opravuje jejich chyby, řídí diskusi, zadává úkoly, které opravuje, kontroluje práci v hodinách.

Na prohlubování jazykových znalostí a kultivování jazykových projevů žáků se významně podílí i literární výuka, zvláště práce s uměleckým textem a četba krásné literatury/ tato složka vzdělávání je vymezena samostatně jako součást estetického vzdělávání. Vede žáky k tomu, aby uplatňovali ve svém životním stylu estetická kritéria. Přesvědčí žáky, aby přistoupili k umění jako specifické výpovědi o skutečnosti. Naučí žáky správně formulovat a vyjadřovat své názory. Přesvědčí žáky o nutnosti tolerance k estetickému cítění, vkusu a zájmu druhých lidí. Směřuje je k tomu, aby ctili a chránili materiální a kulturní hodnoty. Naučí žáky získat přehled o kulturním dění a vysvětlí vliv prostředků masové komunikace na utváření kultury.

Charakteristika předmětu

Umění a literatura

- vysvětlí žákům rozdíly mezi jednotlivými druhy umění
 - seznámí s literaturou jako specifickým druhem umění
 - seznámí se základními proudy v jednotlivých stoletích, jejichmi představiteli
- Práce s literárním textem
- vysvětlí jednotlivé literární žánry a základní prvky výstavby literárního díla
 - na rozborech konkrétních ukávek vede k pochopení textů a myšlenek autorů

Kultura

- seznámí žáky s kulturními institucemi ČR a regionu
- naučí žáky vyhledávat informace o kultuře, princip výběru
- seznámí se základními normami společenského chování
- vede žáky k toleranci k odlišným pohledům na svět, národ a kulturu
- přesvědčí žáky o kulturních hodnotách
- vysvětlí vliv médií a reklamy na devastaci kulturních hodnot
- nastíní pozitivní a potřebný přínos reklamy

Pojetí výuky

- metodickým principem bude různorodost
- střídání činností v jednotlivých hodinách, zadávání samostatných a skupinových prací, návštěvy filmových a divadelních představení, výstav a poslech ukávek, video
- využití učebny IKT
- k výuce budou užity Čítanky dle výběru pedagogů s odpovídajícím učivem, knihy, časopisy
- žáci budou poznatky zapisovat do sešitů

Hodnocení výsledků

- znalosti ověřené přezkoušením ústně a písemně
- přístup k řešení problému, reakce na problémy, aktivity
- vlastní nápaditost

Metody vyučování

- výklad, motivační rozhovor, četba, beseda, diskuse, interpretace textu, poslech, řízený dialog, referáty

Klíčové kompetence

- **Kompetence k učení**
 - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
 - ovládat práci s textem, umět vyhledávat a zpracovávat informace
 - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
 - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
 - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků učení odh jiných lidí
- **Kompetence k řešení problémů**
 - volit prostředky a způsoby (pomůcky, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve

- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
- **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.)
 - formulovat své myšlenky srozumitelně
 - naslouchat pozorně druhým, tzn. vyjadřovat se přiměřeně tématu diskuse
 - zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti (žádosti a podání na instituce, zaměstnavatelům apod., strukturovaný životopis, vyplňovat formuláře aj.)
 - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- **Personální a sociální kompetence**
 - posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
 - stanovovat si cíle a priority podle své zájmové a pracovní orientace a životních podmínek
 - ověřovat si získané poznatky, zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
 - mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti
 - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům a diskriminaci
- **Občanské kompetence a kulturní povědomí**
 - jednat odpovědně a samostatně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
 - jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie
 - uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu
 - uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních
 - podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury
- **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
 - umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání
- **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi**
 - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
 - pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením
 - komunikovat elektronickou poštou
 - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet
 - pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií

Průřezová témata pokrývaná předmětem

Informační a komunikační technologie

Využívat Internetu k vyhledávání informací, umět komunikovat elektronickou poštou.

Člověk a životní prostředí

Důraz klademe zejména na poznávání životního prostředí člověka, našim cílem je motivovat žáky k dosažení znalostí, dovedností a postojů k ochraně a zlepšování životního prostředí, k utváření hierarchie hodnot slučitelných s udržitelným rozvojem.

Člověk a svět práce

Žáci se naučí písemně i verbálně se prezentovat při různých jednáních a akcích.

Občan v demokratické společnosti**1. ročník**

1 týdně, P

Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu řídí se zásadami správné výslovnosti v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat) vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně zjišťuje potřebné informace z dostupných informačních zdrojů 		<ul style="list-style-type: none"> národní jazyk a jeho útvary jazyková kultura jazykové příručky a jejich použití obohacování slovní zásoby a tvoření slov středání hlásek v příbuzných slovech tvrdé, měkké a obojetné souhlásky vyjmenovaná slova řeč přímá a nepřímá skupiny písmen bě/bje, vě/vje, pě, mě, mně slovní druhy 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
Občan v demokratické společnosti Člověk a svět práce	Občanská nauka 1. ročník Člověk v lidském společenství	Český jazyk a literatura 2. ročník Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností Komunikační a slohová výchova	

Komunikační a slohová výchova

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vhodně se prezentuje vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat) vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně je schopen sestavit a přednést krátký prostě sdělovací, administrativní a prakticky odborný projev 	<ul style="list-style-type: none"> komunikační situace verbální komunikace kultivované vystupování styl prostě sdělovací vypravování osobní dopis grafická a formální úprava písemných projevů

1. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti Člověk a svět práce Informační a komunikační technologie	Občanská nauka 1. ročník Člověk v lidském společenství Malé sociální skupiny a vztah v nich Velké sociální skupiny a vztahy v nich 2. ročník Člověk a právo 3. ročník Člověk a svět práce Informační a komunikační technologie 1. ročník Internet jako zdroj informací Odborný výcvik 3. ročník Příprava na závěrečné zkoušky	Český jazyk a literatura 2. ročník Práce s textem a získávání informací Odborný výcvik 3. ročník Komunikace ve službách

Práce s textem a získávání informací

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • zjišťuje potřebné informace z dostupných informačních zdrojů • rozumí obsahu textu • ví, kde je místní knihovna a co v ní může najít 	- infromatická výchova, - knihovny a jejich služby, noviny, časopisy a jiná periodika, - technika čtení - orientace v textu, jeho rozbor - získávání informací z textu- (též odborného a administrativního) - vyhledávání informací - orientace v jízdních řádech, telefonních seznamech, návodech, příručkách

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce Informační a komunikační technologie	Občanská nauka 1. ročník Člověk v lidském společenství	Český jazyk a literatura 2. ročník Práce s textem a získávání informací 1. ročník Práce s literárním textem Technologie Seznámení s odbornou literaturou

Práce s literárním textem

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů • čte s porozuměním literární text 	- základní literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní a světové literatury - slovesnost, druhy (žánry literatury) - četba a interpretace literárního textu - česká a literatura 1. poloviny 20. století 1. Z české literatury Doporučení autoři: Jaroslav Hašek, Fráňa Šrámek, František Halas, Konstatnín Biebl, Vítězslav Nezval, Jaroslav Seifert, Eduard Bass, Eduard Štorch, Jaroslav Foglar, Karel Poláček, Karel Čapek 2. Ze světové literatury 20. století Doporučení autoři: Jack London, George Bernard Shaw, Antoine de Saint-Exupéry

1. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Informační a komunikační technologie	Český jazyk a literatura 1. ročník Práce s textem a získávání informací Kultura Občanská nauka Člověk v lidském společenství	

Kultura

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> orientuje se kulturní nabídce v místě školy a bydliště popíše vhodné společenské chování v dané situaci 	<ul style="list-style-type: none"> kulturní instituce v ČR a v regionu společenská kultura, principy a normy kulturního chování kultura bydlení, odívání estetické a funkční normy při tvorbě a výrobě předmětů používaných v běžném životě ochrana a využívání kulturních hodnot lidové umění a užitá tvorba funkce reklamy a propagačních prostředků a její vliv na životní styl

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti Člověk a životní prostředí	Občanská nauka 1. ročník Člověk v lidském společenství 2. ročník Člověk jako občan	Český jazyk a literatura 1. ročník Práce s literárními texty

2. ročník

1 týdně, P

Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> rozdílí spisovný jazyk a obecnou češtinu řídí se zásadami správné výslovnosti v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie je schopen sestavit a přednést krátký prostě sdělovací, administrativní a praktický odborný projev 	<ul style="list-style-type: none"> evropské a světové jazyky jazyková kultura slovní zásoba a její rozvrstvení zvláště vzhledem k příslušnému oboru vzdělávání, terminologie slovní druhy a jejich klasifikace hlavní principy českého pravopisu - koncovky podstatných a přídavných jmen, shoda přísudku s podmětem skladba práce s jazykovými příručkami

2. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti	Český jazyk a literatura 1. ročník Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností Anglický jazyk 2. ročník Volný čas, zábava a záliby	

Komunikační a slohová výchova

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vhodně se prezentuje vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně je schopen sestavit a přednést krátký prostě sdělovací, administrativní a prakticky odborný projev vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat) 	<ul style="list-style-type: none"> komunikační situace verbální a nonverbální komunikace diskuse konflikt a jeho řešení úřední dopis žádost o místo inzerát, zpráva, oznámení životopis grafická a formální úprava písemných projevů

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti Informační a komunikační technologie	Český jazyk a literatura 1. ročník Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností Informační a komunikační technologie Internet jako zdroj informací	

Práce s textem a získávání informací

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> zjišťuje jednoduché potřebné informace z dostupných informačních zdrojů rozumí obsahu textu ví, kde je místní knihovna a co v ní může najít 	<ul style="list-style-type: none"> využívání internetu k získávání informací zvuková stránka řeči, pozdrav, uvítání, oslovení, rozloučení, omluva, blahopřání, vyjádření soustrastí vyjádření souhlasu a nesouhlasu, schopnost formulovat dotaz techniky čtení reprodukce textu

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti Člověk a svět práce Informační a komunikační technologie	Český jazyk a literatura 1. ročník Komunikační a slohová výchova Práce s textem a získávání informací Informační a komunikační technologie Internet jako zdroj informací	Český jazyk a literatura 2. ročník Práce s literárním textem

2. ročník

Práce s literárním textem

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání Žák: <ul style="list-style-type: none"> rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů čte s porozuměním literární text 		Učivo <ul style="list-style-type: none"> základní literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní i světové literatury česká literatura 20. století Doporučení autoři: Česká literatura: Jiří Voskovec, Jan Werich, Ota Pavel, Vladimír Holan, František Hrubín, Jan Zahradníček, Josef Kainar, J. Nesvadba, Jan Drda, Stanislav Rudolf, Světová Literatura: Ernest Hemingway, Erich Maria Remarque, Alberto Moravia, Betty McDonaldová Četba ukázek z děl uvedených autorů, reprodukce textu, pochopení významu textu. rozběr divadla a filmu
Průřezová témata Občan v demokratické společnosti Člověk a svět práce Informační a komunikační technologie	přesahy do učebních bloků: Český jazyk a literatura 2. ročník Práce s textem a získávání informací Kultura Informační a komunikační technologie Internet jako zdroj informací	přesahy z učebních bloků:

Kultura

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání Žák: <ul style="list-style-type: none"> orientuje se v kulturní nabídce v místě školy a bydliště popíše vhodné společenské chování v dané situaci 		Učivo <ul style="list-style-type: none"> kultura bydlení, odívání kultura chování základní kulturní návyky lidové umění ochrana a využívání kulturních hodnot - místní tradice a zvyky
Průřezová témata Občan v demokratické společnosti Člověk a životní prostředí Informační a komunikační technologie	přesahy do učebních bloků: Občanská nauka 1. ročník Člověk v lidském společenství Náboženství a církve 2. ročník Člověk jako občan Informační a komunikační technologie 1. ročník Internet jako zdroj informací	přesahy z učebních bloků: Český jazyk a literatura 2. ročník Práce s literárním textem

7.1.2 Anglický jazyk

Garant předmětu

- 1. ročník: Mgr. Věra Topinková
- 2. ročník: Mgr. Věra Topinková
- 3. ročník: Mgr. Věra Topinková

1. ročník	2. ročník	3. ročník
0+1	0+1	0+1

Pojetí vyučovacího předmětu

Zařazení cizího jazyka do školního vzdělávacího programu je v pravomoci školy.

Vzdělávání v cizím jazyce se podílí na přípravě žáků na život v moderní multikulturní společnosti. Cizí jazyk se postupně stává nástrojem komunikace v situacích každodenního života. Vzdělávání v cizím jazyce vede žáky k osvojení základních praktických řečových dovedností a učí je využívat možnosti přístupu k informačním zdrojům, rozšiřuje jejich obraz o světě. Současně přispívá k formování osobnosti žáků, podporuje rozvoj komunikativních kompetencí a zvyšuje motivaci žáků k učení se po celý život. Vzdělávání v cizím jazyce pomůže žákům vnímat a pochopit jiné kultury i tolerovat a respektovat jejich odlišnosti a zvyky.

Vzdělávání v cizím jazyce má navazovat na jazykové znalosti a komunikativní dovednosti získané během základního vzdělávání (navaznost na RVP ZV – LMP), a ty osvěžit, udržet a mírně rozšířit. Pokud se žák s výukou cizího 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 stanovených znalostí je základní, tj. A1, a je označena podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- porozuměli jednoduchým sdělením či nápisům a aby dokázali vhodně uplatnit základní praktické řečové dovednosti;
- dovedli využívat vědomosti a dovednosti získané ve výuce mateřského jazyka a učit se cizímu jazyku;
- chápali a respektovali tradice, zvyky a odlišné kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí a aby se ve vztahu k představitelům jiných kultur projevovali v souladu se zásadami demokracie.

Vzdělávání v cizím jazyce je založeno na přátelském přístupu učitele k žákovi a na využívání komunikativního a aktivizujícího způsobu výuky. Nastavením zájmu o předmět a propojením cizího jazyka se zajímavými činnostmi ve škole je žák k učení se cizímu jazyku motivován. Aktivizační metody práce s žáky připraví půdu pro objevování, a tím podpoří myšlenkovou aktivitu žáků. Činnosti pod vedením učitele musejí odpovídat schopnostem a předpokladům žáků, zároveň však budují u žáků sebedůvěru a iniciativu, a také nastavují kritéria pro sebehodnocení. Je vhodné výuku orientovat prakticky, a to se zaměřením na řečové dovednosti a postupné zkvalitňování jazykové správnosti projevu.

Doporučuje se, aby škola respektovala cizí jazyk, s nímž se již žáci seznámili v základním vzdělávání.

Klíčové kompetence

- **Kompetence k učení**
 - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
 - ovládat adekvátní techniku učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
 - ovládat práci s textem, umět vyhledávat a zpracovávat informace
 - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
 - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
 - 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

Průřezová témata pokrývaná předmětem

Informační a komunikační technologie

Člověk a životní prostředí

Člověk a svět práce

Občan v demokratické společnosti

1. ročník

Garant předmětu: Mgr. Věra Topinková, 0+1 týdně, P

Úvod do jazyka

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> rolišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejlépe přirozené výslovnosti 		<ul style="list-style-type: none"> seznámení se s anglickým jazykem, ukázka mluvené angličtiny anglická abeceda, spelování práce se slovníky 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	

Pozdravy a oslovení

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> rozumí jednoduchým pokynům, sdělením a společenským frázím vyžádá si objasnění neznámého výrazu, zopakování dotazu či sdělení, zpomalení tempa řeči 		Pozdravy, oslovení, představení <ul style="list-style-type: none"> receptivní řečová dovednost sluchová = poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů; jednoduché fráze na představování, seznámení se, pozdrav, poděkování receptivní řečová dovednost zraková = čtení a práce s jednoduchým textem - viz předchozí fráze produktivní řečová dovednost ústní = mluvení jednoduchých frází společenské obraty a fráze výslovnost dvojhásek sloveso to be, číslovky 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
Občan v demokratické společnosti		Informační a komunikační technologie 1. ročník Internet jako zdroj informací	

Osobní údaje

Dotace učebního bloku: 14

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> dovede se vyjadřovat ústně o známých a dobře procvičených tématech využívá učebnicové abecední slovníčky a vytvoří jednoduchou odpověď na e-mail nebo vzkaz, vytvoří text blahopřání apod 		<ul style="list-style-type: none"> slovní zásoba - dny v týdnu, měsíce v roce, číslovky časování slovesa "být" v přítomném čase zápor slovesa "být" otázka se slovesem "být" osobní údaje člen určitý a neurčitý množné číslo podstatných jmen časování slovesa mít strukturovaný životopis 	

1. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
		Informační a komunikační technologie 1. ročník Práce se složkami a soubory

Dům a domov

Dotace učebního bloku: 11

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> používá osvojenou slovní zásobu v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů používá základní gramatické prostředky a několik typů vět zapojí se do jednoduché konverzace, pokud se týká známých každodenních situací a témat zapojí se do krátké konverzace 	Rodinný dům, byt <ul style="list-style-type: none"> přiměřená slovní zásoba k danému tématu "Dům a domov" základní číslovky od 1 do 20 základní předložky - under, next to, on, between pořádek slov ve větě oznamovací použití slovesa "do" v záporu a otázce záporka no, zápor sloves

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

2. ročník

Garant předmětu: Mgr. Věra Topinková, 0+1 týdně, P

Volný čas, zábava a záliby

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vytvoří odpověď na otázku, má-li dostatek prostoru a pokud je tážán na známou věc zapojí se do krátké konverzace používá osvojenou slovní zásobu v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů používá základní gramatické prostředky a několik typů vět vyžádá si objasnění neznámého výrazu, zopakování dotazu či sdělení, zpomalení tempa řeči 	Záliby a koníčky <ul style="list-style-type: none"> přítomný čas prostý v ozn. způsobu rozkazovací způsob procvičování mluvnice, co rád děláš, čas přítomný

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
		Informační a komunikační technologie 2. ročník Internet jako zdroj informací Český jazyk a literatura Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností

2. ročník

Jídlo a nápoje, zdravá výživa

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> dokáže si vyžádat informaci i předat jednoduchou informaci tázajícím, pokud ten mluví pomalu a zřetelně vyžádá si objasnění neznámého výrazu, zopakování dotazu či sdělení, zpomalení tempa řeči rozumí jednoduchým pokynům, sdělením a společenským frázím zapojí se do krátké konverzace 		Jídlo a strava ve Velké Británii a ČR - snídaně, oběd, večeře - slovní zásoba k oboru - jednoduchá skladba věty, Konverzace: objednávka jídla v restauraci a rychlém občerstvení
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
		Potraviny a výživa 1. ročník Složení potravin Technologie 3. ročník Polotovary

Denní režim a vzdělávání

Dotace učebního bloku: 11

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> uplatňuje v písemném projevu základní osvojené pravopisné normy dovede se vyjadřovat ústně o známých a dobře procvičených tématech 		Můj všední den - slovní zásoba k denním činnostem a vzdělávání - mluvnické, skladba věty - čas přítomný, - frekvenční slovesa - významová slovesa frekventovaná - zápornka no - zápor sloves
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

3. ročník

Garant předmětu: Mgr. Věra Topinková, 0+1 týdně, P

Nakupování

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> rozumí jednoduchým pokynům, sdělením a společenským frázím čte jednoduché texty a nápisy zapojí se do jednoduché konverzace, pokud se týká známých každodenních situací a témat zapojí se do krátké konverzace uplatňuje v písemném projevu základní osvojené pravopisné normy 		Nakupování - slovní zásoba k nejčastěji nakupovaným potravinám a spotřebnímu zboží - tvorba otázky, př. dotaz na cenu, na zboží - opakování číslovek

3. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti		Informační a komunikační technologie 3. ročník Internet jako zdroj informací Technologie Pokrmy cizích kuchyní

Cestování a služby

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> využívá učebnicové abecední slovníčky a vytvoří jednoduchou odpověď na e-mail nebo vzkaz, vytvoří text blahopřání apod při komunikaci vhodně uplatňuje základní společenské zvyklosti a respektuje kulturní specifika a tradice země daného jazyka vyžádá si objasnění neznámého výrazu, zopakování dotazu či sdělení, zpomalení tempa řeči používá osvojenou slovní zásobu v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů 	<ul style="list-style-type: none"> druhy dopravních prostředků - auto, autobus, vlak, letadlo slovní zásoba k cestování - způsoby ubytování, zavazadla dotazy v informačním středisku, dotazy na ulici v neznámém městě orientace ve městě, mluvnice minulý čas prostý v záporu a otázce konverzace - informování se na služby

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí		Odborný výcvik 3. ročník Základy obsluhy

Práce

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vytvoří odpověď na otázku, má-li dostatek prostoru a pokud je tázán na známou věc dokáže si vyžádat informaci i předat jednoduchou informaci tázajícímu, pokud ten mluví pomalu a zřetelně dovede se vyjadřovat ústně o známých a dobře procvičených tématech používá základní gramatické prostředky a několik typů vět 	Práce <ul style="list-style-type: none"> slovní zásoba - profese konverzace na úřadě životopis

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a svět práce		Odborný výcvik 3. ročník Organizace práce ve stravovacím provozu Základy obsluhy

Anglicky mluvící země

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> prokazuje základní vědomosti o zemích dané jazykové oblasti 	Anglicky mluvící země <ul style="list-style-type: none"> Velká Británie, Canada, USA Nový Zéland, Austrálie Zeměpisné názvy, členy

3. ročník

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

7.2 Občanský vzdělávací základ

7.2.1 Občanská nauka

1. ročník	2. ročník	3. ročník
1	1	1

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle

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 a nenechat se manipulovat.

Charakteristika předmětu

Vzdělávání směřuje k tomu, aby 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 – verbálních, ikonických (obrazy, fotografie, mapy) a kombinovaných (filmy)

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

- jednat odpovědně a žít čestně
- projevat občanskou aktivitu, vážit si demokracie a svobody, preferovat demokratické hodnoty a přístupy před nedemokratickými, i když má demokracie své stinné stránky (korupce, kriminalita), jednat v souladu s humanitou a vlastenectvím, s demokratickými 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 základní hodnotou je život, a proto je třeba si života 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 řešet své finanční záležitosti, nenichat majetek, ale pečovat o něj, snažit se zanechat po sobě něco pozitivního pro vlastní blízké lidi i pro širší komunitu

Důraz se klade nikoliv na sumu teoretických poznatků, ale na přípravu na praktický odpovědný a aktivní život. Tento kurikulární rámec by měly vést k lepšímu porozumění mnohotvárnosti dnešního světa, porozumění nárokům, které na lidi život v současné době klade, a k získání potřebných klíčových kompetencí pro řešení občanských i soukromých aktivit jednotlivce. Významnou úlohu má rozvíjení finanční a mediální gramotnosti žáků jako důležitých dovedností, kterými by měl být vybaven člověk dnešní doby.

Metody a formy výuky

Výklad, rozhovor, diskuse se současnou demonstrací na příkladech. Cvičení - zápis, provádění výpočtů, doplňování, vyvozování poznatků a jejich aplikace - samostatná práce žáků, skupinová práce, učení druhých.

Hodnocení

- hodnocena bude schopnost žáků pracovat s předkládanými informacemi, schopnost samostatně kultivovaně prezentovat své názory.

Klíčové kompetence

- **Kompetence k učení**
 - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
 - ovládat práci s textem, umět vyhledávat a zpracovávat informace
 - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
 - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání
- **Kompetence k řešení problémů**
 - volit prostředky a způsoby (pomůcky, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
 - porozumět zadání úkolu nebo rozpoznat jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému buď samostatně nebo s vedením jiných lidí navrhnout způsob řešení
 - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
- **Komunikativní kompetence**
 - formulovat své myšlenky srozumitelně
 - naslouchat pozorně druhým, tzn. vyjadřovat se přiměřeně tématu diskuse
 - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- **Personální a sociální kompetence**
 - posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
 - stanovovat si cíle a priority podle své zájmové a pracovní orientace a životních podmínek
 - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
 - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
 - adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti
 - přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
- **Občanské kompetence a kulturní povědomí**
 - jednat odpovědně a samostatně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
 - dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika) a oprostít se od nesnášenlivosti, xenofobie a diskriminace
 - jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie
 - zajímat se o politické a společenské dění u nás a ve světě
 - chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje
 - uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních
 - podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury
- **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
 - mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru
 - mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady
 - umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání
 - vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli

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

Průřezová témata pokrývaná předmětem

Informační a komunikační technologie

1. ročník: *Člověk a péče o zdraví*
2. ročník: *Člověk jako občan, Člověk a právo*
3. ročník: *Člověk a ekonomika, Člověk a svět práce*

Člověk a životní prostředí

Člověk a svět práce

1. ročník: *Velké sociální skupiny a vztahy v nich*
2. ročník: *Člověk jako občan, Člověk a právo*
3. ročník: *Člověk a ekonomika, Člověk a svět práce*

Občan v demokratické společnosti

1. ročník

1 týdně, P

Člověk v lidském společenství

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • uvede základní rozdělení sociálních skupin, dovede objasnit, do kterých společenských skupin sám patří • 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 	<ul style="list-style-type: none"> - Lidská společnost a společenské skupiny, společenské vrstvy - Sociální role, konflikt rolí - Odpovědnost, slušnost a dobrý vztah k lidem, kultura společenského chování - Komunikace a zvládání konfliktů - Osobnost a její rozvoj

1. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti	Informační a komunikační technologie 1. ročník Internet jako zdroj informací	Občanská nauka 2. ročník Člověk jako občan Český jazyk a literatura 1. ročník Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností Komunikační a slohová výchova Práce s textem a získávání informací Český jazyk - literatura 3. ročník Kultura Český jazyk a literatura 1. ročník Práce s literárním textem 2. ročník Kultura 1. ročník Kultura Stolníčení 3. ročník Úvod do předmětu Odborný výcvik Komunikace ve službách

Malé sociální skupiny a vztah v nich

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> objasní funkci a význam rodiny pro jednotlivce i společnost objasní význam mezilidských vztahů, uvede příklady spolupráce, lásky a přátelství objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky 	- Rodina její funkce a význam, vztahy mezi generacemi - Třída a vrstevníci - Šikana a manipulace, vandalismus

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti		Občanská nauka 2. ročník Člověk jako občan Člověk a právo Český jazyk a literatura 1. ročník Komunikační a slohová výchova Stolníčení 3. ročník Úvod do předmětu

1. ročník

Velké sociální skupiny a vztahy v nich

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání Žák: <ul style="list-style-type: none"> popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z masových médií, jaké je rozvrstvení české společnosti z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení; vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku (národu...) nebo jiné skupině na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníky některé z menšin popíše příčiny sociální nerovnosti a chudoby, význam solidarity 		Učivo <ul style="list-style-type: none"> Rasy, národy a národnosti, majorita a minority Migrace v současném světě, migranti, azylantí a emigranti Sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti, solidarita a principy solidarity
Průřezová témata Občan v demokratické společnosti Člověk a svět práce	přesahy do učebních bloků: Občanská nauka 3. ročník Česká republika, Evropa a svět	přesahy z učebních bloků: Občanská nauka 2. ročník Člověk jako občan Člověk a právo 3. ročník Česká republika, Evropa a svět Český jazyk a literatura 1. ročník Komunikační a slohová výchova Informační a komunikační technologie Práce se složkami a soubory Stolnění 3. ročník Úvod do předmětu

Vztahy mezi pohlavími

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání Žák: <ul style="list-style-type: none"> na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti (rovnosti mužů a žen) 		Učivo <ul style="list-style-type: none"> Postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti Volba životního partnera, partner nevhodný pro manželství Vztahy mezi pohlavími, zamilovanost, láska
Průřezová témata Občan v demokratické společnosti	přesahy do učebních bloků: Občanská nauka 2. ročník Člověk a právo	přesahy z učebních bloků: Občanská nauka 2. ročník Člověk a právo

Náboženství a církve

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání Žák: <ul style="list-style-type: none"> popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty nebo náboženská nesnášenlivost 		Učivo <ul style="list-style-type: none"> Víra a ateismus, světová náboženství Náboženská hnutí a sekty, náboženský fundamentalismus
Průřezová témata Občan v demokratické společnosti Člověk a svět práce	přesahy do učebních bloků: Občanská nauka 2. ročník Člověk a právo	přesahy z učebních bloků: Občanská nauka 2. ročník Člověk jako občan Člověk a právo Český jazyk a literatura Kultura

1. ročník

Člověk a péče o zdraví

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • zdůvodní význam zdravého životního stylu, uvede příklady zdraví prospěšného využívání volného času • zná rizika špatných stravovacích návyků • vysvětlí, jak závislosti poškozují člověka, ví, kam se obrátit v případě ohrožení závislostí sebe i druhých 	<ul style="list-style-type: none"> - Zdravý způsob života, stravovací návyky - Životní styl - Faktory poškozující zdraví - Různé druhy závislostí - Civilizační nemoci 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí Informační a komunikační technologie	Tělesná výchova 1. ročník Hygiena a bezpečnost 2. ročník Teoretické poznatky - význam pohybu pro zdraví Potraviny a výživa 3. ročník Hlavní znaky správné výživy	Potraviny a výživa 1. ročník Požívatiny a potraviny Technologie 3. ročník Předkrmý Potraviny a výživa Nápoje Tělesná výchova 2. ročník Hygiena a bezpečnost 1. ročník Hygiena a bezpečnost 3. ročník Hygiena a bezpečnost 1. ročník Teoretické poznatky - význam pohybu pro zdraví 2. ročník Teoretické poznatky - význam pohybu pro zdraví 3. ročník Teoretické poznatky - význam pohybu pro zdraví Informační a komunikační technologie 1. ročník Internet jako zdroj informací Odborný výcvik 2. ročník Bezpečnost a ochrana zdraví při práci 1. ročník Bezpečnost a ochrana zdraví při práci Potraviny a výživa Složení potravin Mléko a mléčné výrobky Tuky 3. ročník Hlavní znaky správné výživy Technologie 1. ročník Přílohy a doplňky k hlavním pokrmům Bezmasé pokrmy Jednoduché restaurační moučníky

1. ročník

Člověk a vztah k přírodě

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> objasní význam vztahu člověka k přírodě, kulturním a historickým památkám popíše lidové tradice a zvyky v regionu argumentuje pro ekologické řešení daného konkrétního problému dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a racionálně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí zná obsah evakuačního zavazadla umí využít improvizované prostředky osobní ochrany zná stavy, které ohrožují člověka na životě, prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě i jiným 		<ul style="list-style-type: none"> Vztah člověka k přírodě, kulturním a historickým památkám Kulturní a přírodní památky v regionu, tradice a zvyky Životní prostředí a péče o ně Ochrana člověka za mimořádných situací Havárie s únikem nebezpečných látek, radiační havárie Poskytování první pomoci
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí	Občanská nauka 2. ročník Ochrana obyvatel při mimořádných událostech Tělesná výchova 1. ročník Turistika a sporty v přírodě	Tělesná výchova 2. ročník Turistika a sporty v přírodě 1. ročník Turistika a sporty v přírodě 3. ročník Turistika v přírodě Občanská nauka 2. ročník Ochrana obyvatel při mimořádných událostech Odborný výcvik 3. ročník Ochrana životního prostředí

2. ročník

1 týdně, P

2. ročník

Člověk jako občan

Dotace učebního bloku: 15

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • uvede základní zásady a principy, na nich je založena demokracie • uvede příklady jednání, které demokracii ohrožuje (sobectví, korupce, kriminalita, násilí, neodpovědnost...) • uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech – včetně práv dětí, popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena • uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má ke svému státu občan povinnosti • popíše politický systém ČR • debatuje o tom, jaké vlastnosti by měl mít občan demokratického státu • vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích přijímat kriticky • je schopen rozeznat zcela zřejmé konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti (např. v médiích, v reklamě, v politice...) • v konkrétních příkladech ze života rozliší pozitivní jednání (tj. jednání, které je v souladu s občanskými ctnostmi a etikou), od špatného-nedemokratického jednání • 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 • uvede příklady extremismu, např. na základě mediálního zpravodajství nebo pozorováním jednání lidí kolem sebe; vysvětlí, proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné • uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanost 	<ul style="list-style-type: none"> - Základní hodnoty a principy demokracie - Lidská a občanská práva – jejich obhajování a možné zneužívání - Funkce veřejného obhájce lidských práv - Práva dětí - Občanské povinnosti, státní občanství - Svobodný přístup k informacím, média, jejich funkce, kritický přístup k médiím a jejich využití Nauka o státu - Stát a jeho funkce - Ústava - Politický systém ČR - Struktura veřejné správy, obecní a krajská samospráva - Politika a politické strany - Volby v ČR, volební systém - Politický radikalismus a extremismus, mládež a extremismus (neonacismus, rasismus, antisemitismus, xenofobie apod.) - Občanské ctnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití, slušnost a společenské chování jako základ vztahů mezi lidmi

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
<p>Občan v demokratické společnosti</p> <p>Informační a komunikační technologie</p>	<p>Občanská nauka</p> <p>1. ročník</p> <p>Člověk v lidském společenství</p> <p>Malé sociální skupiny a vztah v nich</p> <p>Velké sociální skupiny a vztahy v nich</p> <p>Náboženství a církve</p> <p>3. ročník</p> <p>Člověk a ekonomika</p> <p>Člověk a svět práce</p> <p>Česká republika, Evropa a svět</p>	<p>Technologie</p> <p>3. ročník</p> <p>Nápoje</p> <p>Informační a komunikační technologie</p> <p>2. ročník</p> <p>Internet jako zdroj informací</p> <p>Český jazyk a literatura</p> <p>1. ročník</p> <p>Kultura</p> <p>2. ročník</p> <p>Kultura</p>

Člověk a právo

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • objasní podstatu práva, právního státu • popíše, čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství • uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost • vysvětlí práva a povinnost mezi dětmi a rodiči, mezi manželi; dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému • popíše postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání...) • 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 jejích všeobecných podmínek • vysvětlí význam trestu, objasní rozdíly mezi trestním zákonem pro mládež a dospělé • na příkladu vysvětlí, jak uplatňovat práva spotřebitele • dovede reklamovat koupené zboží nebo služby • vysvětlí zásady státní sociální politiky, ví, kam se obrátit v případě sociální nouze 	<p>Právo a spravedlnost, právní stát</p> <ul style="list-style-type: none"> - Právní řád, právní ochrana občanů, právní vztahy - Soustava soudů v ČR, právnická povolání (notáři, advokáti, soudcové) - Právo vlastnické, smlouvy, odpovědnost za škodu - Rodinné právo - Trestní právo, trestní odpovědnost, tresty a ochranná opatření - Trestní odpovědnost mladistvých, problematika kriminality mládeže - Orgány činné v trestním řízení, práva a povinnosti občanů - Státní sociální politika, sociální zabezpečení občanů

2. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti Člověk a svět práce Informační a komunikační technologie	Občanská nauka 1. ročník Malé sociální skupiny a vztah v nich Velké sociální skupiny a vztahy v nich Vztahy mezi pohlavími Náboženství a církve 3. ročník Člověk a ekonomika Člověk a svět práce	Občanská nauka 1. ročník Vztahy mezi pohlavími Náboženství a církve Český jazyk a literatura Komunikační a slohová výchova

Ochrana obyvatel při mimořádných událostech

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> zná signály vyhlašované prostředky CO umí využít improvizované prostředky osobní ochrany umí se připravit na evakuaci, zná obsah evakuačního zavazadla ovládá zásady chování obyvatel během evakuace a v úkrytech popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel 	<ul style="list-style-type: none"> Ochrana obyvatel Živelní pohromy Havárie s únikem nebezpečných látek Radiační havárie

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí Občan v demokratické společnosti	Občanská nauka 1. ročník Člověk a vztah k přírodě 3. ročník Člověk a ekonomika Česká republika, Evropa a svět	Občanská nauka 1. ročník Člověk a vztah k přírodě Odborný výcvik 3. ročník Ochrana životního prostředí

3. ročník

1 týdně, P

3. ročník

Člověk a ekonomika

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání Žák: <ul style="list-style-type: none"> stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa, období... rozpozná běžné cenové triky (cena bez DPH...) a klamavé nabídky navrhne způsoby, jak využít volné finanční prostředky, vybere nejvýhodnější produkt pro investování volných finančních prostředků sestaví rozpočet jednotlivce a domácnosti, rozliší pravidelné a nepravidelné příjmy a výdaje, navrhne jak řešit schodkový rozpočet a jak naložit s přebytkovým rozpočtem dovede si zřídit peněžní účet a sleduje pohyb peněz na svém účtu; používá nejběžnější platební nástroje, smění peníze za použití kursovního lístku 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) vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na příjmy obyvatelstva, vklady a úvěry, dlouhodobé finanční plánování a uvede příklady, jak se důsledkům inflace bránit 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 vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění 		Učivo <ul style="list-style-type: none"> Trh a jeho fungování (zboží, nabídka, poptávka, stanovení ceny) Peníze, hotovostní a bezhotovostní peněžní styk, služby peněžních ústavů Inflace Pojištění (sociální, zdravotní a komerční) Daně, daňové přiznání
Průřezová témata Občan v demokratické společnosti Člověk a svět práce Informační a komunikační technologie	přesahy do učebních bloků: Matematika 1. ročník Operace s reálnými čísly	přesahy z učebních bloků: Občanská nauka 2. ročník Člověk jako občan Člověk a právo Ochrana obyvatel při mimořádných událostech

Člověk a svět práce

Dotace učebního bloku: 15

Výsledky vzdělávání Žák: <ul style="list-style-type: none"> dovede vyhledat nabídky zaměstnání, kontaktovat případného zaměstnavatele a úřad práce, prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti umí vyhledávat informace o nabídkách zaměstnání a vzdělávání dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech popíše, co má obsahovat pracovní smlouva vysvětlí význam odborových organizací na pracovištích 	Učivo <ul style="list-style-type: none"> Trh práce a uplatnění člověka na tomto trhu Hledání zaměstnání, služby úřadů práce Nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace Vznik, změna a ukončení pracovního poměru Povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele Mzda časová a úkolová, hrubá a čistá mzda Odbory a jejich úloha v demokratickém státě Pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům
--	---

3. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a svět práce		Občanská nauka 2. ročník Člověk jako občan Člověk a právo Český jazyk a literatura 1. ročník Komunikační a slohová výchova Informační a komunikační technologie 3. ročník Internet jako zdroj informací Odborný výcvik Organizace práce ve stravovacím provozu

Česká republika, Evropa a svět

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> popíše státní symboly uvede státní svátky a ví proč se slaví dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy uvede hlavní problémy dnešního světa (globální problémy), lokalizuje na mapě aktuální ohniska napětí ve světě 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 na příkladu (z médií nebo z jiných zdrojů) vysvětlí, jakých metod používají teroristé a za jakým účelem popíše, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům 	<ul style="list-style-type: none"> Česká státnost, státní a národní symboly Státní svátky a významné dny ČR Česká republika a její sousedé Současný svět, bohaté a chudé země, velmoci: ohniska napětí v soudobém světě Globalizace, globální problémy lidstva Nebezpečí, nesnášenlivost a terorismus ve světě ČR a evropská integrace

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti Člověk a svět práce	Občanská nauka 1. ročník Velké sociální skupiny a vztahy v nich	Občanská nauka 2. ročník Člověk jako občan Ochrana obyvatel při mimořádných událostech 1. ročník Velké sociální skupiny a vztahy v nich Technologie 3. ročník Pokrmy cizích kuchyní

7.3 Matematické vzdělávání

7.3.1 Matematika

1. ročník	2. ročník	3. ročník
1	1	1

Pojetí vyučovacího předmětu

Cíl předmětu

Cílem vyučovacího předmětu 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, efektivně numericky počítat, získat pozitivní postoj k matematickému vzdělávání, důvěru ve vlastní schopnosti a motivaci k celoživotnímu vzdělávání.

Charakteristika předmětu

Předmět Matematika je důležitou součástí kurikula, neboť v řadě oborů vzdělávání plní kromě funkce všeobecně vzdělávací i funkci průpravnou pro odbornou složku vzdělávání. Výsledky a učivo prezentuje v odborném školství základ matematického vzdělávání pro daný stupeň vzdělání dle osnov ŠVP. Vytváří a rozvíjí logické myšlení a numerické dovednosti. Tyto vědomosti jsou součástí širokého odborného základu kvalifikovaného dělníka.

Metody a formy výuky:

Výuka probíhá výkladem s použitím odborné literatury, audiovizuální techniky a příkladů z praxe. Výklad, rozhovor, diskuse se současnou demonstrací na příkladech. Cvičení - zápis, provádění výpočtů, doplňování, vyvozování poznatků a jejich aplikace - samostatná práce žáků, skupinová práce, učení druhých.

Hodnocení:

Žáci jsou hodnoceni slovně a numericky, dle klasifikačního řádu školy. Dalším kritériem hodnocení je logické myšlení, aktivita ve výuce, přístup k řešení konkrétních příkladů, samostatné řešení výpočtů a plnění zadaných úkolů.

Klíčové kompetence

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

1. ročník

1. ročník

1 týdně, P

Operace s reálnými čísly

Dotace učebního bloku: 25

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly používá různé zápisy racionálního čísla provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly zaokrouhlí desetinné číslo znázorní reálné číslo na číselné ose určí druhou mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulátoru používá trojčlenku a řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu 		Přirozená a celá čísla Racionální čísla Početní výkony s desetinnými čísly Reálná čísla Mocniny Procento a procentová část, jednoduché úrokování Opakování
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a svět práce Informační a komunikační technologie	Informační a komunikační technologie 1. ročník Základy IKT Hospodářské výpočty 2. ročník Výpočty výtěžnosti surovin Přepočty surovinových norem Výpočet ceny pokrmů a nápojů Výpočet mzdy	Občanská nauka 3. ročník Člověk a ekonomika Hospodářské výpočty 2. ročník Výpočty výtěžnosti surovin Přepočty surovinových norem Zmechanizované výpočty Výpočet ceny pokrmů a nápojů Výpočet mzdy Informační a komunikační technologie 1. ročník Práce se složkami a soubory

Jednotky měření a jejich převádění

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> provádí početní operace s jednotkami měření řeší praktické slovní úlohy s převodem jednotek měření zaměřené na svůj učební obor 		Jednotky : délky času hmotnosti plochy objemu rychlosti měny Opakování
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Informační a komunikační technologie		

1. ročník

Práce s daty - průběžně

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vyhledává a zpracovává data, porovnává data pracuje s údaji vyjádřenými v diagramech, grafech, tabulkách 		Práce s daty	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
Člověk a svět práce Informační a komunikační technologie			

2. ročník

1 týdně, P

Výrazy, úpravy a jejich použití

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vypočítá hodnotu výrazu provádí operace s výrazy, dodržuje pořadí početních operací aplikuje dosazování numerických hodnot do vzorců určí hodnotu výrazu upravuje jednoduché výrazy 		Výrazy Hodnota výrazu	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
Informační a komunikační technologie			

Planimetrie

Dotace učebního bloku: 11

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> užívá pojmy a vztahy - bod, přímka, úsečka, rovina, polopřímka, úhel, obvod, obsah sestrojí různé druhy čtverců a obdelníků aplikuje poznatky o čtverci a obdelníku při řešení praktických úloh aplikuje poznatky o kruhu a kružnici při řešení praktických úloh využívá polohové a metrické vlastnosti základních rovinných útvarů při řešení úloh a problémů sestrojí trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků z daných prvků a určí jejich obvod a obsah určí obvod a obsah kruhu, vzájemnou polohu přímky a kružnice určí vzájemnou polohu bodů, přímk a rovin 		Základní pojmy Čtverec a obdelník Trojúhelník Mnohoúhelník Kružnice, kruh Opakování	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	

2. ročník

Řešení lineárních rovnic

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • provádí výpočet neznámé ze vzorců • řeší slovní úlohy pomocí rovnic, aplikované na svůj obor • řeší jednoduché lineární rovnice o jedné neznámé • upravuje jednoduché výrazy 		Úpravy rovnic Řešení rovnic	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	

Poměr a měřítko

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • chápe pojem poměr, ovládá jeho zápis • rozdělí celek v daném poměru • rozumí pojmu měřítko, pomocí měřítka určí z mapy a plánu skutečnou vzdálenost 		Poměr Měřítko	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
Člověk a životní prostředí Informační a komunikační technologie			

Práce s daty - průběžně

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • vyhledává, porovnává soubory dat, interpretuje údaje vyjádřené v tabulkách a grafech 			
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
Informační a komunikační technologie		Informační a komunikační technologie 2. ročník Aplikační software Tabulkový procesor -Microsoft EXCEL	

3. ročník

1 týdně, P

3. ročník

Funkce

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> rozdělí graf přímé a nepřímé úměrnosti, posoudí, kdy funkce roste nebo klesá používá trojčlenku, řeší praktické úlohy zaměřené na svůj obor 		Základní pojmy Přímá úměrnost Nepřímá úměrnost Úměra Opakování	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
Informační a komunikační technologie Člověk a svět práce			

Stereometrie

Dotace učebního bloku: 16

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> rozlišuje základní tělesa a vypočítá jejich povrch a objem aplikuje poznatky o tělesech v praktických úlohách řeší praktické úlohy s využitím poznatků, které získal během studia 		Základní tělesa - krychle kvádr válec kužel koule Opakování	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	

Souhrnné opakování s praktickými aplikacemi v oboru

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> řeší praktické úlohy s využitím poznatků, které získal během studia 		Praktické úlohy se zaměřením na obor	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
Člověk a svět práce			

Práce s daty - průběžně

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vyhledává, porovnává soubory dat v diagramech, grafech, tabulkách 			
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
Informační a komunikační technologie			

7.4 Estetické vzdělávání

Charakteristika oblasti

Estetické vzdělávání vychovává žáky ke kultivovanému projevu a podílí se na rozvoji jejich duševního života. Má nadpředmětový charakter; při tvorbě školních vzdělávacích programů je proto třeba dbát na to, aby prolínalo co největším počtem vyučovacích předmětů.

Obecným cílem estetického vzdělávání je působit na city a vůli žáků a tak utvářet jejich hodnotovou orientaci.

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

Práce s uměleckým textem je na tomto stupni vzdělávání zaměřena především na rozvíjení čtenářské gramotnosti.

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

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- na základě ukávek vybraných literárních děl si vytvořili čtenářské dovednosti;
- byli tolerantní k estetickému cítění, vkusu a zájmu druhých lidí;
- cítili a chránili materiální i kulturní hodnoty;
- získali přehled o kulturním dění v regionu;
- dovedli slušně vystupovat.

7.4.1 Český jazyk - literatura

1. ročník	2. ročník	3. ročník
		1

Pojetí vyučovacího předmětu

Cíl předmětu

Český jazyk a literatura zaujímá ve vzdělávacím procesu významné místo, neboť rozvíjí komunikační kompetenci žáků a učí je užívat jazyka jako prostředku k dorozumívání a myšlení, ke sdělování a výměně informací. Jazykové vyučování se podílí na rozvoji sociální kompetence žáků a jejich všeobecného kulturního rozhledu, přispívá k formování jejich estetického cítění, vyjadřování a chování.

Ve výuce českého jazyka jsou žáci vedeni k dokonalejšímu ovládnutí spisovného jazyka, rozvíjí jejich dovednosti kultivovaně ústně i písemně se vyjadřovat, formuje jejich vztah k mateřskému jazyku jako významné složce národní kultury.

Charakteristika učiva

- zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností
- obsahem navazuje na vědomosti a dovednosti, které žáci získali na základní škole
- vysvětlí systém mateřského jazyka, především zákonitosti tvarosloví a skladby
- upevní vědomosti pravopisných pravidel
- vysvětlí správné používání cizích slov a odborných termínů
- pracuje s Pravidly českého pravopisu a učebnicemi, jejich volba záleží na vyučujícím

Komunikační a slohová výchova

- vyjádří vhodným způsobem svůj úmysl, prezentuje sám sebe
- podá ústně či písemně žádost o potřebnou informaci všeobecného, pracovního charakteru
- hovoří krátce a souvisle na dané téma (s oporou o předchozí přípravu v podobě poznámek)
- používá styl prostě sdělovací, prakticky odborný, seznámí se s publicistickým a uměleckým stylem

Pojetí výuky

- na začátku celku bude učivo vysvětleno kombinací výkladu a řízeného rozhovoru
- v dalších hodinách těžiště učiva spočívá v získávání dovedností formou praktických cvičení /rozhovory ve skupinách, řízenou diskuzí, písemné řešení zadaných úkolů/
- součástí výuky bude užití AV techniky jak v úloze motivační, tak v poloze vzdělávání
- při užití IKT k řešení úkolů bude třída rozdělena na skupiny
- k výuce budou používány hlavně vhodné učebnice, Pravidla českého pravopisu a pracovní listy dle možností vyučujícího

- žáci si poznatky zapisují do sešitů

Hodnocení žáků

Žák bude hodnocen ze dvou pohledů:

- správné řešení zadaných úkolů v písemné a ústní podobě
- správné a originální řešení modelových situací při rozhovorech a skupinových pracích

Metody vyučování

Výklad, diskuse, v hodinách žáci také pracují samostatně. Učitel řídí práci žáků, zaznamenává a následně opravuje jejich chyby, řídí diskusi, zadává úkoly, které opravuje, kontroluje práci v hodinách. Na prohlubování jazykových znalostí a kultivování jazykových projevů žáků se významně podílí i literární výuka, zvláště práce s uměleckým textem a četba krásné literatury/ tato složka vzdělávání je vymezena samostatně jako součást estetického vzdělávání. Vede žáky k tomu, aby uplatňovali ve svém životním stylu estetická kritéria. Přesvědčí žáky, aby přistoupili k umění jako specifické výpovědi o skutečnosti. Naučí žáky správně formulovat a vyjadřovat své názory. Přesvědčí žáky o nutnosti tolerance k estetickému cítění, vkusu a zájmu druhých lidí. Směřuje je k tomu, aby ctili a chránili materiální a kulturní hodnoty. Naučí žáky získat přehled o kulturním dění a vysvětlí vliv prostředků masové komunikace na utváření kultury.

Charakteristika předmětu

Umění a literatura

- vysvětlí žákům rozdíly mezi jednotlivými druhy umění
- seznámí s literaturou jako specifickým druhem umění
- seznámí se základními proudy v jednotlivých stoletích, jejichmi představiteli

Práce s literárním textem

- vysvětlí jednotlivé literární žánry a základní prvky výstavby literárního díla
- na rozborech konkrétních ukázek vede k pochopení textů a myšlenek autorů

Kultura

- seznámí žáky s kulturními institucemi ČR a regionu
- naučí žáky vyhledávat informace o kultuře, princip výběru
- seznámí se základními normami společenského chování
- vede žáky k toleranci k odlišným pohledům na svět, národ a kulturu
- přesvědčí žáky o kulturních hodnotách
- vysvětlí vliv médií a reklamy na devastaci kulturních hodnot
- nastíní pozitivní a potřebný přínos reklamy

Pojetí výuky

- metodickým principem bude různorodost
- střídání činností v jednotlivých hodinách, zadávání samostatných a skupinových prací, návštěvy filmových a divadelních představení, výstav a poslech ukázek, video
- využití učebny IKT
- k výuce budou užity Čítanky dle výběru pedagogů s odpovídajícím učivem, knihy, časopisy
- žáci budou poznatky zapisovat do sešitů

Hodnocení výsledků

- znalosti ověřené přezkoušením ústně a písemně
- přístup k řešení problému, reakce na problémy, aktivita
- vlastní nápaditost

Metody vyučování

- výklad, motivační rozhovor, četba, beseda, diskuse, interpretace textu, poslech, řízený dialog, referáty

Klíčové kompetence

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

- 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
- **Kompetence k řešení problémů**
 - volit prostředky a způsoby (pomůcky, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
 - porozumět zadání úkolu nebo rozpoznat jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému buď samostatně nebo s vedením jiných lidí navrhnout způsob řešení
 - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
- **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.)
 - formulovat své myšlenky srozumitelně
 - 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.)
 - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- **Personální a sociální kompetence**
 - posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
 - stanovovat si cíle a priority podle své zájmové a pracovní orientace a životních podmínek
 - ověřovat si získané poznatky, zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
 - mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti
 - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům a diskriminaci
- **Občanské kompetence a kulturní povědomí**
 - jednat odpovědně a samostatně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
 - jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie
 - uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu
 - uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních
 - podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury
- **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
 - umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání
- **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi**
 - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
 - pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením
 - komunikovat elektronickou poštou
 - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet

- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní

Průřezová témata pokrývaná předmětem

Informační a komunikační technologie

Člověk a životní prostředí

Člověk a svět práce

Občan v demokratické společnosti

3. ročník

1 týdně, P

Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu • řídí se zásadami správné výslovnosti • v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu • v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby • používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie 		<ul style="list-style-type: none"> - upevňování pravopisu - velká písmena ve jménech a názvech - doplňovací cvičení, testy - určování slovních druhů - skladba - shoda přísudku s podmětem - pravopisné jevy 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	

Komunikační a slohová výchova

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • vhodně se prezentuje • vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat) • vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně • je schopen sestavit a přednést krátký prostě sdělovací, administrativní a prakticky odborný projev 		<ul style="list-style-type: none"> - komunikační situace - asertivní chování - diskuse - styl odborný - úřední dopis - životopis - žádost o pracovní místo - výpisek - udělat krátký zápis z textu, vyjmout nejdůležitější informace - vyhledávání textu na internetu - použití učebnic nebo jiných příruček - referát - grafická a formální úprava písemností 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
Občan v demokratické společnosti Informační a komunikační technologie			

3. ročník

Práce s textem a získávání informací

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> zjišťuje potřebné informace z dostupných informačních zdrojů ví, kde je místní knihovna a co v ní může najít rozumí obsahu textu 		<ul style="list-style-type: none"> využívá internetu k získávání informací práce s textem, poznámky, výpisky orientace v denní tisku reprodukce textu, vyprávění
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti Člověk a svět práce		

Práce s literárním textem

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> čte s porozuměním literární text rozlišuje konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů 		<ul style="list-style-type: none"> základní literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní i světové literatury česká literatura 20. století Doporučení autoři: Česká literatura: Bohumil Hrabal, Vladimír Páral, Eva Kantůrková, Jiří Žáček, Jiří Suchý, Jiří Šlitr, Miroslav Horníček, František Nepil, Michal Viewegh Světová literatura: Arthur Hailey, Robert Fulghum, Thor Heyerdahl Četba ukázek z děl uvedených autorů, reprodukce textu, pochopení významu textu. - rozbor divadla a filmu
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Informační a komunikační technologie		

Kultura

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> orientuje se kulturní nabídce v místě školy a bydliště popíše vhodné společenské chování v dané situaci 		<ul style="list-style-type: none"> kulturní instituce v ČR a v regionu společenská kultura, principy a normy kulturního chování kultura bydlení, odívání estetické a funkční normy při tvorbě a výrobě předmětů používaných v běžném životě ochrana a využívání kulturních hodnot lidové umění a užitá tvorba ochrana a využívání kulturních hodnot funkce reklamy a propagačních prostředků a její vliv na životní styl
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti Člověk a životní prostředí	Občanská nauka 1. ročník Člověk v lidském společenství Stolníčení 3. ročník Úvod do předmětu	

7.5 Vzdělávání pro zdraví

7.5.1 Tělesná výchova

Garant předmětu

1. ročník: Josef Kudela
2. ročník: Josef Kudela
3. ročník: Josef Kudela

1. ročník	2. ročník	3. ročník
2	2	2

Pojetí vyučovacího předmětu

Cíl předmětu

Oblast Vzdělávání pro zdraví si klade za cíl vybavit žáky znalostmi a dovednostmi potřebnými k preventivní a aktivní péči o zdraví a bezpečnost, a tak rozvinout a podpořit jejich chování a postoje ke zdravému způsobu života a celoživotní odpovědnosti za své zdraví. Vede žáky k tomu, aby znali potřeby svého těla v jeho biopsychosociální jednotě a rozuměli tomu, jak působí výživa, životní prostředí, dodržování hygieny, pohybové aktivity, pozitivní emoce, překonávání negativních emocí a stavů, jednostranné činnosti, disharmonické mezilidské vztahy a jiné vlivy na zdraví. Důraz se klade na výchovu proti závislostem (na alkoholu, tabákových výrobcích, drogách, hracích automatech, počítačových hrách aj.), proti médii vnucovanému ideálu tělesné krásy mladých lidí a na výchovu k odpovědnému přístupu k sexu. Protože jsou žáci 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 se usiluje zejména o výchovu a vzdělávání pro celoživotní provádění pohybových aktivit a rozvoj pozitivních vlastností osobnosti. Žáci jsou vedeni k pravidelnému provádění pohybových činností, ke kvalitě v pohybovém učení, jsou jim vytvářeny podmínky k prožívání pohybu a sportovního výkonu, ke kompenzování negativních vlivů způsobu života a ke spolupráci při společných činnostech. Jsou vychováváni k dodržování zásad bezpečnosti a prevenci úrazů při pohybových aktivitách.

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

Charakteristika předmětu

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- vážít si zdraví a cílevědomě je chránit; rozpoznat, co ohrožuje tělesné a duševní zdraví
- pojímat zdraví jako prvořadou hodnotu potřebnou ke kvalitnímu prožívání života
- preferovat takový způsob života, aby byly zdraví ohrožující návyky, činnosti a situace co nejvíce eliminovány; využívat pravidelné pohybové aktivity v denním režimu a k celoživotní péči o zdraví
- racionálně jednat v situacích osobního a veřejného ohrožení
- chápat, jak vlivy životního prostředí působí na zdraví člověka (vzduch, voda, hluk, chemické látky aj.)
- posoudit důsledky komerčního vlivu médií na zdraví a zaujmout k mediálními obsahům kritický odstup
- vyrovnávat nedostatek pohybu a jednostrannou tělesnou a duševní zátěž
- usilovat o dosažení sportovní a pohybové gramotnosti
- pociťovat radost a uspokojení z provádění tělesné (sportovní) činnosti
- usilovat o pozitivní změny tělesného sebepojetí
- využívat pohybových činností, pravidel a soutěží ke správným rozhodovacím postupům podle zásad fair play
- kontrolovat a ovládat své jednání, chovat se odpovědně v zařízeních tělesné výchovy a sportu a při pohybových činnostech vůbec; podle potřeby spolupracovat
- dosáhnout optimálního tělesného a pohybového rozvoje v rámci svých možností

Oblast Vzdělávání pro zdraví zahrnuje jednak učivo potřebné k péči o zdraví a k ochraně člověka za mimořádných událostí, jednak učivo tělesné výchovy. Vzdělávací 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

- hromadná frontální výuka;

- skupinová výuka;
- individuální výuka.

Tělesná výchova bude realizována ve vyučovacím předmětu, sportovních kurzech, dnech (zařazeno např. 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.

Způsoby hodnocení žáků

Hodnocení a klasifikace žáků je chápána jako součást výchovného působení a vytváření vztahu k tělesné výchově a sportu jako celoživotní potřebě. Žák je hodnocen za: změnu ve vlastním výkonu (dovednosti), či snahu o tuto změnu; zvládnutí konkrétního splnitelného cíle (dílčího úkolu); aktivitu a vztah k pohybu; zájem o tělesnou výchovu a sport; vztah k plnění úkolů tělesné výchovy, projevující se v chování žáků. Při klasifikaci se také přihlíží k somatickým předpokladům a zdravotnímu stavu žáka.

1. ročník

Garant předmětu: Josef Kudela, 2 týdně, P

Hygiena a bezpečnost

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání Žák: <ul style="list-style-type: none"> • prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným • žák dodržuje základní hygienické a bezpečnostní normy 		Učivo <ul style="list-style-type: none"> - první pomoc, péče o zdraví - zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí
Průřezová témata Člověk a životní prostředí Informační a komunikační technologie	přesahy do učebních bloků: Občanská nauka 1. ročník Člověk a péče o zdraví	přesahy z učebních bloků: Občanská nauka 1. ročník Člověk a péče o zdraví Potraviny a výživa 3. ročník Základní pravidla hygieny výživy Odborný výcvik 1. ročník Bezpečnost a ochrana zdraví při práci

1. ročník

Teoretické poznatky - význam pohybu pro zdraví

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání Žák: <ul style="list-style-type: none"> dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit svoje zdraví dovede v konkrétních informacích poskytovaných médií, vč. reklamy, rozpoznat způsoby ovlivňování a manipulace volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízením, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybových činností a interpretovat je dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích 		Učivo <ul style="list-style-type: none"> nástupy a hlášení prostředky pro zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti; technika a taktika; zásady sportovního tréninku odborné názvosloví výstroj, výzbroj-údržba hygiena a bezpečnost, vhodné oblečení-cvičební úbor a obutí; záchrana a dopomoc; zásady chování a chování v různém prostředí pravidla her, závodů a soutěží rozhodování, zdroj informací pohybové dovednosti tělesná cvičení
Průřezová témata Občan v demokratické společnosti Člověk a životní prostředí	přesahy do učebních bloků: Občanská nauka 1. ročník Člověk a péče o zdraví	přesahy z učebních bloků:

Sportovní gymnastika, cvičení s houbou

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání Žák: <ul style="list-style-type: none"> je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy je schopen sladit při cvičení pohyb s houbou, provádí jednoduché pohybové vazby a hudebně pohybové cviky 		Učivo <ul style="list-style-type: none"> kotouly vpřed, vzad, stoje na lopatkách na ruku, přemet stranou, rovnovážná cvičení skoky na trampolince, přeskok, roznožka a skrčka přes kozu našif i nadél
Průřezová témata Občan v demokratické společnosti Člověk a životní prostředí	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Atletika

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání Žák: <ul style="list-style-type: none"> dovede se pohybovat v terénu zná své vrhačské limity 		Učivo <ul style="list-style-type: none"> hod míčkem, granátem běh v terénu
Průřezová témata Informační a komunikační technologie Člověk a životní prostředí	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

1. ročník

Sportovní hry

Dotace učebního bloku: 32

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • umí uplatňovat zásady sportovního tréninku • ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva • dodržuje zásady jednání fair play, rozlišuje nesporné jednání 		<ul style="list-style-type: none"> - kopaná - individuální činnost jednotlivce, - hra, taktika - košíková - dribling, střelba, přihrávka, hra, - obrana, taktika - odbíjená - odbíjení vrchem, spodem, - podání, příjem, hra - ostatní - sálówka, florbal, nohejbal , - stolní tenis 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
Člověk a životní prostředí Informační a komunikační technologie			

Úpoly

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • nezneužívá svých silových dispozic • respektuje soupeře • rozliší nutnou sebeobranu 		<ul style="list-style-type: none"> - přetahy, přetlaky - herní formou 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
Informační a komunikační technologie			

Posilování

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • používá vhodné oblečení a obutí • rozcvičí se před posilováním • vybere si vhodné posilovací stroje • posiluje podle popisu a obrázků cviků 		<ul style="list-style-type: none"> - bezpečnostní pravidla v posilovně, sportovní a posilovací zařízení (vybavení posilovny) Zásady posilování: <ul style="list-style-type: none"> - zahřátí, rozcvičení - hmotnost zátěže - počet opakování - délka přestávky mezi sériemi - počet sérii - dýchání 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
Člověk a životní prostředí Informační a komunikační technologie			

Turistika a sporty v přírodě

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • uvede zásady ekologického a bezpečného chování v přírodě a při různých formách turistiky • dovede se pohybovat v terénu • zná pravidla bezpečného zacházení se zbraní 		<ul style="list-style-type: none"> - formou sportovně-turistického kurzu - 1 až 3 dny - pěší turistika - střelba ze vzduchovky (do lapačů střel) 	

1. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí	Občanská nauka 1. ročník Člověk a vztah k přírodě	Občanská nauka 1. ročník Člověk a vztah k přírodě

Testování tělesné zdatnosti

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 dokáže sledovat výkony jednotlivců a posoudit jejich kvalitu ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace 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 	- 1minuta sed- leh, shyby podhmatem, trojskok z místa, 70% váhy bench-press	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Informační a komunikační technologie		

Pohybové dovednosti

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících umí využívat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti 	- tělesná cvičení- pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordináční, kompenzační, relaxační aj. - cvičení pro přípravu organismu před pohybovou činností(zahřátí svalů, protahovací cvičení) - cvičení pro rozvoj kloubní pohyblivosti - cvičení pro správné držení těla v různých polohách - cvičení pro předcházení a vyrovnávání svalových a jiných oslabení - speciální cvičení pro vyrovnání pracovní zátěže v přípravě na povolání	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí Informační a komunikační technologie		

2. ročník

2. ročník

Garant předmětu: Josef Kudela, 2 týdně, P

Hygiena a bezpečnost

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným žák dodržuje základní hygienické a bezpečnostní normy 		<ul style="list-style-type: none"> první pomoc, péče o zdraví zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti Člověk a životní prostředí	Občanská nauka 1. ročník Člověk a péče o zdraví	Technologie 3. ročník Nápoje

Teoretické poznatky - význam pohybu pro zdraví

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit svoje zdraví dovede v konkrétních informacích poskytovaných médií, vč. reklamy, rozpoznat způsoby ovlivňování a manipulace volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízením, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat dokáže sledovat výkony jednotlivců a posoudit jejich kvalitu dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících 		<ul style="list-style-type: none"> nástupy a hlášení prostředky pro zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti; technika a taktika; zásady sportovního tréninku odborné názvosloví výstroj, výzbroj-údržba hygiena a bezpečnost, vhodné oblečení-cvičební úbor a obutí; záchrana a dopomoc; zásady chování a chování v různém prostředí pravidla her, závodů a soutěží rozhodování, zdroj informací pohybové dovednosti tělesná cvičení
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti Člověk a životní prostředí	Občanská nauka 1. ročník Člověk a péče o zdraví	Občanská nauka 1. ročník Člověk a péče o zdraví Technologie 3. ročník Nápoje

Sportovní gymnastika, cvičení s hudbou

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy je schopen sladit při cvičení pohyb s hudbou, provádí jednoduché pohybové vazby a hudebně pohybové cviky 		<ul style="list-style-type: none"> kotouly vpřed, vzad, stoje na lopatkách na rukou, přemet stranou, rovnovážná cvičení skoky na trampolince, přeskok, roznožka a skrčka přes kozu našif i nadél

2. ročník

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

Atletika

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> dovede se pohybovat v terénu zná své vrhačské limity 	<ul style="list-style-type: none"> hod míčkem, granátem běh v terénu

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

Sportovní hry

Dotace učebního bloku: 30

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> umí uplatňovat zásady sportovního tréninku ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva dodržuje zásady jednání fair play, rozlišuje nesporné jednání 	<ul style="list-style-type: none"> kopaná - individuální činnost jednotlivce, hra, taktika košíková - dribling, střelba, přihrávka, hra, obrana, taktika odbižená - odbíjení vrchem, spodem, podání, příjem, hra ostatní - sállovka, florbal, nohejbal, stolní tenis

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

Úpoly

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> nezneužívá svých silových dispozic respektuje soupeře rozlíší utnou sebeobranu 	<ul style="list-style-type: none"> přetahy, přetlaky - herní formou

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Informační a komunikační technologie		

Posilování

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> používá vhodné oblečení a obutí rozcvičí se před posilováním vybere si vhodné posilovací stroje posiluje podle popisu a obrázků cviků 	<ul style="list-style-type: none"> bezpečnostní pravidla v posilovně, sportovní a posilovací zařízení (vybavení posilovny) Zásady posilování: <ul style="list-style-type: none"> zahřátí, rozcvičení hmotnost zátěže počet opakování délka přestávky mezi sériemi počet sérii dýchání

2. ročník

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

Turistika a sporty v přírodě

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • uvede zásady ekologického a bezpečného chování v přírodě a při různých formách turistiky • dovede se pohybovat v terénu • zná pravidla bezpečného zacházení se zbraní 	<ul style="list-style-type: none"> - formou sportovně-turistického kurzu - 1 až 3 dny - pěší turistika - střelba ze vzduchovky (do lapačů střel)

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí	Občanská nauka 1. ročník Člověk a vztah k přírodě	

Testování tělesné zdatnosti

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 • dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybových činností a interpretovat je • ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace • provádí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem ke konkrétnímu druhu a stupni • vyhýbá se činnostem, které jsou kontraindikací zdravotního oslabení 	<ul style="list-style-type: none"> - 1 minuta sed- leh, shyby podhmatem, trojskok z místa, 70% váhy bench-press

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Informační a komunikační technologie		

Pohybové dovednosti

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem • dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích • umí využívat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti • je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit 	<ul style="list-style-type: none"> - tělesná cvičení- pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. - cvičení pro přípravu organismu před pohybovou činností(zahřátí svalů, protahovací cvičení) - cvičení pro rozvoj kloubní pohyblivosti - cvičení pro správné držení těla v různých polohách - cvičení pro předcházení a vyrovnávání svalových a jiných oslabení - speciální cvičení pro vyrovnání pracovní zátěže v přípravě na povolání

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

2. ročník

3. ročník

Garant předmětu: Josef Kudela, 2 týdne, P

Hygiena a bezpečnost

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným žák dodržuje základní hygienické a bezpečnostní normy 		První pomoc, péče o zdraví Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti Člověk a životní prostředí	Občanská nauka 1. ročník Člověk a péče o zdraví	

Teoretické poznatky - význam pohybu pro zdraví

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit svoje zdraví dovede v konkrétních informacích poskytovaných médií, vč. reklamy, rozpoznat způsoby ovlivňování a manipulace dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí dokáže sledovat výkony jednotlivců a posoudit jejich kvalitu dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících 		-nástupy a hlášení - prostředky pro zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti; technika a taktika; zásady sportovního tréninku - odborné názvosloví - výstroj, výzbroj-údržba - hygiena a bezpečnost, vhodné oblečení-cvičební úbor a obutí; záchrana a dopomoc; zásady chování a chování v různém prostředí - pravidla her,závodů a soutěží - rozhodování, zdroj informací - pohybové dovednosti - tělesná cvičení
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti Člověk a životní prostředí	Občanská nauka 1. ročník Člověk a péče o zdraví	Technologie 3. ročník Zásady dietního stravování

Sportovní gymnastika, cvičení s hudbou

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy je schopen sladit při cvičení pohyb s hudbou, provádí jednoduché pohybové vazby a hudebně pohybové cviky 		- kotouly vpřed, vzad, stoje na lopatkách na rukou, přemet stranou, rovnovážná cvičení - skoky na trampolince, přeskok, roznožka a skrčka přes kozu našif i nadél
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí Informační a komunikační technologie		

3. ročník

Atletika

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> dovede se pohybovat v terénu zná své vrhačské limity 		<ul style="list-style-type: none"> hod míčkem, granátem běh v terénu 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
Člověk a životní prostředí			

Sportovní hry

Dotace učebního bloku: 30

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> umí uplatňovat zásady sportovního tréninku ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva doдрžuje zásady jednání fair play, rozlišuje nespornovní jednání 		<ul style="list-style-type: none"> kopaná - individuální činnost jednotlivce, hra, taktika košíková - dribling, střelba, přihrávka, hra, obrana, taktika odbižená - odbíjení vrchem, spodem, podání, příjem, hra ostatní - sállovka, florbal, nohejbal, stolní tenis 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
Člověk a životní prostředí Informační a komunikační technologie			

Úpoly

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> nezneužívá svých silových dispozic respektuje soupeře rozliší utnou sebeobranu 		<ul style="list-style-type: none"> přetahy, přetlaky - herní formou 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
Informační a komunikační technologie			

Posilování

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> používá vhodné oblečení a obutí rozcvičí se před posilováním vybere si vhodné posilovací stroje posiluje podle popisu a obrázků cviků 		<ul style="list-style-type: none"> bezpečnostní pravidla v posilovně, sportovní a posilovací zařízení (vybavení posilovny) Zásady posilování: <ul style="list-style-type: none"> zahřátí, rozcvičení hmotnost zátěže počet opakování délka přestávky mezi sériemi počet sérii dýchání 	

3. ročník

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

Turistika v přírodě

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • uvede zásady ekologického a bezpečného chování v přírodě a při různých formách turistiky • dovede se pohybovat v terénu • zná pravidla bezpečného zacházení se zbraní 	<ul style="list-style-type: none"> - formou sportovně-turistického kurzu - 1 až 3 dny - pěší turistika - střelba ze vzduchovky (do lapačů střel)

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí	Občanská nauka 1. ročník Člověk a vztah k přírodě	

Testování tělesné zdatnosti

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybových činností a interpretovat je • ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace • provádí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem ke konkrétnímu druhu a stupni • vyhýbá se činnostem, které jsou kontraindikací zdravotního oslabení 	<ul style="list-style-type: none"> - 1minuta sed- leh, shyby podhmatem, trojskok z místa, 70% váhy bench-press

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Informační a komunikační technologie		

Pohybové dovednosti

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat • dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem • dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích • umí využívat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti • je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit 	<ul style="list-style-type: none"> - tělesná cvičení- pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. - cvičení pro přípravu organismu před pohybovou činností(zahřátí svalů, protahovací cvičení) - cvičení pro rozvoj kloubní pohyblivosti - cvičení pro správné držení těla v různých polohách - cvičení pro předcházení a vyrovnávání svalových a jiných oslabení - speciální cvičení pro vyrovnání pracovní zátěže v přípravě na povolání

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

3. ročník

7.6 Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích

7.6.1 Informační a komunikační technologie

1. ročník	2. ročník	3. ročník
1	1	1

Pojetí vyučovacího předmětu

Cíl předmětu

Cílem Informační a komunikační technologie 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 specifického programového vybavení, používaného v příslušné profesní oblasti). Jedním ze stěžejních témat oblasti informačních a komunikačních technologií, a tedy i cílů výuky, je, aby žák zvládl efektivně pracovat s informacemi (zejména s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií) a komunikovat pomocí Internetu. Podstatnou část vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích představuje práce s výpočetní technikou.

Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích je dále vhodné rozšířit dle 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.

Charakteristika předmětu

Žáci se naučí na uživatelské úrovni používat operační systém.

Umí na základní uživatelské úrovni pracovat se základním kancelářským softwarem (textový editor, tabulkový procesor, návrh jednoduché prezentace, seznámí se s dalším běžným aplikačním programovým vybavením (včetně specifického programového vybavení, používaného v příslušné profesní oblasti).

Žák zvládá efektivně pracovat s informacemi (zejména s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií) a dovede komunikovat pomocí internetu a elektronické pošty.

Umí zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné souvislé texty na PC na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti (žádosti a podání na instituce, zaměstnavatelům apod., strukturovaný životopis, vyplňovat formuláře aj.).

Metody a formy výuky

Učivo bude vysvětlováno v opakujících se celcích, které se ve vyšších ročnících budou zaměřovat na prohlubování znalostí.

Těžištěm výuky je, že po výkladu bude následovat okamžité provádění praktických úkolů.

Vyučování bude probíhat hromadně v učebně IKT.

Hodnocení

Žák je hodnocen za samostatnost a dovednost při zpracování úkolů.

Klíčové kompetence

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

- ovládat práci s textem, umět vyhledávat a zpracovávat informace
- **Personální a sociální kompetence**
 - posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
 - přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
- **Kompetence k pracovnímu uplatnění**
 - znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků
- **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi**
 - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
 - pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením
 - učit se používat nové aplikace
 - komunikovat elektronickou poštou
 - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet

1. ročník

1 týdně, P

Základy IKT

Dotace učebního bloku: 15

Výsledky vzdělávání Žák: <ul style="list-style-type: none"> • používá počítač a jeho periferie (obsluhuje je, detekuje chyby, vyměňuje spotřební materiál) • vysvětlí princip práce na PC • orientuje se v jednotlivých sekcích klávesnice • dokáže popsat základní schéma počítače • teoreticky vysvětlí význam speciálních kláves a dokáže jejich funkci využít • ovládá další běžné prostředky online a offline komunikace • 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 • správně interpretuje získané informace 		Učivo <ul style="list-style-type: none"> -Princip práce počítače Základní pojmy- HW, SW Operační systém a aplikační software Počítačová síť, bezpečné heslo Základy ovládání operačního systému: <ul style="list-style-type: none"> - klávesnice a myš - zapnutí a vypnutí PC - prostředí operačního systému - start, spuštění programu, okno a jeho prvky - manipulace s oknem, přepínání mezi programy - dialogová okna, schránka, nápověda - uložení a otevření souboru, typy a názvy
Průřezová témata Informační a komunikační technologie <i>Základy ovládání operačního systému</i>	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků: Matematika 1. ročník Operace s reálnými čísly

1. ročník

Práce se složkami a soubory

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> rozpozná běžné typy souborů a pracuje s nimi ovládá základní poerace se soubory (kopírování, přesun, mazání) dokáže založit vlastní složku a pracovat s ní orientuje se v systému složek 		Program průzkumník, Tento počítač Vytváření, mazání a kopírování objektů Zakládání nových složek, jejich odstranění
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Informační a komunikační technologie	Anglický jazyk 1. ročník Osobní údaje Občanská nauka Velké sociální skupiny a vztahy v nich Matematika Operace s reálnými čísly	

Internet jako zdroj informací

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> využívá možností internetu získává a využívá informace, ovládá jejich vyhledávání 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 		Co je internet a jak pracuje Práce s prohlížečem webu Vyhledávání na webu Elektronická pošta (e-mail) Elektronická konference, diskuzní fórum Přímá (on-line) komunikace
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Informační a komunikační technologie	Anglický jazyk 1. ročník Pozdravy a oslovení Občanská nauka Člověk a péče o zdraví Technologie Bezmasé pokrmy	Technologie 3. ročník Předkrm 2. ročník Pokrm ze zvěřiny Provoz a zařízení 1. ročník Zařízení výrobních středisek Občanská nauka Člověk v lidském společenství Český jazyk a literatura Komunikační a slohová výchova 2. ročník Komunikační a slohová výchova Práce s textem a získávání informací Kultura Odborný výcvik 1. ročník Prohlubování učiva Technologie Seznámení s odbornou literaturou Bezmasé pokrmy Jednoduché restaurační moučníky

1. ročník

Údržba a bezpečnost systému

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <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 dodržuje zásady zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením uvědomuje si význam zabezpečení PC před počítačovými viry používá antivirový program 		Viry, červi, hackeři a ochrana proti nim Spam
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Informační a komunikační technologie		

2. ročník

1 týdně, P

Internet jako zdroj informací

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vyhledává, získává a využívá informace pro další využití v jiných předmětech v rámci průřezových témat 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 zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich další využití orientuje se v získaných informacích, třídí je, vyhodnocuje, provádí jejich výběr uvědomuje si nutnost posouzení validity informačních zdrojů a použití informací relevantních pro potřeby řešení konkrétního problému 		Vyhledávání, zpracovávání a využívání informací získaných prostřednictvím internetu (konkrétně informací týkajících se průřezových témat, které úzce souvisí s tématy v učebních osnovách předmětu občanská nauka)
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí Informační a komunikační technologie	Anglický jazyk 2. ročník Volný čas, zábava a záliby Občanská nauka Člověk jako občan Potraviny a výživa Jatečné maso Technologie Pokrm z ryb	Provoz a zařízení 1. ročník Stroje pro mechanické zpracování potravin, ostatní kuchyňské stroje, jejich ošetřování Český jazyk a literatura 2. ročník Práce s literárním textem Technologie Pokrm z drůbeže

2. ročník

Aplikační software: Textový edidor-Microsoft WORD

Dotace učebního bloku: 13

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> nastavuje uživatelské prostředí operačního systému 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 pracuje s nápovědou održuje zásady pro úpravu dokumentů formátuje písmo, odstavce, stránky kopíruje, přesouvá text využívá a vytváří styly vkládá další objekty do textu používá vestavěné nástroje (kontrola pravopisu, automatické opravy) samostatně vytváří, upravuje a uchovává textové dokumenty využívá poznatků při tvorbě jídelních a nápojových lístků, slavnostních menu nebo při sepisování receptur vytváří, upravuje a uchovává strukturované textové dokumenty ovládá základní práce s tabulkovým procesorem (editace, vyhledávání, matematické operace, základní funkce, příprava pro tisk, tisk) používá běžné základní a aplikační programové vybavení 		Okno textového editoru, první dokument Struktura a vzhled dok. pomocí stylů Zobrazení dokumentu, lupa, náhled Tisk dokumentu Použití textu z webu ve vlastním dokumentu Formátování textu, písmo, odstavce, odrážky, Vlastnosti stránky, záhlaví a zápatí, pole Hledání a záměna znaků Vložení obrázku, vlastnosti obrázku Vložení textového pole Umístění nadpisů a obrázků na stránce Základní pomocné nástroje Textové tabulky
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Informační a komunikační technologie <i>Použití textu z webu ve vlastním dokumentu</i>		

Aplikační software Tabulkový procesor -Microsoft EXCEL

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> ovládá princip tabulkového procesoru samostatně zvládne uložit soubor ovládá vkládání dat do tabulek a upravuje formát buněk nastaví dokument pro tisk 		Průběh práce tabulkových procesorů a jejich využití v praxi Struktura tabulek a vkládání dat Základy ovládání – menu, panely nástrojů. Práce se souborem Základní práce s tabulkou Zápis vzorců Formování tabulky Základy práce s grafy Tisk a předtisková příprava Tvorba tabulky Grafy
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Informační a komunikační technologie <i>Princip práce tabulkových procesorů a jejich využití v praxi</i>	Matematika 2. ročník Práce s daty - průběžně	

3. ročník

3. ročník

1 týdně, P

Úvod do počítačové grafiky

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> uvědomuje si analogie ve funkcích a ve způsobu ovládání různých aplikací vybírání a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů dokáže zpracovat grafické informace-tvoří a upravuje grafiku na základní uživatelské úrovni ovládá princip práce s digitálním fotoaparátem včetně přenosu fotografií do počítače provádí úpravy fotografií a obrázků pracuje s dalšími aplikacemi používanými v příslušné profesní oblasti zná hlavní typy grafických formátů, na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje rozumí běžným i odborným graficky ztvárněným informacím (schémata, grafy apod.) 		Běžné grafické formáty a jejich vlastnosti Nástroje pro práci s grafikou Nástroje pro práci s vektorovou grafikou – Zoner Callisto nebo Corel Draw Úprava fotografií a obrázků v Corel Draw (úprava jasu, kontrastu...) Digitální fotoaparáty a úprava fotografií	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
Informační a komunikační technologie <i>Nástroje pro práci s grafikou</i>			

Powerpoint

Dotace učebního bloku: 17

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> definuje pojem prezentace, k čemu slouží navrhne a připraví podklady pro zpracování vlastní prezentace vytváří prezentaci pomocí průvodce i na návrhové šabloně aplikuje do prezentace tabulky, obrázky, naformátuje text nastaví animaci, efekt střídání snímků předvede vlastní prezentaci je schopen odsrtanit chyby a nedostatky v prezentaci 		Co je prezentace a k čemu slouží;- spuštění programu Příprava podkladů pro prezentaci Založení prezentace na návrhové šabloně - psaní textu v osnově, řazení snímků Doplňování tabulek a grafiky Celková úprava prezentace- pozadí snímků, formátování textu aj. Doplňování efektů- nastavení animací, efektu střídání snímků Předvádění prezentace	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
Informační a komunikační technologie <i>Založení prezentace na návrhové šabloně - psaní textu v osnově, řazení snímků Doplňování tabulek a grafiky Celková úprava prezentace</i>			

Internet jako zdroj informací

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vyhledává, získává a využívá informace, získané prostřednictvím internetu.Jedná se o informace , které se týkají průřezových témat 		Vyhledávání, zpracovávání a využívání informací získaných prostřednictvím internetu (konkrétně informací týkajících se průřezových témat, které úzce souvisí s tématy v učebních osnovách předmětu občanská nauka)	

3. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
<p>Člověk a svět práce</p> <p><i>Vyhledávání, zpracovávání a využívání informací získaných prostřednictvím internetu</i></p> <p>Informační a komunikační technologie</p>	<p>Anglický jazyk</p> <p>3. ročník</p> <p>Nakupování</p> <p>Občanská nauka</p> <p>Člověk a svět práce</p> <p>Technologie</p> <p>Pokrmý studené kuchyně</p>	<p>Stolníčení</p> <p>3. ročník</p> <p>Různé způsoby prodeje, obsluhy a služeb</p>

7.7 Odborné vzdělávání

7.7.1 Potraviny a výživa

1. ročník	2. ročník	3. ročník
1+1	1	1

Pojetí vyučovacího předmětu

Cíl předmětu:

Cílem vyučovacího předmětu je poskytnout žákům vědomosti o potravinách a nápojích, zásadách správné výživy a jejího vlivu na zdraví a správnou životosprávu člověka.

Žáci se seznámí s původem potravin a to odkud pochází, jejich složením, vlastnostmi využitelnými při přípravě jídel a nápojů a zároveň i se zásadami správného ošetřování a skladování. Ve výuce si žáci rovněž osvojí zásady racionální výživy, seznámí se s fyziologií lidského organismu a jeho potřebami. Učí se pracovat s výživovými normami a vhodně kombinovat potraviny tak, aby bylo zabezpečeno optimální stravování.

Výchovně vzdělávací cíl:

Po absolvování výuky ve vyučovacím předmětu potraviny a výživa žák:

- má osvojené poznatky o fyziologii trávicího systému a výživy
- má velmi dobré znalosti o výživě, především racionální, ale i léčebné výživě a dalších směrech
- je seznámen s potravinami z hlediska jejich složení, rozdělení a použití pro lidskou výživu
- je obeznámen s významem nápojů ve výživě, rozdělením nápojů a jejich výrobou
- zná hygienické předpisy, je seznámen s požadavky na ochranu prostředí a bezpečnost zdraví při práci

Z klíčových dovedností předmět rozvíjí zejména dovednosti komunikativní a interpersonální a numerické.

Charakteristika:

Vyučující soustavně vede žáky k dodržování hygieny při práci s potravinami a nápoji se zvláštním důrazem na osobní hygienu a hygienu prostředí. Vede žáky k ekologickému chování a k hospodárnému zacházení s potravinami. Při manipulaci a skladování potravin je rovněž věnována pozornost bezpečnosti zdraví při práci.

Metody a formy výuky:

Výklad, diskuse, v hodinách žáci pracují samostatně a ve skupinách. Učitel řídí práci žáků, řídí diskusi, zadává úkoly a kontroluje práci v hodinách. Žáci jsou vedeni k samostatnosti, odpovědnosti a kultuře osobního projevu.

Hodnocení:

Hodnocení vyplývá s dílčí klasifikace, sleduje se průběžně taky aktivita žáka při vyučování. Na konci tématických celků jsou zařazeny písemné testy. Žáci jsou hodnoceni kombinací slovního a numerického hodnocení. Kritéria hodnocení vychází z klasifikačního řádu.

Klíčové kompetence

- **Kompetence k učení**
 - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
 - ovládat adekvátní techniku učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
 - ovládat práci s textem, umět vyhledávat a zpracovávat informace
 - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
 - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí

- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání
- **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
 - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
- **Komunikativní kompetence**
 - formulovat své myšlenky srozumitelně
 - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- **Personální a sociální kompetence**
 - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
 - přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
- **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi**
 - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
 - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet

Odborné kompetence

- **Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii**
 - dodržovali příslušné právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, protipožární předpisy
 - dodržovali osobní hygienu a hygienu práce v průběhu pracovních činností
 - prováděli úklid a čištění zařízení a prostor pro výrobu pokrmů a dodržovali sanitační řád
 - skladovali suroviny a nápoje v souladu s požadavky na jejich uskladnění a na hygienu
 - prováděli úklid a čištění skladovacích prostor
- **Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů**
 - pomáhali při přípravě pokrmů
 - připravovali teplé pokrmy a přílohy
 - připravovali vybrané studené pokrmy
 - připravovali teplé nápoje
 - čistili, udržovali a zabezpečovali inventář po jeho použití
 - dodržovali posloupnost prací a časový harmonogram
 - udržovali a zabezpečovali použitý inventář
 - používali a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu
- **Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci**
 - chápali 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
 - znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
 - osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdraví 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
 - chápali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků)
 - 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)

- byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a snažili se poskytnout první pomoc
- **Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb**
 - dodržovali stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
- **Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje**
 - znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení
 - 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
 - nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí
 - efektivně hospodařili se svými finančními prostředky

Průřezová témata pokrývaná předmětem

Informační a komunikační technologie

Člověk a životní prostředí

Člověk a svět práce

1. ročník

1+1 týdně, P

Poživatiny a potraviny

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • umí vysvětlit příčiny kažení potravin • vysvětlí pojem alimentární nákazy • umí rozdělit potraviny podle původu • umí rozlišit základní a nezbytné živiny • 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"> - charakteristika a rozdělení poživatin - potraviny - skladování a hygiena - sklady - hygiena při manipulaci s potravinami - příčiny kažení potravin - alimentární nákazy a otravy

1. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
<p>Člověk a životní prostředí</p> <p><i>Žáci chápou význam životního prostředí pro člověka a jednají v duchu udržitelného rozvoje, chápou význam potravin pro lidstvo. IKT - žáci dovedou efektivně pracovat s informacemi - jsou schopni získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak ze sítě Internet.</i></p> <p>Informační a komunikační technologie</p>	<p>Občanská nauka</p> <p>1. ročník</p> <p>Člověk a péče o zdraví</p>	<p>Technologie</p> <p>3. ročník</p> <p>Předkrmý</p> <p>Pokrmý studené kuchyně</p> <p>2. ročník</p> <p>Pokrmý z jatečného masa</p> <p>1. ročník</p> <p>Předběžná příprava</p> <p>Potraviny a výživa</p> <p>Cukr, med, umělá sladidla</p> <p>Odborný výcvik</p> <p>2. ročník</p> <p>Technologie přípravy pokrmů</p> <p>1. ročník</p> <p>Technologie přípravy pokrmů</p> <p>Prohlubování učiva</p> <p>Technologie</p> <p>3. ročník</p> <p>Zásady dietního stravování</p>

Složení potravin

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> objasní princip přeměny látek a energií v organismu, vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin dokáže vysvětlit význam potravin živočišného a rostlinného původu pro lidský organizmus umí rozdělit potraviny podle původu umí rozlišit základní a nezbytné živiny objasní pojem biologická a energetická hodnota potravin rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě 	<p>Rozdělení potravin podle původu</p> <ul style="list-style-type: none"> složení potravin živiny, základní živiny, živiny nezbytné biologická a energetická hodnota potravin základy fyziologie výživy

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
<p>Člověk a životní prostředí</p> <p>Informační a komunikační technologie</p>	<p>Anglický jazyk</p> <p>2. ročník</p> <p>Jídlo a nápoje, zdravá výživa</p> <p>Občanská nauka</p> <p>1. ročník</p> <p>Člověk a péče o zdraví</p> <p>Potraviny a výživa</p> <p>3. ročník</p> <p>Hlavní znaky správné výživy</p>	<p>Odborný výcvik</p> <p>2. ročník</p> <p>Technologie přípravy pokrmů</p> <p>1. ročník</p> <p>Technologie přípravy pokrmů</p> <p>Potraviny a výživa</p> <p>Tuky</p> <p>Technologie</p> <p>Přílohy a doplňky k hlavním pokrmům</p> <p>Bezmasé pokrmy</p> <p>3. ročník</p> <p>Zásady dietního stravování</p>

1. ročník

Potraviny rostlinného původu

Dotace učebního bloku: 30

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • umí rozdělit potraviny podle původu • zná složení, význam, druhy, skladování a použití brambor v kuchyni • vysvětlí význam ovoce pro výživu člověka • zná význam hub a jejich použití v kuchyni • zná druhy obilovin, mlýnských výrobků a jejich použití • vysvětlí význam a složení luštěnin • popíše výrobu a druhy těstovin • rozliší jednotlivé druhy pečiva 		<p>Brambory</p> <ul style="list-style-type: none"> - složení, význam, tržní druhy brambor - skladování brambor - použití brambor v kuchyni - výrobky z brambor - hlízy podobné bramborám <p>Zelenina, ovoce a houby</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam a složení zeleniny - druhy zeleniny a její použití v kuchyni - skladování zeleniny - konzervování zeleniny - vady a choroby zeleniny - použití v kuchyni <ul style="list-style-type: none"> - ovoce - složení a význam ovoce - druhy ovoce a jeho použití v kuchyni - skladování ovoce - konzervace ovoce a výrobky z ovoce <ul style="list-style-type: none"> - houby - význam a složení hub - druhy hub - použití hub v kuchyni <p>Luštěniny</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam a složení luštěnin - druhy luštěnin a použití v kuchyni <p>Obiloviny, mlýnské výrobky a kypřící prostředky</p> <ul style="list-style-type: none"> - obiloviny - složení a druhy - mouka a krupice, druhy mouky, skladování - těstoviny, výroba těstovin, druhy těstovin, použití v kuchyni, skladování - chléb a pečivo - výrob a druhy, vady chleba a pečiva - kypřící prostředky - význam a druhy
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí	Odborný výcvik 1. ročník Technologie přípravy pokrmů	Technologie 3. ročník Pokrmy studené kuchyně Odborný výcvik 1. ročník Technologie přípravy pokrmů

1. ročník

Vejce

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí pojem alimentární nákazy zná složení vajec, použití v kuchyni, skladování, vady a nákazy vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin 		<ul style="list-style-type: none"> složení a význam vajec použití vajec v kuchyni jakost a třídění vajec skladování vajec vady a nákazy vajec
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
	Odborný výcvik 1. ročník Technologie přípravy pokrmů	

Mléko a mléčné výrobky

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí význam mléka a mléčných výrobků rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě 		<ul style="list-style-type: none"> význam, složení a druhy mléka ošetření mléka mléčné výrobky - druhy, výroba a použití máslo tvaroh sýry
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
	Občanská nauka 1. ročník Člověk a péče o zdraví Odborný výcvik Technologie přípravy pokrmů	

Tuky

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> umí rozlišit druhy tuků, skladování, použití v kuchyni 		<ul style="list-style-type: none"> význam a druhy tuků použití tuků v kuchyni skladování tuků
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
	Občanská nauka 1. ročník Člověk a péče o zdraví Potraviny a výživa Složení potravin 3. ročník Hlavní znaky správné výživy Odborný výcvik 1. ročník Technologie přípravy pokrmů	

1. ročník

Cukr, med, umělá sladidla

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vyjmenuje tržní druhy cukru, jejich použití a skladování vysvětlí význam a složení medu, druhy medu zná náhražky cukru a jejich použití 		<ul style="list-style-type: none"> význam a druhy cukru použití cukru v kuchyni med význam a složení medu, druhy medu, použití náhražky cukru - umělá sladidla a jejich použití
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
	Potraviny a výživa 1. ročník Požívatin a potraviny	

Povzbudivé pochutiny

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vyjmenuje druhy kypřících prostředků a vysvětlí jejich význam vhodně používá pochutiny při tepelném zpracování zná význam a vliv pochutin na lidské zdraví, jejich prospěšnost i špatný vliv 		<ul style="list-style-type: none"> povzbudivé pochutiny koření - význam, druhy, směsi koření, skladování, vady, použití v kuchyni, kořenící přípravky - sůl, druhy sol, glutamol, - krmná nebo průmyslová sůl, ocet, hořčice čaj - složení a pěstování čaje, druhy čaje káva a kávové náhražky - druhy kávy kakao a čokoláda, výrobky z kakaa a čokolády
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
	Odborný výcvik 1. ročník Technologie přípravy pokrmů	

2. ročník

1 týdně, P

2. ročník

Jatečné maso

Dotace učebního bloku: 20

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> charakterizuje jednotlivé druhy jatečného masa zná faktory ovlivňující zrání masa jednotlivé druhy masa rozděluje podle použití v kuchyni seznámí se specifickými druhy masa a jeho složením vysvětlí správný způsob skladování masa jednotlivé druhy masa rozdělí do jakostních tříd je schopen zařadit jednotlivé druhy masných výrobků a určit jejich význam při dalším zpracování popíše složení masa popíše dělení jatečného masa na jednotlivé části 		Jatečné maso <ul style="list-style-type: none"> seznámení s plánem učiva charakteristika a složení masa druhy masa zrání kažení a vady skladování a konzervace Hovězí maso <ul style="list-style-type: none"> charakteristika masa dělení masa tržní druhy masa použití hovězího masa v kuchyni hovězí droby Telecí maso <ul style="list-style-type: none"> charakteristika telecího masa dělení telecího masa na části použití masa v kuchyni telecí droby Vepřové maso <ul style="list-style-type: none"> charakteristika masa dělení vepřového masa použití vepřového masa v kuchyni vepřové sádlo slanina vepřové droby Skopové maso <ul style="list-style-type: none"> charakteristika skopového masa dělení skopového masa použití skopového masa v kuchyni maso jehněčí, kůzlečí a další druhy masa Vedlejší jatečné produkty <ul style="list-style-type: none"> kosti - použití kostí, skladování kostí krev - charakteristika, použití krve střeva - použití střev umělé obaly na masné výrobky Masné výrobky <ul style="list-style-type: none"> charakteristika masných výrobků druhy masných výrobků vady uzenin vařené a pečené výrobky masové konzervy - druhy, vady, skladování polokonzervy - skladování a vady
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti Člověk a životní prostředí	Technologie 1. ročník Předběžná příprava Základní tepelné úpravy Odborný výcvik Technologie přípravy pokrmů	Informační a komunikační technologie 2. ročník Internet jako zdroj informací Odborný výcvik Technologie přípravy pokrmů

2. ročník

Ryby

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> rozdělí ryby podle původu vyjmenuje druhy měkkýšů a koryšů 		<ul style="list-style-type: none"> charakteristika a složení ryb rozdělení ryb sladkovodní a mořské rybí výrobky a konzervy koryši, měkkýši a ostatní vodní živočichové druhy využití ve světové kuchyni
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí	Technologie 2. ročník Pokrm z ryb	Odborný výcvik 2. ročník Technologie přípravy pokrmů Technologie Pokrm z ryb

Drůbež

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí správný způsob skladování masa rozdělí drůbež podle druhů dokáže ocenit přínos drůbežního masa 		<ul style="list-style-type: none"> charakteristika a složení drůbežního masa drůbeží konzervy a výrobky z drůbežního masa tržní druhy drůbeže skladování drůbeže
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí	Technologie 2. ročník Pokrm z drůbeže Odborný výcvik Technologie přípravy pokrmů	Odborný výcvik 2. ročník Technologie přípravy pokrmů Technologie Pokrm z drůbeže

Zvěřina

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> seznámí se specifickými druhy masa a jeho složením vysvětlí správný způsob skladování masa popíše způsoby nakládání a konzervace masa umí charakterizovat maso ze zvěřiny rozdělí maso ze zvěřiny podle druhu 		<ul style="list-style-type: none"> charakteristika a složení masa zvěřiny druhy zvěřiny ošetření a zrání masa zvěřiny kuchařská úprava zvěřiny skladování zvěřiny
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí	Technologie 2. ročník Pokrm ze zvěřiny	Odborný výcvik 2. ročník Technologie přípravy pokrmů

2. ročník

Konzervace masa

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> popíše způsoby nakládání a konzervace masa 		- význam a způsoby konzervace
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti	Technologie 2. ročník Pokrm z jatečného masa Odborný výcvik Technologie přípravy pokrmů	Odborný výcvik 2. ročník Technologie přípravy pokrmů

3. ročník

1 týdně, P

Nápoje

Dotace učebního bloku: 15

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> rozdělí a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů zná využití nápojů a jejich podávání ví o vlivu alkoholu na lidské zdraví a vyjmenuje možnosti boje proti alkoholu a dalším návykovým látkám zná správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů nápojů je schopen vysvětlit význam vody pro lidský organizmus zná druhy čaje a kávy 		- nealkoholické a alkoholické nápoje - pitná voda - minerální vody - rozdělení minerálních vod - ostatní nealkoholické nápoje - nealkoholické nápoje - studené nápoje, teplé nápoje - alkoholické nápoje - pivo - víno - lihoviny - vliv alkoholu na zdraví člověka
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti	Občanská nauka 1. ročník Člověk a péče o zdraví Technologie Základní tepelné úpravy	Provoz a zařízení 1. ročník Sklady

3. ročník

Hlavní znaky správné výživy

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků je schopen sestavit různé typy jídelních lístků podle skupin obyvatel zná hlavní znaky správné výživy dovede hospodárně zacházet s potravinami 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 objasní podstatu racionální výživy 	Hlavní znaky správné výživy <ul style="list-style-type: none"> smíšená strava zásady správné výživy zásady diferencované stravy Biologická a energetická hodnota potravin <ul style="list-style-type: none"> fyziologie výživy výživová hodnota potravin změna biologické hodnoty potravin při jejich uchování a zpracování hospodárnost při zacházení s potravinami Směry ve výživě <ul style="list-style-type: none"> smíšená strava vegetariánská strava makrobiotika Léčebná výživa <ul style="list-style-type: none"> význam léčebné výživy léčebné diety druhy diet a jejich základní znaky

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce	Občanská nauka 1. ročník Člověk a péče o zdraví	Občanská nauka 1. ročník Člověk a péče o zdraví Odborný výcvik 3. ročník Technologie přípravy pokrmů Potraviny a výživa 1. ročník Složení potravin Tuky Technologie 3. ročník Pokrmy studené kuchyně Polotovary

Základní pravidla hygieny výživy

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> dovede samostatně uplatnit získané poznatky zná základní pravidla hygieny výživy objasní pojmy dezinfekce, dezinsekce a deratizace objasní na příkladech, jak životní prostředí ovlivňuje zdraví lidí vysvětlí stručně, co se myslí označením "zdravý životní styl" 	<ul style="list-style-type: none"> životní prostředí hygiena výživy všeobecná hygiena obecná epidemiologie dezinfekce, dezinsekce, deratizace, sterilizace

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti Člověk a životní prostředí	Tělesná výchova 1. ročník Hygiena a bezpečnost Odborný výcvik Bezpečnost a ochrana zdraví při práci	Odborný výcvik 3. ročník Ochrana životního prostředí

7.7.2 Technologie

1. ročník	2. ročník	3. ročník
1+1	1+2	0+3

Pojetí vyučovacího předmětu

Cíl předmětu:

Cílem předmětu je poskytnout žákům vědomosti o přípravě, úpravě a zpracování surovin, potravin, nápojů při vlastní přípravě jídel a nápojů. Zohledňuje zásady racionální výživy v návaznosti na klasické i moderní technologické postupy přípravy a zpracování pokrmů.

Charakteristika učiva:

Učivo se zaměřuje na tematické celky, které vyměřují jednotlivé úpravy pokrmů a nápojů. Důraz je kladen na osvojení přípravy jídel a nápojů, jejich expedici, úpravu, hospodárné využívání potravin, technologické postupy.

Pomůcky:

Učebnice technologie přípravy pokrmů, receptury pokrmů, výživové hodnoty pokrmů.

Metody ověřování:

Písemné a ústní zkoušení, bodové hodnocení laboratorní práce.

Metody a formy výuky:

Velký důraz je kladen na samostatnou a skupinovou práci, na využívání odborné literatury, na získání poznatků z této literatury, které žáci využívají v ostatních odborných předmětech. Daná témata jsou rozebírána řízenou skupinovou diskusí, žáci předávají získané informace ostatním spolužákům, jsou používány další metody vzdělání, jako besedy s odborníky, odborné exkurze - návštěva pracovišť jídelny, restaurace, hotely. Probrané učivo je prohlubováno pomocí frontálního opakování, doplňování do tajenek, které si připraví žáci.

Hodnocení:

Žák je hodnocen numericky, dle kritérií, které vychází z klasifikačního řádu školy. Žák by měl znát základní technologické úpravy pokrmů a ovládat přípravu nápojů. Dále se u žáka hodnotí výsledky laboratorních prací. Důraz je také kladen na samostatnost a aktivitu žáka ve vyučování.

Klíčové kompetence

- **Kompetence k učení**
 - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- **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
 - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
- **Komunikační kompetence**
 - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- **Personální a sociální kompetence**
 - posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
 - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
 - mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti
 - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
 - adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti

- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům a diskriminaci
- být finančně gramotný
- **Občanské kompetence a kulturní povědomí**
 - jednat odpovědně a samostatně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
 - jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie
- **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
 - 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
 - vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli
 - znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků
- **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi**
 - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
 - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet
 - pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií
 - uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní

Odborné kompetence

- **Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii**
 - dodržovali příslušné právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, protipožární předpisy
 - dodržovali osobní hygienu a hygienu práce v průběhu pracovních činností
 - skladovali suroviny a nápoje v souladu s požadavky na jejich uskladnění a na hygienu
 - prováděli úklid a čištění skladovacích prostor
- **Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů**
 - pomáhali při přípravě pokrmů
 - připravovali teplé pokrmy a přílohy
 - připravovali teplé nápoje
 - dodržovali posloupnost prací a časový harmonogram
 - používali a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu
- **Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci**
 - znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
 - 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)
 - byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a snažili se poskytnout první pomoc
- **Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb**

- cháпали kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
- dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana)
- **Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje**
 - nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí
 - efektivně hospodařili se svými finančními prostředky

Průřezová témata pokrývaná předmětem

Informační a komunikační technologie

Umět využívat nové možnosti informačních a komunikačních technologií a využívat je v průběhu vzdělávání a při výkonu povolání.

Člověk a životní prostředí

Jednat hospodárně, uplatňovat hledisko odborné, ekonomické i ekologické.

Člověk a svět práce

Vyhledávat aktivně nové informace ze svého oboru, aplikovat nové poznatky, pěstovat kladný vztah ke zvolenému oboru.

Občan v demokratické společnosti

Cílevědomě usilí o dobré znalosti a dovednosti žáka, přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, trvale rozvíjet své odborné dovednosti.

1. ročník

1+1 týdně, P

Úvod do předmětu

Dotace učebního bloku: 5

<p>Výsledky vzdělávání</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí význam předmětu technologie • popíše vývoj kuchařského umění • uplatní zásady hygieny a bezpečnosti na pracovišti • uvede význam osobní hygieny • vysvětlí pojem "výživa" • jmenuje vhodné rozvržení jídla během dne • vysvětlí energetickou hodnotu stravy • objasní cíl skladování potravin 	<p>Učivo</p> <p>Úvod do předmětu technologie</p> <ul style="list-style-type: none"> - vývoj kuchařství - význam technologie - zásady správné výživy - skladování potravin <p>Zásady hygieny a bezpečnost práce</p> <ul style="list-style-type: none"> - hygienické požadavky při přípravě pokrmů - bezpečnost práce a ochrana zdraví při práci 	
<p>Průřezová témata</p> <p>Člověk a životní prostředí</p>	<p>přesahy do učebních bloků:</p> <p>Odborný výcvik</p> <p>1. ročník Bezpečnost a ochrana zdraví při práci</p>	<p>přesahy z učebních bloků:</p> <p>Odborný výcvik</p> <p>1. ročník Bezpečnost a ochrana zdraví při práci</p>

1. ročník

Předběžná příprava

Dotace učebního bloku: 12

<p>Výsledky vzdělávání</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí výraz "předběžná příprava potravin" popíše způsoby předběžné úpravy potravin rostlinného původu popíše způsoby předběžné úpravy potravin živočišného původu rozezná jednotlivé druhy a části masa opracovává a upravuje suroviny rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů 	<p>Učivo</p> <p>Předběžná příprava potravin rostlinného původu</p> <ul style="list-style-type: none"> čištění suchým a mokřým způsobem mechanické zpracování zelenina, brambory, ovoce předběžná úprava suchých potravin <p>Předběžná příprava potravin živočišného původu</p> <ul style="list-style-type: none"> předběžná příprava masa jatečných zvířat dělení masa odležení masa vykostování masa omyváání masa krájení na porce (dělení) odblatňování, naklepávání, škrabání a mletí, protýkání, plnění <p>Předběžná úprava drůbeže</p> <ul style="list-style-type: none"> zabíjení čištění a skubání kuchání drzírování <p>Předběžná příprava zvěřiny</p> <ul style="list-style-type: none"> srstnatá a nízká spárkatá a černá pernatá <p>Předběžná příprava ryb</p> <ul style="list-style-type: none"> zabíjení, čištění, kuchání dělení ryb <p>Mletí, mixování, cezení, šlehání a tření potravin Kořenění pokrmů</p>	
<p>Průřezová témata</p> <p>Občan v demokratické společnosti Člověk a životní prostředí</p>	<p>přesahy do učebních bloků:</p> <p>Potraviny a výživa</p> <p>1. ročník Poživatiny a potraviny</p>	<p>přesahy z učebních bloků:</p> <p>Technologie</p> <p>3. ročník Předkrmly</p> <p>2. ročník Pokrmly ze zvěřiny Pokrmly z mletého masa</p> <p>Odborný výcvik</p> <p>Technologie přípravy pokrmů</p> <p>3. ročník Technologie přípravy pokrmů</p> <p>1. ročník Technologie přípravy pokrmů</p> <p>Potraviny a výživa</p> <p>2. ročník Jatečné maso</p> <p>Odborný výcvik</p> <p>1. ročník Prohlubování učiva</p>

1. ročník

Základní tepelné úpravy

Dotace učebního bloku: 16

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> popíše přípravu teplých pokrmů podle technologického postupu využívá znalostí o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin orientuje se ve způsobu předběžné přípravy surovin vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav vyjmenuje, které potraviny připravujeme zasyrova uvede základní tepelné úpravy při zpracování potravin 		<ul style="list-style-type: none"> základní přípravy potravin zastudena a zasyrova tepelné úpravy 	
Průřezová témata		přesahy do učebních bloků:	
Občan v demokratické společnosti Informační a komunikační technologie		Technologie 2. ročník Pokrmy z jatečného masa Odborný výcvik 1. ročník Technologie přípravy pokrmů	
		přesahy z učebních bloků:	
		Technologie 2. ročník Pokrmy z jatečného masa Pokrmy z mletého masa Potraviny a výživa 3. ročník Nápoje Technologie 1. ročník Polévky Odborný výcvik 2. ročník Technologie přípravy pokrmů Rozvíjení, prohlubování dovedností 3. ročník Technologie přípravy pokrmů 1. ročník Technologie přípravy pokrmů Potraviny a výživa 2. ročník Jatečné maso Odborný výcvik 1. ročník Prohlubování učiva	

Seznámení s odbornou literaturou

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> používá odbornou kuchařskou terminologii a literaturu zdůvodní význam receptur (norem) vyhledává receptury na internetu 		<ul style="list-style-type: none"> základní kuchařská odborná literatura - soubory receptur - normy odborné knihy, časopisy kuchařské názvosloví práce s kuchařskou literaturou význam receptur (norem) 	
Průřezová témata		přesahy do učebních bloků:	
Občan v demokratické společnosti Člověk a svět práce Informační a komunikační technologie		Český jazyk a literatura 1. ročník Práce s textem a získávání informací Informační a komunikační technologie Internet jako zdroj informací	
		přesahy z učebních bloků:	
		Odborný výcvik 2. ročník Technologie přípravy pokrmů 3. ročník Technologie přípravy pokrmů	

1. ročník

Polévky

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • uvede technologické postupy přípravy hnědých a bílých polévek • vysvětlí význam polévek • uvede druhy vývarů a postup přípravy • vysvětlí čištění vývaru a zesilování vývaru • uvede rozdíl mezi zavářkou a vločkou do polévky 		<ul style="list-style-type: none"> - význam polévek a rozdělení - druhy
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí	Technologie 1. ročník Základní tepelné úpravy	Odborný výcvik 2. ročník Technologie přípravy pokrmů Rozvíjení, prohlubování dovedností 3. ročník Technologie přípravy pokrmů

Přílohy a doplňky k hlavním pokrmům

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů • uvede technologické postupy tradičních pokrmů - příloh 		<ul style="list-style-type: none"> - význam příloh a jejich podávání - druhy příloh
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí	Občanská nauka 1. ročník Člověk a péče o zdraví Potraviny a výživa Složení potravin	Odborný výcvik 2. ročník Technologie přípravy pokrmů Rozvíjení, prohlubování dovedností 3. ročník Technologie přípravy pokrmů 1. ročník Prohlubování učiva Technologie Omáčky

Bezmasé pokrmy

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů • popíše technologické postupy přípravy 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 - použití a úprava vajec

1. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí	Občanská nauka 1. ročník Člověk a péče o zdraví Informační a komunikační technologie Internet jako zdroj informací Potraviny a výživa Složení potravin Odborný výcvik Technologie přípravy pokrmů	Informační a komunikační technologie 1. ročník Internet jako zdroj informací Odborný výcvik 2. ročník Technologie přípravy pokrmů Rozvíjení, prohlubování dovedností 3. ročník Technologie přípravy pokrmů 1. ročník Prohlubování učiva

Jednoduché restaurační moučníky

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vyjmenuje vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů uvede základní náplně do těst uvede technologické postupy šlehaných hmot a krémů, polev a sladkých omáček popíše technologický postup přípravy jednoduchých restauračních moučníků popíše přípravu jednoduchých moučníků 	- význam moučníků a jejich podávání - rozdělení moučníků - jednoduché moučníky

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí	Občanská nauka 1. ročník Člověk a péče o zdraví Informační a komunikační technologie Internet jako zdroj informací	Odborný výcvik 2. ročník Technologie přípravy pokrmů Rozvíjení, prohlubování dovedností 3. ročník Technologie přípravy pokrmů Technologie Složitější moučníky

Omáčky

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> popíše technologické postupy přípravy základních omáček, omáček k vařenému masu popíše technologický postup přípravy studených omáček 	- význam, zjemňování, dochucování - rozdělení omáček - omáčky a jejich úpravy

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí	Technologie 1. ročník Přílohy a doplňky k hlavním pokrmům Odborný výcvik Technologie přípravy pokrmů	Odborný výcvik 2. ročník Technologie přípravy pokrmů Rozvíjení, prohlubování dovedností 3. ročník Technologie přípravy pokrmů 1. ročník Prohlubování učiva

2. ročník

1+2 týdně, P

Pokrmý z jatečného masa

Dotace učebního bloku: 26

Výsledky vzdělávání Žák: <ul style="list-style-type: none"> • volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů • uvede technologické postupy přípravy teplých pokrmů • vysvětlí předběžnou přípravu jatečného masa, ryb, drůbeže, zvěřiny, z mletých mas • jmenuje technologické postupy tradičních českých pokrmů - z jatečných mas, z ryb, ze zvěřiny, z mletých mas • vysvětlí základní zásady při přípravě minutek a technologické postupy při jejich přípravě • pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou • jmenuje názvy jednotlivých částí jatečného masa • umí charakterizovat jatečné maso a zná možnosti tepelné úpravy • popíše tepelné úpravy vnitřností jatečných zvířat • popíše technologické postupy úpravy jatečného masa 		Učivo <ul style="list-style-type: none"> - základy technologie přípravy pokrmů z jatečných mas (hovězí, telecí, vepřové, skopové, jehněčí, kůzlečí, králičí) - technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů
Průřezová témata Občan v demokratické společnosti Člověk a svět práce Informační a komunikační technologie	přesahy do učebních bloků: Potraviny a výživa 1. ročník Poživatiny a potraviny Technologie Základní tepelné úpravy Odborný výcvik Technologie přípravy pokrmů	přesahy z učebních bloků: Technologie 1. ročník Základní tepelné úpravy Odborný výcvik 2. ročník Technologie přípravy pokrmů 3. ročník Technologie přípravy pokrmů Potraviny a výživa 2. ročník Konzervace masa Technologie Pokrmý na objednávku

Pokrmý z ryb

Dotace učebního bloku: 16

Výsledky vzdělávání Žák: <ul style="list-style-type: none"> • volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů • uvede technologické postupy přípravy teplých pokrmů • vysvětlí předběžnou přípravu jatečného masa, ryb, drůbeže, zvěřiny, z mletých mas • jmenuje technologické postupy tradičních českých pokrmů - z jatečných mas, z ryb, ze zvěřiny, z mletých mas • vysvětlí základní zásady při přípravě minutek a technologické postupy při jejich přípravě • pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou • rozdělí ryby podle původu • uvede technologické postupy úpravy ryb 	Učivo <ul style="list-style-type: none"> - předběžná příprava sladkovodních a mořských ryb - technologické postupy podle jednotlivých druhů - tepelné úpravy pokrmů - příprava vnitřností z ryb - úprava pokrmů z koryšů, měkkýšů a obojživelníků
--	---

2. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti	Potraviny a výživa 2. ročník Ryby	Informační a komunikační technologie 2. ročník Internet jako zdroj informací Odborný výcvik Technologie přípravy pokrmů 3. ročník Technologie přípravy pokrmů Potraviny a výživa 2. ročník Ryby

Pokrmy z drůbeže

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • uvede technologické postupy přípravy teplých pokrmů • vysvětlí předběžnou přípravu jatečného masa, ryb, drůbeže, zvěřiny, z mletých mas • vysvětlí základní zásady při přípravě minulek a technologické postupy při jejich přípravě • pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou • dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence 	<ul style="list-style-type: none"> - technologické postupy podle jednotlivých druhů – hrabavá a vodní drůbež - druhy a příprava nádivek - příprava vnitřností z drůbeže

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí	Informační a komunikační technologie 2. ročník Internet jako zdroj informací Potraviny a výživa Drůbež Odborný výcvik Technologie přípravy pokrmů	Potraviny a výživa 2. ročník Drůbež Odborný výcvik Technologie přípravy pokrmů 3. ročník Technologie přípravy pokrmů

Pokrmy ze zvěřiny

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí předběžnou přípravu jatečného masa, ryb, drůbeže, zvěřiny, z mletých mas • jmenuje technologické postupy tradičních českých pokrmů - z jatečných mas, z ryb, ze zvěřiny, z mletých mas • pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou 	<ul style="list-style-type: none"> - rozdělení zvěře - odležení, nakládání, marinování zvěřiny - úprava zvěřiny dušením, pečením, minutkové pokrmy

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí	Informační a komunikační technologie 1. ročník Internet jako zdroj informací Technologie Předběžná příprava Odborný výcvik Technologie přípravy pokrmů	Potraviny a výživa 2. ročník Zvěřina Odborný výcvik Technologie přípravy pokrmů 3. ročník Technologie přípravy pokrmů

2. ročník

Pokrmy z mletého masa

Dotace učebního bloku: 15

Výsledky vzdělávání Žák: <ul style="list-style-type: none"> pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou jmenuje správné zásady přípravy mletých mas a tepelné úpravy uvede druhy masa na mletí vysvětlí podmínky skladování mletého masa uvede přísady na zvýrazňování chutí mletého masa vysvětlí pojem masové směšeniny 		Učivo <ul style="list-style-type: none"> pokrmy z mletého hovězího a vepřového masa - směsi pokrmy z telecího nebo vepřového masa
Průřezová témata Informační a komunikační technologie Občan v demokratické společnosti	přesahy do učebních bloků: Technologie 1. ročník Předběžná příprava Základní tepelné úpravy Odborný výcvik Technologie přípravy pokrmů	přesahy z učebních bloků: Odborný výcvik 2. ročník Technologie přípravy pokrmů 3. ročník Technologie přípravy pokrmů

Pokrmy na objednávku

Dotace učebního bloku: 20

Výsledky vzdělávání Žák: <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí základní zásady při přípravě minulek a technologické postupy při jejich přípravě pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence vysvětlí pojem minutková úprava vyjmenuje vhodné druhy masa na přípravu minulek doplní a upraví minutky na talíři 		Učivo <ul style="list-style-type: none"> charakteristika, zásady při přípravě minulek pokrmy na objednávku z jatečního masa, drobů a drůbeže souhrnné opakování učiva 2. ročníku
Průřezová témata Člověk a životní prostředí	přesahy do učebních bloků: Technologie 2. ročník Pokrmy z jatečního masa 3. ročník Pokrmy cizích kuchyní Odborný výcvik 2. ročník Technologie přípravy pokrmů	přesahy z učebních bloků: Odborný výcvik 2. ročník Technologie přípravy pokrmů 3. ročník Technologie přípravy pokrmů

3. ročník

3. ročník

0+3 týdně, P

Pokrmů studené kuchyně

Dotace učebního bloku: 25

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> připravuje vybrané pokrmy studené kuchyně vyjmenuje zásady správné přípravy pokrmů ve studené kuchyni zhotoví jednoduché i složité saláty podle receptur studené kuchyně popíše úpravu a použití vajec ve studené kuchyni připraví různé druhy plněné zeleniny zhotoví obložené mísy vyjmenuje druhy výrobků studené kuchyně popíše přípravu rosolu a aspiku rozdělí složité saláty a jejich použití popíše postup přípravy majonézy popíše technologický postup přípravy paštik, fáší a galantin vyjmenuje suroviny pro přípravu chlebíčků, chuťovek a kanapek 		<ul style="list-style-type: none"> jednotlivé druhy výrobků studené kuchyně : aspiky, rosoly, výrobky z rosolů marinády, pochoutková másla, majonézy masové a sýrové pěny paštiky, fáše, galantiny složité saláty, plněná a obložená vejce plněné zeleniny a ovoce úprava pokrmů studené kuchyně obložené mísy, chlebíčky, kanapky, chuťovky
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a svět práce	Potraviny a výživa <ul style="list-style-type: none"> 1. ročník <ul style="list-style-type: none"> Poživatiny a potraviny Potraviny rostlinného původu 3. ročník <ul style="list-style-type: none"> Hlavní znaky správné výživy 	Odborný výcvik <ul style="list-style-type: none"> 2. ročník <ul style="list-style-type: none"> Technologie přípravy pokrmů Informační a komunikační technologie <ul style="list-style-type: none"> 3. ročník <ul style="list-style-type: none"> Internet jako zdroj informací Odborný výcvik <ul style="list-style-type: none"> Technologie přípravy pokrmů Příprava na závěrečné zkoušky

Předkrmy

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou, vyhledává informace na Internetu vysvětlí význam předkrmů a způsob jejich podávání popíše zásady přípravy teplých a studených předkrmů 	<ul style="list-style-type: none"> studené předkrmy a jejich úprava teplé předkrmy a jejich úprava technologické postupy přípravy

3. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti	Občanská nauka 1. ročník Člověk a péče o zdraví Informační a komunikační technologie Internet jako zdroj informací Potraviny a výživa Poživatiny a potraviny Technologie Předběžná příprava	Odborný výcvik 2. ročník Technologie přípravy pokrmů 3. ročník Příprava na závěrečné zkoušky

Nápoje

Dotace učebního bloku: 15

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> umí charakterizovat a rozlišit jednotlivé druhy nápojů popíše správný způsob skladování nápojů připraví různé druhy kávy popíše přípravu ostatních teplých nápojů 	<ul style="list-style-type: none"> teplé nealkoholické nápoje a jejich úprava teplé alkoholické nápoje studené nápoje a jejich úprava nealkoholické studené nápoje studené alkoholické nápoje

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce	Občanská nauka 2. ročník Člověk jako občan Tělesná výchova Hygiena a bezpečnost Teoretické poznatky - význam pohybu pro zdraví	Odborný výcvik 3. ročník Příprava na závěrečné zkoušky

Zásady dietního stravování

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů připravuje vybrané dietní pokrmy popíše technologii přípravy dietních pokrmů pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou, vyhledává informace na Internetu 	<ul style="list-style-type: none"> všeobecné pravidla dietního stravování rozdělení diet receptury dietních pokrmů - pokrmy vhodné pro základní diety přílohy moučníky a saláty

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti Člověk a životní prostředí	Tělesná výchova 3. ročník Teoretické poznatky - význam pohybu pro zdraví Potraviny a výživa 1. ročník Poživatiny a potraviny Složení potravin Odborný výcvik 3. ročník Technologie přípravy pokrmů	Odborný výcvik 2. ročník Technologie přípravy pokrmů 3. ročník Příprava na závěrečné zkoušky

3. ročník

Pokrmy cizích kuchyní

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů • orientuje se v kuchyních cizích zemí, charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání • pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou, vyhledává informace na Internetu 		<ul style="list-style-type: none"> - stravovací zvyklosti cizích národů - francouzská, italská, anglická, čínská, ruská a maďarská kuchyně - příprava specialit jednotlivých národních kuchyní - česká kuchyně - krajové speciality
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti Člověk a životní prostředí	Anglický jazyk 3. ročník Nakupování Občanská nauka Česká republika, Evropa a svět	Technologie 2. ročník Pokrmy na objednávku Odborný výcvik Technologie přípravy pokrmů 3. ročník Technologie přípravy pokrmů Příprava na závěrečné zkoušky

Složitě moučníky

Dotace učebního bloku: 15

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • připravuje pokrmy z polotovarů podle údajů na obalu • připravuje moučníky uvedené v recepturách teplých pokrmů • zná druhy kynutých těst • umí připravit moučníky z piškotového a odpalovaného těsta • pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou, vyhledává informace na Internetu • vyjmenuje základní druhy těst • popíše přípravu listového těsta 		<ul style="list-style-type: none"> - cukrářské moučníky: - z těsta listového - pludrového těsta (listové kynuté těsto) - z těsta lineckého - z těsta vaflového - z těsta odpalovaného - šlehané hmoty - piškotové těsto, sněhové hmoty - krémy - teplé sladké omáčky - polevy - zmrzliny, zmrzlinové poháry - ovocné saláty
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí	Technologie 1. ročník Jednoduché restaurační moučníky Odborný výcvik 2. ročník Technologie přípravy pokrmů 3. ročník Technologie přípravy pokrmů	Odborný výcvik 3. ročník Technologie přípravy pokrmů Příprava na závěrečné zkoušky

Polotovary

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • připravuje pokrmy z polotovarů podle údajů na obalu 	<ul style="list-style-type: none"> - příprava pokrmů z polotovarů - druhy a význam polotovarů - rozdělení polotovarů - skladování polotovarů

3. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce Informační a komunikační technologie	Anglický jazyk 2. ročník Jídlo a nápoje, zdravá výživa Potraviny a výživa 3. ročník Hlavní znaky správné výživy Odborný výcvik Technologie přípravy pokrmů	Odborný výcvik 2. ročník Technologie přípravy pokrmů Stolníčení 3. ročník Různé způsoby prodeje, obsluhy a služeb Odborný výcvik Technologie přípravy pokrmů Příprava na závěrečné zkoušky

Opakování učiva k ZZ

Dotace učebního bloku: 15

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> popíše vybrané technologické postupy přípravy pokrmů vyjmenuje druhy masa a zná jejich použití v kuchyni uvede technologické postupy přípravy omáček, příloh, doplňků k hlavním chodům, 	Opakování učiva k závěrečným písemným a ústním zkouškám dle zadaných otázek.

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce	Odborný výcvik 3. ročník Příprava na závěrečné zkoušky	Odborný výcvik 2. ročník Technologie přípravy pokrmů

7.7.3 Provoz a zařízení

Garant předmětu

- 1. ročník:
- 2. ročník:
- 3. ročník:

1. ročník	2. ročník	3. ročník
0+1		

Pojetí vyučovacího předmětu

Cíl předmětu:

Cílem vyučovacího předmětu je seznámit žáky s vybavením provozoven společného stravování a s účelným uspořádáním pracoviště. Žáci se mají rovněž seznámit se základními druhy strojů a zařízeními v gastronomickém provozu, taktéž s jejich používanými technologiemi a jejich funkcemi. Mají zvládnout bezpečnou obsluhu a běžnou údržbu v rámci dodržování BOZP a hygienických předpisů. Neoddělitelnou součástí vyučovacího předmětu je organizace práce a fungování skadů ve veřejném stravování.

Charakteristika:

Žáci se učí chápat význam mechanizace provozu pro zvýšení efektivnosti práce, snížení námahy a podílu živé práce v gastronomických provozech. Učitel zdůrazňuje význam správného zacházení se stroji, nejenom v ekonomických souvislostech, ale i z hlediska bezpečnosti práce. Je věnována pozornost i jejich správné a pravidelné údržbě a seřízení. Výuka je doplňována o nové poznatky poslední vývojové trendy v oblasti strojního vybavení gastronomických provozů, jejich elektronizaci a modernizaci.

Metody a formy výuky:

Základem je seznámení žáků s vybavením provozoven společenského stravování a s účelným pracovištěm. Žáci se mají seznámit se základními druhy strojů, se zařízeními a technologiemi používanými v gastronomickém provozu, s jejich funkcemi, bezpečnou obsluhou a údržbou. Výuku je třeba doplňovat praktickými ukázkami. Ve

výuce se využívá názorných obrázků v učebnici i samostatných strojů k praktické ukázce.

Hodnocení:

Žáci jsou klasifikováni průběžně, dle klasifikačního řádu školy. Hodnotí se aktivita žáka při vyučování, znalost vybavní provozoven a zvládnutí obsluhy běžných strojů, jimiž jsou vybaveny provozovny. Dále se také hodnotí znalost běžné údržby strojů a znalosti v oblasti bezpečnosti práce, včetně zvládnutí první pomoci při možných úrazech na pracovišti.

Klíčové kompetence

- **Kompetence k učení**
 - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- **Kompetence k řešení problémů**
 - volit prostředky a způsoby (pomůcky, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve

Odborné kompetence

- **Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii**
 - dodržovali příslušné právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, protipožární předpisy
 - prováděli úklid a čištění skladovacích prostor
- **Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů**
 - pomáhali při přípravě pokrmů
 - používali a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu
- **Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci**
 - znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
 - 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)
 - byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a snažili se poskytnout první pomoc
- **Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje**
 - znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení
 - nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí

Průřezová témata pokrývaná předmětem

Člověk a životní prostředí

Vést žáky ke správnému hospodaření s majetkem a zařízením, třídění a likvidace odpadů.

1. ročník

1. ročník

Garant předmětu: , 0+1 týdně, P

Zařízení výrobních středisek

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> charakterizuje vybavení výrobního střediska rozdělí druhy a vybavení odbytových středisek 		<ul style="list-style-type: none"> úvod do předmětu, jeho význam základní členění a vybavení výrobních středisek hlavní kuchyně a její zařízení jednoduchá zařízení ve skladovacích, výrobních a ostatních prostorách - váhy, pracovní stoly, přepravní vozíky nádobí a náčiní pro výrobu pokrmů BOZP při práci, systém kritických bodů HACCP 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
Člověk a svět práce Informační a komunikační technologie	Informační a komunikační technologie 1. ročník Internet jako zdroj informací Stolníčeni 3. ročník Různé způsoby prodeje, obsluhy a služeb	Stolníčeni 3. ročník Základy obsluhy Odborný výcvik 1. ročník Hygienické zásady 3. ročník Odbytová střediska Provoz a zařízení 1. ročník Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů Zařízení pro uchování pokrmů a nápojů za tepla Chladicí a mrazicí zařízení Sklady	

Zařízení pro hygienu nádobí a náčiní

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí správné dávkování úklidových, mycích prostředků obsluhuje technologická zařízení podle pokynů operaci se stroji a zařízením provede v souladu se zásadami bezpečnosti práce vyjmenuje a popíše zásobníkové a průtokové ohříváče popíše druhy mycích stolů a strojů 	<ul style="list-style-type: none"> zásobníkové a průtokové ohříváče vody mycí stroje a dřezy dodržování pravidel BOZP

1. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a svět práce Informační a komunikační technologie	Stolničení 3. ročník Základy obsluhy	Stolničení 3. ročník Základy obsluhy Provoz a zařízení 1. ročník Sklady Stolničení 3. ročník Příprava k závěrečným zkouškám

Stroje pro mechanické zpracování potravin, ostatní kuchyňské stroje, jejich ošetřování

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vyjmenuje zařízení ve výrobním středisku popíše univerzální stroj a stroje na zpracování těsta, zeleniny, masa 	<ul style="list-style-type: none"> univerzální stroje a přídatná zařízení jedno a víceúčelové strojky stroje na zpracování těsta a zeleniny stroje na zpracování masa mytí a dezinfekce strojů

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce	Informační a komunikační technologie 2. ročník Internet jako zdroj informací	Stolničení 3. ročník Základy obsluhy Odborný výcvik 1. ročník Hygienické zásady

Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vyjmenuje zařízení ve výrobním středisku popíše univerzální stroj a stroje na zpracování těsta, zeleniny, masa popíše zařízení na tepelné zpracování pokrmů 	<ul style="list-style-type: none"> druhy zařízení pro tepelnou úpravu jídel obsluha zařízení

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce Informační a komunikační technologie	Provoz a zařízení 1. ročník Zařízení výrobních středisek Odborný výcvik Bezpečnost a ochrana zdraví při práci 3. ročník Bezpečnost a ochrana zdraví při práci Odbytová střediska	Provoz a zařízení 1. ročník Zařízení pro uchování pokrmů a nápojů za tepla

Zařízení pro uchování pokrmů a nápojů za tepla

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> charakterizuje zařízení pro uchování pokrmů a nápojů za tepla 	<ul style="list-style-type: none"> vodní lázeň, ohřívací stoly a skříně- režony vliv suchého a vlhkého tepla na pokrmy, termosy

1. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Informační a komunikační technologie	Provoz a zařízení 1. ročník Zařízení výrobních středisek Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů	Stolníčení 3. ročník Různé způsoby prodeje, obsluhy a služeb

Chladicí a mrazicí zařízení

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • jmenuje druhy chladících a mrazících zařízení	- druhy chladících zařízení - druhy mrazících zařízení - hygiena provozu chladících a mrazících zařízení

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Informační a komunikační technologie	Provoz a zařízení 1. ročník Zařízení výrobních středisek Odborný výcvik 3. ročník Ochrana životního prostředí	

Sklady

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • charakterizuje druhy skladů a jejich zařízení	- dělení skladů, základní vybavení skladů - údržba a hygiena skladů

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce	Potraviny a výživa 3. ročník Nápoje Provoz a zařízení 1. ročník Zařízení výrobních středisek Zařízení pro hygienu nádobí a náčiní	Odborný výcvik 1. ročník Hygienické zásady Stolníčení 3. ročník Úklidové a přípravné práce

Odbytová střediska

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • uvede požadavky na vybrané druhy odbytových středisek a zná základní vybavení těchto středisek • rozlišuje druhy a vybavení odbytových středisek • rozlišuje malý a velký stolní inventář a způsoby jeho ošetřování • charakterizuje vybavení výrobního střediska	- požadavky na zařízení odbytových středisek - vybavení a zařízení jednotlivých středisek - osvětlovací tělesa, vzduchotechnika, klimatizace, podlahy - doplňkový prodej a služby pro hosty - úkony odbytu - druhy odbytových středisek - vybavení, zařízení a inventář na úseku obsluhy

1. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a svět práce	Odborný výcvik 3. ročník Odbytová střediska	Stolníčení 3. ročník Různé způsoby prodeje, obsluhy a služeb Odborný výcvik 1. ročník Prohlubování učiva 3. ročník Odbytová střediska

7.7.4 Stolníčení

1. ročník	2. ročník	3. ročník
		0+1

Pojetí vyučovacího předmětu

Cíl předmětu:

Cílem předmětu je poskytnout žákům znalosti o technice odbytu výrobků a služeb ve stravovacích zařízeních. Žáci se seznámí se s technikou jednoduché a složité obsluhy, s používaným inventářem, naučí se sestavit jídelní a nápojové lístky a různé typy menu. Při sestavování jídelních lístků uplatní znalost správné výživy a gastronomických pravidel a dalších faktorů ovlivňujících úspěšný prodej a získání zákazníků. Žáci jsou vedeni k uplatňování zásad společenského chování a profesního jednání. Jsou upozorňováni na nebezpečí alkoholismu a dalších návykových látek v souvislosti s profesí a na nutnost boje proti nim, ovládá přípravu pracoviště na provoz. Úkolem je seznámit žáky s ubytovacími zařízeními, umět ubytovat hosta, poskytnout a nabídnout služby hotelu a umět vystavit příslušnou hotelovou evidenci.

Z hlediska klíčových dovedností předmět poskytuje a rozvíjí především komunikativní, personální a interpersonální dovednosti, dovednosti řešit problémové situace mezi obsluhujícím personálem a hostem, prohlubuje numerické dovednosti při vyúčtování s hostem.

Charakteristika:

V předmětu si žáci osvojují pravidla obsluhy a techniku jednoduché obsluhy. Žáci se seznamují se zásadami slavnostního stolování, osvojují si přípravu míšených nápojů a techniku obsluhy v různých zařízeních.

Hodnocení výsledků žáků:

Žák bude hodnocen

- numericky, dle kritérií, které vychází z platného klasifikačního řádu školy
- praktickými laboratorními cvičeními
- řešením modelových situací při rozhovorech
- samostatností práce a tvorba referátů
- umět rychle a pohotově odpovídat na otázky v oblasti jednoduché a složité obsluhy
- zvládnout a umět popsat hygienu práce na pracovišti

Metody a formy výuky:

Výklad, diskuse. V hodinách žáci pracují samostatně nebo ve skupinkách. Učitel řídí práci žáků, zaznamenává a opravuje chyby, řídí diskusi, zadává úkoly, které opravuje, kontroluje práci v hodinách.

Klíčové kompetence

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

- **Kompetence k řešení problémů**
 - volit prostředky a způsoby (pomůcky, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
- **Komunikativní kompetence**
 - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- **Personální a sociální kompetence**
 - posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
 - přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
- **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi**
 - pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií

Odborné kompetence

- **Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii**
 - dodržovali příslušné právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, protipožární předpisy
 - dodržovali osobní hygienu a hygienu práce v průběhu pracovních činností
 - prováděli úklid a čištění zařízení a prostor pro výrobu pokrmů a dodržovali sanitální řád
 - prováděli úklid a čištění skladovacích prostor
- **Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů**
 - čistili, udržovali a zabezpečovali inventář po jeho použití
 - dodržovali posloupnost prací a časový harmonogram
 - udržovali a zabezpečovali použitý inventář
 - používali a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu
- **Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci**
 - chápali 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
 - znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
 - osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdraví 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
- **Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb**
 - chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
- **Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje**
 - znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení
 - 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
 - nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí
 - efektivně hospodařili se svými finančními prostředky

Průřezová témata pokrývaná předmětem

Člověk a životní prostředí

Klademe důraz na poznávání životního prostředí člověka, uvědomovat si nezbytnost zachování podmínek života, životního prostředí. Jednat smysluplně a tvořivě ve prospěch životního prostředí a životního stylu.

Občan v demokratické společnosti*Zásady slušného chování k lidem.***3. ročník**

0+1 týdně, P

Úvod do předmětu

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> rozdělí úklidové práce ve stravovacích zařízeních dodržuje předpisy bezpečnosti a ochrany zdraví při práci rozdělí malý a velký stolní inventář a způsoby jeho ošetřování charakterizuje vybavení výrobního střediska 		Pojem a význam stolníčení <ul style="list-style-type: none"> obecné zásady a pravidla společenského chování chování na pracovišti, ve společnosti, ve styku s hosty a při jídle
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí	Občanská nauka <ul style="list-style-type: none"> 1. ročník <ul style="list-style-type: none"> Člověk v lidském společenství Malé sociální skupiny a vztah v nich Velké sociální skupiny a vztahy v nich 	Český jazyk - literatura <ul style="list-style-type: none"> 3. ročník <ul style="list-style-type: none"> Kultura Odborný výcvik <ul style="list-style-type: none"> Odbytová střediska

Úklidové a přípravné práce

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> rozdělí úklidové práce ve stravovacích zařízeních dodržuje předpisy bezpečnosti a ochrany zdraví při práci popíše oblečení obsluhujících vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin 		Úklidové a přípravné práce <ul style="list-style-type: none"> úklid a příprava pracoviště pracovní oblek a pomůcky obsluhujících
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce	Provoz a zařízení <ul style="list-style-type: none"> 1. ročník <ul style="list-style-type: none"> Sklady Odborný výcvik <ul style="list-style-type: none"> Hygienické zásady 	Stolníčení <ul style="list-style-type: none"> 3. ročník <ul style="list-style-type: none"> Příprava k závěrečným zkouškám

3. ročník

Základy obsluhy

Dotace učebního bloku: 15

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • popíše význam předmětu stolníčení • používá obecná pravidla společenského chování • charakterizuje různé formy obsluhy • popíše oblečení obsluhujících • vyjmenuje pomůcky obsluhujícího personálu • rozlišuje malý a velký stolní inventář a způsoby jeho ošetřování • vyjmenuje druhy příborů a zná jejich použití • vyjmenuje kovový inventář • vyjmenuje druhy talířů a uvede příklady jejich použití • používá vhodný inventář na teplé a studené nápoje • uvede druhy jídelních lístků • popíše náležitosti jídelních lístků a gastronomická pravidla • popíše druhy menu a ví kde se používá • zná druhy nápojových lístků a pořadí nápojů na nápojovém lístku • seznámí se základními pravidly obsluhy • uvede zásady při obsluze hostů technikou jednoduché obsluhy • popíše různé systémy obsluhy • vyjmenuje tvary tabulí • rozliší různé druhy hostin • uvede zásady při obsluze hostů technikou jednoduché obsluhy 	<p>Inventář na úseku obsluhy</p> <ul style="list-style-type: none"> - malý a velký stolní inventář - čištění a údržba inventáře <p>Jídelní a nápojový lístek</p> <ul style="list-style-type: none"> - jídelní lístek – druhy, náležitosti, gastronomická pravidla pro sestavování jídelního lístku - nápojový lístek – náležitosti, sortiment nápojů <p>Základní pravidla obsluhy</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní pravidla obsluhy – povinnosti obsluhujících - systémy a technika obsluhy - podávání jídel a nápojů - slavnostní stolníčení - význam, druhy a účel hostin - příprava a prostírání slavnostních tabulí

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Informační a komunikační technologie	<p>Provoz a zařízení</p> <p>1. ročník</p> <p>Zařízení výrobních středisek</p> <p>Zařízení pro hygienu nádobí a náčiní</p> <p>Stroje pro mechanické zpracování potravin, ostatní kuchyňské stroje, jejich ošetřování</p>	<p>Provoz a zařízení</p> <p>1. ročník</p> <p>Zařízení pro hygienu nádobí a náčiní</p> <p>Odborný výcvik</p> <p>3. ročník</p> <p>Základy obsluhy</p> <p>Komunikace ve službách</p> <p>Příprava na závěrečné zkoušky</p> <p>Stolníčení</p> <p>Příprava k závěrečným zkouškám</p>

Různé způsoby prodeje, obsluhy a služeb

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • popíše způsoby prodeje v dopravních prostředcích 	<ul style="list-style-type: none"> - různé způsoby prodeje - obsluha v dopravních prostředcích 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a svět práce	<p>Informační a komunikační technologie</p> <p>3. ročník</p> <p>Internet jako zdroj informací</p> <p>Technologie</p> <p>Polotovary</p> <p>Provoz a zařízení</p> <p>1. ročník</p> <p>Zařízení pro uchování pokrmů a nápojů za tepla</p> <p>Odbytová střediska</p> <p>Odborný výcvik</p> <p>2. ročník</p> <p>Bezpečnost a ochrana zdraví při práci</p>	<p>Provoz a zařízení</p> <p>1. ročník</p> <p>Zařízení výrobních středisek</p> <p>Stolníčení</p> <p>3. ročník</p> <p>Příprava k závěrečným zkouškám</p>

3. ročník

Příprava k závěrečným zkouškám

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání	Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> popíše pravidla chování na pracovišti, ve společnosti, ve styku s hosty a při jídle popíše přípravu pracoviště na provoz charakterizuje různé formy obsluhy popíše oblečení obsluhujících vyjmenuje pomůcky obsluhujícího personálu rozdělí malý a velký stolní inventář a způsoby jeho ošetřování vyjmenuje druhy příborů a zná jejich použití vyjmenuje kovový inventář vyjmenuje druhy talířů a uvede příklady jejich použití uvede druhy jídelních lístků popíše náležitosti jídelních lístků a gastronomická pravidla zná druhy nápojových lístků a pořadí nápojů na nápojovém lístku sezná se základními pravidly obsluhy uvede zásady při obsluze hostů technikou jednoduché obsluhy popíše různé systémy obsluhy rozliší různé druhy hostin popíše způsoby prodeje v dopravních prostředcích charakterizuje různé formy obsluhy 	<ul style="list-style-type: none"> základní pravidla chování ve styku s hosty malý a velký stolní inventář, jeho údržba základní pravidla obsluhy druhy a účel hostin, slavnostní stolníčení obsluha v dopravních prostředcích 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce	Provoz a zařízení 1. ročník Zařízení pro hygienu nádobí a náčiní Stolníčení 3. ročník Úklidové a přípravné práce Základy obsluhy Různé způsoby prodeje, obsluhy a služeb	

7.7.5 Hospodářské výpočty

1. ročník	2. ročník	3. ročník
	0+1	

Pojetí vyučovacího předmětu

Cíl předmětu

Cílem vyučovacího předmětu je rozvíjet paměť, upevňovat početní dovednosti a schopnosti logického myšlení, samostatné usuzování a přesné vyjadřování, vždy s ohledem na schopnosti žáků. Učivo předmětu navazuje na vědomosti žáků v předmětu matematika a technologie a aplikuje získané vědomosti na praktické příklady z oboru.

Charakteristika předmětu

Předmět Hospodářské výpočty je důležitou součástí kurikula, neboť v řadě oborů vzdělávání plní kromě funkce všeobecné vzdělávací i funkci průpravnou pro odbornou složku vzdělávání. Výsledky a učivo prezentuje v odborném školství základ matematického vzdělávání pro daný stupeň vzdělání dle osnov ŠVP. Vytváří a rozvíjí logické myšlení a numerické dovednosti. Tyto vědomosti jsou součástí širokého odborného základu kvalifikovaného dělníka.

Metody a formy výuky:

Výuka probíhá výkladem s použitím odborné literatury, audiovizuální techniky a příkladů z praxe. Výklad, rozhovor, diskuse se současnou demonstrací na příkladech. Cvičení - zápis, provádění výpočtů, doplňování, vyvozování poznatků a jejich aplikace - samostatná práce žáků, skupinová práce, učení druhých.

Hodnocení:

Žáci jsou hodnoceni slovně a numericky, dle klasifikačního řádu školy. Dalším kritériem hodnocení je logické myšlení, aktivita ve výuce, přístup k řešení konkrétních příkladů, samostatné řešení výpočtů a plnění zadaných úkolů.

Průřezová témata pokrývaná předmětem**Informační a komunikační technologie****2. ročník**

0+1 týdně, P

Přípravné učivo

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • převádí jednotky hmotnosti a jednotky kapalin 		<ul style="list-style-type: none"> - význam a obsah předmětu - opakování - jednotky hmotnosti, objemu kapalin
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Výpočty výtěžnosti surovin

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • vypočítá výtěžnost surovin pomocí koeficientu jedlého podílu, nebo přes procento odpadu • vypočítá jedlý podíl potravinových surovin 		<ul style="list-style-type: none"> - přípravné učivo - procentový počet - výpočet výtěžnosti pomocí koeficientu jedlých podílů - výpočet jedlého podílu s použitím receptur teplé kuchyně a množství procent odpadu
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí <i>Zdůraznit žákům, jak je důležitá hospodárnost s potravinami a jak správně nakládat s biologickým odpadem.</i>	Matematika 1. ročník Operace s reálnými čísly	Matematika 1. ročník Operace s reálnými čísly Odborný výcvik 2. ročník Technologie přípravy pokrmů

2. ročník

Přepočty surovinových norem

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • přepočítá surovinové normy z Receptur teplé kuchyně • přepočítá surovinové normy z Receptur studené kuchyně • přepočítá surovinové normy vybraných druhů cukrářských výrobků 		<ul style="list-style-type: none"> - přepočty surovinových norem teplé a studené kuchyně - přepočty surovinových norem studené kuchyně - přepočta surovinových norem vybraných druhů cukrářských výrobků
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a svět práce <i>Zdůraznit žákům, jak je důležité poctivě plnit normy přípravy pokrmů a správné technologické postupy při přípravě jídel.</i>	Matematika 1. ročník Operace s reálnými čísly	Matematika 1. ročník Operace s reálnými čísly

Výpočty energetické a nutriční hodnoty

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje, které potraviny dodávají lidskému tělu energetickou hodnotu • vyjmenuje, co řadíme mezi nutriční hodnotu potravin • vypočítá energetickou hodnotu jednotlivých potravinových surovin • vypočítá energetickou hodnotu hotových pokrmů 		<ul style="list-style-type: none"> - co je to energetická a nutriční hodnota potravin - práce s potravinovými tabulkami - praktické výpočty energetických a nutričních hodnot jednotlivých surovin - praktické výpočty energetických hodnot hotových pokrmů
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

Zmechanizované výpočty

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • počítá cenu za určité množství potravin • počítá cenu za jednotku (kg, l) • počítá množství potravin za určitou cenu • přepočítá podle poměru surovin jiné množství hotového výrobku 		<ul style="list-style-type: none"> - výpočet nákupní ceny - výpočet ceny za jednotku - výpočet množství potravin za určitou cenu - výpočet - dělení celku v daném poměru
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
	Matematika 1. ročník Operace s reálnými čísly	

Výpočet ceny pokrmů a nápojů

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • popíše cenový systém v ČR • vypočítá prodejní cenu hotového pokrmu • vypočítá prodejní cenu jednoduchých a míchaných nápojů 		<ul style="list-style-type: none"> - cenový systém: nákupní cena, kalkulační cena, kalkulační přírážka, DPH, prodejní cena - výpočet prodejní ceny potravin a hotových výrobků - výpočet prodejní ceny nápojů

2. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Informační a komunikační technologie	Matematika 1. ročník Operace s reálnými čísly	Matematika 1. ročník Operace s reálnými čísly Odborný výcvik 2. ročník Technologie přípravy pokrmů

Výpočet zásob

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí, co je přirozená ztráta potravin vysvětlí pojmy inventura a inventarizace vypíše jednoduché skladové doklady a inventarizační zápis a vypočítá účetní hodnotu inventurovaného zboží 	<ul style="list-style-type: none"> normy přirozených ztrát a zásob objasnění pojmů: inventura a inventarizace, výpočet zásob vypíňování skladových dokladů a inventarizačních zápisů

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

Výpočet mzdy

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí pojmy hrubá a čistá mzda popíše postup výpočtu čisté mzdy platný v daném roce 	<ul style="list-style-type: none"> objasnit pojmy - hrubá mzda, superhrubá mzda, odvody a daně, čistá mzda vzorový výpočet mzdy

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
	Matematika 1. ročník Operace s reálnými čísly	Matematika 1. ročník Operace s reálnými čísly

7.7.6 Odborný výcvik

1. ročník	2. ročník	3. ročník
10+8	10+11	10+11

Pojetí vyučovacího předmětu

Odborný výcvik je předmět, který je zaměřen prakticky připravit žáky na profesní vykonávání služeb v oblasti gastronomie a uplatňovat v praxi vědomosti, které žáci získali v odborných vyučovacích předmětech. Žáci se seznámí s příslušnými předpisy chránící svoje zdraví, tak zdraví svých spoluzaměstnanců. Žáci jsou vedeni k dodržování zásad slušného chování a profesního vystupování, na estetické citění a vztah k životnímu prostředí. Neoddělitelnou součástí je také žáky vést k přesnému plnění pracovních povinností, k dodržování technologických postupů a hospodárnosti.

Výuka v odborném předmětu je důležitá pro praktické osvojení svých vědomostí a skloubení všeobecných, odborných dovedností. Odborný výcvik plní funkci integrujícího předmětu, v němž se uskutečňují praktické činnosti, které jsou nutné k získání profesních návyků v gastronomických provozech, upevňují se zde dovednosti získané praktickou činností a teoretickou přípravou, utvářejí se potřebné návyky a získávají se první zkušenosti.

Zapojování se do různých soutěží pořádaných SOU nebo jinými institucemi je také prezentací odborného výcviku. Různé exkurze v gastronomických zařízeních a návštěvy odbytových středisek jsou neoddelitelnou součástí předmětu odborný výcvik. Žáci v průběhu přípravy na své povolání se v rámci různých mezinárodních projektů zúčastňují odborných stáží a výměnných pobytů v zahraničí.

Učivo je směřované účelně k organizaci práce, hospodaření s potravinami a surovinami, na jejich ekonomické využití při zpracování a výroby pokrmů. Odborný výcvik se též zaměřuje na správné používání techniky pro potřeby gastronomických provozů, dodržování zásad BOZP, hygienických předpisů a ekologických norem. Prvořadou úlohu zde také hraje odpovědnost za plnění úkolů a kvalita vykonané práce.

Pomůcky:

Cvičné kuchyně, cvičné jídelny, smluvní pracoviště a provozovny ošetřeny smlouvou o zajištění odborného výcviku.

Metody vyučování:

Výklad, vysvětlování, rozhovor, předvádění, demonstrace.

Instruktaž úvodní, doplňková, závěrečná.

Cvičení k získání a upevňování dovedností.

Hodnocení výsledků:

U OV se hodnotí uvědomělost, aktivita žáků, dovednosti, spojení praxe s odbornou teorií a využití teoretických vědomostí s praktickou dovedností, sebehodnocení, kolektivní hodnocení a veřejná prezentace.

Kritéria hodnocení:

Kvalita práce, zapojování se do různých akcí pořádaných OV, chování, znalost teorie odborných předmětů, upravenost, vystupování, pracovní výkonnost, pořádek a čistota, hospodárnost, ekonomičnost, odpovědnost a prezentací svých vědomostí a dovedností na různých soutěžích, na smluvních pracovištích i před širokou veřejností.

Předmět stolničení je dle ŠVP zahrnut také do odborného výcviku.

Klíčové kompetence

- **Kompetence k učení**
 - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
 - ovládat práci s textem, umět vyhledávat a zpracovávat informace
 - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
- **Kompetence k řešení problémů**
 - volit prostředky a způsoby (pomůcky, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
 - porozumět zadání úkolu nebo rozpoznat jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému buď samostatně nebo s vedením jiných lidí navrhnout způsob řešení
 - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
- **Komunikační 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.)
 - formulovat své myšlenky srozumitelně
- **Personální a sociální kompetence**
 - posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
 - stanovovat si cíle a priority podle své zájmové a pracovní orientace a životních podmínek
 - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku

- ověřovat si získané poznatky, zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům a diskriminaci
- být finančně gramotný
- **Občanské kompetence a kulturní povědomí**
 - chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje
 - uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu
 - uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních
- **Kompetence k pracovnímu uplatnění**
 - mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru
 - mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady
 - vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli
- **Matematické kompetence**
 - správně používat a převádět běžné jednotky
 - aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích
- **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi**
 - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
 - komunikovat elektronickou poštou
 - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet
 - pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií
 - uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní

Odborné kompetence

- **Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii**
 - dodržovali příslušné právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, protipožární předpisy
 - dodržovali osobní hygienu a hygienu práce v průběhu pracovních činností
 - prováděli úklid a čištění zařízení a prostor pro výrobu pokrmů a dodržovali sanitační řád
 - skladovali suroviny a nápoje v souladu s požadavky na jejich uskladnění a na hygienu
 - prováděli úklid a čištění skladovacích prostor
- **Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů**
 - pomáhali při přípravě pokrmů
 - připravovali teplé pokrmy a přílohy
 - připravovali vybrané studené pokrmy

- připravovali teplé nápoje
- čistili, udržovali a zabezpečovali inventář po jeho použití
- dodržovali poslušnost prací a časový harmonogram
- udržovali a zabezpečovali použitý inventář
- používali a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu
- **Vykonávat práce spojené s provozem ubytovacího zařízení a poskytováním služeb hostům**
 - vykonávali drobnou údržbu inventáře a zařízení
 - charakterizuje a provádí různé formy obsluhy
- **Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci**
 - znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
 - osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdraví 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
 - chápali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků)
- **Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb**
 - dodržovali stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
- **Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje**
 - nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí

1. ročník

10+8 týdně, P

Bezpečnost a ochrana zdraví při práci

Dotace učebního bloku: 42

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 • při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy • uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci • je seznámen s uplatněním kritických bodů, např. HCCP • jedná v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí • šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě i v ubytovacích službách • uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu z hygienickými požadavky 	<p>1. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence</p> <ul style="list-style-type: none"> -seznámení s pracovištěm odborné výuky a náplní učebního předmětu -školní řád pro OV a organizace OV -pracovně-právní problematika BOZP -nejčastější zdroje a příčiny pracovních úrazů -způsoby ochrany a prevence rizik -první pomoc při úrazech -požární ochrana - bezpečnost technických zařízení

1. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
<p>Člověk a svět práce</p> <p><i>Učivo: BOZP - zdroje a příčiny pracovních úrazů - 1. - 3. ročník</i></p> <p>Člověk a životní prostředí</p>	<p>Občanská nauka</p> <p>1. ročník</p> <p>Člověk a péče o zdraví</p> <p>Tělesná výchova</p> <p>Hygiena a bezpečnost</p> <p>Technologie</p> <p>Úvod do předmětu</p>	<p>Potraviny a výživa</p> <p>3. ročník</p> <p>Základní pravidla hygieny výživy</p> <p>Technologie</p> <p>1. ročník</p> <p>Úvod do předmětu</p> <p>Odborný výcvik</p> <p>2. ročník</p> <p>Bezpečnost a ochrana zdraví při práci</p> <p>Provoz a zařízení</p> <p>1. ročník</p> <p>Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů</p>

Hygienické zásady

Dotace učebního bloku: 36

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> je seznámen s uplatněním kritických bodů, např. HCCP dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a ubytovacích zařízeních využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanační řád 	<ul style="list-style-type: none"> osobní hygiena hygienické předpisy hygienické požadavky na provoz ve cvičných kuchyních zdravotní způsobilost kritické body HCCP povinnosti kuchaře prostředky pro úklid a sanitaci hospodaření s čisticími prostředky

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
<p>Člověk a životní prostředí</p> <p>Člověk a svět práce</p>	<p>Provoz a zařízení</p> <p>1. ročník</p> <p>Zařízení výrobních středisek</p> <p>Stroje pro mechanické zpracování potravin, ostatní kuchyňské stroje, jejich ošetřování</p> <p>Sklady</p>	<p>Stolníčení</p> <p>3. ročník</p> <p>Úklidové a přípravné práce</p>

1. ročník

Technologie přípravy pokrmů

Dotace učebního bloku: 492

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou ovládá techniku normování pokrmů teplé a studené kuchyně ovládá způsoby předběžné úpravy surovin původu rostlinného i živočišného zná rozdíly mezi druhy tepelných úprav pokrmů připraví surovinu dle vybrané tepelné úpravy dodrží stanovené technologické postupy tepelné úpravy zná rozdíly mezi jednotlivými druhy polévek připraví základní druhy polévek zná technologické postupy přípravy základních omáček a umí je připravit připraví běžné druhy omáček české kuchyně doplní omáčky vhodnými přílohami připraví přílohy z různých druhů základních surovin volí vhodně přílohy a doplňky k pokrmům dle zásad racionální výživy připraví tradiční bezmasé pokrmy ze základních surovin připraví tradiční restaurační moučníky a moučné pokrmy ze základních těst dokáže samostatně vzhledem k praktickým schopnostem splnit zadaný úkol obsluhuje technologická zařízení podle pokynů čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů 	<ol style="list-style-type: none"> Úvod do předmětu <ul style="list-style-type: none"> seznámení s plánem učiva Odborná kuchařská literatura <ul style="list-style-type: none"> kuchařské názvosloví receptury základy normování Předběžná úprava při zpracování potravin <p>Potraviny rostlinného původu: (zelenina, brambory, ovoce, luštěniny)</p> <ul style="list-style-type: none"> suchá: přebírání, škrábání, loupání mokrá: omývání, proplachování, máčení nácvik činností spojených s přípravou na zpracování: vážení, měření, převody jednotek základní technika kuchařských dovedností: krájení <p>Potraviny živočišného původu (jatečná masa, ryby, drůbež)</p> <ul style="list-style-type: none"> čištění, dělení, odležení, vykostování, omývání, dělení (krájení), odblaňování, naklepávání, mletí, škrábání, protýkání, plnění, kořenění masa vážení a měření, převádění jednotek, mražení a rozmrazování Základní tepelné úpravy <ul style="list-style-type: none"> technika a způsoby vaření - zeleniny, brambor, těstovin, masa vaření ve vodě, v páře, ve vodní lázni zadělávání technika dušení - masa, zeleniny základy, zahušťování, ochucování, dohotovování technika a způsoby pečení masa zapékání pokrmů technika smažení - obalování smažení zeleniny, brambor, masa Polévky <ul style="list-style-type: none"> techniky výroby vývarů - druhy a použití hnědé polévky zavářky a vločky do polévek bílé polévky, technika výroby, zahušťování ochucování, zjemňování příprava základních druhů (z luštěnin, zeleniny, přesnídávkové) Omáčky <ul style="list-style-type: none"> technika a zásady výroby kvalitní omáčky základní bílé omáčky teplé (bešamel, velouté, holandská) základní hnědé omáčky omáčky k vařenému hovězímu masu (křenová, koprová, žampionová, rajska, česneková, okurková) studené: majonézové Přílohy a doplňky k hlavním jídlům z: <ul style="list-style-type: none"> brambor, mouky, těstovin, rýže, luštěnin, ze zeleniny příprava jednotlivých příloh doplňky k hlavním jídlům - jednoduché saláty, kompoty, oblohy, ozdoby Bezmasé pokrmy <ul style="list-style-type: none"> tradiční úpravy pokrmů z: brambor, zeleniny, rýže a krup, těstovin, luštěnin, vajec, sýrů, tvarohu a hub

1. ročník

Technologie přípravy pokrmů

9. Moučné pokrmy a jednoduché moučníky
- jednoduché restaurační moučníky a moučná jídla z těsta:
 - z litého těsta
 - z kynutého těsta
 - z piškotového a třeného těsta
 - listového
 - tvarohového a bramborového
 - kaše, pudinky, nákypy
 - náplně do těst

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a svět práce	<p>Potraviny a výživa</p> <p>1. ročník</p> <ul style="list-style-type: none"> Poživatiny a potraviny Složení potravin Potraviny rostlinného původu <p>Technologie</p> <ul style="list-style-type: none"> Předběžná příprava Základní tepelné úpravy 	<p>Technologie</p> <p>2. ročník</p> <ul style="list-style-type: none"> Pokrmy z jatečného masa Pokrmy ze zvěřiny Pokrmy z mletého masa <p>1. ročník</p> <ul style="list-style-type: none"> Základní tepelné úpravy <p>Odborný výcvik</p> <p>2. ročník</p> <ul style="list-style-type: none"> Technologie přípravy pokrmů Rozvíjení, prohlubování dovedností <p>3. ročník</p> <ul style="list-style-type: none"> Technologie přípravy pokrmů <p>Potraviny a výživa</p> <p>1. ročník</p> <ul style="list-style-type: none"> Potraviny rostlinného původu Vejce Mléko a mléčné výrobky Tuky <p>2. ročník</p> <ul style="list-style-type: none"> Jatečné maso <p>1. ročník</p> <ul style="list-style-type: none"> Povzbudivé pochutiny <p>Technologie</p> <ul style="list-style-type: none"> Bezmasé pokrmy Omáčky

1. ročník

Prohlubování učiva

Dotace učebního bloku: 24

Výsledky vzdělávání	Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou • ovládá techniku normování pokrmů teplé a studené kuchyně • ovládá způsoby předběžné úpravy surovin původu rostlinného i živočišného • zná rozdíly mezi druhy tepelných úprav pokrmů • dodržuje stanovené technologické postupy tepelné úpravy • zná rozdíly mezi jednotlivými druhy polévek • připraví základní druhy polévek • zná technologické postupy přípravy základních omáček a umí je připravit • doplní omáčky vhodnými přílohami • volí vhodné přílohy a doplňky k pokrmům dle zásad racionální výživy • připraví tradiční bezmasé pokrmy ze základních surovin • připraví tradiční restaurační moučníky a moučné pokrmy ze základních těst 	- prohlubování učiva 1. ročníku	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce Informační a komunikační technologie	Informační a komunikační technologie 1. ročník Internet jako zdroj informací Potraviny a výživa Poživatiny a potraviny Technologie Předběžná příprava Základní tepelné úpravy Přílohy a doplňky k hlavním pokrmům Bezmasé pokrmy Omáčky Provoz a zařízení Odbytová střediska	

2. ročník

10+11 týdně, P

2. ročník

Bezpečnost a ochrana zdraví při práci

Dotace učebního bloku: 49

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence • při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy • uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci • zajistí první pomoc při úrazu druhé osoby • uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu • je seznámen s uplatněním kritických bodů např. HACCP • dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních • využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanační řád 		1. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence -základní ustanovení právních norem a BOZP: -nejčastější zdroje a příčiny pracovních úrazů -způsoby ochrany a prevence rizik -první pomoc při úrazech -požární ochrana -základní hygienické předpisy -seznámení s pravidly HACCP
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce	Občanská nauka 1. ročník Člověk a péče o zdraví Odborný výcvik Bezpečnost a ochrana zdraví při práci	Stolníčení 3. ročník Různé způsoby prodeje, obsluhy a služeb Odborný výcvik Bezpečnost a ochrana zdraví při práci

2. ročník

Technologie přípravy pokrmů

Dotace učebního bloku: 539

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin použije vhodné části masa podle druhu tepelné úpravy ovládá základní technologické postupy při přípravě potravin předběžně připraví maso dle vybrané tepelné úpravy pokrmu připraví podle příslušných technologických postupů zvolí vhodné přílohy a doplňky k pokrmům dle zásad racionální výživy volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů opracovává a upravuje suroviny připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu připravuje jednoduché moučníky pracuje s normami, recepturami teplých a studených pokrmů a odbornou literaturou 	<p>1. Příprava pokrmů z hovězího masa</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika, kuchařské rozdělení masa - použití jednotlivých částí hovězího masa při přípravě pokrmů - tepelná úprava pokrmů z hovězího masa - vařením, dušením a pečením - předběžná úprava masa - základy, zahušťování - dohotovení omáčky a šťávy - pokrmy z hovězích vnitřností - základní receptury - guláše, závitky rolády, plátky, vybrané pečeně z hovězího masa - podávání - vhodné přílohy a doplňky k pokrmům - minutky z hovězího masa <p>2. Pokrmy z vepřového masa</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika, kuchařské rozdělení masa - použití jednotlivých částí při přípravě pokrmů - tepelná úprava - vařením - ovary, vepřové hody - dušením - základy, dohotovení omáčky a šťávy - pečením, smažením - pokrmy z vepřových vnitřností - vhodné přílohy, doplňky - minutky z vepřového masa <p>Uzené maso: úprava vařením, použití při přípravě pokrmů</p> <p>3. Příprava pokrmů z ryb</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení ryb, předběžná úprava masa z ryb - úprava ryb vařením, dušením, pečením a smažením - minutky z ryb <p>4. Příprava pokrmů z drůbeže</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika a rozdělení drůbežího masa - způsoby předběžné úpravy drůbežího masa - úprava vařením, zaděláváním, dušením, pečením, smažením - základní receptury - podávání vhodných příloh a doplňků - pokrmy z drůbežích vnitřností - minutky z drůbeže <p>5. Příprava pokrmů z mletých mas</p> <ul style="list-style-type: none"> - zásady přípravy mletých mas - způsoby tepelné úpravy mletých mas - pokrmy z mletých mas - sekaná pečeně, čevabčiči, karbanátek, plněný paprikový lusk - minutkové pokrmy

2. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
<p>Občan v demokratické společnosti Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce</p>	<p>Potraviny a výživa</p> <p>1. ročník Poživatiny a potraviny Složení potravin</p> <p>2. ročník Jatečné maso Ryby Drůbež Zvěřina Konzervace masa</p> <p>Technologie</p> <p>1. ročník Předběžná příprava Základní tepelné úpravy Seznámení s odbornou literaturou Polévky Přílohy a doplňky k hlavním pokrmům Bezmasé pokrmy Jednoduché restaurační moučníky Omáčky</p> <p>2. ročník Pokrmy z jatečného masa Pokrmy z ryb Pokrmy z drůbeže Pokrmy ze zvěřiny Pokrmy z mletého masa Pokrmy na objednávku</p> <p>3. ročník Pokrmy studené kuchyně Předkrmy Zásady dietního stravování Pokrmy cizích kuchyní Polotovary Opakování učiva k ZZ</p> <p>Hospodářské výpočty</p> <p>2. ročník Výpočty výtěžnosti surovin Výpočet ceny pokrmů a nápojů</p> <p>Odborný výcvik</p> <p>1. ročník Technologie přípravy pokrmů</p> <p>3. ročník Příprava na závěrečné zkoušky</p>	<p>Potraviny a výživa</p> <p>2. ročník Drůbež Konzervace masa</p> <p>Technologie</p> <p>Pokrmy z drůbeže Pokrmy na objednávku</p> <p>3. ročník Složité moučníky</p>

2. ročník

Rozvíjení, prohlubování dovedností

Dotace učebního bloku: 105

Výsledky vzdělávání		Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> ovládá základní technologické postupy při přípravě potravin předběžně připraví maso dle vybrané tepelné úpravy pokrmu připraví podle příslušných technologických postupů esteticky upraví výrobek k expedici zvolí vhodně přílohy a doplňky k pokrmům dle zásad racionální výživy volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů opracovává a upravuje suroviny připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu připravuje jednoduché moučníky pracuje s normami, recepturami teplých a studených pokrmů a odbornou literaturou 		Upevňování znalostí a dovedností <ul style="list-style-type: none"> znalost a dovednost požadavků ŠVP polévky - význam polévek a jejich rozdělení přílohy a doplňky k hlavním pokrmům bezmasé pokrmy - význam a jednotlivé bezmasé pokrmy základy a příprava omáček jatečné maso, mletá masa, ryby, drůbež, zvěřina pokrmu studené kuchyně význam moučníků a jejich podávání 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce Informační a komunikační technologie	Technologie 1. ročník Základní tepelné úpravy Polévky Přílohy a doplňky k hlavním pokrmům Bezmasé pokrmy Jednoduché restaurační moučníky Omáčky Odborný výcvik Technologie přípravy pokrmů		

3. ročník

10+11 týdně, P

Bezpečnost a ochrana zdraví při práci

Dotace učebního bloku: 42

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci zajistí první pomoc při úrazu druhé osoby uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu jedná v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí je seznámen s uplatněním kritických bodů např. HACCP dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitační řád 	1. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence <ul style="list-style-type: none"> -seznámení s pracovištěm odborné výuky a náplní odborného výcviku -školní řád pro OV a organizace OV -pracovně-právní problematika BOZP -nejčastější zdroje a příčiny pracovních úrazů -způsoby ochrany a prevence rizik - bezpečnost technických zařízení -kritické body HCCP -první pomoc při úrazech -požární ochrana

3. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a svět práce <i>Bezpečnost práce, hygiena a protipožární ochrana</i>	Odborný výcvik 2. ročník Bezpečnost a ochrana zdraví při práci	Provoz a zařízení 1. ročník Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů

Organizace práce ve stravovacím provozu

Dotace učebního bloku: 35

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů • dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram • udržuje pořádek na pracovišti během provozu • uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky • dokáže samostatně vzhledem k praktickým schopnostem splnit zadaný úkol • připraví pracoviště na provoz • rozlišuje druhy a vybavení odbytových středisek • rozlišuje malý a velký stolní inventář a způsoby jeho ošetřování • používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynu • vysvětlí úlohu pracovníků ve výrobním středisku • vysvětlí úlohu pracovníků v odbytovém středisku • vysvětlí úlohu pracovníků v úseku ubytování 	<ul style="list-style-type: none"> - organizace a rozdělení práce v úseku výroby, odbytu a ubytování - základní členění a vybavení výrobního střediska - příprava a úklid pracoviště

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce	Anglický jazyk 3. ročník Práce Občanská nauka Člověk a svět práce	

3. ročník

Technologie přípravy pokrmů

Dotace učebního bloku: 371

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • připravuje jednoduché moučníky • používá receptury studené kuchyně • připravuje vybrané dietní pokrmy • uvede zásady při obsluze hostů technikou jednoduché obsluhy • připravuje pokrmy z polotovarů podle údajů na obalu • připravuje základní druhy výrobků studené kuchyně • expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu • připravuje běžné teplé nápoje • používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynu • volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů • opracovává a upravuje suroviny • připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu 	<p>1. Základní technologické úpravy</p> <ul style="list-style-type: none"> - normování pokrmů, hmotnost porcí - příprava surovin ke zpracování - tepelné úpravy zpracování: vaření, dušení, pečení, smažení, zadělávání, grilování, mikrovlnná trouba <p>2. Studená kuchyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - pomazánky - jednoduché a složité saláty, plněná a obložená vejce, plněná zelenina a ovoce - masité a sýrové pěny - obložené chlebíčky, kanapky, jednohubky a obložené mísy - práce s recepturami studené kuchyně <p>3. Moučníky cukrářské</p> <ul style="list-style-type: none"> - příprava moučnicků z: - lineckého a vařového těsta - piškotové a třené moučnicků - moučnicků z listového těsta - moučnicků z pálené hmoty - korpusy, krémy, polevy <p>4. Zmrzliny a ovocné saláty</p> <ul style="list-style-type: none"> - příprava zmrzlinových a ovocných pohárů <p>5. Nápoje</p> <ul style="list-style-type: none"> - příprava teplých a studených nápojů <p>6. Dietní pokrmy</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní druhy diet - dieta diabetická, žlučnicková, žaludeční a redukční - příprava jídel pro dietní stravování <p>7. Zahraniční kuchyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - příprava pokrmů evropské a asijské kuchyně <p>8. Polotovary</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam a využití polotovarů

3. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce	Potraviny a výživa 3. ročník Hlavní znaky správné výživy Technologie 1. ročník Předběžná příprava Základní tepelné úpravy Seznámení s odbornou literaturou Polévky Přílohy a doplňky k hlavním pokrmům Bezmasé pokrmy Jednoduché restaurační moučníky Omáčky 2. ročník Pokrmy z jatečného masa Pokrmy z ryb Pokrmy z drůbeže Pokrmy ze zvěřiny Pokrmy z mletého masa Pokrmy na objednávku 3. ročník Pokrmy studené kuchyně Pokrmy cizích kuchyní Složité moučníky Polotovary Odborný výcvik 1. ročník Technologie přípravy pokrmů	Technologie 3. ročník Zásady dietního stravování Složité moučníky Polotovary

Základy obsluhy

Dotace učebního bloku: 28

Výsledky vzdělávání	Učivo	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • uvede zásady při obsluze hostů technikou jednoduché obsluhy • charakterizuje různé formy obsluhy 	<ul style="list-style-type: none"> - inventář, údržba a použití - formy a pravidla obsluhy - technika podávání pokrmů a nápojů při jednoduché obsluze - sestavování jídelních a nápojových lístků 	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce	Anglický jazyk 3. ročník Cestování a služby Práce Stolničení Základy obsluhy	

Odbytová střediska

Dotace učebního bloku: 14

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje druhy a vybavení odbytových středisek • rozlišuje malý a velký stolní inventář a způsoby jeho ošetřování • používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynu • vysvětlí úlohu pracovníků v odbytovém středisku • vysvětlí úlohu pracovníků v úseku ubytování 	<ul style="list-style-type: none"> - úkoly odbytu - druhy odbytových středisek - vybavení, zařízení a inventář na úseku obsluhy

3. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti Člověk a svět práce	Provoz a zařízení 1. ročník Zařízení výrobních středisek Odbytová střediska Stolničení 3. ročník Úvod do předmětu	Provoz a zařízení 1. ročník Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů Odbytová střediska

Ochrana životního prostředí

Dotace učebního bloku: 14

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • jedná v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí • nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů • dbá na třídění odpadů • šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů i v ubytovacích službách • nakládá s obaly a odpady od čisticích prostředků podle vnitřních předpisů a v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí	- ochrana životního prostředí - nakládání s odpady a obaly - hospodaření s vodou a energiemi

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí	Občanská nauka 1. ročník Člověk a vztah k přírodě 2. ročník Ochrana obyvatel při mimořádných událostech Potraviny a výživa 3. ročník Základní pravidla hygieny výživy	Provoz a zařízení 1. ročník Chladicí a mrazicí zařízení

Komunikace ve službách

Dotace učebního bloku: 28

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • uplatňuje zásady společenského chování k hostům • dbá na svůj zevnějšek, udržuje v čistotě pracovní oděv • řídí se pokyny nadřízených • spolupracuje v týmu	- společenské chování, základní společenská profesní pravidla - pracovní oděv - práce v týmu

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti Člověk a svět práce Informační a komunikační technologie	Český jazyk a literatura 1. ročník Komunikační a slohová výchova Občanská nauka Člověk v lidském společenství Stolničení 3. ročník Základy obsluhy	

3. ročník

Příprava na závěrečné zkoušky

Dotace učebního bloku: 161

Výsledky vzdělávání		Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních • připravuje jednoduché moučníky • používá receptury studené kuchyně • připravuje moučné pokrmy i cukrářské moučníky • připravuje a zdobí zmrzlinové poháry a ovocné saláty • připravuje vybrané dietní pokrmy • uvede zásady při obsluze hostů technikou jednoduché obsluhy • připravuje pokrmy z polotovarů podle údajů na obalu • dokáže samostatně připravit pokrmy v menu • připravuje základní druhy výrobků studené kuchyně • expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu • dokáže samostatně vzhledem k praktickým schopnostem splnit zadaný úkol 		<ul style="list-style-type: none"> - polévky, přílohy, bezmasé pokrmy, základy, moučníky - omáčky, jatečná masa, ryby, drůbež, zvěřina - speciální výrobky, uzené maso, uzeniny - pokrmy studené kuchyně, nápoje - dietní kuchyně - zahraniční kuchyně
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce Informační a komunikační technologie	Technologie 3. ročník Pokrmy studené kuchyně Předkrm Nápoje Zásady dietního stravování Pokrmy cizích kuchyní Složitě moučníky Polotovary Stolničení Základy obsluhy	Technologie 3. ročník Opakování učiva k ZZ Odborný výcvik 2. ročník Technologie přípravy pokrmů Český jazyk a literatura 1. ročník Komunikační a slohová výchova

8 Spolupráce se sociálními partnery

Spolupráce se sociálními partnery

Žáci učebního oboru Kuchař ve stravovacích službách vykonávají odborný výcvik pod vedením učitelů odborného výcviku na těchto pracovištích:

- Školní kuchyně - Gymnázium Valašské Klobouky, Komenského 712 , 766 01 Valašské Klobouky
 - Školní kuchyně SOU Valašské Klobouky, Brumovská 456, 766 01 Valašské Klobouky
 - žáci mohou vykonávat odborný výcvik na smluvních pracovištích, týká se zejména žáků 3. ročníku
- Tito sociální partneři se podílí přípravou a hodnocením na závěrečných zkouškách žáků.

9 Evaluace vzdělávacího programu

Název školy	Střední odborné učiliště Valašské Klobouky		
Adresa	Brumovská 456, 766 01 Valašské Klobouky		
Název ŠVP	Kuchař ve stravovacích službách		
Platnost	od 1.9.2013	Dosažené vzdělání	Střední vzdělání s vyučným listem
Vzdělávací program	RVP 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby	Délka studia v letech:	3

V souladu s novým školským zákonem je každá škola povinna provádět vlastní hodnocení školy. Je to systematický, pravidelný a strukturovaný proces, ve kterém škola sama zjišťuje a vyhodnocuje údaje o hlavních oblastech své činnosti a využívá je k realizaci svého rozvoje.

Z důvodu zjišťování trvalého zvyšování kvality jsme se i my zapojili v rámci Zlínského kraje do projektu "Vnitřní evaluace školy", který je založený na metodě barvově slovních asociací. Ve školním roce 2009/2010, a to v měsíci dubnu došli u nás k prvnímu snímání - sběru dat, kterého se účastnili všechny třídy prvního a druhého ročníku učňovských oborů. Žáci dostali pokyny od svých třídních učitelů, že "tato" hodina bude probíhat netradičně. Chceme totiž požádat žáky o pomoc při měření dějů, které probíhají v jejich třídách a na škole vůbec. K tomu účelu použijí metodu z oblasti psychologie tzv. Barvy života, jenž je založena na barvově slovních asociacích. Konkrétně se jim v počítači objeví připravený program, kde budou určitá slova a oni k nim zvolí barvy podle toho, jak je napadnou. Padaly otázky, např.: "Je možné ovlivnit snímání?" Pokud snímaná osoba kliká skutečně na barvy tak, jak je cítí, pak není možné výsledek ovlivnit.

Žáci mapovali čtyři oblasti: **Atmosféra vztahů** /prostředí školy, učitele, vyučující předměty, vedení a hodnocení výuky, nástroje řízení školy/

Efektivita učení / efektivita učení v prostředí školy, učitelé, vyučovací předměty a hodnocení výuky, nástroje řízení, možnosti dalšího uplatnění v praxi/

Ohrožení rizikovými jevy /oblast důležitá pro práci VP, učitelů, MP i rodiče, prevence, diagnostika konkrétní třídy a jejich ohrožení/

Silné a slabé stránky školy / celkové shrnutí naměřených hodnot a výsledků Vnitřní evaluace školy/

Při zpracování evaluačních dat je kladen důraz na anonymitu a ochranu informací, proto výsledky prvního snímání jsou určeny pro ředitele a určené pracovníky, zároveň mohou být poskytnuty Školní inspekci. Druhé snímání a zároveň porovnání a vyhodnocení budou provádět stejné třídy ve školním roce 2010/2011 v jarních měsících.

Vnitřní evaluace školy

Druhé snímání žáků proběhlo ve 2. pololetí školního roku 2010/2011, a to v měsíci březnu - dubnu, výsledky snímání byly odeslány na Krajský úřad Zlínského kraje.

Zpracované výsledky snímání celkové, oborů H i E, a jednotlivých tříd byly doručeny do školy a v měsíci květnu proběhlo hodnocení výsledků s lektorkou.

Kvalita vzdělávacího procesu školy je souhrnem tří nezávislých, ale navzájem se ovlivňujících oblastí. A to efektivita učení, atmosféry vztahů a ohrožení rizikovými jevy. Souhra těchto tří oblastí zajistí vznik kvalitních dovedností a klíčových kompetencí studentů.

Při druhém snímání žáků byly naměřeny tyto hodnoty:

Celková efektivita učení - je celkem vysoká i proti normě v ČR, žáci jsou spokojeni s prostředím školy, hodnotí kladně přístup učitelů, vedení a hodnocení výuky. Je však třeba i nadále je zaujat pro práci novými metodami ve výuce s využitím ICT.

Celková atmosféra vztahů – prostředí školy, mimoškolní prostředí žáků, učitelé, vyučované předměty, vedení a hodnocení výuky, podporuje vznik dovedností a klíčových kompetencí studentů, ale nástroje řízení školy (školní řád, písemky, zkoušení, rizikové okolní prostředí) snižují atmosféru vzniku dovedností a klíčových kompetencí. Z hodnocení vyplývá nechat žáky více samostatně řešit různé úkoly, neopečovávat je.

Celkové ohrožení rizikovými jevy – ze snímání vyplývá, že prostředí školy je dobré, pedagogové se žáky pracují, mezi žáky jsou však velké rozdíly, hlavně z jakého prostředí přichází a s jakými cíli. Výuka je pro většinu žáků přijatelná, prostředí třídy je více rizikové, žáky nechtějí řešit vzniklé problémy, většinou mlčí a kryjí druhé, jsou schopni přijmout i trest. Uvědomují si, že život přináší rizika. Z hodnocení vyplývá, že je důležité nastavit pravidla, kterými se žáci budou řídit a budou je respektovat.

10 Projekty

Obsah

1	Identifikační údaje	2
2	Charakteristika školy	2
3	Profil absolventa	3
4	Charakteristika ŠVP	9
4.1	Podmínky realizace	19
4.2	Začlenění průřezových témat	20
5	Učební plán	25
6	Přehled rozpracování RVP do ŠVP	26
7	Učební osnovy	27
7.1	Jazykové vzdělávání a komunikace	27
7.1.1	Český jazyk a literatura	27
7.1.2	Anglický jazyk	34
7.2	Občanský vzdělávací základ	40
7.2.1	Občanská nauka	40
7.3	Matematické vzdělávání	51
7.3.1	Matematika	51
7.4	Estetické vzdělávání	56
7.4.1	Český jazyk - literatura	56
7.5	Vzdělávání pro zdraví	62
7.5.1	Tělesná výchova	62
7.6	Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	74
7.6.1	Informační a komunikační technologie	74
7.7	Odborné vzdělávání	81
7.7.1	Potraviny a výživa	81
7.7.2	Technologie	92
7.7.3	Provoz a zařízení	105
7.7.4	Stolničení	110
7.7.5	Hospodářské výpočty	114
7.7.6	Odborný výcvik	117
8	Spolupráce se sociálními partnery	135
9	Evaluace vzdělávacího programu	136
10	Projekty	138

