

Školní vzdělávací program

Kuchařské práce od 1.9.2022

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

Č.j.: SŠŘ-83/2022

Kuchařské práce



Střední škola řemeslná a Základní škola, Soběslav, Wilsonova 405

Obsah školního vzdělávacího programu

1. Identifikační údaje o škole	3
1.1. Garanti předmětů ŠVP	4
2. Charakteristika školy	5
2.1. Odborná prezentace oboru vzdělávání	6
2.2. Personální a materiální zabezpečení	6
3. Profil absolventa školního vzdělávacího programu	8
3.1. Popis uplatnění absolventa v praxi	8
3.2. Očekávané kompetence absolventa	8
3.3. Způsob ukončení vzdělávání, potvrzení dosaženého vzdělání a kvalifikace	11
4. Charakteristika školního vzdělávacího programu	12
4.1. Podmínky pro přijetí ke vzdělávání	12
4.2. Celkové pojetí vzdělávání	13
4.3. Organizace výuky	19
4.4. Způsoby začlenění průřezových témat	20
4.5. Způsoby hodnocení žáků	23
4.6. Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných	25
4.7. Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence	33
4.8. Způsob ukončení vzdělávání	34
5. Učební plán	35
5.1. Přehled využití vyučovací doby nebo přehled využití týdnů ve školním roce	36
5.2. Přehled rozpracování obsahu vzdělávání z RVP do ŠVP	37
6. Učební osnovy	38
Český jazyk	39
Literatura	46
Občanská výchova	51
Matematika	65
Tělesná výchova	70
Informační a komunikační technologie	78
Hospodářské výpočty	88
Potraviny a výživa	95
Stolníčení	106
Technologie	114
Zařízení závodů	125
Odborný výcvik	133
7. Spolupráce se sociálními partnery	148
8. Evaluace vzdělávacího programu	149

1. Identifikační údaje o škole

Název ŠVP	Kuchařské práce
Název RVP	RVP 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Forma vzdělávání	Denní forma vzdělávání
Délka studia v letech	3.0
Dosažené vzdělání	Střední vzdělání s výučním listem
Kvalifikační úroveň	EQF 3
Platnost	Od 1. 9. 2022
Koordinátor	Mgr. Pavla Ženíšková

Název školy	Střední škola řemeslná a Základní škola, Soběslav, Wilsonova 405
Adresa	Wilsonova 405, Soběslav
IČ	72549572
IZO	691003769
Ředitel	Ing. Darja Bártová
Telefon	389 822 801
E-mail	info@ssrsobeslav.cz
www	www.ssrsobeslav.cz

Zřizovatel	Jihočeský kraj
Adresa	U Zimního stadionu 1952/2, 370 76 České Budějovice
IČ	70890650

Platnost ŠVP	1. 9. 2022 – počínaje 1. ročníkem
Projednáno na pedagogické radě	
Schváleno školskou radou	
Razítko školy	
Podpis ředitele školy	

1.1.Garanti předmětů ŠVP – obor 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby; Kuchařské práce

Hlavní koordinátor	Mgr. Pavla Ženíšková
Předseda metodického sdružení oboru	Blanka Antochová
Předseda metodického sdružení všeobec. předmětů	Mgr. Jitka Bělská
Předměty:	
Český jazyk	Mgr. Jitka Bělská
Literatura	Mgr. Jitka Bělská
Občanská výchova	Mgr. Jitka Bělská Mgr. Eva Lišková
Matematika	Mgr. Eva Lišková
Tělesná výchova	Mgr. Milena Procházková
Informační a komunikační technologie	Mgr. Radek Fiala
Hospodářské výpočty	Blanka Antochová
Potraviny a výživa	Blanka Antochová Marie Hrazdilová
Stolničení	Blanka Antochová
Technologie	Blanka Antochová Marie Hrazdilová
Zařízení závodů	Blanka Antochová
Odborný výcvik	Blanka Antochová Marie Hrazdilová Bc. Jana Plzáková Martina Švejdová

2. Charakteristika školy

Historie školy

Střední škola řemeslná a Základní škola Soběslav vznikla 1.1.2012 sloučením dvou velkých škol – Středního odborného učiliště technického, Soběslav, Jiráskova 66 a Střední školy a Základní školy Soběslav, Wilsonova 405.

Obě školy měly v Soběslavi dlouholetou tradici. Kořeny Středního odborného učiliště technického byly spojeny se založením akciové společnosti Lada v roce 1919, první učni byli přijati v roce 1920. Střední škola a Základní škola Soběslav měla své historické předchůdce v roce 1985.

V současné době je sídlo SŠŘ a ZŠ Soběslav na adrese Wilsonova 405, Soběslav.

Odloučená pracoviště školy tvoří:

SŠ – Jiráskova 544, Soběslav

SŠ – Bechyňská 26, Soběslav

Svářečská škola a dílny – Na Pískách 469, Soběslav

Domov mládeže – Bechyňská 26, Jiráskova 544, Soběslav

ZŠ – Školní náměstí 56, Soběslav

ZŠ – Pod Markem 532/II, Veselí nad Lužnicí

Odborné učiliště - úvod

Odborné učiliště poskytuje výchovu, teoretické vzdělání a odbornou přípravu v tříletých učebních oborech s upravenými učebními plány a vychovává a připravuje žáky pro výkon dělnických povolání. Hlavním cílem školy je zapojení žáků tříleté odborné přípravy, která směřuje k úspěšnému ukončení vzdělávacího programu v příslušných oborech, do společnosti a díky profesní připravenosti se uplatnit ve zvoleném oboru na trhu práce. Absolvent získá po vykonání závěrečné zkoušky střední vzdělání s výučním listem.

Vyučovací týden je rozdělen na část teoretickou (2 dny) a na část praktickou (3 dny).

Vzdělávání žáků je realizováno prostřednictvím speciálně pedagogických metod a forem učení s využitím názorných pomůcek a didaktické techniky (interaktivní tabule, PC, 3D tiskárny apod.). Budovy odborného učiliště jsou po celkové rekonstrukci ve velmi dobrém stavu. Dílenská příprava a praktické vyučování se uskutečňuje v moderně vybavených odborných dílnách a učebnách školy a na smluvně zajištěných pracovištích v soukromé a státní sféře.

Kromě výuky organizujeme pro žáky odborné exkurze, kulturní akce, přednášky a besedy. Žáci se zúčastňují s úspěchem různých celorepublikových soutěží a přehlídek.

Domov mládeže – Bechyňská 26, Soběslav

Zabezpečuje žákům tohoto ŠVP, kteří nemohou denně dojíždět do školy, ubytování, stravování a kvalifikované výchovné působení a vede je k plnohodnotnému využívání volného času. V mimoškolním programu je prvořadá příprava na výuku a odborný výcvik se zaměřením na individuální pomoc žákům se slabším prospěchem. Činnost ve volném čase je naplňována zájmovými kroužky (výtvarným, ochrany přírody, výrobě dekorativních předmětů, ručních prací, vaření) a sportovními (relaxační cvičení, muzikoterapie, posilování, kopaná, nohejbal, stolní tenis a je možné provozovat i další sporty, např. odbíjenou, badminton a jiné dle zájmu. Volný čas vyplňují i odborné přednášky a besedy, návštěvy filmových a divadelních představení i vlastní kulturní činnost žáků, která je prezentována při

vánočních besídkách nebo i u táborových ohňů spojených s opékáním špekáčků, zpíváním při kytáře a s nejrůznějšími soutěžemi.

Domov mládeže je vybaven 5-ti klubovny, společenskou místností s audiovizuální technikou, rozsáhlou zahradou s víceúčelovým hřištěm, zahradními stoly pro stolní tenis. Vlastní pokoje jsou zařízeny standardním nábytkem a součástí vybavení je i televize a wi-fi. Sociální zařízení je společné.

Školní stravování

Základem dobré pohody je vždy chutné a zdravé stravování. Školní jídelna zabezpečuje stravování jak pro žáky, tak i pro zaměstnance naší školy i ostatních školských zařízení v Soběslavi. Pro tento účel disponuje špičkově vybavenou kuchyní s jídelnou a na stejné vrcholné úrovni jsou i kuchařské výrobky.

Sportovní akce

Na škole mají svoji tradici i nejrůznější sportovní a zájmové aktivity. Tělocvična střední školy má parametry i pro mezinárodní soutěže. Kromě běžného vybavení je součástí i dobře zařízená posilovna. Během roku se pravidelně konají různé sportovní akce a turnaje našich žáků (např. přebor v lehké atletice, turnaj v nohejbale, soutěž ve šplhu, ve stolním tenisu, turnaje v kované a přehazované, ve florbalu, v přespolním běhu atd.).

Své využití najde tělocvična i v době mimo vyučování pro řadu sportovních a zájmových kroužků domova mládeže.

2.1. Odborná prezentace oboru vzdělávání

Ve vlastních prostorách školy je každoročně pořádána prodejní vánoční výstava výrobků žáků, jež je hojně navštěvována širokou veřejností.

Dvakrát do roka se náš obor prezentuje na veletrhu - Gastrofest České Budějovice a kreativním veletrhu Kreativ v Soběslavi, kde naši žáci před zákazníky vyrábí různé pokrmy, o které je velký zájem ze strany zákazníků.

Pro veřejnost je možnost sjednání zakázkové výroby.

2.2. Personální a materiální zabezpečení

Personální zabezpečení vzdělávání

Pedagogický sbor je na vysoké profesionální úrovni. K odbornému rozvoji využívají učitelé semináře a školení pořádaná pedagogickými centry, případně profesními organizacemi. Vedení školy se snaží vytvořit kvalitní podmínky pro další vzdělávání všech pracovníků. Pedagogičtí pracovníci si doplňují odborné znalosti převážně samostudiem, vybírají si kurzy a semináře podle své odbornosti, sledují nabídky nových učebnic, pomůcek a didaktické techniky.

Péči o žáky zajišťuje ve škole kvalifikované školní poradenské pracoviště – výchovný poradce, speciální pedagog, metodik prevence sociálně patologických jevů, školní psycholog a školní kariérový poradce. Zároveň na škole působí koordinátor environmentální výchovy a koordinátor školního vzdělávacího programu .

Materiální zabezpečení vzdělávání

Teoretické vyučování probíhá v budově Bechyňská 26 a Wilsonova 405, Soběslav. Jednotlivé předměty se vyučují v učebnách vybavených stabilně tabulí a interaktivní tabulí.

Z odborných učeben jsou v budově k dispozici: počítačová učebna, tři cvičné kuchyně, tělocvična a posilovna.

Materiální vybavení učeben je dle požadavků učebních osnov odborného výcviku jednotlivých učebních oborů. Je zabezpečeno v dostatečné míře, jenž umožňuje kvalitní praktickou výuku.

Odborný výcvik je zajišťován v odborných učebnách školy (3 cvičné kuchyně), na pracovištích školy (kuchyně SŠŘ a ZŠ Soběslav) a na smluvních pracovištích u fyzických i právnických osob. Odborný výcvik zajišťují učitelé odborného výcviku. Rovněž působení ostatních pracovníků na všech pracovištích je na vysoké úrovni a má na žáky pozitivní vliv. Pracoviště školy, které slouží jako školní kuchyně a jídelna, je dobře vybaveno technickým zázemím pro mechanické i tepelné zpracování potravin, chladicím i mrazicím zařízením.

Hlavní budova školy je zcela bezbariérová (bezbariérový vstup i přístup do učeben, do prvního patra i suterénu plošina, WC pro vozíčkáře), u vchodu do domova mládeže jsou tři schody – možnost přistavět rampu.

3. Profil absolventa školního vzdělávacího programu

Název a adresa školy:

Střední škola řemeslná a Základní škola Soběslav, Wilsonova 405, Soběslav

Název školního vzdělávacího programu: Kuchařské práce**Kód a název oboru vzdělání:** 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby**Platnost školního vzdělávacího programu:** od 1. září 2022

3.1. Popis uplatnění absolventa v praxi

Absolvent tohoto ŠVP se na základě dosaženého vzdělání uplatní na trhu práce ve stravovacích službách při výrobě pokrmů a nápojů jako pomocný kuchař, dále např. v provozovnách rychlého občerstvení při přípravě pokrmů.

Vykonává jednoduché práce při výrobě a podávání pokrmů. Typickými činnostmi jsou příprava a ošetřování základních druhů surovin a potravin určených k výrobě i expedici teplých a studených pokrmů a nápojů, vlastní výroba jednoduchých moučníků, teplých a studených pokrmů a nápojů, příprava pokrmů vyráběných z polotovarů, výdej pokrmů a teplých nápojů, jednoduchá obsluha a základní úklidové práce.

3.2. Očekávané kompetence absolventa

Odborné kompetence - v oblasti výkonu profese absolvent:

- **uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii**
 - dodržuje osobní hygienu v průběhu pracovních činností
 - dodržuje zásady bezpečnosti, ochrany zdraví při práci, hygieny práce, požární ochrany a péče o pracovní prostředí, dodržuje stanovené normy a předpisy na pracovišti
 - dodržuje hygienická pravidla při skladování surovin, při výrobě a expedici
 - dodržuje předepsaný dress code daného zařízení
 - provádí úklid a čištění zařízení a prostor pro výrobu pokrmů a dodržuje sanitární řád
 - skladuje suroviny a nápoje v souladu s požadavky na jejich uskladnění a na hygienu
 - provádí úklid a čištění zařízení, skladovacích prostor a prostor pro výrobu i expedici používá vhodné čisticí prostředky a úklidové pomůcky
- **ovládá přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů**
 - pomáhá při přípravě pokrmů
 - připravuje teplé pokrmy a přílohy, vybrané studené pokrmy, jednoduché moučníky, teplé nápoje
 - připravuje pokrmy pro rychlé občerstvení
 - čistí, udržuje a zabezpečuje použitý inventář stroje a zařízení po jeho použití
 - dodržuje posloupnost prací a časový harmonogram
 - zná, používá a udržuje technická a technologická zařízení v gastronomii, je seznámen s běžnými zásadami pro jejich bezpečný provoz
 - pod dozorem používá a udržuje technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu
 - má přehled o výživě různých skupin osob, zná zásady racionální výživy
 - rozlišuje vlastnosti a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů

- vyhotovuje evidenci při skladování a výrobě pokrmů
- je vybaven vědomostmi o sestavování jídelních a nápojových lístků podle gastronomických pravidel
- připraví pracoviště na provoz
- umí si zorganizovat práci na svém přiděleném pracovišti
- hospodárně využívá suroviny a energii
- používá vhodný inventář a technologická zařízení
- správně uchovává pokrmy a esteticky je dohotovuje a expeduje
- vykonává přípravné, obslužné a pomocné práce související s jednoduchou obsluhou hostů
- umí společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky
- zná možnosti využití vzdělávacího programu Kulinářské umění
- **dbá na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci**
- chápe bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, například klientů, zákazníků, návštěvníků)
- používá osobní ochranné pracovní prostředky podle platných předpisů pro jednotlivé činnosti
- zná a dodržuje základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- má osvojeny zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti
- zná systém péče o zdraví pracujících (preventivní péče, umí uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce)
- je vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a snaží se poskytnout první pomoc
- **usiluje o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb**
- chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména organizace
- dodržuje stanovené normy a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
- dbá na zabezpečování parametrů kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňuje požadavky zákazníka
- dbá na estetiku při pracovních činnostech
- **jedná ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje**
- zná význam, účel a užitečnost vykonávané práce a její finanční ohodnocení
- zvažuje při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí a sociální dopady
- efektivně hospodaří s finančními prostředky
- nakládá s materiály, se surovinami, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí
- rozumí předpisům o hmotné odpovědnosti a respektuje je

Odborné kompetence absolvent dosahuje průběžně při postupném zvyšování znalostí a dovedností v průběhu celého vzdělávání.

Odborné kompetence absolventa pro tento obor vzdělání zohledňují požadavky trhu práce vycházející z Národní soustavy kvalifikací (NSK) – ze standardů úplné profesní kvalifikace (ÚPK) a profesní kvalifikace (PK).

Úplná profesní kvalifikace	Kód ÚPK	EQF
Pomocný pracovník v pohostinství	65-99-E/03	2

Další profesní kvalifikace	Kód	EQF
Výpomoc při obsluze hostů	65-012-E	2
Výpomoc při přípravě pokrmů	65-005-E	2
Příprava pokrmů pro rychlé občerstvení	65-003-E	2
Výroba příloh	65-006-E	2
Výroba knedlíků	65-013-E	2
Kuchař expedient	65-011-E	2

Byl veden tak, aby:

- se vyjadřoval a vystupoval v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- posuzoval reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadoval důsledky svého jednání a chování v různých situacích
- reagoval adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímal radu i kritiku
- adaptoval se na měnící se životní a pracovní podmínky a byl připraven řešit své sociální i ekonomické záležitosti
- přijímal a odpovědně plnil svěřené úkoly
- přispíval k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a předcházel osobním konfliktům a diskriminacím
- byl finančně gramotný
- měl odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i k vzdělávání, uvědomoval si význam celoživotního učení a byl připraven přizpůsobit se měnícím se pracovním podmínkám
- vhodně komunikoval s potenciálními zaměstnavateli
- znal obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků

Další výsledky vzdělávání:

- ovládá práci s textem, umí vyhledávat a zpracovávat informace
- čte různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy – schémata)
- vyjadřuje se v mateřském (českém) jazyce přiměřeně k situaci – v projevech mluvených i psaných
- vhodně se prezentuje při jednání se zaměstnavatelem a na úřadech
- má základní a pro život potřebné znalosti o fungování multikulturní demokratické společnosti
- uvědomuje si vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupuje s aktivní tolerancí k identitě druhých
- má základní numerické znalosti
- má odpovědný vztah ke svému zdraví, pečuje o svůj fyzický i duševní rozvoj, je si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislosti
- dovede porozumět zadání úkolu, rozpoznat jádro problému, získat informace potřebné k řešení a samostatně nebo s vedením jiných lidí navrhnout způsob řešení
- spolupracuje při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)

Specifické výsledky vzdělávání:

- je schopen se orientovat podle svých možností v potřebných informacích a pracuje s nimi
- je schopen používat prostředky informačních a komunikačních technologií ke komunikaci i k práci s informacemi v osobním i pracovním životě
- má aktivní přístup k životu, včetně života občanského
- jedná a komunikuje slušně a odpovědně, s patřičnou mírou tolerance a empatie

- respektuje lidská práva a váží si lidského života
- chrání životní prostředí a podílí se na jeho udržování a zlepšování
- jedná hospodárně v pracovním a osobním životě, váží si lidské práce
- pocítuje odpovědnost za své zdraví, usiluje o zdravý životní styl a zdokonalení své tělesné zdatnosti
- ctí život jako nejvyšší hodnotu
- má přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru
- zná možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání

3.3. Způsob ukončení vzdělávání, potvrzení dosaženého vzdělání a kvalifikace

Vzdělávání se ukončuje závěrečnou zkouškou, obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy.

Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

Stupeň dosaženého vzdělání: - střední vzdělání s výučním listem

Absolvent je připraven prohlubovat si specifické znalosti v oboru různými školeními a kurzy.

4. Charakteristika školního vzdělávacího programu

4.1. Podmínky pro přijetí ke vzdělávání

- přijímání ke vzdělávání se řídí zákonem č. 561/2004 sb., ve znění pozdějších předpisů. Kritéria hodnocení a přijímání uchazečů ke vzdělávání pro daný školní rok najdete na webových stránkách školy.
- splnění podmínek zdravotní způsobilosti uchazečů o studium daného oboru vzdělání
Podmínky zdravotní způsobilosti jsou stanoveny v nařízení vlády č. 211/2010 Sb., o soustavě oborů vzdělání v základním, středním a vyšším odborném vzdělávání, ve znění pozdějších předpisů
- k posouzení zdravotního stavu je kompetentní pouze příslušný praktický lékař uchazeče a smluvní lékař školy
- ke studiu školního vzdělávacího programu kuchařské práce mohou být přijati uchazeči s vystaveným zdravotním průkazem pracovníka v potravinářství

Zdravotní způsobilost uchazeče

Obor vzdělání, kód/RVP	ŠVP	Zdravotní způsobilost uchazeče ke vzdělání – zdravotní omezení dle nařízení vlády č. 211/2010 Sb.
Stravovací a ubytovací služby 65-51-E/01	Kuchařské práce	<p>7.c) Prognosticky závažná chronická onemocnění kůže a spojivek včetně onemocnění alergických, pokud při praktickém vyučování nelze vyloučit styk s potravinami, a je nezbytné postupovat podle § 67 odst. 2 věta druhá školského zákona</p> <p>8.a) Prognosticky závažná chronická onemocnění dýchacích cest a plic včetně onemocnění alergických, pokud při praktickém vyučování nelze vyloučit styk s potravinami, a je nezbytné postupovat podle § 67 odst. 2 věta druhá školského zákona</p> <p>9.a) Přecitlivělost na alergizující látky používané při praktickém vyučování</p> <p>19. Prognosticky závažné a nekompenzované formy epilepsie a epileptických syndromů a kolapsové stavy, týká se činností ve výškách, s motorovou mechanizací, s rotujícími stroji, nářadím nebo zařízením nebo činností, při kterých nelze vyloučit ohrožení zdraví, a je nezbytné postupovat podle § 67 odst. 2 věta druhá školského zákona</p> <p>26. Nemoci vylučující vydání zdravotního průkazu v případě, že je nezbytné postupovat podle § 67 odst. 2 věta druhá školského zákona</p>

Pozn. § 67 odst. 2 školského zákona, věta druhá zvýrazněna

Ředitel školy může ze závažných důvodů, zejména zdravotních, uvolnit žáka na žádost zcela nebo zčásti z vyučování některého předmětu; žáka uvedeného v §16 odst. 9 může také uvolnit z provádění určitých činností, popřípadě rozhodnout, že tento žák nebude v některých předmětech hodnocen. **Žák nemůže být uvolněn z předmětu rozhodujícího pro odborné zaměření absolventa.** V předmětu tělesná výchova ředitel školy uvolní žáka z vyučování na základě posudku vydaného registrujícím lékařem, pokud má být žák uvolněn na pololetí školního roku nebo na školní rok. Žák není z předmětu, z něhož byl zcela uvolněn, hodnocen.

Ošetřující lékař uchazeče o vzdělání posoudí, zda nemá výše uvedené zdravotní omezení pro zvolený obor vzdělávání a vydá závazný posudek o zdravotní způsobilosti. Výsledek tohoto vyšetření potvrdí na příslušném formuláři – **PŘIHLÁŠKA KE STUDIU**.

4.2. Celkové pojetí vzdělávání

Závazné učivo školního vzdělávacího programu je realizováno podle rámcového vzdělávacího programu 65 – 51 – E / 01 Stravovací a ubytovací služby, vydaného MŠMT dne 29. 5. 2008 č.j. 6 907/2008 – 23. Aktualizovaného opatřením ministra MŠMT dne 31.8.2020 č.j. MŠMT – 31622/2020 – 1.

Škola definuje svou vzdělávací strategii v oboru Kuchařské práce jako jednotlivé zásady, které musí prolínat celým výchovně-vzdělávacím procesem.

Obor klade velké nároky na manuální zručnost, na tvořivé myšlení a estetické vnímání. To se odráží v náplni odborného výcviku i v náplních odborných předmětů a všeobecně vzdělávacích předmětů a je v souladu s požadavky sociálních partnerů. Důraz je kladen na spojení teorie s praxí. Vyučující vedou žáky k trpělivé a soustavné práci a usilují o to, aby si žáci vytvořili kladný vztah ke zvolenému oboru a povinnostem z toho vycházejících, k práci své i k práci druhých, naučili se vážit si sebe sama. Dále se snaží vyzdvihnout v čem žák vyniká, vychovat slušného člověka, učit zodpovědnosti, vycházet s ostatními, samostatně jednat, umět a vědět kde vyhledat a použít to, co potřebuji, umět najít informace, uznávat autoritu. Vedeme žáky k poctivosti a k tomu, aby získali správné pracovní návyky. Při sestavování obsahu vzdělávání je respektována snaha vybavit absolventa takovými dovednostmi, znalostmi a postoji, které mu umožní dobré uplatnění na trhu práce. Úroveň osvojených poznatků a dovedností záleží na jednotlivci, jeho schopnostech, přístupu k práci. U některých žáků je vysoká, někde průměrná, ale vždy jsou schopni se řádně zařadit do společnosti.

V regionu působí převážně menší až střední podniky, a proto je obsah učiva přizpůsoben především jim. Do školního vzdělávacího programu jsme zařadili po konzultaci se sociálními partnery témata, která reagují na požadavky provozu. To znamená, aby se žáci uměli orientovat v novinkách, znali nové technologie a používané suroviny – znali je a uměli s nimi pracovat. Žáci musí umět připravit vhodné suroviny dle receptur a musí znát zásady prodeje hotových výrobků. Doplnili jsme poznatky o potraviny a suroviny pro zvláštní výživu, vegetariánství, makrobiotiku, bio suroviny a hygienické předpisy – HACCP. Odborný výcvik je realizován na pracovištích mezi odborníky po celou dobu vzdělávání.

Učivo je širěji koncipováno, reaguje na požadavky trhu práce v regionu a na požadavky sociálních partnerů. Na trhu práce dochází k situacím, kdy zaměstnavatelům chybí kvalifikovaní odborníci – kuchaři a pomocní kuchaři. Školní vzdělávací program připraví žáky v našem oboru po odborné stránce tak, aby mohli využít nabídky trhu práce a tyto pracovníky nahradit podle svých možností a schopností, čímž se jim otevře větší možnost uplatnění.

Stěžejní metody výuky využívané v rámci praktického a teoretického vyučování

Metody a formy výuky jsou voleny podle obsahu konkrétního učiva a výsledků vzdělávání, kterých se má dosáhnout. Učitelé volí metody podle svých potřeb a zkušeností a s ohledem na charakter vyučovaného předmětu. Při teoretickém vyučování používáme většinou kombinovanou vyučovací hodinu, při odborném výcviku je základní jednotkou učební den. Členění provádíme podle struktury vyučovací hodiny a učebního dne.

Používáme metody odpovídající mentální úrovni žáka, převládá metoda individuálního přístupu (motivace, osobní příklad, řízený rozhovor, názornost, upevňování pracovních návyků, procvičování, návaznost na praxi aj.) – vše připravené, promyšlené. Důležitou složkou výuky je používání názorných pomůcek, které žákovi usnadňují pochopení učiva. Kombinujeme vhodné vyučovací metody a snažíme se zařazovat aktivizující metody (hry, video, obrázky, časopisy, nástěnné obrazy, odborné knihy, učebnice, využití interaktivní tabule).

Plněním stanovených cílů sledujeme, jak žáci porozuměli učivu a pochopili novou látku (formou orientačních otázek se zaměřením na slabší žáky, zadáváním domácích úkolů a následnou kontrolou, ústní, písemnou a praktickou formou s přihlédnutím k individuálním schopnostem žáka).

Neopomíjíme podporovat rozvoj každého jedince, vzájemné respektování a toleranci, vést k odpovědnosti za odvedenou práci (např. pro žáky se specifickými poruchami učení - příprava tištěných materiálů, při dlouhodobé nemoci žáka – zaslání učiva domů).

Naši žáci mají možnost realizovat se nápady, vlastním názorem na řešení daného úkolu – snažíme se je motivovat pochvalou.

Učivo je rozvrženo do jednotlivých ročníků a dále zpracováno do tematických plánů. Je brán zřetel na provázanost mezi jednotlivými odbornými předměty a odborným výcvikem. Úpravy se řídí podle zásad učebního plánu a přizpůsobují se specifickým vzdělávacím potřebám žáků. Vždy je brán zřetel na charakter předmětu, jsou uplatňovány metody individuálního přístupu k žákovi, názornost a přiměřenost učiva.

Výuka probíhá v souladu s tematickými plány. Respektuje schopnosti žáků a jejich mentální úroveň. Volíme vhodné metody, názorné pomůcky a didaktické zásady, učivo řadíme od jednoduššího k náročnějšímu. Dbáme na spolupráci mezi učiteli jednotlivých odborných předmětů a odborného výcviku, aby na sebe navazovala jednotlivá témata probraného učiva. Vyučující se snaží soustavnou péčí vytvářet a rozvíjet profesní znalosti a dovednosti žáků. Každý učitel odborných předmětů a odborného výcviku si cíle stanoví při přípravě jednotlivých hodin nebo učebního dne, a to vzhledem ke složení žáků ve třídě nebo ve skupině odborného výcviku. Součástí výuky jsou návštěvy výstav, odborné exkurze a různé formy zapojení žáků do prezentačních akcí školy.

Přistupujeme k jednotlivým žákům diferencovaně podle individuálních možností a věkových specifíků:

1. ročník

- vytváříme podmínky pro úspěšnou adaptaci žáků na jednotlivých pracovištích odborného výcviku
- posilujeme u žáků kladný vztah ke zvolenému oboru, dodržování režimu a řádu školy
- rozvíjíme u žáků pracovní návyky, dodržování pracovních postupů, bezpečnosti při práci a dodržování hygieny práce
- průběžně ověřujeme znalosti a dovednosti, přísně sledujeme školní docházku a vyvozujeme opatření z případného záškoláctví

2. ročník

- využíváme poznatků a úrovně vědomostí a návyků z prvního ročníku
- vyžadujeme kvalitu prováděné práce, v některých tématech přecházíme výhradně na produktivní práci, její kontrolu a konečné vyhodnocování
- prohlubujeme zájem o zvolený obor
- prohlubujeme pracovní návyky, dodržování pracovních postupů, bezpečnosti při práci a dodržování hygieny práce

3. ročník

- klademe důraz na kvalitu a pečlivost odváděné produktivní práce, na získání a upevňování pracovních návyků
- žáky připravujeme ke vstupu do pracovního procesu
- trvale vyhodnocujeme klady a nedostatky v práci žáků
- průběžně připravujeme žáky k úspěšnému zvládnutí závěrečných zkoušek

Distanční výuka

Probíhá:

- podle paragrafu § 184a školského zákona 561/2004 Sb. - **Zvláštní pravidla při omezení osobní přítomnosti dětí, žáků a studentů ve školách,**
- sdílením učebních materiálů
- online výuka prostřednictvím Google aplikací
- průběh výuky a hodnocení žáků (zpětná vazba) je stanovena školním řádem

Způsoby rozvoje klíčových kompetencí ve výuce

a) Kompetence k učení

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni podle svých schopností a možností efektivně se učit, vyhodnocovat dosažené výsledky a pokrok a reálně si stanovovat potřeby a cíle svého dalšího vzdělávání. Žák je schopen:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat adekvátní techniku učení
- ovládat práci s textem, umět vyhledávat a zpracovávat informace
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.)
- využívat ke svému učení různé informační zdroje, včetně svých zkušeností i zkušeností jiných lidí
- přijímat hodnocení výsledků učení od jiných lidí
- mít aktivní přístup k účasti na prezentaci oboru a povolání
- sledovat a využívat možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání
- posoudit alternativy svého dalšího vzdělávání a pracovního uplatnění

b) Kompetence k řešení problémů

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni podle svých schopností a možností samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy. Žák je schopen:

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

c) Komunikativní kompetence

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

Žák je schopen:

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

d) Personální a sociální kompetence

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

- 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 vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislosti
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a být připraven řešit své sociální i ekonomické záležitosti
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a předcházet osobním konfliktům a diskriminaci
- být finančně gramotný

e) Občanské kompetence a kulturní povědomí

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi uznávali podle svých schopností a možností hodnoty a postoje podstatné pro život v demokratické společnosti a dodržovali je, jednali v souladu s udržitelným rozvojem a podporovali hodnoty národní, evropské i světové kultury. Žák je schopen:

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

f) Kompetence k pracovnímu uplatnění

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni podle svých schopností a možností využívat své osobnostní a odborné předpoklady pro úspěšné uplatnění ve světě práce, pro budování a rozvoj své profesní kariéry a s tím související potřebu celoživotního učení. Žák je schopen:

- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti i k nutnosti vzdělávání,

uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraven přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám

- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru
- mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady
- 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

g) Matematické kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni podle svých schopností a možností funkčně využívat matematické dovednosti v různých životních situacích včetně efektivního nakládání s financemi. Žák je schopen:

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

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

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi pracovali podle svých schopností a možností s osobním počítačem a jeho základním a aplikačním programovým vybavením, ale i s dalšími prostředky ICT a využívali adekvátní zdroje informací a efektivně pracovali s informacemi. Žák je schopen:

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

Způsoby rozvoje odborných kompetencí ve výuce

a) Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci

žák:

- chápe bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, například klientů, zákazníků, návštěvníků)
- používá osobní ochranné pracovní prostředky podle platných předpisů pro jednotlivé činnosti
- zná a dodržuje základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci

a požární prevence

- má osvojeny zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti, včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.)
- rozpozná možnosti nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví
- zná systém péče o zdraví pracujících (preventivní péče, umí uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce)
- je vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a snaží se poskytnout první pomoc

b) Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb

žák:

- chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména organizace
- dodržuje stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
- dbá na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňuje požadavky klienta (zákazníka)

c) Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje

žák:

- zná význam, účel a užitečnost vykonávané práce a její finanční ohodnocení
- zvažuje při plánování a posuzování určité činnosti možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí a sociální dopady
- efektivně hospodaří s finančními prostředky
- nakládá s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí

d) Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii

žák:

- dodržuje osobní hygienu a hygienu práce v průběhu pracovních činností
- dodržuje předepsaný dress code daného zařízení
- provádí úklid a čištění zařízení a prostor pro výrobu pokrmů a dodržuje sanitární řád
- skladuje suroviny a nápoje v souladu s požadavky na jejich uskladnění a na hygienu
- provádí úklid a čištění skladovacích prostor
- používá vhodné čisticí prostředky a úklidové pomůcky

e) Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů

žák:

- pomáhá při přípravě pokrmů
- připravuje teplé pokrmy a přílohy, jednoduché moučníky, vybrané studené pokrmy, teplé nápoje
- připravuje pokrmy pro rychlé občerstvení
- čistí, udržuje a zabezpečuje použitý inventář stroje a zařízení po jeho použití
- dodržuje posloupnost prací a časový harmonogram
- používá a udržuje technická a technologická zařízení v gastronomii, je seznámen s běžnými zásadami pro jejich bezpečný provoz
- pod dozorem používá a udržuje technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu
- má přehled o výživě různých skupin osob, zná zásady racionální výživy
- rozlišuje vlastnosti a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů
- vyhotovuje evidenci při skladování a výrobě pokrmů

- je vybaven vědomostmi o sestavování jídelních a nápojových lístků podle gastronomických pravidel
- připraví pracoviště na provoz
- umí si zorganizovat práci na svém přiděleném pracovišti
- hospodárně využívá suroviny a energii
- používá vhodný inventář a technologická zařízení
- správně uchovává pokrmy a esteticky je dohotovuje a expeduje
- zná způsoby skladování potravin a nápojů
- vykonává přípravné, obslužné a pomocné práce související s jednoduchou obsluhou hostů
- umí společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky
- zná možnosti využití vzdělávacího programu Kulinářské umění

4.3. Organizace výuky

Příprava je organizována jako tříleté denní studium. Výuka je členěna podle časové dotace jednotlivých předmětů v týdenních cyklech. Během týdne žáci absolvují 2 dny teoretickou výuku a 3 dny odborný výcvik. Škola zajišťuje teoretické i praktické vzdělávání. Na začátku školního roku je stanoven vedením školy rozvrh hodin a během školního roku se přizpůsobuje aktuální situaci.

Teoretické vyučování zajišťují učitelé všeobecně vzdělávacích předmětů, učitelé odborných předmětů a probíhá podle platného rozvrhu vyučovacích hodin v klasických i odborných učebnách. Jsou využívány jak běžné učebny se základním vybavením, tak učebny specializované – výpočetní technika, tělocvična, s interaktivní tabulí. Teoretické vyučování je propojeno s praktickým vyučováním podle jednotlivých učebních plánů, které jsou pravidelně konzultovány v předmětových komisích.

Odborný výcvik zajišťují učitelé odborného výcviku a je organizován tak, aby žáci poznali celý technologický proces. K tomu je nutné rozdělit jednotlivé třídy (ročníky) na učební skupiny, počty žáků ve skupině určuje platná legislativa. Žáci se prostrídají v průběhu školního roku na všech pracovištích odborného výcviku a v činnostech vždy tak, aby byla u jednotlivých žáků dodržena pracovní doba včetně přestávek, které jsou dané jak zákoníkem práce, tak hygienickými a školskými normami.

Odborný výcvik probíhá podle vypracovaných přerazovacích plánů pro všechny ročníky v odborných učebnách školy (cvičných kuchyních), na pracovištích školy (školní jídelna) a na smluvních pracovištích u fyzických i právnických osob. Smlouvy o výuce jsou uzavírány na jeden školní rok. Výuka probíhá pod vedením učitelů odborného výcviku. Metody odborného výcviku jsou doplněny o návštěvy odborných pracovišť, besed, výstav a exkurzí. Během školního roku jsou zařazeny týdny odborné prezentace, v 1. ročníku tři, ve 2. ročníku čtyři a 3. ročníku dva. Jsou určeny na jednorázové akce školy (soutěž Soběslavská růže, vánoční výstava) a účast na veletrhu Gastrofest České Budějovice a Kreativ Soběslav. V 1. a 2. ročníku je v rámci odborného výcviku realizováno praktické cvičení k ověření znalostí a dovedností z oblasti ochrany člověka za mimořádných událostí.

Základním dokumentem, který zajišťuje jednotnost v celém výchovně vzdělávacím procesu, je Školní řád. Školní řád upravuje pravidla chování žáků v teoretickém a praktickém vyučování, obsahuje práva a povinnosti žáků. Žáci jsou povinni seznámit se se Školním řádem a řídit se jím. Školní řád visí na informační nástěnce a jsou s ním seznámeni žáci na počátku každého školního roku a rodiče na třídních schůzkách. Dále jsou žáci seznamováni během školního roku při měsíčním školení s bezpečností a ochranou zdraví při práci a jsou vedeni k jejímu dodržování. Záznam o poučení je uveden v třídní knize.

V třídnických hodinách probíhají diskuze na téma šikana, rasismus, protidrogová prevence, kriminalita, drogy, závislosti (počítače, automaty, alkohol, kouření), environ-mentální výchova, člověk a svět práce aj.

Spolupráce s rodiči

Důležitou informační složkou pro žáky a rodiče je žákovská knížka (papírová i elektronická forma)– zápisy, hodnocení, vzkazy rodičům a třídní schůzky.

Rodiče (zákonní zástupci) jsou informováni formou třídních schůzek, pokud se nedostaví, tak u problémových žáků písemnou formou ve čtvrtletí, v pololetí výpisem vysvědčení a na konci školního roku vysvědčením, na výzvu, vzkazy v žákovské knížce. Problémy a připomínky se řeší mezi rodiči (zákonnými zástupci), třídním učitelem a výchovným poradcem. Při neomluvené absenci zasíláme rodičům výzvy k návštěvě školy, písemné výzvy k doložení důvodu nepřítomnosti žáka ve škole dále např. využíváme dohody mezi učitelem a zákonným zástupcem žáka – denní telefonická kontrola, zda jejich dítě je ve škole.

Třídní schůzky se konají 2krát do roka, rodiče jsou zváni prostřednictvím žákovských knížek oznámením na stránkách školy. Rodičům, kteří se nemohou dostavit na třídní schůzky, poskytujeme možnost náhradního termínu. Rodiče mohou navštívit školu a informovat se kdykoli o výsledcích žáka. Snažíme se rodičům kromě výsledků hodnocení také uvážlivě poradit, jak mohou svému dítěti pomáhat. Spolupráce rodičů a učitelů má být založena na důvěře a vzájemné informovanosti. S rodiči jednáme individuálně a taktně.

Mobilní telefon využíváme v rámci usnadnění komunikace mezi třídním učitelem, učitelem odborného výcviku a rodiči – je domluveno, kdy volat nebo posílat krátké SMS zprávy, poté požadujeme písemnou omluvu nepřítomnosti žáka.

V případě mimořádného zhoršení prospěchu žáka informuje třídní učitel bezprostředně rodiče (zákonné zástupce).

4.4. Způsoby začlenění průřezových témat

Průřezová témata jsou do výuky zařazena tak, aby si žák uvědomil vzájemnou souvislost a použitelnost znalostí a dovedností z různých vzdělávacích oblastí. Výrazně formují charakter žáků a jejich postoje. Jsou zařazována do všech ročníků a předmětů s vazbou na konkrétní učivo.

Občan v demokratické společnosti

Výchova k demokratickému občanství se zaměřuje na vytváření a upevňování takových postojů a hodnotové orientace žáků, které jsou potřebné pro fungování a zdokonalování demokracie. Téma rozvíjí občanskou gramotnost, hodnotovou orientaci a sebevědomí žáka. Učí umění kompromisu, vztahu k materiálním i duchovním hodnotám a schopnosti odolávat myšlenkovým manipulacím. Klade důraz na vzájemné vztahy, úctu a empatii. Prostupuje celým vzděláváním a nezbytnou podmínkou její realizace je také demokratické klima školy, otevřené k rodičům a k širší občanské komunitě v místě školy.

Téma Občan v demokratické společnosti zahrnuje:

- osobnost a její rozvoj
- komunikaci, vyjednávání, řešení konfliktů
- společnost – jednotlivec a společenské skupiny, kultura, náboženství
- stát, politický systém, politika, soudobý svět

- masová média
- morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita
- potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- měli vhodnou míru sebevědomí a sebeodpovědnosti
- byli připraveni hledat odpovědi a řešení základních existenčních otázek
- dovedli se orientovat v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využívat masová média pro své různé potřeby
- dovedli jednat s lidmi a diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromis a být kriticky tolerantní
- byli schopni odolávat myšlenkové manipulaci
- byli ochotni se angažovat nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy a ve prospěch lidí v jiných zemích
- vážili si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažili se je chránit a zachovat pro budoucí generace

Člověk a životní prostředí

Téma se podílí na zvyšování gramotnosti pro udržitelnost rozvoje, vytváří etické, estetické a citové vztahy k prostředí a ke zdraví, učí úctě k životu ve všech formách. Mapuje vztahy mezi prostředím a lidskými aktivitami na lokální, regionální a globální úrovni. V souvislosti s jejich odborným vzděláváním poukazuje na vlivy pracovních činností na prostředí a zdraví a využívání moderní techniky a technologie v zájmu udržitelnosti rozvoje.

Téma Člověk a životní prostředí zahrnuje:

- biosféra v ekosystémovém pojetí (znalosti o abiotických a biotických podmínkách života, o ekologické přizpůsobivosti, o vzájemných vztazích organismů a prostředí, o struktuře a funkci ekosystémů, o významu biodiverzity a ochrany přírody a krajiny)
- současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí (klimatické změny, ohrožování ovzduší, vody, půdy, ekosystémů i biosféry z různých hledisek rozvoje lidské populace, vliv prostředí na lidské zdraví)
- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě (např. prevence negativních jevů)

Škola má vyhotovenou směrnici - Školní plán environmentálního vzdělávání, výchovy a osvěty (EVVO). Byla zpracována v souladu se zákonem č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon) - § 165 odst. 1 písm. a), a podle metodického pokynu MŠMT k zajištění environmentálního vzdělávání, výchovy a osvěty (EVVO) – č.j. 16745/2008 – 22.

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- pochopili souvislosti mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, mezi lokálními, regionálními a globálními environmentálními problémy
- chápali postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život
- porozuměli souvislostem mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k udržitelnému rozvoji
- respektovali principy udržitelného rozvoje
- získali přehled o způsobech ochrany přírody, o používání technologických, ekonomických a právních nástrojů pro zajištění udržitelného rozvoje
- pochopili vlastní odpovědnost za své jednání a snažili se aktivně podílet na řešení environmentálních problémů
- osvojili si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí

- v osobním a profesním jednání
- dokázali esteticky a citově vnímat své okolí a přírodní prostředí
- osvojili si zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví
- správně odstraňovali odpad, využívali úsporné spotřebiče a postupy, dodržovali požadavky na bezpečnost a hygienu práce

Člověk a svět práce

Průřezové téma Člověk a svět práce vybaví žáka praktickými dovednostmi a informacemi pro jeho budoucí pracovní život tak, aby byl schopen efektivně reagovat na dynamický rozvoj trhu práce a měnící se požadavky na pracovníky. Žák si osvojí znalosti a dovednosti pro řízení své kariéry a života, naučí se přijímat změny ve své profesní kariéře jako běžnou součást života. Významnou roli zde má odborná praxe žáků v reálných pracovních podmínkách. Vhodné jsou i exkurze v organizacích typických pro příslušnou oblast uplatnění absolventů.

Téma Člověk a svět práce zahrnuje:

1. Individuální příprava na pracovní trh

- sebereflexe ve vztahu k osobním profesním a vzdělávacím plánům, mimoškolním aktivitám, přístupu k učení a studijním výsledkům, schopnostem, vlastnostem i zdravotním předpokladům
- vytvoření osobního portfolia dovedností a zkušeností
- písemná i verbální prezentace v prostředí trhu práce – formy aktivního hledání práce, zpracování žádosti o zaměstnání, formy životopisů a motivačních dopisů a jejich vytvoření
- praktická příprava na jednání s potenciálním zaměstnavatelem, přijímací pohovor a výběrové řízení
- vyhledávání zaměstnání, informační zdroje a jejich vyhodnocení

2. Svět vzdělávání

- význam celoživotního učení jako požadavku pro osobní růst a udržení konkurenceschopnosti a profesní restart
- formální a neformální vzdělávací příležitosti, návaznosti vzdělávání po absolvování střední školy, rekvalifikace
- ověřené kariérové informace jako podmínka při rozhodování o profesních a vzdělávacích záměrech – informační zdroje, posuzování informací o vzdělávání, pracovních nabídkách, trhu práce

3. Svět práce

- trh práce z hlediska globalizace i regionální ekonomiky, jeho ukazatele, všeobecné vývojové trendy, požadavky zaměstnavatelů
- nové formy a podmínky práce, pracovní mobilita, možnosti zaměstnání v zahraničí technologický rozvoj v činnostech lidské práce, základní charakteristiky pracovních činností
- pracovní uplatnění po absolvování příslušného oboru vzdělání včetně alternativních možností
- zákoník práce, formy pracovního vztahu, práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele

4. Podpora státu ve sféře zaměstnanosti

- služby kariérového poradenství
- zprostředkovatelské služby při hledání práce, pracovní agentury, služby úřadu práce

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- si uvědomili osobní odpovědnost za vlastní život, význam vzdělání a celoživotního

učení

- vyhledávali a posuzovali informace o profesních příležitostech, orientovali se v nich a vytvářeli si o nich základní představu
- se písemně i ústně prezentovali při jednání s potenciálními zaměstnavateli
- respektovali pracovní morálku, práva a povinnosti zaměstnanců a zaměstnavatelů
- a příslušné právní předpis
- formulovali své profesní cíle
- plánovali a cílevědomě vytvářeli profesní kariéru podle svých potřeb a schopností
- získali přehled o globalizovaném světě práce a rozvoji pracovních příležitostí
- získali přehled o službách kariérového poradenství a službách zaměstnanosti

Informační a komunikační technologie

Téma Informační a komunikační technologie připravuje žáky na život v „informační společnosti“, tj. takové, ve které se využívá digitálního zpracování, přenosu a uchování informací. Upozorňuje na vývoj a využití IKT v pracovních, občanských i soukromých aktivitách. Žáci jsou vychováváni k tomu, aby byli schopni pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně je využívali jak v průběhu vzdělávání, tak při výkonu povolání. Průřezové téma je zpravidla realizováno v samostatném vyučovacím předmětu (1 vyučovací hodina týdně u všech ročníků) a proniká i do ostatních předmětů. Žáci se naučí používat základní a aplikační programové vybavení počítače, pracovat s informacemi a s komunikačními prostředky a to nejen pro účely uplatnění v praxi, ale i pro potřeby dalšího vzdělávání v závislosti na potřebách jednotlivých oborů vzdělání. Oblast vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích svým obsahem a rozsahem splňuje požadavky (základní úroveň) systému ECDL.

4.5. Způsoby hodnocení žáků**Obecné zásady pro hodnocení žáků**

- základem a cílem každého hodnocení je poskytnout žákovi zpětnou vazbu (vyhodnotit a shrnout výsledky práce žáků)
- soustředíme se na individuální pokrok každého žáka a následnou pomoc
- podrobněji je hodnocení a klasifikace rozpracována ve školním řádu

Kritéria pro hodnocení

- zvládnutí výstupů jednotlivých vyučovacích předmětů
- vynaložené úsilí, snaha
- schopnost řešit problémové situace
- úroveň komunikačních dovedností
- schopnost vykonávat činnosti smysluplně
- míra zodpovědnosti a tolerance
- změny v chování, postojích a dovednostech v souladu s výukovými výstupy

Formy ověřování

Samostatná práce - písemná práce

- ústní zkoušení
- zpracování daného úkolu
- aktivita a práce žáka v hodině
- úprava sešitů, domácích úkolů

Skupinová práce - ve skupině hodnocen vždy každý samostatně

- zapojení ve skupině s přihlédnutím k individuálním zvláštnostem

Základní pravidla hodnocení žáků

- prospěch v jednotlivých předmětech je klasifikován stupni 1 – 5
 - 1 – výborný
 - 2 – chvalitebný
 - 3 – dobrý
 - 4 – dostatečný
 - 5 – nedostatečný
- známka z hodnocení prospěchu nezahrnuje hodnocení chování
- veřejné (se zapojením žáků do hodnocení) spravedlivé, vždy odůvodněné
- průběh hodiny (učebního dne), aktivity, práce v hodině, naplnění cílů hodiny, úroveň dosažených vědomostí, dovedností
- sledování a hodnocení výsledků žáků
- hodnocení probíhá průběžně v celém časovém období
- součástí hodnocení je i sebehodnocení – vedeme žáky k posouzení svých schopností
- směřování ke třídě, celé skupině, konkrétně k jednotlivci
- ústní zkoušení probíhá před skupinou žáků navštěvující příslušný předmět, na konci zkoušení oznámí vyučující žákovi hodnocení a stručně ho zdůvodní
- známky podle klasifikačního řádu vyučující zapíše – do žakovské knížky písemně i elektronické, deníku odborného výcviku
- ocenění formou peněžní odměny – podle stanovených kritérií (forma motivace)
- v případě zhoršení prospěchu se informují zákonní zástupci žáka
- každé pololetí se vydává žákovi vysvědčení, za první pololetí se žákovi výpis z vysvědčení

Pravidla hodnocení a klasifikace jsou v souladu s novým školským zákonem č. 561/2004 Sb. a vyhláškou č. 13/2005 Sb., o středním vzdělávání a vzdělávání v konzervatoři.

Zásady klasifikace

Klasifikační stupeň určí učitel, který vyučuje příslušnému předmětu. V případě, že některému předmětu vyučují dva učitelé, klasifikují po vzájemné dohodě.

Stupeň prospěchu stanoví učitel předmětu jak při průběžné, tak při celkové klasifikaci. Při nedostatku klasifikačních podkladů, při nedostatečném a slabém prospěchu a výchovných opatření informuje třídní učitel na konci každého čtvrtletí prokazatelným způsobem zákonného zástupce žáka.

Při celkové klasifikaci přihlíží učitel k věkovým zvláštěm žáků i k tomu, že žák mohl v průběhu klasifikačního období zakolísat v učebních výkonech pro určitou indispozici. V průběhu klasifikačního období sdělují učitelé všechny důležité poznatky o žácích třídním učitelům. Závažné problémy řeší třídní učitelé s vedením školy okamžitě. Před klasifikační poradou podávají návrhy na řešení problémů svých žáků.

Do výkazu třídní učitel zapisuje výchovná opatření a další údaje o chování žáka. Zákonné zástupce žáka informuje o prospěchu a chování žáka třídní učitel a učitelé jednotlivých předmětů v průběhu třídních schůzek.

V případě mimořádného zhoršení prospěchu žáka informuje zákonné zástupce žáka třídní učitel bezprostředně a prokazatelným způsobem. Stejným způsobem jsou informováni o prospěchu a chování rodiče zletilého žáka.

Získávání podkladů pro hodnocení a klasifikaci

Učitel získává podklady průběžně:

- a) různými druhy zkoušek – ústní, písemné, testovací, orientační apod.,

- b) soustavným sledováním aktivity žáka a jeho práci v hodině,
- c) sledováním připravenosti žáka na výuku.

Jako minimální podmínku ke klasifikaci u předmětů s jednododinovou týdenní dotací musí mít vyučující ke stanovení závěrečné klasifikace dvě známky z průběžného hodnocení, u předmětů s dvouhodinovou dotací tři známky a u předmětu s tří a vícehodinovou dotací minimálně pět známek.

Učitel je povinen vést soustavnou evidenci o každé klasifikaci žáka průkazným způsobem tak, aby mohl vždy doložit správnost celkové klasifikace žáka i způsob získání známek. V případě dlouhodobé nepřítomnosti nebo rozvázání pracovního poměru v průběhu klasifikačního období předá tento klasifikační přehled zastupujícímu učiteli nebo vedení školy.

Vyučující dodržují zásady pedagogického taktu, zejména :

- ✓ nehodnotí žáky ihned po jejich návratu do školy po nepřítomnosti delší než jeden týden
- ✓ účelem zkoušení není nacházet mezery ve vědomostech žáka, ale hodnotit to, co umí
- ✓ v případě zadávání nové látky k samostatnému nastudování je nutné předem sdělit, jakým způsobem má být nastudována, jakou formou a v jakém rozsahu bude ověřována přitom tento přístup může být použit pouze jako doplňková forma výuky.

Třídní učitelé (případně výchovný poradce) jsou povinni seznamovat ostatní vyučující s doporučením psychologických vyšetření, která mají vztah ke způsobu hodnocení a klasifikace žáka i způsobu získávání podkladů.

Klasifikace chování

Klasifikaci chování žáků navrhuje třídní učitel po projednání s učiteli, kteří ve třídě vyučují, a rozhoduje o ní ředitel po projednání v pedagogické radě. Kritériem pro klasifikaci chování je dodržování pravidel chování (Školní řád) během klasifikačního období.

4.6. Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných

- jedná se o žáky, 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 nárok na bezplatné poskytování podpůrných opatření z výčtu uvedeného v § 16 školského zákona; podpůrná opatření realizuje škola

- začlenění podpůrných opatření do jednotlivých stupňů stanoví Příloha č. 1 vyhlášky č. 27/2016 Sb., o vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných, ve znění pozdějších předpisů

Klíčové principy společného vzdělávání:

- **předpokladem** pro přijetí ke vzdělávání a zvládnutí požadavků na odborné vzdělání v jednotlivých učebních oborech = **splnění podmínek zdravotní způsobilosti** uchazečů o vzdělávání na střední škole (požadavky na zdravotní způsobilost stanoveny v příloze k nařízení vlády č. 211/2010 Sb., o soustavě oborů vzdělávání v základním, středním a vyšším odborném vzdělávání, ve znění pozdějších předpisů)
- spolupráce školy – školského poradenského zařízení (PPP, SPC apod.) – zákonných zástupců / zletilých žáků

- důraz na žáka (zvládnutí zvoleného učební oboru, získání odborného vzdělání)
- vytvoření podmínek pro práci se žáky se SVP (na výstupu ze vzdělávání – porovnatelné výsledky s ostatními žáky)
- při poskytování podpůrných opatření lze rovněž přihlídnout k § 67 odst. 2 školského zákona, který stanoví, že ředitel školy může ze závažných důvodů (zejména zdravotních) uvolnit žáka na základě žádosti a lékařského potvrzení zcela nebo částečně z vyučování některého předmětu (obvykle z Tělesné výchovy)
- žák uvedený v § 16 odst. 9 školského zákona může být uvolněn také z provádění některých dílčích činností, ovšem **nemůže být uvolněn z předmětů rozhodných pro odborné zaměření absolventa** (= z odborných předmětů k závěrečné zkoušce a z odborného výcviku)

Podpůrná opatření: nezbytné úpravy ve vzdělávání žáků s ohledem na jejich zdravotní stav, kulturní prostředí a životní podmínky

- členění do 5 stupňů – podle organizační, pedagogické a finanční náročnosti
- podpůrná opatření **1. stupně** lze uplatnit **i bez doporučení školského poradenského zařízení** (nemají normovanou finanční náročnost)
- podpůrná opatření **2. – 5. stupně** lze uplatnit **pouze s doporučením školského poradenského zařízení a s informovaným souhlasem zákonného zástupce žáka / zletilého žáka** (mají normovanou finanční náročnost)
- bezplatné poskytování školou (školským zařízením)
- délka poskytování podpůrných opatření – podle charakteru speciálních vzdělávacích potřeb žáka (v řádu od několika měsíců až do konce trvání školní docházky)
- různé druhy nebo stupně podpůrných opatření lze kombinovat (v souladu s podmínkami, které určuje školský zákon a vyhláška č. 27/2010 Sb.)
- v případě ukončení poskytování podpůrného opatření je povinností škol. zařízení oznámit tuto skutečnost zákonnému zástupci žáka / zletilému žákovi

ŠVP jednotlivých učebních oborů jsou podkladem pro zpracování:

- **plánu pedagogické podpory žáka** (= pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními **1. stupně**)
- **individuálního vzdělávacího plánu** (= pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními **od 2. stupně**)

- oba plány zpracovává škola

a) Plán pedagogické podpory žáka obsahuje:

- údaje o žákovi
- stručný popis obtíží žáka
- stanovení cílů (rozvoj žáka)
- podpůrná opatření (organizace výuky, použité metody, hodnocení žáka, pomůcky)
- vyhodnocování účinnosti – průběžné, celkové – nejpozději po 3 měsících od zahájení poskytování podpory
- případná další doporučení

b) Individuální vzdělávací plán obsahuje:

- údaje o žákovi
- charakteristika žáka a jeho obtíží
- druhy a stupně podpůrných opatření
- úpravy obsahu vzdělávání (časové a obsahové rozvržení, metody a formy výuky, hodnocení žáka, učební a kompenzační pomůcky)

- případné úpravy výstupů vzdělávání
- možnost doplnění a úprav plánu v průběhu celého škol. roku (dle potřeb žáka)
- vyhodnocování – min. 1x ročně (škola + školské poradenské zařízení)

Poznámka: organizace výuky, metody a formy práce se žáky – zařazeny do plánů práce metodických sdružení jednotlivých učebních oborů

Poradenská pomoc škole:

- ve škole stanoven pedagogický pracovník, který zodpovídá za spolupráci školy a školského poradenského zařízení (= PPP, SPC apod.)

- poradenští pracovníci školy:

- speciální pedagog – třídní učitel
 - vstupní diagnostika třídy (v součinnosti s jednotlivými vyučujícími) → zachycení žáků se speciálními vzdělávacími potřebami
 - spolupráce s vyučujícími ve své třídě (koordinace postupů při řešení výukových a výchovných obtíží)
 - podíl na tvorbě PLPP nebo IVP
 - podklady pro pedagogické rady
- školní metodik prevence
 - prevence rizikového chování
 - péče o žáky s rizikovým chováním
- výchovný poradce
 - spolupráce s tříd. učiteli – konzultace, vyhodnocování zvolených postupů
 - evidence žáků se SVP
 - podpůrná opatření – PLPP, IVP
 - komunikace se školskými poradenskými zařízeními – PPP, SPC
- školní psycholog
 - poradenské služby
- pověřený speciální pedagog
 - realizace předmětu speciálně pedagogické péče

Podpůrná opatření 1. stupně

Tato opatření lze **uplatnit i bez doporučení školského poradenského zařízení, nemají normovanou finanční náročnost.**

- kompenzace mírných obtíží ve vzdělávání žáků (pomalejší tempo práce, drobné obtíže ve čtení, psaní a počítání, problémy se zapomínáním, obtíže v koncentraci pozornosti, aktuálně nepříznivý zdravotní stav – fyzický / psychický, apod.)
- prostřednictvím mírných úprav v režimu školní výuky a případně i domácí přípravy je možné dosáhnout zlepšení
- úpravy ve vzdělávání navrhuji příslušní pedagogičtí pracovníci ve spolupráci s třídními učiteli – speciálními pedagogy a výchovnou poradkyní; s úpravami jsou seznámeni zákonní zástupci žáků nebo zletilí žáci
- škola přihlíží k sociálnímu a rodinnému prostředí žáků, k vztahům v tříd. kolektivech
- škola zpracovává plán pedagogické podpory – pro žáky v učebních oborech kategorie „H“
- žáci v učebních oborech kategorie „E“ mají pomoc a individuální přístup zakotven ve zpracovaných, schválených a platných školních vzdělávacích programech; v případě selhávání při teoretické nebo praktické výuce lze žákovi poskytnout přímou podporu ze strany učitele nebo zpracovat plán pedagogické podpory žáka

- žák s lehkým mentálním postižením v učebním oboru kategorie „H“ → nárok na podpůrná opatření 3. stupně

východiska podpůrných opatření 1. stupně:

- pozorování žáka ve vyuč. hodině / pracovní jednotce odborného výcviku
- rozhovory se žáky / zákonnými zástupci
- prověřování znalostí a dovedností žáků
- analýza výkonů a výsledků činností žáka
- analýza dosavadního pedagogického působení školy i domácí přípravy

zajištění podpůrných opatření 1. stupně:

- přímá podpora – individuální přístup k žákovi (v ohrožených předmětech)
- plán pedagogické podpory žáka
- konzultace tříd. učitele a dalších pedagog. pracovníků s poradenskými pracovníky školy → hledání optimálního řešení, vyhodnocování zvolených postupů
- materiální podpora ze strany školy (dle podmínek)

Podpůrná opatření 2. stupně

Tato opatření jsou určena pro žáky ovlivněné aktuálním nepříznivým zdravotním stavem, opožděným vývojem, odlišným sociokulturním prostředím (romská komunita, cizinci apod.).

- problémy ve schopnosti učit se a připravovat se na školní práci
- specifické poruchy učení a chování
- mírné oslabení sluchových nebo zrakových funkcí
- mírné řečové vady, oslabení dorozumívacích schopností
- poruchy autistického spektra s mírnými obtížemi
- nedostatečná znalost vyučovacího jazyka

východiska podpůrných opatření 2. stupně:

- úpravy v organizaci a metodách výuky
- úpravy v hodnocení žáka
- vhodné prostorové uspořádání učeben, možná úprava délky vyuč. hodin a přestávek
- počet žáků ve třídě nebo pracovní skupině
- kompenzace – speciální učebnice, pomůcky, předmět speciálně pedagogické péče
- rozložení studia 1 ročníku na období 2 let

zajištění podpůrných opatření 2. stupně:

- doporučení školského poradenského zařízení
- komunikace mezi školou a školským poradenským zařízením
- spolupráce s rodiči / zák. zástupci
- zařazení žáka do speciálně pedagogické péče (1 hodina týdně) nebo do pedagogické intervenční péče
- individuální vzdělávací plán (zpracovaný na základě doporučení ŠPZ)
- u žáků s podpůrnými opatřeními – brát ohled na daná opatření i v průběhu konání ZZ

Podpůrná opatření 3. stupně

Tato opatření jsou **podmíněna stanovisky školských poradenských zařízení** na základě diagnostiky speciálních vzdělávacích potřeb žáků; vychází rovněž z vyhodnocení účinnosti nižších stupňů podpůrných opatření poskytovaných žákům

východiska podpůrných opatření 3. stupně:

- znatelné úpravy v organizaci a metodách školní práce, úpravy v hodnocení žáků
- úpravy školních vzdělávacích programů (práce s učivem, posilování motivace; ve výjimečných případech – úpravy obsahu a výstupů vzdělávání)
- závažné specifické poruchy učení, poruchy chování, těžší poruchy řeči (ztížené dorozumívací schopnosti), poruchy autistického spektra, **lehké mentální postižení**, zrakové a sluchové postižení (slabozrakost, nedoslýchavost), tělesné postižení, neznalost vyučovacího jazyka
- podpora práce pedag. pracovníků asistentem pedagoga (1 asistent pro max. 4 žáky)
- využívání komunikačních systémů (pro neslyšící, nevidomé apod.)
- podpora SPC (nácvik prostorové orientace, využívání alternativních forem komunikace)
- spolupráce s odborníky – pokud to vyžaduje zájem žáka (lékaři, terapeuti, sociální pracovníci atd.)
- rozložení 1 ročníku na 2 roky (u žáků z jiného kulturního prostředí)

zajištění podpůrných opatření 3. stupně:

- doporučení školského poradenského zařízení
- konzultant na straně vzdělavatele
- individuální vzdělávací plán
- spolupráce s rodiči / zák. zástupci nebo se zletilými žáky
- zařazení žáka do speciálně pedagogické péče (předměty speciálně pedagogické péče – až 3 hodiny týdně, max. 4 žáci) nebo pedagogické intervenční péče (socializace žáka, klima třídy, rizikové chování apod.)
- rozvržení dílčích činností a přestávek v průběhu vzdělávacího procesu (s ohledem na potřeby žáka)
- pedagogická intervence škol. zařízením (internát, domov mládeže)
- podpora práce pedag. pracovníků – asistentem pedagoga, škol. psychologem, tříd. učitelem – spec. pedagogem, vých. poradcem

Podpůrná opatření 4. stupně

Tato opatření jsou **podmíněna stanovením podpůrných opatření školským poradenským zařízením** na základě diagnostiky speciálních vzdělávacích potřeb žáků (včetně vyjádření lékařů a dalších odborníků); vychází rovněž z vyhodnocení účinnosti nižších stupňů podpůrných opatření poskytovaných žákům

- vždy se přihlíží k aktuálnímu zdravotnímu stavu žáka

- žák vzdělávaný v běžné třídě → vzděláván s **podporou individuálního vzdělávacího plánu**

východiska podpůrných opatření 4. stupně:

- akceptování zdravotního stavu žáka i omezení, která z něho vyplývají
- v IVP žáka zařazeny předměty speciálně pedagogické péče – 3 hodiny týdně (zaměřené na konkrétní potřeby žáka ve vztahu k typu jeho obtíží, druhu postižení a k jeho specifickým projevům)
- závažné poruchy chování, **středně těžké a těžké mentální postižení**, těžké zrakové nebo sluchové postižení, závažné vady řeči, výrazné poruchy autistického spektra, závažné tělesné postižení

zajištění podpůrných opatření 4. stupně:

- doporučení školského poradenského zařízení
- konzultant na straně školy

- individuální vzdělávací plán
- spolupráce s rodiči / zák. zástupci i se žáky, případně i s dalšími subjekty
- koordinátor péče – školské poradenské zařízení (pravidelně vyhodnocuje efektivitu zvolených podpůrných opatření pro žáka – ve spolupráci s rodinou a školou, v závislosti na charakteru speciálních vzdělávacích potřeb žáka)
- podpora poradenskými pracovníky školy (využívání služeb asistentů pedagoga, speciálních pedagogů, tlumočnicka znakového jazyka, přepisovatele pro neslyšící, školního psychologa)
- stavebně nebo technicky upravené prostory školy
- zajištění služeb SPC v prostorové a časové orientaci žáků a v podpoře užívání alternativních forem komunikace
- metodická podpora pracovníků školy
- prodloužení délky středního vzdělávání nejdéle o 2 roky
- výrazná úprava výstupů vzdělávání (s ohledem na zdravotní stav žáka)

normovaná finanční náročnost:

- stanoví se pro jednotlivá opatření (pokud nejsou hrazena na základě jiných právních předpisů)

- speciální učebnice a speciální učební pomůcky
- kompenzační pomůcky
- úprava školního prostředí (bezbariérovost), úprava pracovního místa žáka (stůl, lavice, židle, osobní počítač apod.)
- personální zajištění (asistent pedagoga, poskytovatel speciálně pedagogické péče, tlumočnicka znakového jazyka, přepisovatel pro neslyšící, školní psycholog, apod.)
- zajištění používání komunikačních systémů neslyšících, nevidomých a využívání prostředků alternativní komunikace

Podpůrná opatření 5. stupně

Tato opatření jsou **podmíněna předchozím stanovením podpůrných opatření školským poradenským zařízením** na základě diagnostiky speciálních vzdělávacích potřeb žáků (včetně vyjádření lékařů a dalších odborníků); charakter speciálních vzdělávacích potřeb žáka vyžaduje nejvyšší míru přizpůsobení organizace, průběhu a obsahu vzdělávání, dále podporu rozvoje schopností a dovedností a kompenzaci důsledků jeho zdravotního postižení

východiska podpůrných opatření 5. stupně:

- akceptování zdravotního stavu žáka i omezení, která z něho vyplývají
- nejtěžší stupně zdravotního postižení (obvykle postižení s více vadami)
- vysoká úroveň podpory (respektování možností – omezení žáka při výběru
- vzdělávacích obsahů a metod, hodnocení výsledků vzdělávání)
- zásadní úprava pracovního prostředí (s přihlédnutím k požadavkům na péči o žáky – rozložení vyučovacích jednotek a přestávek, střídání činností, potřeba odpočinku)
- vzdělávání probíhá s podporou asistenta pedagoga, dalšího pedagog. pracovníka – speciálního pedagoga, často s přítomností další osoby důležité pro podporu žáka

zajištění podpůrných opatření 5. stupně:

- doporučení školského poradenského zařízení
- konzultant na straně školy
- individuální vzdělávací plán
- speciálně pedagogická péče (3-4 hodiny týdně)
- spolupráce s rodinou i dalšími subjekty

- koordinátor péče – školské poradenské zařízení (pravidelně vyhodnocuje efektivitu zvolených podpůrných opatření pro žáka – ve spolupráci s rodinou a školou, intenzivně spolupracuje se školou)
- stavebně nebo technicky upravené prostory školy
- zajištění služeb SPC v prostorové a časové orientaci žáků a v podpoře užívání alternativních forem komunikace
- snížený počet žáků ve skupině
- úprava obsahu a výstupů vzdělávání v souladu s RVP

normovaná finanční náročnost:

- stanoví se pro jednotlivá opatření (pokud nejsou hrazena na základě jiných právních předpisů)

- speciální učebnice a speciální učební pomůcky
- kompenzační pomůcky
- úprava prostředí, úprava pracovního místa žáka
- personální zajištění (asistent pedagoga, poskytovatel speciálně pedagogické péče, tlumočnický znakového jazyka, přepisovatel pro neslyšící, školní psycholog, apod.)
- zajištění využívání prostředků alternativní komunikace

Vzdělávání nadaných žáků a mimořádně nadaných žáků

- za nadaného žáka je považován žák, který při adekvátní podpoře vykazuje ve srovnání s vrstevníky vysokou úroveň v jedné či více oblastech rozumových schopností, dále v pohybových, manuálních, uměleckých nebo sociálních dovednostech
- za žáka mimořádně nadaného je považován 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 a vzdělávacích potřeb mimořádně nadaného žáka provádí školské poradenské zařízení v úzké spolupráci se školou
- školské poradenské zařízení se vyjadřuje ke specifikům žákovy osobnosti, která mají vliv na průběh jeho vzdělávání, míru žákova nadání pak zhodnotí odborník v přísluš. oboru
- žákovi s mimořádným nadáním lze rozšířit obsah vzdělávání nad rámec ŠVP, vytvářet skupiny nadaných žáků z různých ročníků, vzdělávat je podle IVP nebo je přeradit na základě zkoušek do vyššího ročníku bez absolvování předchozího ročníku
- škola umožňuje těmto žákům účast na různých školních projektech, soutěžích, prezentacích školy a jiných aktivitách, které rozvíjejí nadání žáků
- snažíme se podchytit nadané žáky už při nástupu do středního vzdělávání (podle informací ze základních škol, odkud žáci přicházejí)
- následně stanovíme pravidla a zásady individuální a soustavné práce s nadanými žáky
- sledujeme vlastnosti žáků – zda žák svými vědomostmi, dovednostmi a zájmem o obor převyšuje ostatní žáky ve všech směrech nebo pouze v určitých činnostech a oblastech vzdělávání, jestli je cílevědomý a kreativní
- respektujeme míru nadání žáka a jeho specifika – individuální přístup
- učitel využívá nových technologií v kontextu vyučovaných obsahů – např. video, 3D výukové programy, elektronické učebnice
- ve výuce těchto žáků vhodně využíváme náročnější metody a postupy, problémové a projektové vyučování, samostudium, práce s informačními a komunikačními technologiemi apod.

- žáky vhodně zapojujeme do skupinové výuky a týmové práce (jako vedoucí skupin nebo pomocníky pro slabší členy)

Hlavní zásady pro vzdělávání žáků se SVP – shrnutí

- poskytovat pomoc při získávání vědomostí, dovedností a návyků potřebných pro zvládnutí zvoleného učebního oboru
- poskytovat podporu při osvojování si vhodných učebních postupů (se zřetelem k individuálním zdravotním či výukovým obtížím žáků i k jejich omezeným možnostem), přiměřeně a citlivě se žáky komunikovat
- povzbuzovat žáky při případných nezdarech, vhodně je motivovat k učení i práci
- uplatňovat adekvátní formy a metody výuky (viz příloha pro předsedy MS jednotlivých učeb. oborů)
- využívat formativní hodnocení (brát zřetel na vynaložené úsilí, pokroky ve vzdělávání, dílčí úspěchy)
- věnovat pozornost začleňování těchto žáků do kolektivu třídy, vytvářet pozitivní klima ve škole (s ohledem na vzájemné respektování a obohacování)
- využívat informace z předchozího působení žáků – zejména ze základních škol, kde žáci plnili povinnou školní docházku; popř. z jiné střední školy, odkud žáci přestoupili
- spolupracovat s odbornými institucemi – se školským poradenským zařízením a jeho pracovníky, popř. s odborníky mimo oblast školství (= s odbornými lékaři, zdravotnickými zařízeními, ve kterých žáci pobývali, s pracovníky OSPODu, úřadu práce apod.)
- spolupracovat s rodiči / zákonnými zástupci žáků (= žáků se SVP i ostatních žáků)
- navázat kontakt se zaměstnavateli a chráněnými dílnami v regionu – při zajišťování praktické přípravy na povolání i při hledání možností pracovního uplatnění absolventů se zdravotním postižením
- realizovat další vzdělávání učitelů teoretického i praktického vyučování (zaměřené na výuku a odbornou přípravu žáků se SVP)

Organizace výuky, metody a formy práce se žáky

- pozorování žáka ve vyučovací hodině (pracovní jednotce)
- rozhovory se žákem a zákonným zástupcem žáka
- prověřování znalostí a dovedností žáka (ústní a písemné zkoušky, analýza výkonů a výsledků činností), sledování osvojených návyků (pracovních, sociálních)
- analýza domácí přípravy žáka
- rozbor dosavadního pedagogického působení školy
- respektování zdravotního stavu žáka (onemocnění, zdravotní postižení)
- přihlídnutí k sociálnímu znevýhodnění, odlišnému sociokulturnímu původu žáka
- podpora nefunkčních a oslabených kompetencí žáka
- důraz na rozvoj praktických činností
- posílení vzdělávání v oblastech, kde žák nedosahuje uspokojivých výsledků
- spolupráce s rodiči / zákonnými zástupci žáka (dohled nad přípravou do školy)
- úprava obsahu vzdělávání (důraz na zvládnutí základního učiva)
- použití speciálních učebních a kompenzačních pomůcek
- individuální přístup – přiměřenost, názornost, motivace, pomalejší pracovní tempo, kontrola - zpětná vazba, pochvala
- nastavení kritérií hodnocení žáka → umožnit dosahování osobního rozvoje
- zpracování plánu pedagogické podpory žáka nebo individuálního vzdělávacího plánu (dle potřeby nebo na základě doporučení ŠPZ)

- podpora sociokulturní adaptace (začlenění do třídního kolektivu, přijetí žáka kolektivem)
- počty žáků ve třídě / pracovní skupině
- prostorové uspořádání třídy, pracoviště
- úprava časového rozvrhu (délka vyuč. hodiny / jednotky, počet a délka přestávek)
- zajištění předmětu speciálně pedagogické péče
- rozložení studia (1 ročník na období 2 let, prodloužení délky středního studia o 1 rok)
- přihlídnutí k přiznaným a uplatňovaným podpurným opatřením též v průběhu konání závěrečných zkoušek

Poznámka: obecné pokyny přizpůsobit charakteru jednotlivých učebních oborů a konkretizovat dle aktuální situace žáka se speciálními vzdělávacími potřebami

Pravidla hodnocení žáka se speciálními vzdělávacími potřebami

Hodnocení žáků upravuje vyhl. č. 48/2005 Sb. a vyhl. č. 73/2005 Sb., v pl.znění, – Hodnocení žáků se speciálními vzdělávacími potřebami.

- Cílem a základem každého hodnocení je poskytnout žákovi zpětnou vazbu (vyhodnotit a shrnout výsledek práce žáků).
- Pro celkové hodnocení používáme klasifikaci, pouze na žádost rodičů a doporučení pedagogicko-psychologické poradny lze u žáka použít slovní hodnocení.
- Soustředíme se na individuální pokrok každého žáka.

Kritéria pro hodnocení

- zvládnutí výstupů jednotlivých vyučovacích předmětů
- vynaložení úsilí, snaha
- schopnost řešit problémové situace
- úroveň komunikačních dovedností
- schopnost vykonávat činnosti smysluplně
- míra zodpovědnosti a tolerance
- změny v chování, postojích a dovednostech v souladu s výukovými výstupy (kompetencemi)

Základní pravidla hodnocení žáků

Prospěch žáka je klasifikován stupni 1 – 5 (viz. čl. 6, odst. 1. - Školního řádu SŠŘ a ZŠ Soběslav).

4.7. Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence

Problematika bezpečnosti práce, hygieny a požární ochrany je nedílnou součástí celého vyučovacího procesu. Proliná se všemi předměty, zejména praktickými včetně odborného výcviku, dále pak tělesnou výchovou, občanskou výchovou, IKT a všemi odbornými předměty.

Opatření k zajištění bezpečné práce vycházejí z platné legislativy.

Škola má zpracovanou kompletní dokumentaci k vyhledávání a eliminaci rizik spojených zejména s praktickými činnostmi v teoretickém vyučování a s odborným výcvikem. Se všemi riziky jsou žáci podrobně seznamováni. Rizika, která nejdou eliminovat, jsou částečně řešena osobními ochrannými prostředky. Žáci dostávají ochranné prostředky bezplatně a jejich používání je důsledně kontrolováno. Dále má škola zpracovanou metodickou osnovu vstupního školení bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární ochrany, směrnici

pro zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci , požární řády a požární poplachové směrnice, provozní řád. Samostatné provozní řády jsou vypracovány pro tělocvičnu a posilovnu a dílenské řády pro všechny odborné učebny, pro cvičnou kuchyni a pro všechny prostory, ve kterých probíhá odborný výcvik.

První vyučovací den každého školního roku jsou žáci seznámeni se Školním řádem a směrnici:

- zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví žáků ve škole
- primární prevence sociálně patologických jevů
- prevence šikany
- požární poplachová směrnice
- bezpečnost a ochrana zdraví při práci
- traumatologický plán – zásady první pomoci
- prevence rizik
- dílenský řád
- třídění odpadu
- organizační záležitosti školního roku

Poučení stvrzují svým podpisem a učitel je zapíše do třídní knihy.

4.8. Způsob ukončení vzdělávání

Vzdělávání se ukončuje závěrečnou zkouškou, dle jednotného zadání závěrečných zkoušek vydaných MŠMT.

Závěrečná zkouška v oborech s výučním listem se skládá ze 3 samostatně klasifikovaných zkoušek:

- písemné zkoušky
- praktické zkoušky z odborného výcviku
- ústní zkoušky

Předměty nebo jiné ucelené části učiva, z nichž se koná závěrečná zkouška, jsou stanoveny v rámcovém a školním vzdělávacím programu.

Závěrečná zkouška se koná v červnu v termínech stanovených ředitelem školy. Termíny opravných zkoušek stanoví ředitel školy, resp. zkušební komise, a to v září, v prosinci a v červnu.

Žák vykoná závěrečnou zkoušku úspěšně, pokud úspěšně vykoná všechny zkoušky, které jsou její součástí.

5. Učební plán

Název a adresa školy:

Střední škola řemeslná a Základní škola Soběslav, Wilsonova 405, Soběslav

Název školního vzdělávacího programu: Kuchařské práce

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

Platnost školního vzdělávacího programu: od 1. září 2022

Název vyučovacího předmětu	Počet týdenních vyučovacích hodin			
	1. ročník	2. ročník	3. ročník	celkem
Povinné vyučovací předměty				
Český jazyk	1	1	-	2
Literatura	-	-	1	1
Občanská výchova	1	1	1	3
Matematika	1	1	1	3
Tělesná výchova	2	2	2	6
Informační a komunikační technologie	1	1	1	3
Hospodářské výpočty	-	1	1	2
Potraviny a výživa	3	1	2	6
Stolníčení	1	1	1	3
Technologie	3	3	2	8
Zařízení závodů	1	1	1	3
Odborný výcvik	18	21	21	60
Celkem	32	34	34	100

Poznámky:

1. Vyučování je organizováno tak, že se v týdnu střídají dva dny teoretického vyučování a tři dny odborného výcviku
2. V odborném výcviku jsou žáci rozděleni do skupin podle vládního nařízení, které vychází z požadavků na bezpečnost a ochranu zdraví při práci.
3. Odborný výcvik probíhá na smluvních pracovištích, ve cvičných kuchyních a školní kuchyni pod vedením učitelů odborného výcviku.

5.1. Přehled využití vyučovací doby nebo přehled využití týdnů ve školním roce

Činnost / počet týdnů v ročníku	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Vyučování podle rozpisu učiva	32	32	32
Odborná prezentace (soutěž Soběslavská růže, Gastrofest, Kreativ, vánoční výstava)	3	4	2
Závěrečné zkoušky	-	-	2
Časová rezerva (opakování učiva, exkurze, výchovně vzdělávací akce)	5	4	4
Celkem	40	40	40

5.2. Přehled rozpracování obsahu vzdělávání z RVP do ŠVP

Název a adresa školy:

Střední škola řemeslná a Základní škola Soběslav, Wilsonova 405, Soběslav

Název školního vzdělávacího programu: Kuchařské práce

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

Platnost školního vzdělávacího programu: od 1. září 2022

RVP			ŠVP		
Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	Minimální počet vyučovacích hodin za celou dobu vzdělávání		Vyučovací předmět	Počet vyučovacích hodin za celou dobu vzdělávání	
	týdenní	celkový		týdenní	celkový
Jazykové vzdělávání - český jazyk	2	64	Český jazyk	2	64
Občanský vzdělávací základ	3	96	Občanská výchova Hospodářské výpočty - 2. ročník	3 1	96 32
Matematické vzdělávání	3	96	Matematika Hospodářské výpočty - 1. ročník	3 1	96 32
Estetické vzdělávání	1	32	Literatura	1	32
Vzdělávání pro zdraví	3	96	Tělesná výchova	6	192
Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	3	96	Informační a komunikační technologie	3	96
Chování pracovníků ve službách	8	256	Odborný výcvik - 1. ročník - 2. ročník - 3. ročník	6 1 1	192 32 32
			Stolničení - 1. ročník	1	32
Stravovací služby	33	1056	Potraviny a výživa	6	192
			Zařízení závodů	3	96
			Technologie	8	256
			Stolničení	2	64
			Odborný výcvik - 1. ročník - 2. ročník - 3. ročník	12 20 20	384 640 640
Disponibilní hodiny	40	1280			
Celkem	96	3072		100	3200

Poznámka: Při tvorbě ŠVP byly využity všechny disponibilní hodiny a 4 hodiny z rozmezí minimálního (96) a maximálního (105) týdenního počtu vyučovacích hodin za celou dobu vzdělávání.

6. UČEBNÍ OSNOVY

Všeobecné vzdělávání

Vzdělávací oblasti:

Jazykové vzdělávání a komunikace

- Český jazyk

Občanský vzdělávací základ

- Občanská výchova

Matematické vzdělávání

- Matematika

Estetické vzdělávání

- Literatura

Vzdělávání pro zdraví

- Tělesná výchova

Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích

- Informační a komunikační technologie

Název předmětu	1. ročník	2. ročník	3. ročník	Celkem
Český jazyk	1	1	-	2
Literatura	-	-	1	1
Občanská výchova	1	1	1	3
Matematika	1	1	1	3
Tělesná výchova	2	2	2	6
Informační a komunikační technologie	1	1	1	3

Název a adresa školy:**Střední škola řemeslná a Základní škola Soběslav, Wilsonova 405, Soběslav****Název školního vzdělávacího programu:** Kuchařské práce**Kód a název oboru vzdělání:** 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby**Platnost školního vzdělávacího programu:** od 1. září 2022

Název vyučovacího předmětu:

Český jazyk

Počet hodin celkem: 64

Obecné cíle

Jazykové vzdělávání v českém jazyce vychovává žáky ke kultivovanému projevu a podílí se na rozvoji jejich duševního života. Obecným cílem předmětu je rozvíjet komunikační dovednosti žáků v mluvené i psané podobě, začlenit jazykové návyky do mimoškolních souvislostí a rozšiřovat čtenářskou gramotnost. Žáci by měli užívat jazyka jako prostředku k dorozumívání a myšlení, k přijímání, sdělování a výměně informací. Výuka by měla doplňovat dosavadní jazykové a slohové znalosti ze základní školy a dále směřovat k využívání získaných vědomostí a dovedností v praktickém životě.

Charakteristika učiva

Učivo je rozděleno na část jazykovou a slohovou. Žáci by měli být schopni formulovat srozumitelně a souvisle své myšlenky, ovládat základní gramatická pravidla a vhodně je aplikovat v písemných projevech, aktivně se zapojovat do diskusí, formulovat a obhajovat své názory a rovněž respektovat názory druhých, vyjadřovat se v souladu se zásadami kulturního chování. Učivo je doplněno estetickým vzděláváním.

Cíle vzdělávání**Žáci jsou vedeni k:**

- slušnému vyjadřování a vystupování
- pochopení, že dorozumívání se s lidmi je základní potřebou člověka
- rozvíjení slovní zásoby, k výstižné, souvislé a jazykově správné komunikaci s lidmi
- osvojení si a upevnění základních gramatických pravidel
- vytváření vlastního úsudku a k jeho obhajobě
- tomu, aby získané vědomosti a dovednosti dokázali uplatnit v praktickém životě

Pojetí výuky

Předmět se vyučuje v 1. a 2. ročníku. Výuka je vedena metodou výkladu, řízeného rozhovoru, diskuse a samostatné práce žáků (pozornost je zaměřena především na vytváření písemností používaných v běžném životě). Je využíváno učebnic pro daný typ školy, názorných pomůcek (mluvnické přehledy, tabulky, obrázky). Z vyučovacích hodin si žáci pořizují zápis do sešitů. Je věnován prostor pro upevňování a opakování učiva. Obtížnější jevy jsou procvičovány formou domácích úkolů. Žáci pracují také se slovníky a odbornými jazykovými příručkami (Pravidla českého pravopisu, Slovník spisovné češtiny, Slovník cizích slov).

Pomůcky

Český jazyk pro OU, Čeština pro učně – základní studijní materiál sešity, soubory cvičení (doplňovačky), Souboj s pravopisem, Procvičujeme pravopis, mluvnické přehledy, odborné texty (dle tématu a učebního oboru), slovníky, jazykové příručky, formuláře (poštovní tiskopisy, objednávky, žádosti, osobní dotazník...), obrazový materiál, interaktivní tabule, internet, Classroom

Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení žáků je kladen důraz na správné ústní vyjadřování a formulování myšlenek. V písemném projevu se hodnotí pravopisná správnost. Přihlíží se k individuálním schopnostem žáka, je brán ohled na specifické poruchy učení (dyslexie, dysgrafie, dysortografie). Zvláštní pozornost je věnována prospěchově slabším žákům.

Způsoby hodnocení: frontální opakování, diktáty, doplňovací pravopisná cvičení, mluvnické testy, slohová cvičení, mluvený projev – ústní zkoušení, domácí úkoly.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení – motivovat žáky pro celoživotní vzdělávání, vést je k tomu, aby byli schopni přijímat v rodném (českém) jazyce nové informace:

- pracovat s texty (vyhledávat a třídit informace, samostatně reprodukovat obsah, poznat podstatné sdělení v textu)
- hledat souvislosti (při vyvozování nového učiva využívat dosavadní poznatky žáků)
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (výklad učitele, sdělení spolužáků, referáty apod.)
- učit se sebehodnocení (poznávat vlastní pokroky ve vzdělávání, umět najít chyby, kterých se dopustili, poučit se z nich)
- vytvořit si vhodný studijní režim (ustálené postupy při osvojování učiva), častým opakováním upevňovat získané vědomosti a dovednosti

Komunikativní kompetence – vést žáky k aktivnímu využívání rodného (českého) jazyka v životě, rozvíjet slovní zásobu:

- vyjadřovat se přiměřeně k dané komunikační situaci (se spolužáky, s učiteli a ostatními dospělými)
- formulovat srozumitelně své myšlenky a názory, obhájit si svá stanoviska
- v písemném projevu dbát na přehlednost a pravopisnou správnost
- snažit se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii (návaznost na konkrétní učební obor)
- zvládnout písemný projev se zaměřením na praktické záležitosti (vyplňování dotazníků, formulářů, žádostí, objednávek, sestavení životopisu, inzerátu apod.)
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro občanský život
- pracovat s různými zdroji informací (tištěnými i elektronickými) - možnost využití školní knihovny a internetu

Sociální a personální kompetence – vést žáky k práci ve skupině:

- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a předcházet konfliktům
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování, umět přijímat radu i kritiku
- ověřovat si získané poznatky
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky

Kompetence k řešení problémů – podněcovat žáky k tvořivému myšlení a logickému úsudku:

- volit prostředky a způsoby vhodné ke splnění aktivit
- využívat při práci vědomostí získaných dříve
- umět si najít vhodné informace, orientovat se v nich a vyhodnocovat je
- uplatňovat při řešení problémů různé postupy (dokázat vybrat neoptimálnější)
- pracovat samostatně i v týmu, podílet se na realizaci společných činností

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií – efektivně pracovat s informacemi:

- pracovat s počítačem – získávat informace z internetu
- komunikovat elektronickou poštou
- správně telefonovat
- vybírat informace z různých zdrojů (tištěných, elektronických a audiovizuálních), posuzovat rozdílnou věrohodnost zdrojů

Uplatnění průřezových témat

Občan v demokratické společnosti

- rozvíjena schopnost jednání s lidmi
- vhodná míra sebevědomí a odpovědnosti za sebe i za ostatní
- diskuse na různá témata (mluvní cvičení)
- učit se obhájit svůj názor, hledat kompromisní řešení
- odolávat myšlenkové manipulaci, vážit si hodnot

Člověk a životní prostředí

- základní orientace v globálních problémech lidstva
- jednání v duchu udržitelného rozvoje
- porozumění běžným přejatým slovům

Člověk a svět práce

- motivace k aktivnímu pracovnímu životu
- odpovědnost za vlastní život i život budoucí generace (dětí)
- důležitost vzdělání pro život, schopnost průběžně se vzdělávat
- srozumitelně zformulovat své požadavky
- ústně i písemně se prezentovat při jednání s potenciálními zaměstnavateli (napsat žádost, motivační dopis, inzerát a odpovědět na něj, sestavit strukturovaný profesní životopis, vyplnit osobní dotazník, zformulovat otázky pro pracovní pohovor)

Informační a komunikační technologie

- efektivní využití internetu (v průběhu vzdělávání i při činnostech, které jsou běžnou součástí života)
- kritický přístup k získaným informacím – mediální gramotnost

Český jazyk – 1. ročník

Počet hodin: 32

<i>Výsledky vzdělávání</i>	<i>Učivo</i>	<i>Počet hodin</i>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozliší slovní zásobu na slova spisovná a nespisovná, dokáže nahradit nespisovné tvary spisovnými - určí v textu slova z nářečí, slangu a argotu - vyjmenuje slova, která patří do žakovského a profesního slangu - vyhledá neznámé termíny, slova ve slovnících, jazykových příručkách a orientuje se v nich 	<p>1. Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností</p> <p>Obecný výklad o jazyce</p> <p>Jazyková kultura</p> <p>Národní jazyk a jeho útvary</p> <ul style="list-style-type: none"> - spisovný jazyk, obecná čeština, nářečí, slang, argot <p>Jazykové příručky a jejich používání</p>	4
<ul style="list-style-type: none"> - rozvíjí a obohacuje svou slovní zásobu - vytvoří nová slova odvozováním a skládáním - chápe význam zkratk, zkratkových slov a cizích slov - rozlišuje synonyma, homonyma a antonyma - vysvětlí svými slovy přísloví, rčení a přirovnání - ovládá odborné výrazy ze svého učebního oboru 	<p>Slovní zásoba a její rozvrstvení</p> <p>Tvoření slov – odvozování, skládání, zkracování</p> <p>Synonyma, homonyma a antonyma</p> <p>Přísloví, přirovnání, rčení</p> <p>Terminologie k příslušnému oboru vzdělávání</p>	6
<ul style="list-style-type: none"> - vyhledává, rozděluje a správně určuje slovní druhy, rozlišuje slova ohebná a neohebná - orientuje se ve vzorech podstatných a přídavných jmen, správně zařazuje slova ke vzorům 	<p>Tvarosloví - slovní druhy</p> <p>Slova ohebná a neohebná</p> <p>Podstatná jména,</p> <p>Přídavná jména</p> <p>Zájmena</p>	5
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje, píše a čte di,ti,ni/ dy,ty,ny - aplikuje vyjmenovaná slova a jim příbuzná slova při psaní - objasní psaní i/y v koncovkách podstatných a přídavných jmen - zvládá pravopis koncovek -ými, -ími - rozlišuje tvrdá, měkká a přivlastňovací přídavná jména - vysvětlí správné psaní u – ú – ů ve slovech - píše správně velká písmena - v písemném projevu uplatňuje znalosti z pravidel českého pravopisu 	<p>Pravopis</p> <p>Tvrdé a měkké souhlásky</p> <p>Obojetné souhlásky – vyjmenovaná a příbuzná slova</p> <p>Psaní i/y v základu slov a v koncovkách</p> <p>Psaní u – ú – ů</p> <p>Velká písmena ve jménech a názvech</p>	6

<ul style="list-style-type: none"> - vhodně se prezentuje před spolužáky - vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochvala) i negativní (kritika, polemika) - zformuluje dotaz i odpověď na něj, dokáže se omluvit - napíše blahopřání k Vánocům nebo k jiné příležitosti - vyjádří ústně a písemně soustrast - zvládá telefonický rozhovor, přijme, napíše a odešle SMS, e-mail - napíše osobní (soukromý) dopis - vlastními slovy vypravuje přečtený text, co nejpřesněji reprodukuje poslechovou ukázkou 	<p>2. Komunikační a slohová výchova</p> <p>Komunikační situace a strategie Kultivované vystupování – pozdrav, uvítání, oslovení, rozloučení; vyjádření souhlasu a nesouhlasu; dotaz, omluva</p> <p>Projevy prostě sdělovací Blahopřání, kondolence Telefonický rozhovor, SMS, e-mail Krátké informační útvary Vyhledávání informací (orientace v jízdnicích řádech, telefonních seznamech, návodech, příručkách a na internetu), schopnost formulovat dotaz Osobní dopis Vyprávění, reprodukce textu</p>	7
<ul style="list-style-type: none"> - zjišťuje informace z dostupných informačních zdrojů - rozumí obsahu textu, najde klíčové informace, získané informace zapíše a předá ostatním - ví, kde najde místní knihovnu, vyjmenuje služby poskytované knihovnami 	<p>3. Práce s textem a získávání informací</p> <p>Informatická výchova</p> <ul style="list-style-type: none"> - vyhledávání a práce s informacemi (jízdnicí řády, návody, příručky apod.) <p>Internet Knihovny a jejich služby Noviny, časopisy a jiná periodika</p>	4

Český jazyk – 2. ročník

Počet hodin: 32

<i>Výsledky vzdělávání</i>	<i>Učivo</i>	<i>Počet hodin</i>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v evropských jazykových skupinách - vyjmenuje slovanské jazyky, určí typické znaky těchto jazyků - porozumí projevu ve slovenštině 	<p>1. Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností</p> <p>Evropské a světové jazyky Indoevropská jazyková skupina – jazyky slovanské, románské, germánské Ukázky slovanských jazyků, slovenština</p>	2
<ul style="list-style-type: none"> - pozná, správně píše a čte číslovky základní a řadové, data a letopočty - aplikuje poznatky o slovesech v ústním a písemném projevu - zvládá časování, rozlišuje osoby, 	<p>Tvarosloví – slovní druhy Číslovky - čtení a psaní číslovek Slovesa - správné tvary Příslovce – druhy, stupňování Předložky – rozdělení, předložkové vazby</p>	5

<p>čas a způsob - tvoří příslovce, popíše jejich druhy a stupňuje je - rozlišuje předložky a předpony, pozná v textu neohebné slovní druhy</p>	Ostatní neohebné slovní druhy	
<p>- pozná větu jednoduchou a souvětí, větu dvojčlennou a jednočlennou - vyjmenuje typy podmětů a přísudků - vyhledá ve větě podmět a přísudek, určí základní skladební dvojici - vysvětlí význam interpunkčních znamének, správně umístí čárku ve větě</p>	<p>Větná skladba Věta jednoduchá a souvětí Podmět a přísudek – základní skladební dvojice Vyhledávání podmětu a přísudku ve větách</p>	3
<p>- ovládá psaní a výslovnost skupin bě- a bje-, vě- a vje-, pě, mě- a mně- - při psaní používá správně s, z, s-, z- - rozlišuje podmět a přísudek - objasní princip shody mezi přísudkem a podmětem, správně píše slovesné koncovky minulého času - vysvětlí význam interpunkčních znamének ve větách - popíše případy psaní čárky ve větě jednoduché, vysvětlí, kdy napsat čárku v souvětí - v písemném projevu uplatňuje pravidla českého pravopisu</p>	<p>Pravopis Psaní a výslovnost slabik s písmenem -ě- (bě/bje, vě/vje, pě, mě/mně) Předložky s / z Předpony s- / z- Shoda přísudku s podmětem Interpunkce ve větách</p>	6
<p>- definuje tiskopis, věcně správně vyplní poštovní tiskopisy, osobní dotazník, žádost o vydání občanského průkazu nebo cestovního pasu, plnou moc - popíše náležitosti úředního dopisu - sestaví objednávku zboží a žádost o přijetí do zaměstnání - aplikuje znalosti o úřední korespondenci - napíše inzerát do novin, odpoví na předložený inzerát - vyhotoví strukturovaný profesní životopis a motivační dopis - připraví si otázky k pracovnímu pohovoru, ví, na co se mohou ptát personalisté</p>	<p>2. Komunikační a slohová výchova Projevy administrativní a prakticky odborné Vyplňování formulářů (poštovní tiskopisy, dotazníky, plná moc apod.) Úřední dopis Žádost, objednávka Inzerát Životopis Motivační dopis a pracovní pohovor</p>	8

<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje základní znaky vnější a vnitřní charakteristiky, charakterizuje sebe a spolužáka - popíše jednoduchý předmět, sestaví popis pracovního postupu (dle činnosti při odborném výcviku), užívá odborných termínů ze své profese - dokáže zformulovat svůj názor - vyslechne názory druhých a vhodně na ně reaguje 	<p>Slohové postupy a prostředky Popis osoby – charakteristika Popis předmětů a pracovního postupu Grafická a formální úprava písemných projevů Diskuse a kritika</p>	5
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá správnou techniku čtení, rozlišuje tiché a hlasité čtení, čtení s porozuměním - najde v textu požadované informace, rozliší podstatné od méně důležitého - pořídí výpisky a výtah z textu - sestaví osnovu pro referát, prezentaci 	<p>3. Práce s textem a získávání informací</p> <p>Techniky čtení Orientace v textu – jeho rozbor Získávání informací z textu (výpisky, výtah, osnova)</p>	3

Název a adresa školy:**Střední škola řemeslná a Základní škola Soběslav, Wilsonova 405, Soběslav****Název školního vzdělávacího programu:** Kuchařské práce**Kód a název oboru vzdělání:** 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby**Platnost školního vzdělávacího programu:** od 1. září 2022

Název vyučovacího předmětu:

Literatura

Počet hodin celkem: 32

Obecné cíle

Předmět vychází z estetického vzdělávání, vychovává žáky ke kultivovanému projevu a významnou měrou se podílí na rozvoji a obohacování jejich duševního života. Cílem estetického vzdělávání je působit na city a vůli žáků, utvářet kladný vztah k materiálním a duchovním hodnotám, snažit se přispívat k jejich ochraně. Estetická výchova pomáhá formovat postoje žáků, spoluutvářet jejich hodnotovou orientaci a je určitou obranou proti snadné manipulaci a intoleranci. K dosažení stanovených cílů přispívá také jazykové vzdělání v českém jazyce a naopak estetické vzdělávání prohlubuje znalosti jazykové a kultivuje jazykový projev žáků. Práce s uměleckými texty (ukázkami) je zaměřena na pochopení přečteného a na reprodukci obsahu vlastními slovy, tj. na rozvoj čtenářské gramotnosti. Pomáhá rovněž rozšiřovat a obohacovat slovní zásobu. Texty slouží k vytváření různých komunikačních situací, v nichž probíhá dialog žáků s učitelem i mezi žáky navzájem.

Charakteristika učiva

Učivo je rozděleno do tematických okruhů, které připomínají významné autory české literatury 19. a 20. století. Pozornost je věnována také dramatické tvorbě (Národní divadlo, divadla malých forem) a přehledu československého a českého filmu. Usilujeme o to, aby žáci chápali umění jako specifickou výpověď o skutečnosti, byli tolerantní k estetickému cítění, vkusu a zájmům druhých lidí, ctili a chránili kulturní dědictví národa. Žáci jsou vedeni k tomu, aby získali přehled o kulturním dění ve své zemi i v regionu a uvědomili si také vliv prostředků masové komunikace na utváření kultury.

Cíle vzdělávání**Žáci jsou vedeni k:**

- slušnému vystupování
- pochopení přečteného textu (rozvíjení čtenářské gramotnosti)
- uvědomování si kulturních tradic národa (úcta a ochrana materiálních i kulturních hodnot)
- toleranci k estetickému cítění, vkusu a zájmu druhých lidí
- tomu, aby měli přehled o kulturním dění v regionu

Pojetí výuky

Výuka je realizována formou řízeného rozhovoru, objasňování pojmů a situací. Důraz je kladen na práci s textem – vlastní četba, tiché a hlasité čtení, poslech čtených ukázek, rozbor textu pomocí otázek, reprodukce obsahu. Žáci jsou vedeni ke kultuře osobního projevu a k estetickému cítění. Využívá se audiovizuálních pomůcek – DVD, interaktivní tabule, internet

Pomůcky

Literární výchova pro OU, Čítanka pro učně, Čítanka pro život
knihy probíraných autorů, obrazový materiál, interaktivní tabule, internet, další aktuální materiály, Classroom

Hodnocení výsledků žáků

Hodnotí se aktivita a samostatnost žáků, upevňují se čtenářské dovednosti a návyky. Individuálně přistupujeme k žákům se specifickými poruchami učení – zejména s dyslexií a dysgrafií.

Způsoby hodnocení: frontální opakování – žáci jsou hodnoceni průběžně v hodinách, literární testy, rozbor textu. Je uplatňován individuální přístup k slabším žákům.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Komunikativní kompetence – žáci by měli být schopni:

- vyjadřovat se v českém jazyce přiměřeně komunikační situaci
- vystupovat a vyjadřovat se v souladu se zásadami společenského chování a kultury osobního projevu
- aktivně se účastnit diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje
- číst s porozuměním, naslouchat mluvenému projevu a interpretovat jeho obsah

Sociální a personální kompetence – žáci by měli být schopni:

- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných úkolů
- nepodléhat předsudkům v přístupu k jiným lidem, předcházet konfliktům
- využívat zkušeností jiných lidí, učit se i na základě zprostředkovaných informací
- přijímat hodnocení svých výsledků a adekvátně na ně reagovat
- dále se vzdělávat, rozšiřovat si svůj obzor
- získat pozitivní vztah k beletrii a umění vůbec

Kompetence k řešení problémů – žáci by měli být schopni:

- volit prostředky a způsoby vhodné ke splnění různých aktivit
- využívat vědomostí a zkušeností dříve nabytých
- získávat čtením nové informace potřebné k řešení problému

Občanské kompetence – žáci by měli být schopni:

- jednat samostatně a odpovědně ve vlastním i ve veřejném zájmu
- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování
- uvědomovat si vlastní kulturní a národní identitu, přistupovat s tolerancí k identitě druhých
- zajímat se o společenské dění u nás a ve světě (v Evropě)
- uznávat tradice a hodnoty českého národa, chápat jeho minulost i současnost

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií – žáci by měli být schopni:

- pracovat s informacemi
- pracovat s textem

Kompetence k pracovnímu uplatnění – žáci by měli:

- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli
- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků
- uvědomovat si důležitost celoživotního vzdělávání a pružně se přizpůsobovat měnícím se pracovním podmínkám

Uplatnění průřezových témat

Občan v demokratické společnosti

- umět jednat s lidmi
- diskutovat o různých problémech a hledat kompromisní řešení
- odolávat myšlenkové manipulaci (stát si za svým názorem a umět ho obhájit)
- vážit si materiálních a duchovních hodnot

Člověk a životní prostředí

- poznávat svět a lépe mu porozumět, orientovat se v globálních problémech lidstva
- přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování (v osobním životě, v pracovním procesu)
- ochraňovat životní prostředí, mít zájem ho zlepšovat
- směřovat k udržitelnému rozvoji

Člověk a svět práce

- uvědomovat si význam vzdělání pro život, schopnost průběžně se vzdělávat
- motivace k aktivnímu pracovnímu životu
- umět formulovat své priority

Informační a komunikační technologie

- vyhledávat a posuzovat informace
- pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií

Multikulturní výchova

- poznávat tradice a hodnoty jiných kultur
- uvědomovat si svoji vlastní kulturní identitu
- komunikovat a žít ve skupině s příslušníky odlišných sociálních a kulturních skupin
- uplatňovat svá práva a respektovat práva druhých
- chápat a tolerovat odlišné zájmy, názory a schopnosti druhých

Literatura – 3. ročník**Počet hodin: 32**

<i>Výsledky vzdělávání</i>	<i>Učivo</i>	<i>Počet hodin</i>
Žák: - vysvětlí pojem lidová slovesnost - charakterizuje baladu, pohádku, povídku - srovná společenské postavení žen v 19. století a dnes	1. Práce s literárním textem Česká literatura 19. století - Karel Jaromír Erben - Božena Němcová	2
- pracuje s textem, na základě přečtených ukázek porovná různé pohledy na válku - charakterizuje Švejka, najde shodné prvky mezi literární postavou a českou národní povahou - vysvětlí pojem Nobelova cena - řeší otázku života a smrti	Obraz války v literatuře - Jaroslav Hašek – Osudy dobrého vojáka Švejka - Erich Maria Remarque – Na západní frontě klid, Romain Rolland – Petr a Lucie - Ernest Hemingway – román Sbohem armádo, novela Stařec a moře	3
- rozezná báseň od prózy, popíše, čím se liší, osvojí si základní poznatky o poezii - pochopí smysl přečtené básně (základní myšlenku)	Poezie - Jaroslav Seifert - další básníci (dle výběru)	2
- interpretuje přečtenou ukázkou, najde odpovědi na otázky v textu - diskutuje, vytváří si vlastní názor - chápe význam a nadčasovost díla Karla Čapka, vyjmenuje hlavní díla a rozdělí je podle druhů a žánrů	Česká literatura 1. poloviny 20. stol. - Ivan Olbracht – Nikola Šuhaj loupežník - Eduard Bass – Cirkus Humberto - Karel Čapek – novinář, spisovatel, humanista	4
- pracuje s textem, čte s porozuměním, poslouchá čtenou ukázkou - hledá v textu hlavní myšlenku - orientuje se v postavení Židů ve 20. století a zejména za 2. světové války - vysvětlí na příkladech, jak se nacisté chovali k Židům	Spisovatelé židovského původu - Karel Poláček – Bylo nás pět - Ota Pavel – sportovní reportáže, povídky - Arnošt Lustig – Modlitba pro Kateřinu Horovitzovou	3
- vyjádří vlastní prožitky z vybraných literárních děl (na základě přečtených ukázek) - diskutuje o vztahu člověka k přírodě, o smyslu přátelství - charakterizuje literární postavy (pábitelé)	Česká literatura 2. poloviny 20. stol. - Jaroslav Foglar – Rychlé šípy - Bohumil Hrabal – rozbor některého známého díla - Michal Viewegh – současná próza - Josef Škvorecký – exilová literatura	4

<ul style="list-style-type: none"> - zajímá se o současnou českou beletrii, jmenuje oblíbené autory, navštíví školní knihovnu - vysvětlí termín exilová literatura, objasní přínos nakladatelství v Torontu pro šíření české kultury 		
<ul style="list-style-type: none"> - zdůvodní význam českého národního obrození, uvede příklady z činnosti buditelů - popíše okolnosti výstavby Národního divadla - vyhledá informace o divadelní a filmové tvorbě Jiřího Voskovce a Jana Wericha - pochopí význam politické satiry v životě národa - zhlédne ukázky z tvorby divadel malých forem, debatuje o nich a srovnává různá pojetí tvorby 	<p>České divadlo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Josef Kajetán Tyl - Národní divadlo - Osvobozené divadlo, Jan Werich - Semafor - Divadlo Jára Cimrmana 	7
<ul style="list-style-type: none"> - zná hlavní události z historie naší kinematografie - interpretuje zhlédnutý film 	<p>Přehled čs. a č. filmu</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozbor vybraného filmového díla 	2
<ul style="list-style-type: none"> - popíše vhodné společenské chování pro danou situaci - vytvoří si vlastní představy o bydlení a vhodném oblékání, na příkladech vysvětlí módní trendy - charakterizuje kulturní dědictví čes. národa, jmenuje příklady různých kulturních památek - orientuje se v nabídce kulturních institucí v místě školy i svého bydliště - objasní pojmy užité umění, design 	<p>2. Kultura</p> <p>Principy a normy kulturního chování Kultura bydlení a odívání Ochrana a využívání kulturních hodnot (vztah ke kulturnímu dědictví) Kulturní instituce v ČR a v regionu (Jihočeský kraj) Estetické a funkční normy při tvorbě předmětů běžného života (užité umění)</p>	5

Název a adresa školy:**Střední škola řemeslná a Základní škola Soběslav, Wilsonova 405, Soběslav****Název školního vzdělávacího programu:** Kuchařské práce**Kód a název oboru vzdělání:** 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby**Platnost školního vzdělávacího programu:** od 1. září 2022

Název vyučovacího předmětu:

Občanská výchova

Počet hodin celkem: 96

Obecné cíle

Obecným cílem společenskovedního vzdělávání je připravit žáky na aktivní soukromý i občanský život v demokratické společnosti. Výchova k demokratickému občanství směřuje k pozitivnímu ovlivňování hodnotové orientace žáků, vede je k aktivitě, ke slušnosti, odpovědnosti a toleranci. Rozvíjí odpovědné postoje žáků v rodinném soužití, ve škole i na pracovišti. Žáci se učí porozumět společnosti a světu, v němž žijí, hledat a uvědomovat si vlastní identitu a svoji roli v občanské společnosti (= kdo jsou z hlediska národa, území, náboženství, s kým se ztotožňují, jaký chtějí mít životní styl). Žáci jsou vedeni k tomu, aby jednali rozumně, uvážlivě a odpovědně nejen k vlastnímu prospěchu, ale také pro veřejný zájem. Přirozenou cestou je posilován respekt k základním principům demokracie a k lidským právům.

Učivo je zaměřeno na uplatnění v praktickém životě, aby žáci byli schopni využívat získané vědomosti a dovednosti ve styku s jinými lidmi, institucemi a také při řešení svých problémů osobního, pracovního a sociálního charakteru. Poskytuje žákům základy právního vědomí.

Cílem je vychovat aktivního, informovaného a samostatného občana, který nemyslí jen na sebe, nenechá se manipulovat, ale je plnohodnotnou součástí lidského společenství.

Charakteristika učiva

Učivo je rozděleno do tematických celků, které se vztahují ke společenskovedním disciplínám (mezilidské vztahy, občanská společnost, právo, politika, ekonomika, zdraví, historie...). Výuka je upravována podle konkrétní situace ve třídách. Klademe důraz na vytváření dobrých mezilidských vztahů, dbáme na vzájemnou úctu mezi lidmi, na vstřícný postoj k minoritním skupinám. Žáci jsou vybaveni základními poznatky o podstatě a fungování demokracie, o lidských právech, o povinnostech občana. Jsou rovněž připraveni na to, aby obstáli na pracovním trhu. Učivo vychází z rámcových vzdělávacích plánů a zahrnuje též některá témata z okruhů Vzdělávání pro zdraví a Estetické vzdělávání.

Cíle vzdělávání**Žáci jsou vedeni k:**

- čestnému, odpovědnému a solidárnímu jednání, zdravému sebevědomí a objektivnímu hodnocení svých schopností
- občanské aktivitě a uznávání demokratických principů a lidských práv

- angažovanosti nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejný zájem, k vystupování proti korupci a kriminalitě, odmítání projevů rasismu, xenofobie a intolerance
- jednání a chování v souladu s humanitou, vlastenectvím, tolerancí, solidaritou
- utváření vlastních názorů a k jejich obhajobě
- tomu, aby se oprostili od předsudků ve vztahu k lidem jiné víry, národnosti, politické příslušnosti nebo sociálního zařazení a nenechali se sebou manipulovat
- pěstování dobrých rodinných a přátelských vztahů, k uchování rodinných tradic
- zlepšování a ochraně životního prostředí, k ekologickému jednání a uvědomění si významu ekologie pro zachování života na naší planetě
- hospodárnému uvažování, úctě k majetku a hodnotám lidské práce
- promyšlenému řešení svých finančních záležitostí, k rozvoji finanční gramotnosti
- získávání informací z různých zdrojů, kritickému hodnocení a účelnému využívání
- tomu, aby si vážili života, zdraví, materiálních a duchovních hodnot

Pojetí výuky

Výuka má výrazně výchovný charakter. Vede k porozumění mnohotvárnosti dnešního světa a k tomu, aby v něm člověk dobře a čestně obstál. Je důležité uvědomovat si vzájemný vztah občan – společnost (nejen od společnosti brát, ale také společnosti dávat). Výchovně vzdělávací proces je organizován prakticky. Vedle forem řízeného rozhovoru, výkladu spojeného s objasňováním nových pojmů je kladen důraz na samostatné vyhledávání potřebných informací, jejich vyhodnocování a správnou interpretaci. Žáci by měli být schopni vytvářet si vlastní názor na danou problematiku, vhodným způsobem jej prezentovat a v diskusi na dané téma obhajovat. Při vyučovacích hodinách žáci pracují samostatně nebo ve skupinách.

Při výuce je využíváno názorných pomůcek, pracuje se s obrazovým materiálem a s dokumenty. Žáci jsou vedeni ke sledování aktuálních zpráv ve sdělovacích prostředcích (tisk, televize, internet). Je podporováno využívání moderních informačních technologií. Žáci se učí pracovat s texty, hodnotit je a využívat k řešení samostatných úkolů.

Pomůcky

Občanská nauka pro SOU (I, II, III) – základní studijní materiál
sešity, další učebnice, mapy, dokumenty, obrazový materiál, aktuální články z tisku, filmy, DVD, internet, informace z dalších médií, interaktivní tabule, Classroom

Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení žáků se zaměřujeme na hloubku osvojení učiva, na schopnost aplikovat získané poznatky v praktickém životě. U žáků dbáme na utváření vlastního názoru na probíraná témata (souhlasného i kritického) a na to, aby si svůj názor dokázali obhájit. Hodnotí se ústní projev i písemné vyjádření myšlenek, aktivní práce a spolupráce v hodinách, zapojení do diskusí, schopnost pracovat s informacemi a využít je při řešení konkrétních situací.

Způsoby hodnocení: frontální opakování, ústní zkoušení, písemné testy, samostatné výstupy – referáty, diskusní příspěvky, práce ve skupinách, domácí úkoly.

Hodnocení je prováděno v souladu s klasifikačním řádem, který je součástí školního řádu.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení – motivovat žáky pro celoživotní vzdělávání, tzn., aby pochopili nutnost získávání nových vědomostí a dovedností:

- pracují s učebními pomůckami, s texty
- efektivně se učí, volí vhodné techniky duševní práce, uplatňují zásady duševní hygieny

- jsou směřováni k samostatnému vyhledávání informací, k formulování vlastních názorů na danou problematiku (učí se názory obhajovat)
- využívají zkušeností svých i jiných lidí
- častým opakováním upevňují vědomosti
- přijímají hodnocení výsledků učení

Komunikativní kompetence – vést žáky k všestranné a účinné komunikaci, tzn., aby byli schopni:

- srozumitelně a souvisle se vyjadřovat (ústně i písemně), komunikovat se spolužáky, s učiteli i ostatními dospělými přiměřeně k účelu jednání
- aktivně se účastnit diskusí, argumentovat, formulovat a obhajovat své názory a postoje, zároveň respektovat i odlišné názory druhých
- pozorně naslouchat druhým, pochopit obsah sdělení a adekvátně na něj reagovat
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami slušného chování
- vhodně se prezentovat při oficiálních jednáních (na úřadech, se zaměstnavatelem apod.

Sociální a personální kompetence – rozvíjet u žáků schopnost spolupracovat s ostatními, uznávat práci vlastní i druhých, tzn., aby byli schopni:

- reálně posuzovat své fyzické a duševní možnosti a podle nich si stanovovat cíle (plánovat svůj život a kariéru podle svých schopností, vlastností a studijních výsledků)
- adaptovat se na změny pracovních a životních podmínek, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly
- pracovat samostatně i v týmu, uznávat autoritu nadřízených
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, předcházet osobním konfliktům a potírat diskriminaci
- dále se samostatně vzdělávat, využívat ke svému učení zkušeností jiných lidí
- přijímat hodnocení svých výsledků ze strany jiných lidí, adekvátně na ně reagovat, přijímat radu i kritiku

Kompetence k řešení problémů – podněcovat žáky k tvořivému myšlení a logickému uvažování, tzn., aby dokázali:

- porozumět zadání úkolu, navrhnout způsob řešení a odůvodnit jej
- volit prostředky a způsoby vhodné pro splnění práce
- využívat vědomostí, zkušeností a dovedností nabytých v jiných předmětech nebo samostatně (mezipředmětové vztahy)
- rozpoznat problémovou situaci v reálném životě (např. ohrožení života, zdraví, trestnou činnost apod.) a zodpovědně přistupovat k jejímu řešení (popsat problém, přivolat pomoc, svěřit se, požádat o radu a dobrou radou se i řídit)
- přijímat důsledky svých rozhodnutí, věřit ve své schopnosti a nevzdávat se při prvním neúspěchu

Občanské kompetence – vést žáky k tomu, aby se projevovali jako samostatné, svobodné a odpovědné bytosti, dokázali uplatnit svá práva a naplňovali své povinnosti, tzn., aby byli schopni:

- uznávat hodnoty a postoje podstatné pro život v demokratické společnosti
- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v souladu s udržitelným rozvojem
- dodržovat zákony, respektovat práva druhých, oprostít se od nesnášenlivosti a násilí
- chápat nebezpečí rasismu a xenofobie, respektovat národnostní a kulturní odlišnosti, tolerovat minoritní skupiny ve společnosti

- jednat v souladu se zásadami společenského chování
- nést odpovědnost za svoje chování, život a zdraví
- uznávat hodnoty a tradice svého národa, chápat jeho minulost i současnost v kontextu evropského vývoje
- s žáky jsou aktuálně rozebírány situace z denního života, s kterými se seznamují prostřednictvím médií

Matematické kompetence – žáci by měli:

- aplikovat matematické postupy při řešení běžných situací každodenního života
- umět číst různé formy grafického znázornění (tabulky, grafy, schémata...)
- provádět reálný odhad výsledku při projednávání problémů

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií – vést žáky k tomu, aby dokázali efektivně pracovat s informacemi:

- pracovat s osobním počítačem a využívat internet
- vyhledávat informace, posuzovat jejich věrohodnost
- využívat informace při řešení praktických situací ve svém životě

Uplatnění průřezových témat

Občan v demokratické společnosti

- úsilí o zachování a zdokonalování demokracie, preference demokratických hodnot
- jednání v duchu humanity, vlastenectví a tolerance, rozvoj funkční gramotnosti žáků
- hledání kompromisů mezi osobní svobodou a sociální odpovědností
- dovednost jednat s lidmi, diskutovat o citlivých otázkách
- realizováno diskusí, výměnou poznatků a zkušeností, prostorem pro prezentaci vlastních názorů, vytvořením demokratického klimatu školy (přátelské vztahy mezi žáky, korektní a vstřícné vztahy mezi učiteli a žáky)

Člověk a životní prostředí

- zaměřeno na tvorbu a ochranu životního prostředí, environmentální výchovu, udržitelný rozvoj
- postavení člověka v přírodě, vliv prostředí na jeho zdraví a život, zásady zdravého životního stylu
- přehled o způsobech ochrany přírody
- realizováno formou vytváření návyků (čistota školy, třídy, úspora energií a materiálů, třídění odpadů, mimoškolní aktivity)

Člověk a svět práce

- osvojení aktuálních poznatků z oblasti pracovně právních vztahů
- úspěšné uplatnění v životě i na trhu práce (znalost pracovních práv a povinností, profesní a vzdělávací orientace)
- získávání a vyhodnocování informací o pracovních příležitostech
- základní představa o právních, ekonomických, administrativních a etických aspektech soukromého podnikání
- rozvíjení finanční gramotnosti (úspěšné řešení svých finančních a sociálních záležitostí – spravování osobního a rodinného rozpočtu, využívání spořicíh, úvěrových a pojišťovacích produktů, promyšlené investování volných finančních prostředků)
- realizováno poskytováním aktuálních informací (spolupráce s úřadem práce), exkurzemi do provozů (dle učebního oboru)

Ochrana člověka za mimořádných událostí (vzdělávání pro zdraví)

- rychlost a pohotovost v rozhodování (rozpoznat hrozící nebezpečí a racionálně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí)
- úloha státu a místní samosprávy při ochraně života a zdraví obyvatelstva (varování, evakuace, ukrytí, pomoc)
- realizováno v hodinách občanské výchovy, tělesné výchovy a při praktickém cvičení k ověření znalostí a dovedností (1. a 2. ročníky)

Informační a komunikační technologie

- využívání internetu k vyhledávání informací
- kritický přístup k masovým médiím i k získaným informacím – mediální gramotnost
- optimální výběr užitečných a kvalitních produktů pro své potřeby (poučení i zábavu)
- vztah mediálního sdělení a reality
- lepší porozumění mnohotvárnosti dnešního světa a nárokům, které život v současné době na lidi klade
- realizováno při samostatné práci žáků a při diskusích na dané téma

Občanská výchova – 1. ročník**Počet hodin: 32**

<i>Výsledky vzdělávání</i>	<i>Učivo</i>	<i>Počet hodin</i>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - popíše na základě pozorování a informací z médií obecně lidskou společnost, uspořádání a rozvrstvení současné české společnosti, charakterizuje ji z pohledu etnického, sociálního a náboženského - popíše znaky rasy a národa - na aktuálních příkladech objasní konflikty mezi majoritou a menšinami, uvede důvody napětí a konfliktů - vyjmenuje příčiny a důsledky sociální nerovnosti mezi lidmi - dovede aplikovat zásady slušného chování, váží si druhých lidí i sebe, respektuje odlišné lidi, v jednání uplatňuje toleranci a vstřícnost - vysvětlí potřeby dětí a starých lidí - objasní pojem šikana, potlačuje nevráživost, agresivitu a lhostejnost, posiluje přátelské vztahy mezi spolužáky 	<p>1. Člověk v lidském společenství</p> <p>Lidská společnost a společenské skupiny</p> <p>Současná česká společnost a její vrstvy</p> <p>Rasy, národy a národnosti Většina a menšiny ve společnosti Multikulturní soužití – klady a problémy</p> <p>Sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti</p> <p>Zásady slušného chování:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Odpovědnost, slušnost, optimismus - Dobrý vztah k lidem v rodině - Dobrý vztah k lidem v širší komunitě - Formy násilí, šikana 	11
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí okolnosti vzniku ČSR i ČR - charakterizuje 1. republiku - rozlišuje území obou států (ČSR, ČR) - objasní význam odboje pro národ, uvede formy boje občanů za svobodu - vysvětlí, jak si nacisté počínali na okupovaných územích, popíše významné události spojené s útlakem a bezprávím - vyhledá informace o pronásledování občanů za komunistického režimu, dokáže srovnat období demokracie s obdobím totality, objasní postavení naší země v rozděleném světě a boj proti komunistickému režimu - analyzuje změny následující po pádu komunismu, popíše okolnosti, které 	<p>2. Česká republika, Evropa a svět</p> <p>Vznik ČSR a ČR</p> <p>Druhá světová válka</p> <ul style="list-style-type: none"> - genocida v době 2. světové války (Židé, Romové, Slované, političtí odpůrci) <p>Komunistická diktatura</p> <p>Pád komunismu, změny po roce 1989</p> <p>Územněsprávní členění ČR</p>	6

<p>vedly k rozdělení Československa - vysvětlí rozdělení ČR na kraje, orientuje se v členění země na menší správní celky</p>		
<p>- uvědomuje si odpovědnost za zdraví své i druhých - charakterizuje tělesné a duševní zdraví, zdůvodní význam zdravého životního stylu pro člověka - ovládá základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku - popíše faktory, které ovlivňují zdraví lidí, vysvětlí vliv fyzického a psych. zatížení na lidský organismus - uplatňuje modelové postupy k řešení konfliktních situací - odliší rizikové (patologické) chování od normy - dovede posoudit vliv pracovních podmínek na své zdraví v dlouhodobé perspektivě, zná kompenzace důsledků - vyjmenuje faktory poškozující zdraví - vysvětlí příčiny a důsledky závislosti - popíše, kde a jak hledat pomoc, jak aktivně chránit své zdraví - uvědomuje si význam aktivního odpočinku pro zdraví (provozuje sport, tvůrčí činnosti) - je veden k upevňování hygienických návyků a k posilování pozitivních vztahů k prostředí (pracoviště, domov) - popíše vztah člověka k přírodě, zná historii vzájemného ovlivňování - objasní působení životního prostředí na člověka a jeho zdraví - charakterizuje různé typy krajiny, vyjmenuje základní znečišťující látky v ovzduší, ve vodě a v půdě, vyhledá informace o aktuální situaci v ČR - zná chráněná územní v regionu - popíše způsoby nakládání s odpady, sám aktivně třídí odpad - vysvětlí pojem udržitelný rozvoj, zdůvodní odpovědnost států i každého jedince za ochranu životního prostředí - sleduje globální změny klimatu a proměnlivost počasí</p>	<p>3. Péče o zdraví Odpovědnost za zdraví (tělesné a duševní zdraví) Činitele ovlivňující zdraví (životní styl, prostředí, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování) Rozvoj osobnosti - sociální dovednosti - rizikové faktory poškozující zdraví - toxikomanie a jiné závislosti - volný čas Hygiena Vzájemné vztahy mezi člověkem a životním prostředím Ochrana přírody a krajiny (péče o životní prostředí) Odpady a odpadové hospodářství Zásady udržitelného rozvoje</p>	<p>11</p>

<p>- popíše mimořádnou událost, vysvětlí rozdíl mezi živelní pohromou a havárií</p> <p>- rozpozná hrozící nebezpečí, správně reaguje v situacích hromadného i osobního ohrožení</p> <p>- objasní úlohu státu i samosprávy při ochraně životů, zdraví a majetku obyvatel</p> <p>- zná varovný signál, vyjmenuje obsah evakuačního zavazadla, ovládá zásady chování obyvatel během evakuace a v úkrytech</p> <p>- prokáže dovednosti při používání improvizovaných prostředků osobní ochrany a při poskytování první pomoci</p>	<p>4. Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí</p> <p>Mimořádné události</p> <ul style="list-style-type: none"> - živelní pohromy - havárie - krizové situace <p>Základní úkoly ochrany obyvatelstva</p> <ul style="list-style-type: none"> - varování - evakuace 	4
---	---	---

Občanská výchova – 2. ročník

Počet hodin: 32

<i>Výsledky vzdělávání</i>	<i>Učivo</i>	<i>Počet hodin</i>
<p>Žák:</p> <p>- popíše role mužů a žen v současné rodině i v moderní společnosti</p> <p>- uvede ze své zkušenosti příklady porušování genderové rovnosti</p> <p>- diskutuje o potřebnosti duchovního života pro člověka, zdůvodní svůj postoj k náboženství</p> <p>- hodnotí chování a jednání z pohledu dobra a zla, uvědomuje si hranice lidské důstojnosti</p> <p>- vyjmenuje a stručně charakterizuje hlavní světová náboženství, popíše specifika křesťanství, judaismu, islámu</p> <p>- vysvětlí, čím mohou být nebezpečné náboženské sekty, zamyslí se nad důsledky náboženské nesnášenlivosti</p> <p>- vyhledá informace o náboženském fundamentalismu</p> <p>- uvede důvody migrace a konkrétní příklady ochrany menšin v demokrat. společnosti</p>	<p>1. Člověk v lidském společenství</p> <p>Postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti</p> <p>Náboženská víra a ateismus, morálka</p> <p>Náboženství a církve</p> <p>Náboženská hnutí a sekty</p> <p>Náboženský fundamentalismus</p> <p>Migrace v současném světě</p> <p>- migranti, azylanti</p>	6

<p>- je schopen rozeznat příklady ovlivňování veřejnosti (médiá, reklama)</p>		
<p>- charakterizuje, co tvoří občanskou společnost, uvede příklady pozitivní občanské angažovanosti</p> <p>- vyjmenuje práva a povinnosti občanů, popíše postavení občana ve státě</p> <p>- uvede základní zásady a principy, na nichž je založena demokracie</p> <p>- vysvětlí, co ohrožuje demokracii</p> <p>- objasní význam dodržování lidských práv, uvede příklady jejich ohrožování a porušování</p> <p>- popíše, kam se obrátit, když jsou práva ohrožena</p> <p>- zná práva dětí a ví, kde jsou zakotvena</p> <p>- debatuje o tom, jaké vlastnosti by měl mít občan demokratického státu</p> <p>- objasní funkci médií (pro osobnostní rozvoj, poučení, zábavu)</p> <p>- je veden k tomu, aby si vybíral potřebné a vhodné informace</p> <p>- vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích přijímat kriticky</p> <p>- zvládne posoudit vliv médií a reklamy na životní styl jedince a na péči o své zdraví</p> <p>- chápe, k čemu je pro občana prospěšný demokratický stát</p> <p>- popíše formy státu, objasní funkce a význam státu</p> <p>- definuje pojmy národ, národnost</p> <p>- uvede a na příkladech vysvětlí rozdíly mezi občanským a národním státem, objasní pojmy vlastenectví, národní tradice a národní hrdost</p> <p>- charakterizuje ČR jako demokratický a právní stát, orientuje se v ústavě</p> <p>- dokáže vysvětlit rozdělení státní moci (podle ústavy)</p> <p>- uvede úkoly parlamentu, popíše jeho strukturu</p> <p>- definuje vládu, na konkrétních příkladech doloží vztah parlament – vláda, objasní postavení a pravomoci prezidenta</p>	<p>2. Člověk jako občan</p> <p>Občanská společnost</p> <p>Osobnost občana – občanské ctnosti, práva a povinnosti</p> <p>Základní hodnoty a principy demokracie</p> <p>Lidská práva – jejich obhajování a zneužívání, veřejný ochránce práv</p> <p>Práva dětí</p> <p>Svobodný přístup k informacím</p> <ul style="list-style-type: none"> - Média – funkce - Média jako zdroj zábavy a poučení (kritický přístup) - Mediální obraz krásy lidského těla, komerční reklama <p>Stát a jeho funkce</p> <p>Formy státu</p> <p>Česká republika – ústava</p> <p>Státní moc</p> <ul style="list-style-type: none"> - zákonodárná (Parlament ČR) - výkonná (vláda, prezident) 	<p>12</p>

<ul style="list-style-type: none"> - definuje soud jako nezávislý orgán, vyjmenuje úkoly soudů - vysvětlí pojmy politika, politická strana, politický program - popíše úlohu politiky ve společnosti a politickou scénu v ČR, rozdělí polit. strany na pravicové a levicové - uvede příklady extremismu a vyzdvihne nebezpečí extremistických názorů pro společnost - objasní význam svobodných voleb, vysvětlí podle čeho se orientovat při výběru politických stran a hnutí - jmenuje příklady pozitivní občanské angažovanosti - charakterizuje volební právo v ČR - porovná pojmy volby a referendum - stanoví rozdíly mezi státní správou a samosprávou, uvědomuje si své občanské povinnosti, orientuje se na úřadech v místě svého bydliště 	<ul style="list-style-type: none"> - soudní (soudy) <p>Politický systém ČR</p> <ul style="list-style-type: none"> - politika, politické strany - politický radikalismus a extremismus - mládež a extremismus <p>Volby, volební právo</p> <p>Veřejná správa – struktura Obecní a krajská samospráva</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - určí polohu ČR v Evropě, dovede ji najít na mapě - vyjmenuje a ukáže na mapě sousední státy, zjistí o nich zajímavosti - popíše české státní symboly, vysvětlí pravidla jejich používání, uvede, kde se s nimi jako občan setká - objasní rozdíl mezi státním a národ. symbolem - charakterizuje události, které souvisí se státními svátky - uvede, k jakým nadnárodním uskupením ČR patří a jaké jí z toho plynou závazky - popíše, proč existuje EU a NATO, vysvětlí význam členství v těchto organizacích, rozliší povinnosti a výhody pro naše občany - zjistí aktuální informace o evrop. institucích - charakterizuje roli ČR v Evropě a ve světě - vyjmenuje a ukáže na mapě velmoci, nejvyspělejší země a rozvojové země, posoudí jejich úlohu ve světě a jejich problémy - lokalizuje na mapě ohniska napětí ve světě 	<p>3. Česká republika, Evropa a svět</p> <p>ČR a její sousedé</p> <p>Státní a národní symboly, státní svátky</p> <p>Evropská integrace</p> <ul style="list-style-type: none"> - Evropská unie a NATO - principy EU, hlavní orgány <p>Současný svět</p> <ul style="list-style-type: none"> - bohaté a chudé země, velmoci - ohniska napětí v soudobém světě 	6

<ul style="list-style-type: none"> - na příkladech z ekonomiky, politiky a kultury objasní pojem globalizace - debatuje o nejpálčivějších globálních problémech dnešního světa, navrhne možnosti jejich řešení a určí podíl jednotlivce, státu i světového společenství na jejich urovnání - vysvětlí metody používané teroristy a účel jejich konání 	<p>Globalizace a globální problémy lidstva</p> <p>Nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu ve světě</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí, jak aktivně chránit své zdraví - orientuje se v zásadách zdravé výživy, objasní důsledky sociálně patologických závislostí na zdraví - vyjmenuje běžné civilizační choroby, popíše, čím jsou způsobeny a jak je možné jim předcházet - respektuje právo handicapovaných lidí na plnohodnotný život - prokáže dovednosti při poskytnutí první pomoci sobě i druhým - diskutuje o etice v partnerských vztazích, o vhodných / nevhodných partnerech pro společný život - odpovědně přistupuje k pohlavnímu životu 	<p>4. Péče o zdraví</p> <p>Prevence nemocí a úrazů (druhy nemocí, BOZP)</p> <p>Práva a povinnosti v případě nemoci nebo úrazu</p> <p>Partnerské vztahy (lidská sexualita)</p>	4
<ul style="list-style-type: none"> - uplatní základní zásady první pomoci - prokáže dovednosti při používání improvizovaných prostředků osobní ochrany - vyjmenuje stavy ohrožující život - dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat a kde zjistit informace - ovládá rozdělení nebezpečných látek, uvede příklady, zná jejich označení - charakterizuje jadernou havárii, uvede příklady těchto havárií ve světě - popíše úlohu státu a obcí při ochraně životů a zdraví obyvatel - uvede zařízení v regionu (v místě bydliště), která pečují o zdraví občanů 	<p>5. Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí</p> <p>První pomoc</p> <ul style="list-style-type: none"> - úrazy, náhlé zdravotní příhody - poranění při hromadném zasažení obyvatel (stavy ohrožující život) <p>Havárie s únikem nebezpečných látek</p> <p>Péče o veřejné zdraví v ČR</p>	4

Občanská výchova – 3. ročník**Počet hodin: 32**

<i>Výsledky vzdělávání</i>	<i>Učivo</i>	<i>Počet hodin</i>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozliší, co je v jeho okolí spravedlivé a nespravedlivé - definuje právní stát, vyjmenuje a stručně charakterizuje druhy práva - popíše strukturu a organizaci soudů v ČR, vyjmenuje právní povolání - uvede, čím se zabývá trestní řízení a občanskoprávní řízení - objasní tvrzení „neznalost zákona neomlouvá“ a „rovnost před zákonem“ - vysvětlí, co je protiprávní jednání, popíše rozdíly mezi přestupkem a trestným činem, uvede příklady trestné činnosti - vysvětlí, co je vazba a jakou má funkci - vyjmenuje orgány činné v trestním řízení, specifikuje jejich činnost - objasní, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a od kolika let má trestní odpovědnost - vyjmenuje a charakterizuje druhy trestů, uvede konkrétní příklady - aplikuje postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání - definuje význam zákona pro občana, popíše možnosti zastupování při právních úkonech - rozliší a charakterizuje pojmy vlastnictví a spoluvlastnictví, osobní a soukromý majetek, fyzická a právnická osoba - zjistí z textu fiktivní smlouvy, jaké mu z ní vyplývají práva a povinnosti, uvědomuje si, jaké důsledky vyplývají z neznalosti smlouvy - ukáže na příkladech, jak uplatňovat práva spotřebitele – dovede reklamovat zboží nebo službu - objasní rozdíl mezi dědictvím ze závěti a ze zákona, vysvětlí pojem neopomenutelný dědic - uvede, čím se rodinné právo zabývá - popíše okolnosti, které brání vzniku 	<p>1. Člověk a právo</p> <p>Právo a spravedlnost</p> <p>Právní stát, právní ochrana občanů</p> <p>Soustava soudů v ČR</p> <p>Právní povolání</p> <ul style="list-style-type: none"> - soudci, advokáti, notáři <p>Trestní právo</p> <ul style="list-style-type: none"> - druhy kriminality - orgány činné v trestním řízení - trestní odpovědnost, tresty a ochranná opatření <p>Kriminalita páchaná na dětech a mladistvých</p> <p>Kriminalita páchaná mladistvými</p> <p>Občanské právo (právo a mravní odpovědnost)</p> <ul style="list-style-type: none"> - vlastnictví a spoluvlastnictví - smlouvy - odpovědnost za škodu, práva spotřebitele - dědictví <p>Manželství a partnerství</p>	14

<p>manželství, objasní právní podstatu registrovaného partnerství</p> <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí význam rodiny pro její členy - charakterizuje funkce rodiny ve vztahu ke společnosti - uznává a rozvíjí hodnoty, tradice a soudržnost - vyjmenuje práva a povinnosti mezi rodiči a dětmi, mezi manželi - vysvětlí význam vyživovací povinnosti pro nezaopatřené děti - vyhledá informace a pomoc při řešení konkrétního problému - charakterizuje různé formy náhradní rodinné péče - orientuje se v sociálním systému v ČR, zjistí, na co mají rodiny s dětmi nárok, zná kontaktní místa v regionu 	<p>Rodina</p> <ul style="list-style-type: none"> - děti v rodině - právní vztahy mezi rodiči a dětmi - domácí násilí (náhradní rodinná péče) 	
<ul style="list-style-type: none"> - stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH - vysvětlí, jak se cena může lišit podle různých kritérií - rozpozná různé cenové triky a klamavé nabídky - charakterizuje činnost úřadu práce - dovede vyhledat nabídky zaměstnání, kontaktovat úřad práce nebo případného zaměstnavatele - prezentuje své pracovní dovednosti a zkušenosti - sestaví rozpočet, rozlišuje pravidelné a nepravidelné příjmy a výdaje - navrhne řešení schodkového rozpočtu i způsoby využití volných finančních prostředků – vybere nejvýhodnější produkt pro spoření nebo investování - zvolí výhodný úvěrový produkt – s ohledem na své potřeby, posoudí výši úrokových sazeb a na příkladu objasní rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN - definuje životní a existenční minimum, vypočítá ŽM své rodiny a porovná ho s reálnými příjmy - vysvětlí důsledky nesplácení půjček a navrhne možnosti řešení tíživé finanční situace - rozlišuje hotovostní a bezhotovostní platby, uvede výhody a nevýhody 	<p>2. Člověk a hospodářství</p> <p>Trh a jeho fungování</p> <ul style="list-style-type: none"> - zboží, stanovení ceny - nabídka, poptávka <p>Hledání zaměstnání, služby úřadů práce Nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace</p> <p>Rozpočet jednotlivce a domácnosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - příjmy a výdaje - spoření, investování, půjčky <p>Životní a existenční minimum</p> <p>Řešení krizových finančních situací</p> <p>Peníze</p> <ul style="list-style-type: none"> - hotovostní a bezhotovostní 	<p>18</p>

<p>každého způsobu placení</p> <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí podstatu inflace, posoudí její dopady na příjmy občanů, vklady, úvěry i dlouhodobé finanční plánování - zjistí služby poskytované peněžními ústavami (banky, pojišťovny), rozhodne, zda jsou nabízené služby pro něho nutné, únosné, výhodné - dovede si zřídit peněžní účet, provést bezhotovostní platbu a sledovat pohyb peněz na svém účtu, směnit peníze - vyhledá aktuální informace o sociálním systému v ČR, zjistí, na co mají občané a rodiny nárok, zná kontaktní místa v regionu - vysvětlí, jak se zabezpečí na stáří - zvládne vyhledat pomoc, pokud se ocitne v tíživé sociální situaci - objasní, proč občané platí daně, orientuje se v rozdělení daní <ul style="list-style-type: none"> - ovládá základní pojmy ze ZP - popíše, co má obsahovat pracovní smlouva - uvede, kde vyhledat poučení nebo pomoc v pracovněprávních záležitostech - orientuje se ve výplatním lístku, rozlišuje hrubou a čistou mzdu - dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda odpovídá pracovnímu zařazení a pracovní smlouvě - vysvětlí význam odvodů na zdravotní a sociální pojištění - rozlišuje pojištění povinné ze zákona a dobrovolné pojištění občanů - popíše škody, které může způsobit zaměstnavateli a škody, které může utrpět na pracovišti - objasní, kdo je za škody odpovědný - zná opatření, která eliminují škody 	<ul style="list-style-type: none"> peněžní styk - inflace <p>Služby peněžních ústavů</p> <p>Sociální zajištění občanů</p> <ul style="list-style-type: none"> - dávky nemocenského pojištění - dávky státní sociální podpory <p>Pomoc státu a charitativních institucí potřebným občanům</p> <p>Daně</p> <p>Daňová přiznání</p> <p>Zákoník práce</p> <ul style="list-style-type: none"> - vznik, změny a ukončení pracovního poměru - povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele <p>Mzdy (druhy mezd)</p> <p>Pojištění</p> <ul style="list-style-type: none"> - zdravotní a sociální - komerční <p>Škody podle ZP</p> <ul style="list-style-type: none"> - druhy škod - předcházení škodám - odpovědnost za škodu 	
--	--	--

Název a adresa školy:**Střední škola řemeslná a Základní škola Soběslav, Wilsonova 405, Soběslav****Název školního vzdělávacího programu:** Kuchařské práce**Kód a název oboru vzdělání:** 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby**Platnost školního vzdělávacího programu:** od 1. září 2022

Název vyučovacího předmětu:

Matematika

Počet hodin celkem: 96

Obecné cíle

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

Uvedené výsledky a učivo prezentují v odborném školství základ matematického vzdělávání pro daný stupeň vzdělání.

Charakteristika učiva

Žáci si osvojují dovednosti matematizovat jednoduché reálné situace, užívat matematický model a vyhodnotit výsledek řešení vzhledem k realitě. Žáci jsou vedeni k využívání různých zdrojů informací, které jsou stěžejní pro výkon povolání (např. odborná literatura, encyklopedie, internet), dále k dovednosti orientovat se v matematickém textu, porozumět zadání matematické úlohy, kriticky vyhodnotit informace získané z grafů, tabulek a diagramů. Žáci mají pozitivní vztah k matematice jako součásti lidské kultury.

Při výuce matematiky by měli žáci získat důvěru ve vlastní schopnosti, najít vhodnou míru sebevědomí a odpovědnosti, posílit vlastnosti jako např. přesnost, houževnatost, důslednost, komunikativnost apod.

Cíle vzdělávání**Žáci jsou vedeni k:**

- využívání matematických poznatků v praktickém životě - v situacích, které souvisejí s matematikou
- efektivitě numerických výpočtů, používání a převádění jednotek (délky, hmotnosti, času, objemu, povrchu, rychlosti, měny apod.)
- zkoumání a řešení problémů
- orientování se v matematickém textu a porozumění zadání matematické úlohy
- ke kritickému vyhodnocení informace kvantitativního charakteru získané z různých zdrojů – grafů, diagramů a tabulek a ke správnému matematickému vyjadřování

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

- pozitivní postoj k matematickému vzdělávání
- motivaci k celoživotnímu vzdělávání
- důvěru ve vlastní schopnosti, vytrvalost, houževnatost a kritičnost.

Pojetí výuky

Při výuce matematiky je využíván většinou klasický frontální způsob výuky formou výkladu, vysvětlování, metodou řízeného rozhovoru se studenty. Z dalších metod je využívána skupinová práce žáků, vyhledávání informací využíváním prostředků IKT.

Hodnocení výsledků žáků

Kritéria hodnocení odpovídají klasifikačnímu řádu SŠŘ a ZŠ Soběslav

Jednotlivá hodnocení se provádějí klasifikačními stupni 1 - 5.

Při hodnocení písemných zkoušek se ve vhodných případech uplatňuje bodovací systém.

Hodnocení je prováděno v souladu s klasifikačním řádem, který je součástí školního řádu.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslav aj.)
- pořizovat si poznámky
- uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvláště studijní a analytické čtení), umět efektivně 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

Sociální a personální kompetence – vést žáky k práci ve skupině:

- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a předcházet konfliktům
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování, umět přijímat radu i kritiku
- ověřovat si získané poznatky
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky

Kompetence k řešení problémů:

- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace, volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit
- využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií – efektivně pracovat s informacemi:

- pracovat s počítačem – získávat informace z internetu
- komunikovat elektronickou poštou
- vybírat informace z různých zdrojů (tištěných, elektronických a audiovizuálních), posuzovat rozdílnou věrohodnost zdrojů

Matematické kompetence:

- aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině a

- prostoru
- správně používat a převádět běžné jednotky
 - provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy
 - nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je popsat a využít pro dané řešení
 - číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)
 - aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích

Uplatnění průřezových témat

Vzdělávací předmět jako celek pokrývá následující průřezová témata:

Člověk a svět práce

- výuka matematiky vede k posílení důvěry ve vlastní schopnosti
- posiluje vlastnosti jako důslednost, důkladnost, přesnost, odpovědnost, pracovní morálka
- vede žáky k zájmu o celoživotní vzdělávání

Člověk a životní prostředí

- při výuce matematiky upozorňujeme na různá nebezpečná chování ohrožující životní prostředí prostřednictvím získávání a vyhodnocování informací z médií, dále zpracováváním různých statistických údajů, vhodně zvolenými slovními úlohami
- pozitivní vztah k životnímu prostředí lze posílit i vytvářením příjemného prostředí během výuky

Informační a komunikační technologie

- při výuce matematiky žáci zpracovávají různé tabulky, grafy a přehledy pomocí výpočetní techniky
- zpracovávají referáty na základě informací získaných z celosvětové sítě Internet

Občan v demokratické společnosti

- výuka matematiky posiluje sebevědomí, odpovědnost, učí žáky přijímat kompromisy, kritiku od jiných lidí a kriticky hodnotit své vlastní studijní a pracovní výsledky

Matematika – 1. ročník**Počet hodin: 32**

<i>Výsledky vzdělávání</i>	<i>Učivo</i>	<i>Počet hodin</i>
Žák: - provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly; - používá různé zápisy racionálního čísla; - provádí aritmetické operace s desetinnými čísly; - zaokrouhlí desetinné i přirozené číslo;	1. Operace s reálnými čísly - přirozená a celá čísla - racionální čísla	17
- využívá polohové a metrické vlastnosti základních rovinných útvarů při řešení úloh a problémů; - sestrojí trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků z daných prvků;	2. Planimetrie - základní pojmy (bod, přímka, polopřímka, rovina, polorovina, úhel) - základní převody jednotek - trojúhelník	15

Matematika – 2. ročník**Počet hodin: 32**

<i>Výsledky vzdělávání</i>	<i>Učivo</i>	<i>Počet hodin</i>
Žák: - operace se zlomky; - znázorní reálné číslo na číselné ose; - určí druhou mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulatoru; - používá trojčlenku a řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu;	1. Operace s reálnými čísly - reálná čísla (racionální a iracionální) - procento a procentová část, jednoduché úrokování - mocniny a odmocniny	18
- sestrojí lichoběžník z daných prvků - určí obvod a obsah trojúhelníků a rovnoběžníků - určí obvod a obsah kruhu, vzájemnou polohu přímky a kružnice;	2. Planimetrie - mnohoúhelníky - kružnice a kruh	14

Matematika – 3. ročník**Počet hodin: 32**

<i>Výsledky vzdělávání</i>	<i>Učivo</i>	<i>Počet hodin</i>
Žák: - určí hodnotu výrazu - upravuje jednoduché výrazy; - řeší jednoduché lineární rovnice o jedné neznámé;	1. Výrazy a jejich úpravy, řešení lineárních rovnic - výrazy s proměnnými, mnohočlen - lineární rovnice o jedné neznámé	12
- rozliší graf přímé a nepřímé úměrnosti, posoudí, kdy funkce roste nebo klesá;	2. Funkce	6
- určí vzájemnou polohu bodů, přímek a rovin; - rozlišuje základní tělesa a určí povrch a objem krychle, kvádra a válce	3. Výpočet povrchů a objemů těles - základní polohové a metrické vlastnosti v prostoru - tělesa	12
- vysvětlí a použije data vyjádřená v diagramech, grafech a tabulkách	4. Práce s daty	2

Název a adresa školy:

Střední škola řemeslná a Základní škola Soběslav, Wilsonova 405, Soběslav

Název školního vzdělávacího programu: Kuchařské práce

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

Platnost školního vzdělávacího programu: od 1. září 2022

Název vyučovacího předmětu:

Tělesná výchova

Počet hodin celkem: 192

Obecné cíle

Obecným cílem předmětu je rozvoj pohybových schopností a dovedností žáků. Výchova a vzdělávání směřují k upevnování pozitivních vlastností osobnosti. Žáci jsou vedeni k pravidelnému provádění pohybových činností, ke kompenzování negativních vlivů způsobu života a ke spolupráci při společných akcích. Tělesná výchova by měla být přitažlivá pro všechny žáky, měla by působit na jejich vnitřní motivaci a všestranně pohybově je kultivovat. Každoročně na škole probíhá řada sportovních soutěží.

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

Charakteristika učiva

Učivo v předmětu podporuje všestranný rozvoj pohybových aktivit a pozitivních vlastností osobnosti žáka. V rámci hodin tělesné výchovy jsou žáci seznamováni také s orientační zdatností, dodržováním zásad bezpečnosti při sportu a s prevencí úrazů při pohybových aktivitách. Získávají rovněž informace o hygieně a základech první pomoci

Velmi dobré materiální podmínky naší školy přispívají ke kvalitě pohybového učení.

Tělesná výchova je realizována v dotaci dvou hodin týdně.

Cíle vzdělávání

Žáci jsou vedeni k:

- rozvoji pohybových schopností a dovedností
- rozvoji síly, obratnosti, kloubní pohyblivosti
- rozvoji morálně volných vlastností
- rozvoji koordinace pohybů, prostorové orientace, estetického projevu
- rozvoji soutěživosti, čestnosti, souhry
- správnému držení těla a dosažení optimálního tělesného rozvoje v rámci svých možností
- ovládnutí emocí a sebekontroly, k odpovědnosti a ochotě spolupracovat s ostatními
- vyrovnávání nedostatku pohybu a jednostranné tělesné nebo duševní zátěže
- pocitu radosti a uspokojení z prováděné tělesné (sportovní) činnosti
- odpovědnému jednání podle zásad fair play, k naplňování olympijských myšlenek
- tomu, aby vnímali zdraví a tělesnou zdatnost jako hodnoty potřebné ke kvalitnímu prožívání života

Pojetí výuky

Předmět se vyučuje v 1., 2. i 3. ročníku 2 hodiny týdně. Je využíváno tělocvičného náradí a náčiní. Výuka probíhá v tělocvičně, na atletickém stadiónu, na hřišti a v přírodě.

Pro zájemce je organizován lyžařský a vodácký kurz.

Pomůcky

Sportovní náradí a náčiní, odborná literatura, pravidla sportů, časopisy, instruktážní filmy, DVD, internet.

Hodnocení výsledků žáků

Kontrolní měření výkonnosti, pohybových schopností a dovedností.

Hodnocení je prováděno v souladu s klasifikačním řádem, který je součástí školního řádu.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení – motivovat žáky ke kulturnímu projevu a chování při pohybových aktivitách, k péči o své fyzické i duševní zdraví.

- hledat souvislosti (při vyvozování nového učiva využívat dosavadní poznatky)
- učit se sebehodnocení (poznávat vlastní pokroky ve vzdělávání)

Komunikativní kompetence – vést žáky k vyjadřování a vystupování v souladu se zásadami kultury tělesného projevu a chování při tělesných aktivitách

Sociální a personální kompetence – vést žáky k práci ve skupině, odpovědně plnit svěřené úkoly, přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů.

Kompetence k řešení problémů – podněcovat žáky k tvořivému myšlení a logickému úsudku:

- volit prostředky a způsoby vhodné ke splnění aktivit
- využívat vědomostí získaných dříve
- umět si najít vhodné informace, orientovat se v nich a vyhodnocovat je
- uplatňovat při řešení problémů různé postupy (dokázat vybrat neoptimálnější)
- pracovat samostatně i v týmu, podílet se na přípravě a realizaci společných činností

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií – efektivně pracovat s informacemi:

- vybírat informace z různých zdrojů (tištěných, elektronických a audiovizuálních)
- posuzovat rozdílnou věrohodnost zdrojů
- využívat informace při řešení praktických situací v životě

Uplatnění průřezových témat

Občan v demokratické společnosti

- rozvíjena schopnost jednání s lidmi
- učit se vyjádřit a obhájit svůj názor, hledat kompromisní řešení, odolávat myšlenkové manipulaci, vážit si hodnot

Člověk a životní prostředí

- základní orientace v globálních problémech lidstva
- porozumění běžným přejatým slovům
- ochrana přírody a životního prostředí

Člověk a svět práce

- motivace k aktivnímu pracovnímu životu

- odpovědnost za vlastní život i život budoucí generace (dětí)
- důležitost vzdělání pro život, schopnost průběžně se vzdělávat a pozitivně přijímat nové věci
- zformulovat své požadavky

Ochrana člověka za mimořádných událostí

- rychlost a pohotovost v rozhodování (rozpoznat hrozící nebezpečí a racionálně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí)
- realizováno v hodinách občanské výchovy, tělesné výchovy a při praktickém cvičení k ověření znalostí a dovedností (1. a 2. ročníky)

Informační a komunikační technologie

- využívání internetu k vyhledávání informací z oblasti sportu
- kritický přístup k masovým médiím i k získaným informacím – mediální gramotnost
- posouzení vlivu médií a reklamy na životní styl jedince a obraz krásy lidského těla
- lepší porozumění mnohotvárnosti dnešního světa a nárokům, které život v současné době na lidi klade

Tělesná výchova – 1. ročník

Počet hodin: 64

<i>Výsledky vzdělávání</i>	<i>Učivo</i>	<i>Počet hodin</i>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - volí správné sportovní vybavení (výzbroj a výstroj) podle příslušné činnosti a s ohledem na podmínky prostředí, bezpečnost a hygienu - vhodně komunikuje, dodržuje smluvené signály a používá odbornou terminologii - udržuje a ošetřuje sportovní vybavení - dokáže sledovat výkony jednotlivců a posoudit jejich kvalitu - uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách - zapojí se do organizace sportovních soutěží a turnajů - vyhledá potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu 	<p>1. Teoretické poznatky</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam pohybu pro zdraví - prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti - technika a taktika ve sportu - odborné názvosloví <p>hygiena</p> <ul style="list-style-type: none"> - vhodné oblečení (cvičební úbor a obuv) - regenerace a kompenzace - relaxace <p>bezpečnost</p> <ul style="list-style-type: none"> - záchrana, pomoc - chování v různém prostředí <ul style="list-style-type: none"> - pravidla her, soutěží a závodů - pohybové testy, měření výkonů - rozhodování - zdroje informací 	4
<ul style="list-style-type: none"> - rozvíjí pohyblivost, svalovou sílu, rychlost, vytrvalost a obratnost - ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil (s ohledem na své budoucí povolání) - uplatňuje osvojené způsoby relaxace - kultivuje své tělesné a pohybové projevy 	<p>2. Tělesná cvičení</p> <ul style="list-style-type: none"> - pořadová - všestranně rozvíjející - kondiční, koordinační, kompenzační - relaxační <p>→ zařazeno optimálně do všech tematických celků</p>	rovnoměrně v celém ročníku
<ul style="list-style-type: none"> - dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost a pohyblivost - umí uplatňovat zásady sportovního tréninku - diskutuje o pohybových činnostech a hodnotí je - chová se v přírodě ekologicky 	<p>3. Atletika</p> <ul style="list-style-type: none"> - sprint (60, 100m), vytrvalostní běh (800, 1500m), nízký a vysoký start, hod granátem, vrh koulí (3 a 4 kg), hod kriketovým míčkem, skok daleký 	18
<ul style="list-style-type: none"> - rozvíjí a upevňuje obratnost, koordinaci pohybů, kloubní pohyblivost, prostorovou orientaci - je schopen sladit pohyb s hudbou - připraví prostředky k plánovaným pohybovým činnostem 	<p>4. Gymnastika</p> <ul style="list-style-type: none"> - cvičení s náčiním, cvičení na nářadí (hrazda, koza, švédská bedna, trampolína), akrobacie (sestavy), šplh (tyč, lano), švihadlo - rytmická gymnastika, aerobik 	16

<ul style="list-style-type: none"> - používá herní činnosti jednotlivce, herní kombinace, týmové herní činnosti - sleduje výkony jednotlivců i týmů, posoudí jejich kvalitu - uplatňuje zásady sportovního tréninku - rozliší chování fair play od nespportovního jednání 	<p style="text-align: center;">5. Sportovní a pohybové hry</p> <ul style="list-style-type: none"> - zaměření na jednotlivé sporty (přehazovaná, vybíjená, basketbal) - okrajově (kopaná, florbal), herní kombinace 	20
<ul style="list-style-type: none"> - pozná ukazatele své tělesné zdatnosti - využívá různé pohybové činnosti pro všestrannou přípravu a zvyšování tělesné kondice - uplatňuje techniku a základy taktiky 	<p style="text-align: center;">6. Úpoly</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní a přiměřená sebeobrana - pádové techniky, přetahy a přetlaky 	2
<ul style="list-style-type: none"> - rozpozná hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat - prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným - zná zásady ekologického a bezpečného chování v přírodě při turistických akcích, popíše, jak životní prostředí ovlivňuje zdraví lidí - orientuje se v terénu podle mapy, zná topografické značky 	<p style="text-align: center;">7. Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí</p> <ul style="list-style-type: none"> - první pomoc, úrazy, stavy ohrožující život, přesun raněných - chování člověka při mimořádných událostech - topografické značky, busola, orientace v terénu - příprava a realizace turistických akcí - turistika a pohyb v přírodě 	4

Tělesná výchova – 2. ročník

Počet hodin: 64

<i>Výsledky vzdělávání</i>	<i>Učivo</i>	<i>Počet hodin</i>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - volí správné sportovní vybavení (výstroj a výstroj) podle příslušné činnosti a s ohledem na podmínky prostředí, bezpečnost a hygienu - vhodně komunikuje, dodržuje smluvené signály a používá odbornou terminologii - udržuje a ošetřuje sportovní vybavení - dokáže sledovat výkony jednotlivců a posoudit jejich kvalitu - uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách 	<p style="text-align: center;">1. Teoretické poznatky</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam pohybu pro zdraví - prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti - technika a taktika ve sportu - odborné názvosloví <p>hygiena</p> <ul style="list-style-type: none"> - vhodné oblečení (cvičební úbor a obuv) - regenerace a kompenzace - relaxace <p>bezpečnost</p>	4

<ul style="list-style-type: none"> - zapojí se do organizace sportovních soutěží a turnajů - vyhledá potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu 	<ul style="list-style-type: none"> - záchrana, dopomoc - jednání v různém prostředí - pravidla her, soutěží a závodů - pohybové testy, měření výkonů - rozhodování - zdroje informací 	
<ul style="list-style-type: none"> - rozvíjí pohyblivost, svalovou sílu, rychlost, vytrvalost a obratnost - ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil (s ohledem na své budoucí povolání) - uplatňuje osvojené způsoby relaxace - kultivuje své tělesné a pohybové projevy 	<p style="text-align: center;">2. Tělesná cvičení</p> <ul style="list-style-type: none"> - pořadová - všestranně rozvíjející - kondiční, koordinační, kompenzační - relaxační <p>→ zařazeno optimálně do všech tematických celků</p>	rovnoměrně v celém ročníku
<ul style="list-style-type: none"> - dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost a pohyblivost - umí uplatňovat zásady sportovního tréninku - diskutuje o pohybových činnostech a hodnotí je - chová se v přírodě ekologicky 	<p style="text-align: center;">3. Atletika</p> <ul style="list-style-type: none"> - sprint (60, 100m), vytrvalostní běh (800, 1500m), nízký a vysoký start, hod granátem, vrh koulí (3 a 4 kg), hod kriketovým míčkem, skok daleký 	18
<ul style="list-style-type: none"> - rozvíjí a upevňuje obratnost, koordinaci pohybů, kloubní pohyblivost, prostorovou orientaci - je schopen sladit pohyb s hudbou - připraví prostředky k plánovaným pohybovým činnostem 	<p style="text-align: center;">4. Gymnastika</p> <ul style="list-style-type: none"> - cvičení s náčiním, cvičení na nářadí (hrazda, koza, švédská bedna, trampolína), akrobacie (sestavy), šplh (tyč, lano), švihadlo - rytmická gymnastika, aerobik 	16
<ul style="list-style-type: none"> - používá herní činnosti jednotlivce, herní kombinace, týmové herní činnosti - sleduje výkony jednotlivců i týmů, posoudí jejich kvalitu - uplatňuje zásady sportovního tréninku - rozliší chování fair play od nespportovního jednání 	<p style="text-align: center;">5. Sportovní a pohybové hry</p> <ul style="list-style-type: none"> - zaměření na jednotlivé sporty (přehazovaná, vybíjená, basketbal, odbíjená) - okrajově (kopaná, florbal), herní kombinace, herní systémy 	20
<ul style="list-style-type: none"> - pozná ukazatele své tělesné zdatnosti - využívá různé pohybové činnosti pro všestrannou přípravu a zvyšování tělesné kondice - uplatňuje techniku a základy taktiky 	<p style="text-align: center;">6. Úpoly</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní a přiměřená sebeobrana - pádové techniky, přetahy a přetlaky 	2

<ul style="list-style-type: none"> - rozpozná hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat - prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným - zná zásady ekologického a bezpečného chování v přírodě při turistických akcích, popíše, jak životní prostředí ovlivňuje zdraví lidí - orientuje se v terénu podle mapy, zná topografické značky 	<p style="text-align: center;">7. Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí</p> <ul style="list-style-type: none"> - první pomoc, úrazy, stavy ohrožující život - chování člověka při mimořádných událostech - topografické značky, busola, orientace v terénu - příprava a realizace turistických akcí - turistika a pohyb v přírodě 	4
--	--	---

Tělesná výchova – 3. ročník

Počet hodin: 64

<i>Výsledky vzdělávání</i>	<i>Učivo</i>	<i>Počet hodin</i>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - volí správné sportovní vybavení (výzbroj a výstroj) podle příslušné činnosti a s ohledem na podmínky prostředí, bezpečnost a hygienu - udržuje a ošetřuje sportovní vybavení - uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách - zapojí se do organizace sportovních soutěží a turnajů 	<p style="text-align: center;">1. Teoretické poznatky</p> <p>hygienu</p> <ul style="list-style-type: none"> - vhodné oblečení (cvičební úbor a obuv) - regenerace a kompenzace - relaxace <p>bezpečnost</p> <ul style="list-style-type: none"> - záchrana, dopomoc - jednání v různém prostředí 	2
<ul style="list-style-type: none"> - rozvíjí pohyblivost, svalovou sílu, rychlost, vytrvalost a obratnost - ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil (s ohledem na své budoucí povolání) - uplatňuje osvojené způsoby relaxace - kultivuje své tělesné a pohybové projevy 	<p style="text-align: center;">2. Tělesná cvičení</p> <ul style="list-style-type: none"> - pořadová - všestranně rozvíjející - kondiční, koordinační, kompenzační - relaxační <p>→ zařazeno optimálně do všech tematických celků</p>	rovnoměrně v celém ročníku
<ul style="list-style-type: none"> - dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost a pohyblivost - umí uplatňovat zásady sportovního tréninku - diskutuje o pohybových činnostech a hodnotí je - chová se v přírodě ekologicky 	<p style="text-align: center;">3. Atletika</p> <ul style="list-style-type: none"> - sprint (60, 100m), vytrvalostní běh (800, 1500m), nízký a vysoký start, hod granátem, vrh koulí (3 a 4 kg), hod kriketovým míčkem, skok daleký 	20

<ul style="list-style-type: none"> - rozvíjí a upevňuje obratnost, koordinaci pohybů, kloubní pohyblivost, prostorovou orientaci - je schopen sladit pohyb s hudbou - připraví prostředky k plánovaným pohybovým činnostem 	<p>4. Gymnastika</p> <ul style="list-style-type: none"> - cvičení s náčiním, cvičení na nářadí (hrazda, koza, švédská bedna, trampolína), akrobacie (sestavy), šplh (tyč, lano), švihadlo - rytmická gymnastika, aerobik 	18
<ul style="list-style-type: none"> - používá herní činnosti jednotlivce, herní kombinace, týmové herní činnosti - sleduje výkony jednotlivců i týmů, posoudí jejich kvalitu - uplatňuje zásady sportovního tréninku - aktivně se zapojuje při rozhodování 	<p>5. Sportovní a pohybové hry</p> <ul style="list-style-type: none"> - zaměření na jednotlivé sporty (přehazovaná, vybíjená, basketbal) - okrajově (kopaná, florbal), herní kombinace 	20
<ul style="list-style-type: none"> - rozliší chování fair play od nespornovního jednání - pozná ukazatele své tělesné zdatnosti - využívá různé pohybové činnosti pro všestrannou přípravu a zvyšování tělesné kondice - uplatňuje techniku a základy taktiky 	<p>6. Úpoly</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní a přiměřená sebeobrana - pádové techniky, přetahy a přetlaky 	4

Název a adresa školy:**Střední škola řemeslná a Základní škola Soběslav, Wilsonova 405, Soběslav****Název školního vzdělávacího programu:** Kuchařské práce**Kód a název oboru vzdělání:** 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby**Platnost školního vzdělávacího programu:** od 1. září 2022**Název vyučovacího předmětu:** ***Informační a komunikační technologie*****Počet hodin celkem:** 96**Pojetí vyučovacího předmětu**

- obecný cíl VP
- charakteristika učiva
- cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí
- výukové strategie (pojetí výuky)
- hodnocení výsledků žáků
- popis přínosu předmětu k rozvoji KK a aplikaci PT

Obecné cíle

Cílem vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích je naučit žáky pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi tak, aby byli schopni je efektivně využívat v průběhu přípravy, v dalším studiu i při výkonu povolání po absolvování školy, ale i v soukromém a občanském životě. Žáci porozumí základům informačních a komunikačních technologií, naučí se na uživatelské úrovni používat operační systém, kancelářský software, budou pracovat s dalším běžným aplikačním programovým vybavením a budou schopni naučit se používat nové aplikace. Dovedou efektivně vyhledávat informace a komunikovat prostřednictvím internetu.

Charakteristika učiva

V předmětu Informační a komunikační technologie budou probírány různé tematické celky. Jako základ je třeba podrobně seznámit žáka se základními pojmy z IKT. Další důležitou částí jsou operační systémy a počítačové sítě. Orientace v nich a jejich zvládnutí po praktické stránce je základem pro další práci. Další část je věnována textovým procesorům a jejich využití. V jiné části osnovy jsou probírány tabulkové procesory a grafické vyjádření tabulek. Následuje část věnovaná úvodu do počítačové grafiky. Poslední část je věnována internetu a komunikaci jako základnímu otevřenému informačnímu zdroji a prostředku pro dorozumívání mezi účastníky.

Vzdělávání by mělo vytvořit předpoklady pro získání odborných vědomostí a dovedností, dále vytvořit návyky k trvalému a pravidelnému vzdělávání v oboru IKT v souladu s rozvojem výpočetní techniky a výrobních technologií. Toto by mělo napomoci k rozvoji technického myšlení jak v předmětu IKT, tak v ostatních předmětech.

Výuka je rozdělena na teoretickou část, ve které žáci dostanou jistou část důležitých informací, bez kterých nelze dále postupovat, a na praktickou část, která by měla zaujímat

největší prostor daný výuce. Zde by si žáci měli dobře osvojit ovládání počítače a široké možnosti jeho využívání nejen v rámci předmětu, ale především pro život. Třetí část výuky je připravena pro vytváření souhrnných projektů na konci jednotlivých probíraných témat.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Žáci jsou vedeni k:

- využívání prostředků informačních a komunikačních technologií při dalším studiu i v praktickém životě
- zpracování dat v počítači, k práci s operačním systémem a s daty
- práci s běžným základním a aplikačním programovým vybavením
- komunikaci pomocí internetu, k získávání a využívání informací z celosvětové sítě Internet a k orientaci v nich
- uvědomění si nutnosti posuzování věrohodnosti informací
- prezentaci informací a výsledků své práce
- aktivnímu používání prostředků zabezpečení dat před zneužitím a k ochraně dat před zničením
- dodržování autorských práv
- získání důvěry ve vlastní schopnosti při práci s prostředky informačních a komunikačních technologií
- získání potřeby dále se vzdělávat a využívat nové prostředky a aplikace

Pojetí výuky

Výuka předmětu je koncipována tak, aby vedla žáky k uplatňování jejich znalostí a dovedností v samostatných cvičeních. Část výuky je nezbytně nutné realizovat teoretickou formou, kdy jsou žákům vysvětleny a prezentovány potřebné informace ke zvládnutí daného tematického celku. Praktická výuka probíhá v nové počítačové učebně, kdy každý žák může samostatně pracovat u počítače na zadaných úlohách.

Převážná část výuky je realizována pomocí praktických cvičení s maximálním využitím prostředí Google Workspace pro vzdělávání.

Hodnocení výsledků žáků

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

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.)
- pořizovat si poznámky
- uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvláště studijní a analytické čtení), umět efektivně 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 sociální a personální – vést žáky k práci ve skupině:

- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení konfliktů
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování, umět přijímat radu i kritiku
- ověřovat si získané poznatky
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky

Kompetence k řešení problémů:

- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace, volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit
- využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve

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

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

Uplatnění průřezových témat

Vzdělávací předmět jako celek pokrývá následující průřezová témata:

Člověk a svět práce

- k tomuto tématu mají vztah všechny tematické celky předmětu Informační a komunikační technologie
- žáci se učí pracovat s informacemi a uvědomují si, že je informace zboží se všemi důsledky a dopady ve společnosti
- žáci si osvojují praktické činnosti, které budou moci nabízet a uplatňovat v pracovním procesu
- dosažené znalosti a dovednosti z oboru informačních technologií pomáhají dotvářet profesní profil jedince a jsou zárukou kvalitního uplatnění ve společnosti
- znalost informačních a komunikačních technologií a odbornost dává dobrou záruku při vstupu na trh práce

Člověk a životní prostředí

- téma je důležité v pochopení zásadního významu přírody a životního prostředí pro člověka, též záleží na povědomí člověka o základních ekologických zákonitostech a negativních dopadech působení člověka na přírodu a životní prostředí

- žáci si během vyučovacího procesu budují takové postoje a hodnotové orientace, na jejichž základě budou utvářet svůj budoucí životní styl v mezích udržitelného rozvoje a podle ekologicky přijatelných hledisek

Občan v demokratické společnosti

- postoj k demokracii zaujímají žáci i v prostředí školní výuky, uplatňují ho při vlastní komunikaci s okolím, při spolupráci v pracovním týmu, na společných akcích školy i v mimoškolních aktivitách
- při výuce informačních a komunikačních technologií se naučí správnému využívání moderních komunikačních prostředků, zpracování a prezentaci projektů v souladu se společenskými normami a na základě utvářeného právního vědomí

Informační a komunikační technologie – 1. ročník**Počet hodin: 32**

<i>Výsledky vzdělávání</i>	<i>Učivo</i>	<i>Počet hodin</i>
Žák:	Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura, souhrnné cíle	12
<p>Používá počítač a jeho periferie (obsluhuje je, detekuje chyby, vyměňuje spotřební materiál)</p> <p>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</p> <p>Dodržuje zásady zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením; - nastavuje uživatelské prostředí operačního systému</p> <p>Orientuje se v systému adresářů, ovládá základní práce se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání), odlišuje a rozpoznává základní typy souborů a pracuje s nimi</p> <p>Pracuje s nápovědou</p> <p>Uvědomuje si analogie ve funkcích a ve způsobu ovládání různých aplikací; - vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů</p>	<p>Součásti počítače, Hardware</p> <p>Bezpečnost a ochrana zdraví při práci – práce s PC a elektrickými zařízeními</p> <p>Datová paměťová média, jednotky informace (informativně), kapacita</p> <p>Komprimace</p> <p>Software (a autorská práva)</p> <p>Operační systémy (základní charakteristika a rozdělení)</p> <p>Základní aplikační vybavení OS</p> <p>Nápovědy a manuály</p> <p>Soubory a složky</p> <p>Základní typy souborů</p> <p>Souborové operace</p> <p>Souborové manažery</p> <p>Programování - základy</p>	
	Práce se standardním aplikačním programovým vybavením	16
Vytváří, upravuje a uchovává textové dokumenty	<p>Textové editory a procesory (charakteristika a rozdělení)</p> <p>Základní ovládání</p> <p>Formátování písma a odstavce</p> <p>Jednoduchý text</p>	
Ovládá základní práce s tabulkovým procesorem (editace, vyhledávání, matematické operace, základní funkce, příprava pro tisk, tisk)	<p>Tabulkové procesory (charakteristika, rozdělení, základní pojmy)</p> <p>Formát buňky (písmo, zarovnání, výplň)</p> <p>Formát čísla</p> <p>Základní výpočty</p>	

<p>Zná hlavní typy grafických formátů, na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje Používá běžné základní a aplikační programové vybavení Pracuje s dalšími aplikacemi používanými v příslušné profesní oblasti</p>	<p>Grafické editory (charakteristika, rozdělení, základní pojmy) Základní typy grafických souborů Digitální fotografie (jednoduchá editace) Jednoduchá rastrová grafika Seznámení s vektorovou grafikou Prezentační manažery (charakteristika, rozdělení, základní pojmy) Jednoduchá prezentace (návrh snímku, vložení textového pole, nastavení pozadí, písmo, vložení obrázku) Sdílení dat v síti Export a import dat Práce s dalšími aplikacemi</p>	
	<p>Práce v lokální síti, elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti internetu</p>	2
<p>Uvědomuje si specifika práce v síti (včetně rizik), využívá její možnosti a pracuje s jejími prostředky Komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zaslání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření Ovládá další běžné prostředky online a offline komunikace</p>	<p>Síť, přihlášení do sítě, síťová jednotka, specifika a bezpečnost při práci LAN a WAN E-mail, instantní komunikace (charakteristika, účet) Sdílení souborů</p>	
	<p>Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet</p>	2
<p>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; Orientuje se v získaných informacích, třídí je, vyhodnocuje, provádí jejich výběr Zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich další využití Uvědomuje si nutnost posouzení validity informačních zdrojů a použití informací relevantních pro potřeby řešení konkrétního problému Správně interpretuje získané informace; - rozumí jednoduchým graficky ztvárněným informacím (schémata, grafy apod.)</p>	<p>Internetové prohlížeče a vyhledávače (charakteristika, rozdělení, základní pojmy) Jednoduché vyhledávání, porovnávání z více zdrojů, validita informací</p>	

Informační a komunikační technologie – 2. ročník**Počet hodin: 32**

<i>Výsledky vzdělávání</i>	<i>Učivo</i>	<i>Počet hodin</i>
Žák:	Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura, souhrnné cíle	9
<p>Používá počítač a jeho periferie (obsluhuje je, detekuje chyby, vyměňuje spotřební materiál)</p> <p>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</p> <p>Dodržuje zásady zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením; - nastavuje uživatelské prostředí operačního systému</p> <p>Orientuje se v systému adresářů, ovládá základní práce se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání), odlišuje a rozpoznává základní typy souborů a pracuje s nimi</p> <p>Pracuje s nápovědou</p> <p>Uvědomuje si analogie ve funkcích a ve způsobu ovládání různých aplikací; - vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů</p>	<p>Periferie počítače, rozdělení, jejich připojení</p> <p>Bezpečnost a ochrana zdraví při práci – práce s PC a elektrickými zařízeními</p> <p>Jednotky informace – základní informace o binární číselné soustavě</p> <p>Komprimace a konverze dat</p> <p>Správa vlastní plochy</p> <p>Instalace programů - typy licencí</p> <p>Soubory a složky – vlastnosti</p> <p>Ochrana autorských práv</p> <p>Asociace souborů a aplikačního softwaru (vyhledávání vhodných programů)</p> <p>Programování - vytvoření jednoduchého programu</p>	
	Práce se standardním aplikačním programovým vybavením	18
Vytváří, upravuje a uchovává textové dokumenty	<p>Formátování stránky</p> <p>Záhlaví a zápatí dokumentu</p> <p>Styly dokumentu (informativně)</p> <p>Najít a nahradit</p> <p>Vkládání objektů (obrázek, tabulka)</p>	
Ovládá základní práce s tabulkovým procesorem (editace, vyhledávání, matematické operace, základní funkce, příprava pro tisk, tisk)	<p>Listy sešitu</p> <p>Vložení jednoduchých vzorců a funkcí</p> <p>Jednoduchý graf</p>	
Zná hlavní typy grafických formátů, na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje Používá běžné základní a aplikační programové vybavení	<p>Digitální video (základní pojmy)</p> <p>Editace digitální fotografie (barvy, aplikace filtrů, úprava pro e-mail, sociální síť a internet)</p> <p>Rastrový grafický editor</p>	

<p>Pracuje s dalšími aplikacemi používanými v příslušné profesní oblasti</p>	<p>Vektorový grafický editor Základní seznámení s 3D grafikou Prezentační manažery -pokročilé funkce Vytvoření jednoduchého formuláře Seznámení s redakčními systémy Antivirové programy a firewally - základní charakteristika</p>	
	<p>Práce v lokální síti, elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti internetu</p>	<p>3</p>
<p>Uvědomuje si specifika práce v síti (včetně rizik), využívá její možnosti a pracuje s jejími prostředky Komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zasílání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření Ovládá další běžné prostředky online a offline komunikace</p>	<p>Server, pracovní stanice, připojení k síti Sdílení dokumentů a prostředků v LAN a WAN síti Internetové prohlížeče a jejich základní nastavení E-mail (vkládání a otevírání příloh, bezpečnost Chat, videokonference</p>	
	<p>Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet</p>	<p>2</p>
<p>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 Orientuje se v získaných informacích, třídí je, vyhodnocuje, provádí jejich výběr Zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich další využití Uvědomuje si nutnost posouzení validity informačních zdrojů a použití informací relevantních pro potřeby řešení konkrétního problému Správně interpretuje získané informace Rozumí jednoduchým graficky ztvárněným informacím (schémata, grafy apod.)</p>	<p>Pokročilé vyhledávání podle typu informací Uložení vyhledaných informací, ochrana autorských práv Netiketa</p>	

Informační a komunikační technologie – 3. ročník**Počet hodin: 32**

<i>Výsledky vzdělávání</i>	<i>Učivo</i>	<i>Počet hodin</i>
Žák:	Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura, souhrnné cíle	8
<p>Používá počítač a jeho periferie (obsluhuje je, detekuje chyby, vyměňuje spotřební materiál) 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; - nastavuje uživatelské prostředí operačního systému 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 Uvědomuje si analogie ve funkcích a ve způsobu ovládání různých aplikací - vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů</p>	<p>Periferie a ovládací panely, připojení tiskárny a dalších periférií Bezpečnost a ochrana zdraví při práci – práce s PC a elektrickými zařízeními OS mobilních zařízení Prostředky pro zabezpečení dat před zneužitím a zničením (zálohování, skartace, šifrování) Soubory a složky – zabezpečení a oprávnění Autorská práva - audio a video Manuály a nápověda Programování - jednoduchý program</p>	
	Práce se standardním aplikačním programovým vybavením	18
Vytváří, upravuje a uchovává textové dokumenty	<p>Styly dokumentu Osnova dokumentu Tisk Vkládání objektů (obrázky, tabulky, nákresy) Hypertextové odkazy Sdílení souborů</p>	
Ovládá základní práce s tabulkovým procesorem (editace, vyhledávání, matematické operace, základní funkce, příprava pro tisk, tisk)	<p>Jednoduchá editace grafu Podmíněné formátování Funkce Jednoduchá práce s daty Formuláře</p>	
Zná hlavní typy grafických formátů, na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje Používá běžné základní a aplikační	<p>Online grafické editory Vkládání textu do obrázku Komprimace Dávková úprava</p>	

<p>programové vybavení Pracuje s dalšími aplikacemi používanými v příslušné profesní oblasti</p>	<p>Sdílení dat (online fotoalba) Prezentace (zvýraznění, poznámky, jednoduchá animace) Prezentace jako katalog (využití hypertextových odkazů) Jednoduchá práce v redakčním systému Antivirové programy a firewally-základní nastavení</p>	
	<p>Práce v lokální síti, elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti internetu</p>	4
<p>Uvědomuje si specifika práce v síti (včetně rizik), využívá její možnosti a pracuje s jejími prostředky Komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zasílání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření Ovládá další běžné prostředky online a offline komunikace</p>	<p>Typy připojení k síti a základní síťové prvky E-mail (bezpečnost, spam – základní informace, filtrování zpráv) Internetová telefonie, komunikační programy a rizika jejich používání</p>	
	<p>Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet</p>	2
<p>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 Orientuje se v získaných informacích, třídí je, vyhodnocuje, provádí jejich výběr Zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich další využití Uvědomuje si nutnost posouzení validity informačních zdrojů a použití informací relevantních pro potřeby řešení konkrétního problému Správně interpretuje získané informace Rozumí jednoduchým graficky ztvárněným informacím (schémata, grafy apod.)</p>	<p>Sdílení získaných dat v síti Sociální sítě, jejich výhody a nebezpečí Bezpečnost na internetu</p>	

Odborné vzdělávání

Název a adresa školy:

Střední škola řemeslná a Základní škola Soběslav, Wilsonova 405, Soběslav

Název školního vzdělávacího programu: Kuchařské práce**Kód a název oboru vzdělání:** 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby**Platnost školního vzdělávacího programu:** od 1. září 2022**Název vyučovacího předmětu:*****Hospodářské výpočty*****Počet hodin celkem:** 64

Obecné cíle

Cílem předmětu je seznámit žáky s praktickými odbornými výpočty. Předmět rozvíjí u žáků paměť, upevňuje početní dovednosti a schopnosti logického myšlení, samostatného usuzování a přesného vyjadřování, vždy s ohledem na individuální schopnosti žáků. Osvojí si základní pojmy z oblasti ekonomiky, naučí se vyhledávat a hodnotit informace z různých zdrojů a využívat je. Učivo se procvičuje na typických příkladech z oboru. Žáci budou umět využívat získané dovednosti jak v odborné praxi, tak i v osobním životě i dalším vzdělávání.

Charakteristika učiva

Žáci se seznámí s charakteristikou, hlavními zásadami hospodářských výpočtů, s využitím prostředků výpočetní techniky. Získají početní jistotu a hbitost v základních početních úkonech, procentovém počtu, aritmetickém průměru a zmechanizovaných početních postupech. Důraz je kladen na vážení a měření surovin, převádění jednotek hmotnosti, dutých měř, hospodaření se surovinami, normování, sestavení nákupu, nakupování a hospodaření domácnosti. Dále se žáci seznámí s tvorbou cen, nabídkou a poptávkou trhu, vysvětlí podstatu a důsledky inflace. Osvojí si výpočty cen pokrmů a nápojů. Získají povědomí o výpočtu mzdy.

Vyučovací předmět je úzce spjat s předměty (mezipředmětové vztahy):

- Technologie
- Matematika
- Občanská výchova
- Odborný výcvik

Učivo vychází z rámcového vzdělávacího programu převážně z okruhů:

- matematické vzdělávání
- občanský vzdělávací základ
- stravovací služby
- chování pracovníků ve službách

Cíle vzdělávání

Žáci jsou vedeni k:

- osvojení si zásad hospodářských výpočtů

- přesnosti a pečlivosti při výpočtech a vyplňování formulářů
- získání početní jistoty a hbitosti
- efektivnímu numerickému počítání
- správnému používání a převádění jednotek hmotnosti, délky dutých měř, množství a času
- aplikování matematických postupů při řešení praktických úkolů v běžných situacích
- orientaci v tabulkách
- správnému vyplňování tabulek, peněžních dokladů
- orientaci v recepturách – normách a využívat je při přepočtech
- správnému provádění přepočtů surovinových norem, normování
- dodržování posloupnosti prací a časového harmonogramu
- orientaci tvorbě cen, metodách stanovení ceny
- osvojení a provádění správného výpočtu cen pokrmů a nápojů
- orientaci ve výpočtu mzdy
- odpovědnému řešení svých finančních záležitostí
- využívání svých vědomostí a dovedností v praktickém životě

Pojetí výuky

Předmět je zařazen do 2. a 3. ročníku - 1 vyučovací hodina týdně v každém ročníku. Učivo je rozvrženo ve 2. ročníku do čtyř a ve 3. ročníku do pěti tematických celků.

Metody a formy práce (výuky)- nejvíce kombinovaný typ vyučovací hodiny, opakování minulé látky, výklad nové látky, výuka názorně demonstrační, řízený rozhovor na dané téma, diskuze, názorné ukázky, příklady z praxe, objasňování pojmů, shrnutí a zopakování nové látky, zápisy do sešitů, praktická cvičení, procvičování učiva, zadávání domácích úkolů, práce s učebnicí, práce s pracovními listy, samostatná práce, pozorování.

Pomůcky:

- učebnice pro OU, odborné knihy, odborné časopisy, receptury teplých a studených pokrmů, tabulky, propagační materiály, sešity, pracovní listy, formuláře (peněžní doklady, žádanky, výdejky...), obrázky, interaktivní tabule, video, kalkulačka, internet, PC, Classroom.

Hodnocení výsledků žáků

Žáci se hodnotí z ústního a písemného projevu s přihlédnutím k individualitě žáka - které hodnocení mu lépe vyhovuje. Přihlíží se k individuálním schopnostem žáka. Zvláštní pozornost je věnována prospěchově slabším žákům.

Při hodnocení se sleduje odborná správnost, přesnost, schopnost uvádět učivo do souvislostí, hloubka porozumění učivu a schopnost aplikovat poznatky v praxi. Hodnotí se připravenost, domácí práce, vedení sešitů, práce a aktivita při vyučovací hodině, teoretické a nejvíce praktické dovednosti.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení – žáci jsou schopni:

- 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
- přijímat hodnocení výsledků učení od jiných lidí

Kompetence k řešení problémů – žáci jsou schopni:

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

- volit prostředky a způsoby (pomůcky, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit (činností)
- využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)

Komunikativní kompetence – žáci jsou schopni:

- srozumitelně formulovat své myšlenky
- naslouchat pozorně druhým
- zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti (vyplňovat formuláře aj.)
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování

Personální a sociální kompetence – žáci jsou schopni:

- 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
- ověřovat si získané poznatky, zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky
- být připraven řešit své sociální i ekonomické záležitosti
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly
- být finančně gramotný

Občanské kompetence a kulturní povědomí – žáci jsou schopni:

- jednat odpovědně a samostatně nejen ve vlastním, ale i ve veřejném zájmu
- 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

Kompetence k pracovnímu uplatnění – žáci jsou schopni:

- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a vzdělávání
- 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
- Znat obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků

Matematické kompetence – žáci jsou schopni:

- správně používat a převádět běžné jednotky
- číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)
- provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy
- aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi – žáci jsou schopni:

- 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

- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní

Uplatnění průřezových témat***Občan v demokratické společnosti***

- vhodná míra sebevědomí, odpovědnost za sebe i druhé
- morální úsudek
- odolávat myšlenkové manipulaci
- orientovat se v mediálních obsazích, hodnotit je a optimálně využívat masová média pro své různé potřeby
- hledat kompromisní řešení
- přijímat kritiku druhých lidí
- hodnotit své pracovní výsledky
- vztah k materiálním a duchovním hodnotám, k dobrému životnímu prostředí a snaha je chránit a zachovat pro budoucí generace

Člověk a životní prostředí

- zodpovědnost za své jednání
- chápat významu životního prostředí
- chápat postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život
- respektovat principy udržitelného rozvoje
- základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání
- realizování formou vytváření návyků (čistota třídy, pracoviště, třídění odpadků)
- zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví
- vliv pracovních činností na prostředí a zdraví
- využívání úsporných postupů

Člověk a svět práce

- zodpovědnost za vlastní život
- význam vzdělání a celoživotního učení
- formulování vlastních profesních cílů
- vytvářet profesní kariéru podle svých potřeb a schopností
- přijetí osobní odpovědnosti při rozhodování
- komunikační dovednosti a sebe prezentace
- pracovní poměr, pracovní smlouva, pracovní morálka
- práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele
- služby kariérového poradenství
- pracovní činnosti, pracovní prostředky, pracoviště, pracovní doba
- nové formy a podmínky práce, pracovní mobilita

Informační a komunikační technologie

- vyhledávání potřebných informací, jejich zpracování a prezentace
- komunikace elektronickou poštou, zaslání, přijetí a otevření přílohy
- vytváření, úprava a uchování textových dokumentů
- kritický přístup k získaným informacím – mediální gramotnost
- efektivní využití internetu
- práce s kalkulačkou

Hospodářské výpočty - 2. ročník**Počet hodin : 32**

<i>Výsledky vzdělávání</i>	<i>Učivo</i>	<i>Počet hodin</i>
Žák: - řídí se zásadami hospodářských výpočtů - vyjmenuje běžné prostředky výpočetní techniky používané při hospodářských výpočtech	1.Charakteristika hospodářských výpočtů Charakteristika a hlavní zásady hospodářských výpočtů Prostředky výpočetní techniky	2
- provádí aritmetické operace s celými a desetinnými čísly - zaokrouhlí celá a desetinná čísla - správně provádí základní aritmetické operace – písemně i pomocí kalkulátoru - násobí a dělí celá a desetinná čísla 10, 100 a 1000 - vypočítá aritmetický průměr - aplikuje aritmetický průměr při řešení praktických slovních úloh - rozdělí celek v daném poměru - využívá zmechanizované početní postupy na praktických příkladech	2. Získávání početní jistoty a hbitosti Aritmetické operace <ul style="list-style-type: none"> - sčítání - odčítání - násobení - dělení - násobení a dělení 10, 100, 1000 Aritmetický průměr Zmechanizované početní postupy	9
- vysvětlí pojem vážení, měření - provede převod jednotek (hmotnosti, délky, dutých měr, množství, času) - ovládá numerické počítání a převody - vysvětlí význam receptur (norem) - orientuje se v jednotlivých recepturách - vysvětlí pojem jedlý podíl a vypočítá jeho hodnotu u potravin - vysvětlí hospodaření se surovinami - nanormuje určité množství pokrmu na jednu porci a na více porcí - nanormuje celé menu pro daný počet porcí - sestaví žádanku - podle žádanky sestaví celý nákup na přípravu pokrmů - odhadne cenu nákupu - porovná ceny v obchodech a určí kde nakoupí úsporněji - vyjmenuje způsoby placení zboží - na příkladech vysvětlí výhody a	3. Příprava surovin ke zpracování Vážení, měření Převádění jednotek hmotnosti Převádění jednotek délky Převádění jednotek dutých měr Převádění jednotek množství a času Význam receptur (norem), normování Výpočet jedlého podílu Hospodaření se surovinami, normování <ul style="list-style-type: none"> – přepočty na jednu porci – přepočty na více porcí Sestavení nákupu Odhad ceny nákupu Porovnání cen Způsoby placení zboží	18

nevýhody hotovostního a bezhotovostního placení		
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje platidla ČR - používá běžné platební nástroje - zřídí si peněžní účet - provede bezhotovostní platbu - sleduje pohyb na svém účtu - zhotoví peněžní lístek, příkaz k úhradě, inkasu, trvalý příkaz, výběrní lístek, pokladní složenku - vysvětlit pojem valuta a deviza - použije aktuální kurzovní lístek k výpočtu směny peněz 	4. Peněžní jednotky Peníze a jejich používání Bankovní účet a operace na něm Peněžní jednotky jiných států	3

Hospodářské výpočty - 3. ročník

Počet hodin: 32

<i>Výsledky vzdělávání</i>	<i>Učivo</i>	<i>Počet hodin</i>
Žák: <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí základní pojmy související s procentovým počtem - vypočítá 1% z celku - řeší praktické úkoly s využitím procentového počtu 	1. Procentový počet Základní pojmy a výpočet 1% Výpočty procentového počtu Výpočty procentového počtu	3
<ul style="list-style-type: none"> - uvede na čem závisí cena výrobku - na příkladu ukáže tvorbu ceny jako součást nákladů, zisku a DPH, jak se cena liší podle zákazníků, místa, období - vysvětlí rozdíl mezi nabídkou a poptávkou a uvede na příkladech - rozezná běžné cenové triky a klamavé nabídky - vysvětlí co je inflace a jaký je její vliv na hodnotu peněz - navrhne, jak se občan může chránit proti inflaci - vypočítá cenu fiktivního výrobku - vyplní paragon a sestaví fakturu 	2. Tvorba cen Cena, metody stanovení ceny Cenová tvorba Trh – nabídka, poptávka Cenové triky (slevy, cenové akce) Inflace Výpočet ceny výrobku Vyplnění paragonu, faktury	8
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v cenovém systému - rozliší pojem nákupní cena, kalkulační cena, kalkulační přírážka, DPH, prodejní cena - provádí výpočet nákupní ceny potravin a surovin - stanoví kalkulační přírážku 	3. Výpočet ceny pokrmů a nápojů Cenový systém Výpočet nákupní ceny potravin Výpočet kalkulační ceny pokrmů	12

<ul style="list-style-type: none"> - provádí výpočet kalkulační ceny pokrmů - s pomocí učitele vypočítá prodejní ceny pokrmů a nápojů 	<p>Výpočet prodejní ceny pokrmů Výpočet prodejní ceny nápojů</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v základních pojmech souvisejících se mzdou - řeší jednoduché výpočty základní mzdy - vypočítá hrubou mzdu - vyjmenuje a vypočítá srážky ze mzdy - odliší čistý a hrubý příjem - charakterizuje čistou mzdu a provede její výpočet - orientuje se ve výplatním lístku - zhotoví výpočet životního minima rodiny - rozliší jednotlivé dávky státní sociální podpory a stanoví, kdy se může o ně zažádat 	<p>4. Výpočty mzdy Základní pojmy, hrubá mzda</p> <p>Srážky ze mzdy</p> <p>Výpočet čisté mzdy</p> <p>Výpočet životního minima</p>	4
<ul style="list-style-type: none"> - zhodnotí příjmy a výdaje – jejich nutnost, pravidelnost - uvede příklady příjmů a výdajů domácnosti - s pomocí sestaví rozpočet své domácnosti - odliší pravidelné, nepravidelné a jednorázové příjmy - rozliší pevné, kontrolovatelné a jednorázové výdaje - zváží nezbytnost výdajů - vysvětlí rozdíl mezi vyrovnaným, schodkovým a přebytkovým rozpočtem - rozhodne o řešení přebytku domácnosti - navrhne řešení schodku rozpočtu domácnosti - rozhodne, v jaké situaci je vhodné a nevhodné si půjčit - vysvětlí důsledky nesplacení 	<p>5. Hospodaření domácnosti Příjmy a výdaje domácnosti</p> <p>Tvorba rozpočtu domácnosti</p> <p>Přebytek finančních prostředků Nedostatek finančních prostředků</p>	5

Název a adresa školy:**Střední škola řemeslná a Základní škola Soběslav, Wilsonova 405, Soběslav****Název školního vzdělávacího programu:** Kuchařské práce**Kód a název oboru vzdělání:** 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby**Platnost školního vzdělávacího programu:** od 1. září 2022

Název vyučovacího předmětu:

Potraviny a výživa

Počet hodin celkem: 192

Obecné cíle

Ve vyučovacím předmětu získají žáci základní vědomosti z nauky o výživě. Seznámí se se zásadami zdravé výživy, výživy podle věkových skupin, s vlivem výživy na zdraví člověka. Žákům je poskytován dostatek vědomostí o potravinách a nápojích, o jejich dělení, složení a dalším využití k přípravě pokrmů. Žáci získávají informace o potravinách rostlinného a živočišného původu, seznamují se s požadavky na jakost potravin, správné skladování a používání.

Charakteristika učiva

Žáci se seznámí s potravinami, jejich jakostí, složením a dalšími vlastnostmi využitelnými při přípravě jídel a nápojů, s označením na etiketě, se zásadami správného ošetřování a skladování potravin, s hlavními znaky správné výživy, směry ve výživě a hospodárnosti při zacházení s potravinami. Blíže poznají stavbu lidského těla, zejména trávicí soustavu, žlázové orgány a jejich vliv na trávení. Dále se obeznámí s výrobou piva, vína, lihovin, jejich druhy, skladováním a ošetřováním. Žáci si osvojí základní pravidla hygieny výživy (např. životní prostředí a jeho vliv na kvalitu potravin, osobní hygienu).

Vyučovací předmět je úzce spjat s předměty (mezipředmětové vztahy):

- Technologie
- Stolničení
- Zařízení závodů
- Odborný výcvik

Učivo vychází z rámcového vzdělávacího programu převážně z okruhů:

- vzdělávání pro zdraví
- stravovací služby
- chování pracovníků ve službách

Cíle vzdělávání**Žáci jsou vedeni k:**

- orientaci v potravinách a nápojích, k rozpoznání jejich vlastností
- orientaci v označení potravin a nápojů na etiketě
- správnému skladování a ošetřování potravin
- kontrolování záručních lhůt
- technologické využitelnosti základních druhů potravin a nápojů

- znalosti trávicí soustavy a vlivu potravy na zdraví člověka
- zdravému životnímu stylu
- dodržování správných stravovacích návyků
- dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů při práci
- dodržování zásad diferencované stravy a správné výživy
- dodržování pravidel hygieny výživy
- hospodárnému využívání potravin
- péči o životní prostředí

Pojetí výuky

Předmět je zařazen do všech ročníků – 1. ročník tři, 2. ročník jedna a 3. ročník dvě vyučovací hodiny týdně. Učivo je rozvrženo v 1. ročníku do deseti, ve 2. ročníku do sedmi a ve 3. ročníku do devíti tematických celků. Některé jsou propojeny s exkurzemi (např. exkurze do pekáren, pivovaru, prodejny masa aj.) a diskusí (např. vliv alkoholu na zdraví člověka aj.).

Metody a formy práce (výuky) - nejvíce kombinovaný typ vyučovací hodiny, opakování minulé látky, výklad nové látky, řízený rozhovor na dané téma, názorné ukázky, příklady z praxe, objasňování pojmů, shrnutí a zopakování nové látky, zápisy do sešitů, procvičování učiva, zadávání domácích úkolů, práce s učebnicí, práce s pracovními listy, samostatná práce.

Pomůcky:

- učebnice pro OU, odborné knihy, odborné časopisy, obrázky, obrazový materiál, soubor hygienických norem, sešity, předpisy bezpečnosti práce, doklady skladové evidence, interaktivní tabule, video, pracovní listy, vzorky surovin, nákresy, Classroom.

Hodnocení výsledků žáků

Žáci se hodnotí z ústního a písemného projevu s přihlédnutím k individualitě žáka - které hodnocení mu lépe vyhovuje. Přihlíží se k individuálním schopnostem žáka. Zvláštní pozornost je věnována prospěchově slabším žákům.

Při hodnocení se sleduje odborná správnost, schopnost uvádět učivo do souvislostí, hloubka porozumění učivu a schopnost aplikovat poznatky v praxi. Hodnotí se připravenost, domácí práce, vedení sešitů, práce a aktivita při vyučovací hodině.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení – žáci jsou schopni:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat práci s textem, umět vyhledávat a zpracovávat informace
- přijímat hodnocení výsledků učení od jiných lidí
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy
- využívat ke svému učení různé informační zdroje, včetně svých zkušeností i zkušeností jiných lidí

Komunikativní kompetence – žáci jsou schopni:

- srozumitelně formulovat své myšlenky
- naslouchat pozorně druhým, vyjadřovat se přiměřeně k tématu
- zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování

Personální a sociální kompetence – žáci jsou schopni:

- 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 závislosti
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobních konfliktů

Občanské kompetence a kulturní povědomí – žáci jsou schopni:

- jednat odpovědně a samostatně nejen ve vlastním, ale i ve veřejném zájmu
- dodržovat zákony a předpisy
- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje
- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní života spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi – žáci jsou schopni:

- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
- učit se používat nové aplikace
- komunikovat elektronickou poštou
- získávat informace z otevřených zdrojů – využít celosvětové sítě Internet
- být mediálně gramotní

Uplatnění průřezových témat

Občan v demokratické společnosti

- vhodná míra sebevědomí, odpovědnosti
- umět si obhájit svůj názor, hledat kompromisní řešení
- umět jednat s lidmi
- vážit si hodnot
- diskuse na různá témata
- přijímat kritiku jiných lidí

Člověk a životní prostředí

- chápání významu životního prostředí
- vliv životního prostředí na zdraví člověka
- ekologické zemědělství – ekologická výroba potravin
- principy udržitelného rozvoje
- využití biopotravin ve výživě
- odpad při zpracování surovin
- realizování formou vytváření návyků (čistota třídy, pracoviště, třídění odpadků)
- zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví
- dodržování požadavků na hygienu a bezpečnost práce

Člověk a svět práce

- využívání poznatků získaných z oboru v praktickém životě
- zodpovědnost za vlastní život
- celoživotní učení
- vztah k oboru
- respektování pracovní morálky, práv a povinností zaměstnanců i zaměstnavatelů a dodržování příslušných právních předpisů

- osobní odpovědnost při rozhodování

Informační a komunikační technologie

- vyhledání potřebných informací, jejich zpracování a prezentace
- komunikace elektronickou poštou, zaslání, přijetí a otevření přílohy
- vytváření, úprava a uchování textových dokumentů

Potraviny a výživa - 1. ročník**Počet hodin: 96**

<i>Výsledky vzdělávání</i>	<i>Učivo</i>	<i>Počet hodin</i>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí pojem poživatiny - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin - objasní pojem záruční lhůta - vyjmenuje druhy skladové evidence - charakterizuje jednotlivé druhy skladové evidence - uvede příčiny kažení potravin - uvede nejrozšířenější nákazy a otravy z potravin 	<p>1. Úvod do předmětu Charakteristika a rozdělení poživatin Základní předpisy o skladování potravin</p> <p>Skladová evidence – objednávka, dodací list, přejímka zboží – skladová karta, žádanka, výdejka</p> <p>Příčiny kažení potravin – fyzikální vlivy – biologické vlivy</p> <p>Alimentární nákazy a otravy</p>	10
<ul style="list-style-type: none"> - objasní na příkladech, jak životní prostředí ovlivňuje zdraví lidí - jedná v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí - dbá na svůj zevnějšek, udržuje v čistotě pracovní oděv - dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech 	<p>2. Základní pravidla hygieny výživy Životní prostředí – vliv na kvalitu potravin – ovzduší, voda, půda</p> <p>Hygiena při manipulaci s potravinami Hygiena člověka – osobní, úkoly</p> <p>Hygiena výživy, požadavky na pracovníka Dezinfekce, dezinsekce, deratizace, sterilizace</p>	6
<ul style="list-style-type: none"> - rozdělí potraviny podle původu - vyjmenuje základní a nezbytné živiny - uvede význam a rozdělení bílkovin, tuků, sacharidů, vitamínů, minerálních látek a vody - vysvětlí biologickou, energetickou a výživovou hodnotu potravin - vyzná se v označení potravin a nápojů na etiketě - vysvětlí co jsou alergeny - uvede význam značení alergenů na etiketě pokrmů a nápojů - vyjmenuje příklady správného hospodaření s potravinami při jejich přípravě 	<p>3. Složení potravin Rozdělení potravin podle původu Složení potravin Živiny (živné látky) – bílkoviny – tuky – sacharidy – vitamíny – minerální látky</p> <p>Výživová hodnota potravin</p> <p>Značení potravin a nápojů na etiketě</p> <p>Alergeny</p> <p>Hospodárnost při zacházení s potravinami Změna biologické hodnoty potravin při jejich zpracování a uchování</p>	21

<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje části trávicí trubice, žlázové orgány a trávicí šťávy - popíše proces trávení 	Základy fyziologie výživy	
<ul style="list-style-type: none"> - uvede složení, druhy a význam brambor ve výživě - objasní správné skladování brambor - určí použití brambor v kuchyni 	4. Brambory Význam, složení, tržní druhy brambor Skladování brambor Použití brambor v kuchyni	3
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje a charakterizuje zeleninu z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - vysvětlí správné ošetřování a skladování zeleniny - rozlišuje jednotlivé způsoby konzervace zeleniny - rozlišuje a charakterizuje ovoce z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - vysvětlí správné ošetřování a skladování ovoce - rozlišuje jednotlivé způsoby konzervace ovoce - uvede složení, druhy, skladování, konzervaci, použití a význam hub ve výživě 	5. Zelenina, ovoce, houby Zelenina – význam, složení, rozdělení – druhy a použití v kuchyni <ul style="list-style-type: none"> - kořenová - košťálová - listová - lahůdková a kořeninová - cibulová a lusková - plodová – skladování – konzervování Ovoce – význam, složení, rozdělení – druhy, skladování a použití v kuchyni <ul style="list-style-type: none"> - jádrové - peckové - bobulové - skořápkaté - citrusové - další dovážené – skladování – konzervování Houby – význam, složení, rozdělení – skladování, konzervace, použití v kuchyni	18
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje a charakterizuje luštěniny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě 	6. Luštěniny Význam, složení, druhy luštěnin Sója – použití v kuchyni Skladování a použití luštěnin v kuchyni	3
<ul style="list-style-type: none"> - uvede složení a význam obilovin ve výživě člověka - rozlišuje jednotlivé druhy obilovin a technologické využití - vyjmenuje tržní druhy mouky, druhy mouky podle hrubosti a její použití 	7. Obiloviny, mlýnské výrobky a kypřící prostředky Obiloviny – složení, význam – druhy, použití v kuchyni Mouka – druhy, skladování, vady	13

<p>v kuchyni</p> <ul style="list-style-type: none"> - uvede ostatní mlýnské výrobky a určí jejich použití v kuchyni - popíše výrobu těstovin - rozliší jednotlivé druhy těstovin - uvede správné skladování a použití těstovin v kuchyni - popíše výrobu chleba a pečiva - orientuje se v druzích chleba a pečiva - uvede správné uchování a použití chleba a pečiva v kuchyni - popíše kypřicí prostředky, význam kypření těst a použití v kuchyni 	<ul style="list-style-type: none"> – použití v kuchyni <p>Ostatní mlýnské výrobky a jejich použití v kuchyni (krupice, kroupy, vločky)</p> <p>Těstoviny</p> <ul style="list-style-type: none"> – výroba, druhy – skladování, vady, použití v kuchyni <p>Chléb, pečivo</p> <ul style="list-style-type: none"> – druhy, výroba – vady, skladování, použití v kuchyni <p>Kypřicí prostředky</p> <ul style="list-style-type: none"> – druhy, použití v kuchyni 	
<ul style="list-style-type: none"> - uvede strukturu, složení a význam vajec ve výživě - rozliší vejce podle jakosti a hmotnostních skupin - popíše nejrozšířenější nákazu z vajec - popíše vady vajec - uvede správné skladování vajec - určí použití vajec v kuchyni 	<p>8. Vejce</p> <p>Struktura, složení, význam vajec</p> <p>Jakost a třídění vajec</p> <p>Nákazy, vady a skladování vajec</p> <p>Použití vajec v kuchyni</p>	4
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje mléko - uvede složení, druhy a význam mléka ve výživě - popíše způsoby zpracování, ošetřování a skladování mléka - určí použití mléka při přípravě pokrmů a nápojů - vyjmenuje druhy, výrobu, skladování a použití kysaných mléčných výrobků v kuchyni - vyjmenuje získávání, druhy, skladování a použití smetany v kuchyni - popíše výrobu, druhy, skladování, vady a použití másla v kuchyni - popíše výrobu tvarohu - rozliší druhy tvarohu podle konzistence a podle obsahu tuku - určí použití tvarohu v kuchyni - rozlišuje a charakterizuje sýry z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů sýrů 	<p>9. Mléko a mléčné výrobky</p> <p>Mléko</p> <ul style="list-style-type: none"> – význam, složení mléka – druhy, jakost mléka – ošetření, skladování <p>– použití mléka v kuchyni</p> <p>Kysané mléčné výrobky</p> <ul style="list-style-type: none"> – druhy, výroba – použití v kuchyni <p>Smetana</p> <ul style="list-style-type: none"> – druhy, výroba – použití v kuchyni <p>Máslo</p> <ul style="list-style-type: none"> – druhy, výroba – použití v kuchyni <p>Tvaroh</p> <ul style="list-style-type: none"> – druhy, výroba – použití v kuchyni <p>Sýry</p> <ul style="list-style-type: none"> – výroba, vady, skladování – druhy použití v kuchyni <ul style="list-style-type: none"> - měkké - tvrdé - plísňové - ovčí - kozí 	15

<ul style="list-style-type: none"> - uvede druhy, význam, získávání tuků - vysvětlí vady a správné skladování tuků - objasní původ živočišných a rostlinných tuků - uvede příklady použití jednotlivých druhů tuků v kuchyni 	<p>10. Tuky Rozdělení, význam, získávání, skladování, vady</p> <p>Rostlinné a živočišné tuky</p> <p>Použití tuků v kuchyni</p>	3
--	---	---

Potraviny a výživa - 2. ročník

Počet hodin: 32

<i>Výsledky vzdělávání</i>	<i>Učivo</i>	<i>Počet hodin</i>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí pojem maso, jeho složení, jakostní znaky - uvede druhy jatečného masa - vysvětlí zrání masa - popíše, jak předcházet kažení masa a vadám masa - respektuje zákony a důležitost veterinárních kontrol a značení masa - vysvětlí správné skladování masa 	<p>1. Jatečné maso Charakteristika a složení masa, jakostní znaky Rozdělení masa Zrání a skladování masa Kažení masa Vady masa Veterinární kontroly, značení a skladování masa</p>	5
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje hovězí maso podle složení a barvy - uvede části hovězího masa - rozliší maso přední a zadní - vyjmenuje používané hovězí droby - určí použití hovězího masa v kuchyni 	<p>2. Hovězí maso Hovězí maso – charakteristika – dělení – kuchyňské rozdělení Hovězí droby Použití hovězího masa v kuchyni</p>	5
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje telecí maso podle složení a barvy - rozřídí části telecího masa do jakostních tříd - určí použití telecího masa v kuchyni 	<p>3. Telecí maso Telecí maso – charakteristika, dělení – jakostní třídy, telecí droby Použití telecího masa v kuchyni</p>	3
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje vepřové maso podle složení a barvy - uvede části vepřového masa a jejich použití v kuchyni - vyjmenuje druhy sádla - vysvětlí získávání sádla a jeho použití v kuchyni - charakterizuje jednotlivé druhy slaniny a určí její použití v kuchyni - vyjmenuje používané vepřové droby - vysvětlí oblíbenost vepřového masa a drobů v české kuchyni 	<p>4. Vepřové maso Vepřové maso – charakteristika, dělení Použití vepřového masa v kuchyni</p> <p>Vepřové sádlo a jeho použití v kuchyni</p> <p>Slanina a její použití v kuchyni</p> <p>Vepřové droby a jejich použití</p>	5

<ul style="list-style-type: none"> - uvede vlastnosti drůbežního masa, jeho složení a význam ve výživě - rozliší jednotlivé druhy - vyjmenuje drůbeží konzervy a výrobky z drůbežního masa 	5. Drůbež Drůbež – charakteristika a rozdělení – tržní druhy, skladování Drůbeží konzervy a výrobky	3
<ul style="list-style-type: none"> - uvede vlastnosti rybího masa, jeho složení a význam ve výživě - vyjmenuje sladkovodní a mořské ryby - vyjmenuje a popíše druhy - uvede rybí konzervy a výrobky 	6. Ryby Charakteristika a význam rybího masa Sladkovodní ryby Mořské ryby Měkkýši a ostatní vodní živočichové Rybí konzervy a výrobky	6
<ul style="list-style-type: none"> - definuje masný výrobek - rozřídí vybrané masné výrobky do příslušných skupin - uvede druhy, vady a skladování masných konzerv - vysvětlí pojmy konzerva a polokonzerva 	7. Masné výrobky Rozdělení a použití masných výrobků Uzenářské výrobky, uzená masa Vařené a pečené výrobky Masové konzervy – druhy – vady, skladování	5

Potraviny a výživa - 3. ročník

Počet hodin: 64

<i>Výsledky vzdělávání</i>	<i>Učivo</i>	<i>Počet hodin</i>
Žák: <ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje skopové maso podle složení a barvy - uvede části skopového masa a jejich použití v kuchyni - charakterizuje koňské a králičí maso - popíše význam koňského a králičího masa ve výživě 	1. Skopové maso Skopové maso – charakteristika, dělení, droby Použití skopového masa v kuchyni Jehněčí a kůzlečí maso Koňské a králičí maso	4
<ul style="list-style-type: none"> - uvede vlastnosti masa zvěřiny, jeho složení a význam ve výživě - vysvětlí správné ošetření a zrání zvěřiny - určí kuchyňské úpravy zvěřiny 	2. Zvěřina Charakteristika a rozdělení zvěřiny Ošetření a zrání masa zvěřiny Kuchyňská úprava zvěřiny, skladování	3
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje vedlejší jatečné produkty - uvede využitelnost kostí, krve a střev 	3. Vedlejší jatečné produkty Kosti – jejich použití Krev – její použití Střeva – jejich použití	3
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje význam a způsoby konzervace masa 	4. Konzervace masa Význam konzervování masa Způsoby konzervace masa	3

<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje a charakterizuje cukr a med z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - uvede druhy a vysvětlí význam umělých sladidel ve výživě člověka 	<p>5. Cukr, med, umělá sladidla</p> <p>Cukr</p> <ul style="list-style-type: none"> – význam, rozdělení – tržní druhy, použití, skladování <p>Med</p> <ul style="list-style-type: none"> – význam, druhy, složení, – použití, skladování <p>Umělá sladidla</p> <ul style="list-style-type: none"> – význam, rozdělení, složení, skladování, použití v kuchyni 	5
<ul style="list-style-type: none"> - uvede rozdělení pochutin a jejich význam ve výživě - charakterizuje vybrané druhy koření - pojmenuje jednotlivé druhy koření - používá správně koření při přípravě pokrmů - uvede složení, pěstování, druhy čaje a význam čaje ve výživě - vysvětlí význam, složení kávy - pojmenuje obchodní značení kávy - objasní pojem kávové náhražky - rozlišuje a charakterizuje kakao a čokoládu, jejich druhy a význam ve výživě - objasní význam a původ kuchyňské soli a octa - popíše použití octa a soli v kuchyni a jejich vliv na zdraví člověka - rozliší ostatní koření a přípravky a želírovací prostředky 	<p>6. Povzbudivé pochutiny</p> <p>Koření</p> <ul style="list-style-type: none"> – význam, rozdělení – druhy a použití v kuchyni <ul style="list-style-type: none"> - plody a semena - květy, poupata, kůry, kořeny - listy, natě – směsi, skladování, vady <p>Čaj</p> <ul style="list-style-type: none"> – složení, pěstování – druhy podle fermentace – bylinné a ovocné čaje <p>Káva</p> <ul style="list-style-type: none"> – význam, složení, pěstování – druhy <p>Kávové náhražky</p> <p>Kakao</p> <p>Čokoláda</p> <p>Sůl</p> <ul style="list-style-type: none"> – použití v kuchyni <p>Ocet</p> <ul style="list-style-type: none"> – použití v kuchyni <p>Ostatní koření a přípravky</p> <p>Želírovací prostředky</p>	16
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí rozdíl mezi nápojem alkoholickým a nealkoholickým - uvede význam vody pro život člověka - charakterizuje minerální vody - dokáže uvést význam minerálních vod ve výživě - uvede druhy studených a teplých nealkoholických nápojů - vyjmenuje a charakterizuje suroviny pro výrobu piva - orientuje se v základních znacích výroby piva 	<p>7. Nealkoholické a alkoholické nápoje</p> <p>Pitná voda</p> <p>Minerální vody</p> <p>Ostatní nealkoholické nápoje</p> <ul style="list-style-type: none"> – studené – teplé <p>Pivo</p> <ul style="list-style-type: none"> – charakteristika, suroviny, skladování – výroba piva 	17

<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje typy a druhy piva - vyjmenuje oblasti pěstování vinné révy - uvede rozdělení vín - vysvětlí rozdíl mezi výrobou bílého, červeného a šumivého vína - má představu o podávání, ošetřování a skladování vína - vyjmenuje suroviny na výrobu lihu - popíše výrobu lihovin - uvede vliv alkoholu na lidské zdraví, možnosti boje proti alkoholismu 	<ul style="list-style-type: none"> - druhy Víno <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika, oblasti, jakost - rozlišení podle barvy a obsahu cukru - stolní, jakostní, s přívlastkem - šumivé, perlivé - aromatizované, likérové, vinné směsi, ovocné - zajímavosti, podávání, skladování, vady Lihoviny <ul style="list-style-type: none"> - výroba, rozdělení - pálenky - likéry, konzumní lihoviny Vliv alkoholu na zdraví člověka 	
<ul style="list-style-type: none"> - uvede hlavní zásady zdravé výživy - vysvětlí stručně, co se myslí označením „zdravý životní styl“ - charakterizuje diferencovanou stravu - dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví 	<p>8. Hlavní znaky správné výživy Zásady správné výživy Zásady diferencované stravy</p> <ul style="list-style-type: none"> - výživa dětí a mladistvých - výživa dospělých v různých podmínkách - výživa starých osob - výživa sportovců, těhotných a kojících žen 	7
<ul style="list-style-type: none"> - objasní podstatu racionální výživy - vyjmenuje některé nesprávné stravovací návyky a jejich důsledky - uvede výhody a nevýhody syrové stravy - rozlišuje hlavní směry ve výživě - vysvětlí úlohu léčebné výživy - rozliší jednotlivé druhy diet 	<p>9. Směry ve výživě Racionální výživa</p> <p>Syrová strava</p> <p>Vegetariánství Makrobiotika</p> <p>Léčebná výživa</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam a rozdělení - druhy léčebných diet 	6

Název a adresa školy:**Střední škola řemeslná a Základní škola Soběslav, Wilsonova 405, Soběslav****Název školního vzdělávacího programu:** Kuchařské práce**Kód a název oboru vzdělání:** 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby**Platnost školního vzdělávacího programu:** od 1. září 2022

Název vyučovacího předmětu:

Stolničení

Počet hodin celkem: 96

Obecné cíle

Cílem tohoto předmětu je poskytnout žákům základní vědomosti a dovednosti o stolničení a jednoduché obsluze. Je potřeba, aby žáci výborně znali a ovládali pravidla společenského chování, inventář na úseku obsluhy, jednoduchou obsluhu, povinnosti obsluhujícího, organizaci práce a činnosti před zahájením provozu a po jeho skončení.

Charakteristika učiva

Hlavním úkolem předmětu je upevnění obecně zavedených norem společenského chování. Probíraná témata by měla vést žáky k zamyšlení nad jejich chováním a vystupováním v různých situacích. Žáci se seznámí s úklidem a přípravou pracoviště, pracovním oblečením a pomůckami obsluhujících, s běžným inventářem, jeho použitím a údržbou. Dále se seznámí s pravidly pro sestavování jídelního a nápojového lístku a získají bližší představu o práci obsluhujícího, jeho povinnostech, způsobu, systému a technice obsluhy. Blíže žáci poznají druhy slavnostních hostin a jsou seznámeni s přípravou a prostíráním slavnostních tabulí.

Vyučovací předmět je úzce spjat s předměty (mezipředmětové vztahy):

- Technologie
- Potraviny a výživa
- Zařízení závodů
- Odborný výcvik

Učivo vychází z rámcového vzdělávacího programu převážně z okruhů:

- vzdělávání pro zdraví
- stravovací služby
- chování pracovníků ve službách
- estetické vzdělávání

Cíle vzdělávání**Žáci jsou vedeni k:**

- chování podle základních pravidel společenského chování, jednání a vyjadřování
- péči o svůj zevnějšek
- dodržování předepsaného dress codu daného zařízení
- dodržování osobní a pracovní hygieny
- k orientaci v inventáři na úseku obsluhy
- správnému čištění, udržování a zabezpečování inventáře

- používání vhodného inventáře
- znalosti jednoduché obsluhy
- dodržování posloupnosti prací a časového harmonogramu
- správnému provádění přípravy a úklidu pracoviště
- používání vhodných čistících prostředků a úklidových pomůcek
- vědomostem o sestavování jídelních a nápojových lístků podle gastronomických pravidel
- pochopení bezpečnosti práce jako nedílné součásti péče o zdraví své, spolupracovníků a zákazníků
- pochopení kvality jako nástroje dobrého jména podniku
- získávání a rozšiřování znalostí v oboru
- estetice při pracovních činnostech
- osvojení zásad a návyků bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti
- ekonomickému nakládání s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami (s ohledem na životní prostředí)
- péči o životní prostředí

Pojetí výuky

Předmět je zařazen do všech ročníků - 1 vyučovací hodina týdně v každém ročníku. Učivo je rozvrženo v 1. ročníku do dvou, ve 2. ročníku do čtyř a ve 3. ročníku do tří tematických celků. Některé jsou doplněny názornými ukázkami správné obsluhy, propojeny s exkurzemi a diskusí (např. uplatnění stolničení v domácnosti).

Metody a formy práce (výuky)- nejvíce kombinovaný typ vyučovací hodiny, opakování minulé látky, výklad nové látky, řízený rozhovor na dané téma, názorné ukázky, příklady z praxe, objasňování pojmů, shrnutí a zopakování nové látky, zápisy do sešitů, procvičování učiva, zadávání domácích úkolů, práce s učebnicí, práce s pracovními listy, samostatná práce, názorné ukázky, předvedení.

Pomůcky:

- učebnice pro OU, odborné knihy, odborné časopisy, obrázky, propagační materiály, sešity, soubor hygienických norem, předpisy bezpečnosti práce, interaktivní tabule, video, pracovní listy, malý a velký stolní inventář, nákresy, Classroom.

Hodnocení výsledků žáků

Žáci se hodnotí z ústního a písemného projevu s přihlédnutím k individualitě žáka - které hodnocení mu lépe vyhovuje. Zvláštní pozornost je věnována prospěchově slabším žákům. Při hodnocení se sleduje odborná správnost, schopnost uvádět učivo do souvislostí, hloubka porozumění učivu a schopnost aplikovat poznatky v praxi. Hodnotí se připravenost, domácí práce, vedení sešitů, práce a aktivita při vyučovací hodině.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení - žáci jsou schopni:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat práci s textem, umět vyhledávat a zpracovávat informace
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy
- využívat ke svému učení různé informační zdroje, včetně svých zkušeností i zkušeností jiných lidí
- přijímat hodnocení výsledků učení od jiných lidí
- mít aktivní přístup k účasti na prezentaci oboru a povolání
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání v oboru a povolání (vzdělávací program Kulinářské umění)

Kompetence k řešení problémů - žáci jsou schopni:

- volit prostředky a způsoby (pomůcky, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit (činností)
- využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)

Komunikativní kompetence - žáci jsou schopni:

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat při oficiálním jednání
- srozumitelně formulovat své myšlenky
- naslouchat pozorně druhým, vyjadřovat se přiměřeně k tématu
- zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování

Personální a sociální kompetence - žáci jsou schopni:

- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a 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
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobních konfliktů a diskriminace

Občanské kompetence a kulturní povědomí - žáci jsou schopni:

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

Kompetence k pracovnímu uplatnění - žáci jsou schopni:

- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti i k 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
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli

- uznávat obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků

Matematické kompetence - žáci jsou schopni:

- správně používat a převádět běžné jednotky
- provádět reálný odhad výsledků při řešení dané úlohy
- aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi - žáci jsou schopni:

- 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 běžným základním a aplikačním programovým vybavením
- učit se používat nové aplikace
- komunikovat elektronickou poštou
- uvědomovat si nutnost posuzování rozdílné věrohodnosti informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní

Uplatnění průřezových témat

Občan v demokratické společnosti

- vhodná míra sebevědomí a odpovědnosti za sebe i ostatní
- rozvíjet schopnost jednání s lidmi
- tolerance, solidarita
- odolávat myšlenkové manipulaci
- vážit si hodnot
- učit se přijímat kritiku od jiných lidí
- stát si za svým názorem, umět ho obhájit
- diskuse na různá témata
- vážit si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí

Člověk a životní prostředí

- vliv životního prostředí na zdraví člověk
- hospodaření s energií, vodou, surovinami
- chápání významu životního prostředí
- odpad při zpracování surovin
- realizování formou vytváření návyků (čistota třídy, pracoviště, třídění odpadků)
- zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví
- dodržování požadavků na hygienu a bezpečnost práce

Člověk a svět práce

- význam vzdělání a celoživotního učení pro život
- zodpovědnost za vlastní život
- osobní odpovědnost při rozhodování
- komunikační dovednosti
- srozumitelně formulovat své požadavky
- pracovní činnosti, pracovní prostředky, pracoviště, pracovní doba
- požadavky zaměstnavatelů
- jednání s potenciálními zaměstnavateli
- pracovní poměr, pracovní smlouva, práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele
- volba povolání, hledání zaměstnání a rekvalifikace

- služby kariérového poradenství
- nové formy a podmínky práce, pracovní mobilita

Informační a komunikační technologie

- vyhledává a využívá potřebné informace z ověřených zdrojů, zpracovává je
- komunikace elektronickou poštou, zaslání, přijetí a otevření přílohy
- vytváření, úprava a uchování textových dokumentů

Stolníčení - 1. ročník**Počet hodin: 32**

<i>Výsledky vzdělávání</i>	<i>Učivo</i>	<i>Počet hodin</i>
Žák: - rozlišuje pojmy stolování a stolníčení - popíše osobnost obsluhujících - vysvětlí úlohu pracovníků v odbytovém středisku - dbá na svůj zevnějšek, udržuje v čistotě pracovní oděv - dodržuje předepsaný dress code daného zařízení - vyjmenuje pomůcky obsluhujících	1. Úvod Základní pojmy, názvosloví Osobnost obsluhujícího Pracovní oblečení obsluhujících Pomůcky obsluhujících	4
- uplatňuje zásady společenského chování - vysvětlí a ovládá základní společenská pravidla chování – zdravení, oslovení, představování, podání ruky, telefonování, chůze na veřejnosti, chování k návštěvám, na návštěvě, v kulturním zařízení, v dopravních prostředcích, při nákupech - chrání životní prostředí - dodržuje pravidla chování na pracovišti - řídí se pokyny nadřízených - spolupracuje v týmu - ovládá chování a vystupování při jednání s hosty - používá pravidla stolování - dodržuje zásady chování u stolu a při konzumaci pokrmů a nápojů - dodržuje základní hygienické návyky - dbá na svůj zevnějšek - určí vhodné oblečení k dané situaci	2. Společenská výchova Zdravení Oslovení Představování Podání ruky Telefonování a korespondence Pohyb na veřejnosti (vstup do místnosti, chůze do schodů a ze schodů, chodník, silnice) Chování k návštěvám Chování na návštěvě Chování při návštěvě kulturního zařízení, při zájezdech a exkurzích Chování v dopravních prostředcích Chování při nákupech Chování k starším lidem, ženám s dětmi, těhotným a lidem s handicapem Chování v přírodě a k přírodě Chování na pracovišti Práce v týmu (chování v kolektivu) Chování obsluhujícího ve styku s hosty Pravidla stolování (chování při jídle a chování ve společnosti) Základní hygienické návyky Ovládání těla, zlozvyky Vhodné oblečení a úprava zevnějšku	22
- vysvětlí organizaci práce a úkoly v odbytovém středisku - uklidí pracoviště - připraví pracoviště na provoz	3. Úklidové a přípravné práce Úklid pracoviště Příprava pracoviště na provoz	6

- vysvětlí způsoby přípravy pracoviště	Příprava stolů Příprava inventáře Příprava pomocných stolů a ostatní práce	
--	--	--

Stolníčení - 2. ročník

Počet hodin: 32

<i>Výsledky vzdělávání</i>	<i>Učivo</i>	<i>Počet hodin</i>
Žák: - rozlišuje formy společného stravování - rozlišuje jednotlivá střediska provozovny - vysvětlí pojem a význam stolničení - uvede příklad použití stolničení v domácnosti	1. Úvod do předmětu Formy společného stravování Střediska provozovny Pojem a význam stolničení	4
- rozlišuje malý a velký stolní inventář a způsoby jeho ošetřování - vhodně používá malý a velký stolní inventář - správně zachází, udržuje a ošetřuje malý a velký stolní inventář - šetří energii a vodu při ošetřování inventáře - vyjmenuje druhy stolového, sedacího inventáře a restauračního prádla - rozliší druhy příborů - rozliší a pojmenuje druhy talířů - popíše a rozliší inventář na teplé a studené nápoje - charakterizuje pomocný inventář a pomocná zařízení	2. Inventář na úseku obsluhy Malý stolní inventář a jeho ošetřování Velký stolní inventář a jeho ošetřování – stolový a sedací inventář – restaurační prádlo – příbory – inventář na podávání pokrmů – inventář na teplé nápoje – inventář na studené nápoje – pomocný inventář – pomocné stoly a vozíky	16
- rozlišuje druhy a náležitosti jídelního a nápojového lístku - sestaví jídelní lístek podle gastronomických pravidel - rozlišuje jednotlivé druhy menu - vysvětlí vhodnost nápojů k jednotlivým pokrmům	3. Jídelní a nápojový lístek Jídelní lístek – charakteristika, funkce – druhy – náležitosti – gastronomická pravidla (pro sestavování jídelního lístku) – menu Nápojový lístek – druhy, náležitosti – sortiment nápojů	9
- charakterizuje různé způsoby prodeje - vysvětlí moderní trendy v menu	4. Různé způsoby prodeje Různé způsoby prodeje Moderní trendy v menu	3

Stolníčení - 3. ročník**Počet hodin: 32**

<i>Výsledky vzdělávání</i>	<i>Učivo</i>	<i>Počet hodin</i>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - uvede povinnosti pracovníka v obsluze - ovládá zásady hygieny a bezpečnosti při práci obsluhujících - vysvětlí zásady a pravidla obsluhy - charakterizuje různé způsoby obsluhy - uvede zásady při obsluze hostů technikou jednoduché obsluhy - charakterizuje formy obsluhy - zvládá techniku jednoduché obsluhy - vysvětlí systémy obsluhy - vhodně používá inventář podle druhu podávaného pokrmu - vysvětlí podávání jídel a nápojů 	<p>1. Základní pravidla obsluhy</p> <p>Povinnosti obsluhujících</p> <ul style="list-style-type: none"> – hygienické předpisy – bezpečnostní předpisy – zásady obsluhy – pravidla obsluhy <p>Způsoby obsluhy</p> <ul style="list-style-type: none"> – charakteristika, rozdělení – jednoduchá a složitá obsluha <p>Systémy a technika obsluhy</p> <ul style="list-style-type: none"> – technika obsluhy – systémy obsluhy <p>Podávání jídel a nápojů</p> <ul style="list-style-type: none"> – snídaně – přesnídávky – obědy – večeře – nápoje 	18
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje druhy slavnostních hostin - charakterizuje jednotlivé druhy a účel hostin – raut, banket, recepce, koktejl, číše vína, čaj o páté, výlet na lodi, piknik, zahradní slavnost, velké společenské akce - vysvětlí jak objednat hostinu, jaké jsou tvary slavnostních tabulí - popíše přípravu a prostírání slavnostních tabulí - uplatňuje smysl pro estetiku 	<p>2. Slavnostní stolníčení</p> <p>Význam, druhy a účel hostin</p> <ul style="list-style-type: none"> – banket – raut, recepce – koktejl, číše vína, čaj o páté – výlet na lodi, piknik – zahradní slavnost, velké společenské akce <p>Příprava a prostírání slavnostních tabulí</p> <ul style="list-style-type: none"> – objednávka – zasedací pořádek – příprava stolů, tvar tabulí, židlí – prostírání – ubrusy, ubrousky, výzdoba – prostírání – talíře, příbory – prostírání – sklo + další 	12
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje obsluhu v těchto dopravních prostředcích 	<p>3. Různé způsoby prodeje, obsluhy a služeb</p> <p>Obsluha v dopravních prostředcích</p> <ul style="list-style-type: none"> – ve vlaku – v letadle, na lodi 	2

Název a adresa školy:**Střední škola řemeslná a Základní škola Soběslav, Wilsonova 405, Soběslav****Název školního vzdělávacího programu:** Kuchařské práce**Kód a název oboru vzdělání:** 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby**Platnost školního vzdělávacího programu:** od 1. září 2022**Název vyučovacího předmětu:** *Technologie*

Počet hodin celkem: 256

Obecné cíle

Cílem předmětu je seznámit žáky s hygienickými a bezpečnostními předpisy a jejich využíváním v praxi, poskytnout žákům ucelené vědomosti o předběžné přípravě, zpracování surovin a potravin vhodných k přípravě pokrmů a nápojů. Žáci se obeznámí se správnými technologickými postupy, klasickou i moderní technologií a s využitím zásad racionální výživy při přípravě pokrmů.

Charakteristika učiva

Žáci se seznámí s základními poznatky o přípravě pokrmů. Učivo se zaměřuje na tematické celky, které vymezují jednotlivé úpravy pokrmů a nápojů, jejich uchování a estetickou úpravu při expedici. V úvodu se žáci seznámí s vývojem kuchařství, odbornou literaturou, hygienickými a bezpečnostními předpisy a zásadami správné výživy. Blíže poznají přípravu surovin ke zpracování, hospodaření se surovinami, předběžnou úpravu potravin a základní tepelné úpravy. Dále se žáci seznámí s přípravou polévek, příloh, teplých omáček, bezmasých pokrmů, moučníků a pokrmů z hovězího, vepřového masa, vnitřností, drůbeže, ryb a pokrmů z mletých mas. Je zdůrazňováno dodržování zásad při přípravě pokrmů, technologických postupů a norem. Je zařazeno i učivo o přípravě tradičních pokrmů na objednávku, studené kuchyně, předkrmů, pokrmů ze skopového, telecího masa, zvěřiny, nápojů, pokrmů zahraničních kuchyní a poznatků o úpravě polotovarů. Žáci se seznámí s novými moderními trendy v technologiích přípravy pokrmů.

Vyučovací předmět je úzce spjat s předměty (mezipředmětové vztahy):

- Potraviny a výživa
- Stolničení
- Zařízení závodů
- Odborný výcvik
- Hospodářské výpočty

Učivo vychází z rámcového vzdělávacího programu převážně z okruhů:

- vzdělávání pro zdraví
- stravovací služby
- chování pracovníků ve službách
- estetické vzdělávání

Cíle vzdělávání

Žáci jsou vedeni k:

- technologické využitelnosti základních druhů potravin a nápojů
- orientaci v normách studené a teplé kuchyně
- zdravému životnímu stylu
- dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů při práci
- zvládnutí předběžných úprav
- zvládnutí základních technologických postupů přípravy pokrmů a nápojů
- využívání dosažených vědomostí v praxi
- správnému uchovávání surovin a hotových pokrmů a nápojů
- estetické úpravě pokrmů
- technologické kázní
- účelné organizaci práce
- hospodárnému využívání potravin
- péči o životní prostředí
- ekonomickému nakládání s materiály, energiemi, odpady, vodou (s ohledem na životní prostředí)
- správnému formulování svých myšlenek
- odpovědnému postoji k oboru

Pojetí výuky

Předmět je zařazen do všech ročníků - 3 vyučovací hodiny týdně v 1. a 2. ročníku a 2 vyučovací hodiny týdně ve 3. ročníku. Učivo je rozvrženo v 1. ročníku do šesti, ve 2. ročníku do osmi a ve 3. ročníku do jedenácti tematických celků. Některé jsou propojeny s exkurzemi (např. do prodejny masa aj.) a diskusí (např. zásady správné výživy aj.).

Metody a formy práce (výuky)- nejvíce kombinovaný typ vyučovací hodiny, opakování minulé látky, výklad nové látky, řízený rozhovor na dané téma, názorné ukázky, příklady z praxe, objasňování pojmů, shrnutí a zopakování nové látky, zápisy do sešitů, procvičování učiva, zadávání domácích úkolů, práce s učebnicí, práce s pracovními listy, samostatná práce.

Pomůcky:

- učebnice pro OU, odborné knihy, receptury teplých a studených pokrmů, odborné časopisy, obrázky, obrazový materiál, pracovní listy, předpisy bezpečnosti práce, soubor hygienických norem, sešity, interaktivní tabule, nákresy, Classroom.

Hodnocení výsledků žáků

Žáci se hodnotí z ústního a písemného projevu s přihlédnutím k individualitě žáka - které hodnocení mu lépe vyhovuje. Přihlíží se k individuálním schopnostem žáka. Zvláštní pozornost je věnována prospěchově slabším žákům.

Při hodnocení se sleduje odborná správnost, schopnost uvádět učivo do souvislostí, hloubka porozumění učivu a schopnost aplikovat poznatky v praxi. Hodnotí se připravenost, domácí práce, vedení sešitů, práce a aktivita při vyučovací hodině.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení – žáci jsou schopni:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat práci s textem, umět vyhledávat a zpracovávat informace
- přijímat hodnocení výsledků učení od jiných lidí
- využívat ke svému učení různé informační zdroje, včetně svých zkušeností i zkušeností jiných lidí

- mít aktivní přístup k účasti na prezentaci oboru a povolání

Kompetence k řešení problémů – žáci jsou schopni:

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

Komunikativní kompetence – žáci jsou schopni:

- srozumitelně formulovat své myšlenky
- naslouchat pozorně druhým, vyjadřovat se přiměřeně k tématu
- zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování

Personální a sociální kompetence – žáci jsou schopni:

- 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
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobních konfliktů a diskriminace

Občanské kompetence a kulturní povědomí – žáci jsou schopni:

- jednat odpovědně a samostatně nejen ve vlastním, ale i ve veřejném zájmu
- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje
- uznávat tradice a hodnoty svého národa
- podporovat 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

Kompetence k pracovnímu uplatnění – žáci jsou schopni:

- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti i ke vzdělávání
- uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám
- aplikovat obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků v konkrétních situacích
- umět získávat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech

Matematické kompetence – žáci jsou schopni:

- číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi – žáci jsou schopni:

- 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 – využití celosvětové sítě Internet

- být mediálně gramotní

Uplatnění průřezových témat

Občan v demokratické společnosti

- přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání
- rozvoj odborných znalostí a dovedností
- komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů
- společnost – různí její členové a společenské skupiny, kultura, náboženství
- morálka, odpovědnost, tolerance, solidarita
- uznávání materiálních hodnot
- vhodná míra sebevědomí, sebeodpovědnosti

Člověk a životní prostředí

- základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním i profesním jednání
- hospodárné a ekologické jednání
- nakládání s odpady (recyklace odpadů)
- estetika prostředí
- chápání významu životního prostředí
- vliv životního prostředí na zdraví člověka
- odpad při zpracování surovin
- realizování formou vytváření návyků (čistota třídy, pracoviště, třídění odpadků)
- zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví
- dodržování požadavků na hygienu a bezpečnost práce
- vliv pracovních činností na prostředí a zdraví
- využívání úsporných spotřebičů a postupů

Člověk a svět práce

- prohlubování znalostí z oboru – otevřenost vůči celoživotnímu učení, schopnost neustále se vzdělávat, vývojové trendy
- využití vzdělávacího programu Kulinářské umění
- formování svých myšlenek a profesních cílů, vyhledávání, vyhodnocování a využívání informací z různých zdrojů
- zodpovědnost za vlastní život
- osobní odpovědnost při rozhodování
- význam vzdělání pro život
- pracovní poměr, pracovní doba, pracovní morálka
- nové formy a podmínky práce, pracovní mobilita
- práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele
- dodržování příslušných předpisů
- posilování vlastností – přesnost, pečlivost
- pracovní uplatnění
- služby kariérového poradenství

Informační a komunikační technologie

- vyhledávání potřebných informací - internet
- komunikace elektronickou poštou, zaslání, přijetí a otevření přílohy
- vytváření, úprava a uchování textových dokumentů

Technologie - 1. ročník**Počet hodin: 96**

<i>Výsledky vzdělávání</i>	<i>Učivo</i>	<i>Počet hodin</i>
Žák: - charakterizuje význam technologie - pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou - dodržuje hygienické předpisy - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci - uvede zásady správné výživy	1. Úvod do předmětu Vývoj kuchařství Význam technologie Seznámení s odbornou kuchařskou literaturou Kuchařské názvosloví Osobní hygiena Bezpečnost a ochrana zdraví při práci Pracovně právní problematika BOZP Zásady správné výživy	11
- vysvětlí pojem vážení, měření - orientuje se v předběžné úpravě potravin rostlinného původu - charakterizuje předběžnou úpravu - vyjmenuje druhy čištění suchým a mokrým způsobem - rozliší jednotlivé druhy mechanického zpracování brambor, zeleniny, ovoce a předběžných úprav suchých potravin - charakterizuje a popíše jednotlivé druhy předběžných úprav	2. Předběžná úprava potravin rostlinného původu Vážení, měření surovin ke zpracování Předběžná úprava potravin rostlinného původu – čištění suchým způsobem – čištění mokrým způsobem – mechanické zpracování potravin – mechanické zpracování (brambor, zeleniny, ovoce) – předběžná úprava suchých potravin Mletí, mixování, pasírování, filtrování Cezení, scezování, šlehání, tření Blanšírování Kořenění potravin	13
- uvede úpravy potravin za studena a za syrova a jejich vliv na zdraví člověka - charakterizuje tepelné úpravy - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav	3. Základní technologické úpravy Úprava potravin za studena a za syrova Základní tepelné úpravy – vaření – dušení – pečení – smažení Další tepelné úpravy – zadělávání, zapékání	12
- vysvětlí význam polévek ve výživě člověka - rozdělí polévky do jednotlivých skupin - objasní jednotlivé druhy vývarů a jejich úpravu - vysvětlí pojmy „zavářky“ a „vločky“ - volí a používá vhodné suroviny	4. Polévky Význam, zjemňování, ochucování, podávání polévek Rozdělení polévek Druhy vývarů a jejich úprava Zavářky a vločky do polévek – zeleninové	24

<ul style="list-style-type: none"> a příslušné technologické postupy pro přípravu vložek a zavářek - uvede příklady hnědých polévek - charakterizuje a rozdělí bílé polévky - uvede přípravu jednotlivých druhů bílých polévek - uvede příklady bílých polévek - uvede jednotlivé úpravy přesnídávkových, zdravotních, ovocných polévek - uvede krajové, národní a speciální polévky 	<ul style="list-style-type: none"> – těstovinové – obiloviny – noky – knedlíčky – vložky <p>Bílé polévky a jejich úprava</p> <ul style="list-style-type: none"> – zahuštěné jíškou – kašovinové – šlemové – smetanové <p>Přesnídávkové polévky Zdravotní polévky Ovocné polévky Krajové, národní, speciální polévky</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí význam a podávání příloh - rozliší jednotlivé druhy příloh - popíše a charakterizuje jednotlivé přílohy podle úprav a surovin - ovládá přípravu jednotlivých příloh z brambor, mouky, obilovin, těstovin, luštěnin, zeleniny a jejich případné úpravy - uvede technologické postupy příloh - správně vybírá a volí vhodné suroviny k přípravě příloh a doplňků k pokrmům - uvede příklady jednotlivých druhů Příloh a jejich hmotnost - vysvětlí pojem „doplňky k pokrmům“ a uvede příklady - uplatňuje smysl pro estetické cítění 	<p>5. Přílohy a doplňky k hlavním pokrmům Význam, podávání, rozdělení příloh Přílohy z brambor</p> <ul style="list-style-type: none"> – vařené – dušené, pečené, opékané – smažené – další bramborové přílohy <p>Přílohy z mouky a obilovin</p> <ul style="list-style-type: none"> – knedlíky – noky – rýže – z obilovin <p>Přílohy z těstovin Přílohy z luštěnin Přílohy ze zeleniny</p> <ul style="list-style-type: none"> – syrové – vařené – zadělávané – dušené <p>Doplňky k pokrmům – estetická úprava a expedice pokrmů</p>	18
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí způsob využití bezmasých pokrmů - popíše a charakterizuje jednotlivé bezmasé pokrmy podle úprav a surovin - volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy - ovládá přípravu jednotlivých bezmasých pokrmů z brambor, mouky, obilovin, těstovin, luštěnin, zeleniny, hub, sýrů - ovládá technologické postupy těchto 	<p>6. Bezmasé pokrmy Význam a podávání Pokrmy z brambor</p> <ul style="list-style-type: none"> – vařených – syrových – z bramborového těsta <p>Pokrmy z těstovin Pokrmy z rýže Pokrmy z krup Pokrmy z krupice a dalších obilovin Pokrmy ze zeleniny Pokrmy z hub Pokrmy z luštěnin</p>	18

bezmasých pokrmů - uvede použití sóji a výrobků z ní v kuchyni - uvede příklady bezmasých pokrmů ze sýrů a vajec - ovládá jednotlivé přípravy vajec - uvede příklady bezmasých pokrmů	Pokrmy z luštěnin (ze sóji) Pokrmy ze sýrů Úprava a použití vajec	
---	---	--

Technologie - 2. ročník

Počet hodin: 96

<i>Výsledky vzdělávání</i>	<i>Učivo</i>	<i>Počet hodin</i>
Žák: - vysvětlí význam, přípravu, zjemňování a ochucování omáček - uvede základní rozdělení omáček - charakterizuje jednotlivé typy hnědých a bílých omáček - ovládá jednotlivé recepty omáček k hovězímu masu	1. Teplé omáčky Význam, příprava, zjemňování, ochucování omáček Rozdělení omáček Omáčky a jejich úpravy – základní - bílé - hnědé – omáčky k vařenému hovězímu masu	8
- rozdělí moučníky podle přípravy, druhů těst a tepelné úpravy - uvede vhodný inventář na podávání moučníků - správně vybírá a volí vhodné suroviny k přípravě moučníků - uvede technologické postupy jednotlivých druhů moučníků - vysvětlí vliv kvality surovin na kvalitu těsta a hotového výrobku - dodržuje technologické postupy - vyjmenuje cukrářské výrobky včetně zmrzlin a zmrzlinových pohárů - uplatňuje smysl pro estetické cítění	2. Moučníky, zmrzliny a ovocné saláty Význam a rozdělení, podávání moučníků Kaše Nákypy Pudinky Lité těsto Bramborové těsto Moučníky z těstovin Kynuté těsto Moučníky z tvarohu a tvarohového těsta Náplně do těst Sladké teplé omáčky Listové těsto Linecké těsto Vaflové těsto Pálená hmota Šlehané hmoty – piškové – sněhové, krémy Polevy Druhy zmrzlin, zmrzlinové poháry Kompoty a ovocné saláty	25

<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v předběžné úpravě jatečného masa - charakterizuje jednotlivé druhy předběžné úpravy 	<p>3. Předběžná úprava potravin živočišného původu Předběžná úprava potravin živočišného původu – jatečné maso</p> <ul style="list-style-type: none"> – dělení, odležení – vykostování, omývání, krájení, odblaňování – naklepávání, mletí, škrábání – protýkání, plnění 	4
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje hovězí maso - určí jednotlivé části hovězího masa - určí tepelné úpravy hovězího masa - vysvětlí vaření hovězího masa - popíše dušení hovězího masa - vyjmenuje druhy základů a zahuštění - rozdělí úpravy hovězího masa dušením - ovládá přípravu gulášů, tokánů a dalších úprav hovězího masa nadrobno krájených - ovládá přípravu roštěnek, plátků a závitků - orientuje se v jednotlivých úpravách mas upravených vcelku podle použitého druhu základu - volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy - popíše úpravu hovězího masa pečením - uvede příklady pokrmů z hovězího masa 	<p>4. Pokrmy z hovězího masa Rozdělení hovězího masa</p> <p>Úprava hovězího masa – vařením Úprava hovězího masa – dušením</p> <ul style="list-style-type: none"> – příprava základů, zahuštění – rozdělení – masa nadrobno krájená (guláše, tokáně, další úpravy) – masa porcovaná (krájená na plátky - roštěnky, filé, závitky) – masa upravená vcelku <ul style="list-style-type: none"> - na cibulovém základu - na cibulovém základu s rajčatovým protlakem - na cibulopaprikovém základu - na zeleninocibulovém základu <p>Úprava hovězího masa – pečením</p>	21
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje telecí maso - určí jednotlivé části telecího masa - uvede technologii přípravy telecího masa 	<p>5. Pokrmy z telecího masa Rozdělení telecího masa</p> <p>Úprava telecího masa</p> <ul style="list-style-type: none"> – vařením a zaděláváním – dušením – pečením, smažením 	4
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje vepřové maso - určí jednotlivé části vepřového masa - určí tepelné úpravy vepřového masa - vysvětlí vaření vepřového masa - vyjmenuje výrobky připravené z vařeného vepřového masa - popíše dušení vepřového masa - vyjmenuje druhy základů - rozdělí úpravy vepřového masa 	<p>6. Pokrmy z vepřového masa Rozdělení vepřového masa</p> <p>Úprava vepřového masa – vařením</p> <p>Úprava vepřového masa – dušením</p> <ul style="list-style-type: none"> – rozdělení, základy 	20

<p>dušením</p> <ul style="list-style-type: none"> - ovládá přípravu vepřového masa nadrobno krájeného - ovládá přípravu žebírek, plátků a závitků - orientuje se v jednotlivých úpravách mas upravených vcelku podle použitého druhu základu - popíše úpravu vepřového masa pečením - charakterizuje jednotlivé úpravy vepřového masa pečením - rozliší druhy nádivek - volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy - ovládá úpravu vepřového masa smažením - vysvětlí pojem a druhy uzení - popíše úpravu uzeného masa - vysvětlí pojem vepřové hody a použití vepřových drobů - uvede příklady pokrmů z vepřového masa 	<ul style="list-style-type: none"> – masa nadrobno krájená (4 ks na 100 g, tokáně, drobné kostičky) – masa porcovaná (žebírka, plátky, závitky) – masa upravená vcelku <p>Úprava vepřového masa – pečením</p> <ul style="list-style-type: none"> – rozdělení, příprava – pečení vcelku <p>– příprava nádivek</p> <p>– masa porcovaná</p> <p>Úprava vepřového masa – smažením</p> <p>Úprava uzeného masa</p> <p>Vepřové hody</p> <p>Úprava vepřových drobů</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - rozliší jednotlivé druhy drůbeže - orientuje se v předběžné úpravě drůbeže - uvede technologii přípravy pokrmů z drůbeže a drůbků 	<p>7. Pokrmy z drůbeže</p> <p>Rozdělení drůbeže</p> <p>Předběžná úprava drůbeže</p> <p>Úprava drůbeže</p> <ul style="list-style-type: none"> – vařením, zaděláváním – dušením – pečením – smažením <p>Úprava drůbků</p>	8
<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje požadavky na úpravu pokrmů v souladu s hygienickými předpisy - uvede technologii přípravy pokrmů mletých mas 	<p>8. Pokrmy z mletého masa</p> <p>Přípravy, úprava a druhy pokrmů z mletého masa</p> <p>Pokrmy z mletého masa – směsi</p> <p>Pokrmy z mletého vepřového masa</p>	6

Technologie - 3. ročník

Počet hodin: 64

<i>Výsledky vzdělávání</i>	<i>Učivo</i>	<i>Počet hodin</i>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje vlastnosti rybího masa - uvede druhy ryb - orientuje se v předběžné úpravě ryb - uvede technologii přípravy pokrmů z ryb 	<p>1. Pokrmy z ryb</p> <p>Rozdělení ryb</p> <p>Předběžná úprava ryb</p> <p>Úprava ryb</p> <ul style="list-style-type: none"> – vařením, dušením – pečením a smažením 	4

<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje jednotlivé skupiny skopového masa - uvede technologii přípravy pokrmů ze skopového masa, jehněčího, kůzlečího a králíčího masa 	<p>2. Pokrmy ze skopového masa Rozdělení skopového masa</p> <p>Základní technologické úpravy skopového masa Jehněčí, kůzlečí a králíčí maso</p>	4
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje vlastnosti masa - orientuje se v předběžné úpravě zvěřiny - uvede technologii přípravy pokrmů ze zvěřiny 	<p>3. Pokrmy ze zvěřiny Rozdělení, nakládání zvěřiny Předběžná úprava zvěřiny</p> <p>Základní technologické úpravy zvěřiny</p>	7
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje pokrmy na objednávku - využívá znalosti o mase - rozlišuje způsoby předběžné úpravy - určí zásady pro přípravu pokrmů na objednávku - vyjmenuje druhy pokrmů na objednávku z hovězího, vepřového masa a drůbeže - vysvětlí dohotovení šťávy k minutkám - volí vhodné přílohy - dbá na úpravu pokrmů na talíři 	<p>4. Pokrmy na objednávku Charakteristika pokrmů na objednávku</p> <p>Předpříprava – masa pro pokrmy na objednávku Zásady pro přípravu pokrmů na objednávku Pokrmy na objednávku z jatečného masa – hovězí maso – vepřové maso Pokrmy na objednávku z drobbů, drůbeže Dokončovací práce – estetická úprava a expedice pokrmů</p>	7
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí význam studené kuchyně - vyjmenuje druhy výrobků studené kuchyně - uvede základní studené omáčky - ovládá přípravu majonézových omáček a pochoutkových másel - dodržuje technologické postupy - uvede rozdíl mezi jednoduchými a složitými saláty - uvede druhy salátů a jejich přípravu - vysvětlí úpravu plněných a obložených vajec, plněné zeleniny a ovoce - popíše rozdíl mezi rosolem a aspikem - uvede přípravu aspiku a rosolu a jejich použití ve studené kuchyni - správně vybírá a volí vhodné 	<p>5. Pokrmy studené kuchyně Význam a druhy výrobků studené kuchyně</p> <p>Omáčky – studené (majonéza) – studené (majonézové) – tabulové Úprava pochoutkových másel Jednoduché saláty – ze syrové zeleniny – z vařené zeleniny Úprava složitých salátů Úprava plněných a obložených vajec Úprava plněné zeleniny a ovoce Úprava rosolu, aspiku Úprava výrobků v rosolu a aspiku Úprava masitých a sýrových pěn</p>	20

<p>suroviny k přípravě výrobků studené kuchyně</p> <p>- uplatňuje smysl pro estetické cítění, barevnost</p>	<p>Obložené mísy</p> <p>Kanapky – chuťovky</p> <p>Obložené chlebičky</p>	
<p>- uvede příklady studených a teplých předkrmů a jejich význam při stolování a ve výživě</p>	<p>6. Předkrmy</p> <p>Studené předkrmy a jejich úprava</p> <p>Teplé předkrmy a jejich úprava</p>	2
<p>- uvede teplé a studené nápoje</p> <p>- ovládá přípravu kávy, čaje, kakaa, čokolády, teplých alkoholických nápojů a studených nealkoholických nápojů</p>	<p>7. Nápoje</p> <p>Teplé nápoje a jejich úprava</p> <p>– káva</p> <p>– čaj</p> <p>– kakao, mléko, čokoláda</p> <p>– teplé alkoholické nápoje</p> <p>Studené nápoje a jejich úprava</p> <p>– nealkoholické</p>	7
<p>- vysvětlí úlohu dietního stravování</p> <p>- charakterizuje hlavní typy léčebných diet</p> <p>- popíše vhodný druh úpravy dietních pokrmů</p> <p>- volí vhodné pokrmy k jednotlivým druhům diet</p>	<p>8. Zásady dietního stravování</p> <p>Všeobecná pravidla dietního stravování</p> <p>Diety – rozdělení</p> <p>Receptury dietních pokrmů</p>	5
<p>- orientuje se v pokrmech cizích kuchyní</p>	<p>9. Pokrmy cizích kuchyní</p> <p>Pokrmy cizích kuchyní</p>	3
<p>- charakterizuje polotovary</p> <p>- popíše přípravu pokrmů z polotovarů podle údajů na obalu</p> <p>- vysvětlí přípravu zmražených výrobků a konzerv</p>	<p>10. Polotovary</p> <p>Polotovary</p> <p>Úprava polotovarů</p>	2
<p>- charakterizuje nové moderní trendy v technologiích přípravy pokrmů</p> <p>- uvede příklady nových moderních trendů v gastronomii</p>	<p>11. Nové trendy v technologiích přípravy pokrmů</p> <p>Charakteristika moderních pokrmů</p> <p>Moderní trendy</p>	3

Název a adresa školy:**Střední škola řemeslná a Základní škola Soběslav, Wilsonova 405, Soběslav****Název školního vzdělávacího programu:** Kuchařské práce**Kód a název oboru vzdělání:** 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby**Platnost školního vzdělávacího programu:** od 1. září 2022

Název vyučovacího předmětu:

Zařízení závodů

Počet hodin celkem: 96

Obecné cíle

Cílem předmětu je seznámit žáky s provozy společného stravování, jejich vybavením, základními druhy strojů a se zařízením, které se používá v gastronomických provozech. Mají si osvojit používání strojů a zařízení, bezpečnou obsluhu, běžnou údržbu, organizaci práce, bezpečnost a hygienu na pracovištích.

Charakteristika učiva

Žáci se seznámí se stroji a zařízením v provozovnách společného stravování, a to ve všech typech, včetně uspořádání, vybavení a zásad jejich bezpečné obsluhy. Osvojí si formy společného stravování, členění středisek, organizaci a rozdělení práce ve výrobním středisku, druhy nádobí, náčiní, strojů a zařízení. Velká pozornost je zaměřena na pečlivé zacházení a seznámení se s návody strojů používaných v kuchyni - např. jednoduchá zařízení, zařízení pro hygienu nádobí, stroje pro mechanické zpracování a stroje na zpracování a uchování pokrmů a nápojů. Dále se žáci seznámí s druhy skladů a se způsoby evidence ve skladu. Získají povědomí o druzích a požadavcích na zařízení odbytových a ubytovacích středisek.

Vyučovací předmět je úzce spjat s předměty (mezipředmětové vztahy):

- Technologie
- Stolničení
- Potraviny a výživa
- Odborný výcvik
- Hospodářské výpočty

Učivo vychází z rámcového vzdělávacího programu převážně z okruhů:

- matematické vzdělávání
- vzdělávání pro zdraví
- stravovací služby
- chování pracovníků ve službách

Cíle vzdělávání**Žáci jsou vedeni k:**

- znalosti jednotlivých druhů zařízení a strojů
- využívání moderních technologií v profesionálním kuchyňském vybavení
- bezpečné obsluze jednotlivých strojů a zařízení
- využívání strojů a zařízení v technologickém postupu při přípravě pokrmů a nápojů

- používání vhodného inventáře a technologického zařízení
- jednoduché údržbě strojů a zařízení
- dodržování posloupnosti prací a časového harmonogramu
- dodržování hygieny práce v průběhu pracovních činností
- správnému skladování, úklidu a čištění skladovacích prostor
- orientaci v běžných tiskopisech operativní evidence
- správnému postup při reklamaci výrobku nebo služby
- hmotné odpovědnosti za svěřené prostředky
- znalosti požadavků na zařízení odbytových a ubytovacích středisek
- používání vhodných čisticích prostředků a úklidových pomůcek
- dodržování bezpečnostních předpisů při práci
- pochopení bezpečnosti práce jako nedílné součásti péče o zdraví své a spolupracovníků
- používání osobních ochranných pracovních prostředků podle platných předpisů pro jednotlivé činnosti
- osvojení zásad a návyků bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti
- ekonomickému nakládání s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami (s ohledem na životní prostředí)
- péči o životní prostředí

Pojetí výuky

Předmět je zařazen do všech ročníků - 1 vyučovací hodina týdně v každém ročníku. Učivo je rozvrženo v 1. ročníku do čtyř, ve 2. ročníku do tří a ve 3. ročníku do čtyř tematických celků. Některé jsou propojeny s exkurzemi (např. exkurze hotelu).

Metody a formy práce (výuky)- nejvíce kombinovaný typ vyučovací hodiny, opakování minulé látky, výklad nové látky, řízený rozhovor na dané téma, názorné ukázky, příklady z praxe, objasňování pojmů, shrnutí a zopakování nové látky, zápisy do sešitů, procvičování učiva, zadávání domácích úkolů, práce s učebnicí, práce s pracovními listy, samostatná práce.

Pomůcky:

- učebnice pro OU, odborné knihy, odborné časopisy, obrázky, propagační materiály, sešity, soubor hygienických norem, předpisy bezpečnosti práce, doklady skladové evidence, interaktivní tabule, video, video, pracovní listy, nákresy, Classroom.

Hodnocení výsledků žáků

Žáci se hodnotí z ústního a písemného projevu s přihlédnutím k individualitě žáka - které hodnocení mu lépe vyhovuje. Přihlíží se k individuálním schopnostem žáka. Zvláštní pozornost je věnována prospěchově slabším žákům.

Při hodnocení se sleduje odborná správnost, schopnost uvádět učivo do souvislostí, hloubka porozumění učivu a schopnost aplikovat poznatky v praxi. Hodnotí se připravenost, domácí práce, vedení sešitů, práce a aktivita při vyučovací hodině.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení – žáci jsou schopni:

- 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
- přijímat hodnocení výsledků učení od jiných lidí

Kompetence k řešení problémů – žáci jsou schopni:

- porozumět zadání úkolu nebo rozpoznat jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému

- samostatně nebo s vedením jiných lidí navrhnout způsob řešení
- volit prostředky a způsoby (pomůcky, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit (činností)
- využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)

Komunikativní kompetence – žáci jsou schopni:

- srozumitelně formulovat své myšlenky
- naslouchat pozorně druhým, vyjadřovat se přiměřeně k tématu
- zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti (vyplňovat formuláře aj.)
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování

Personální a sociální kompetence – žáci jsou schopni:

- 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
- ověřovat si získané poznatky, zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly
- být finančně gramotný

Občanské kompetence a kulturní povědomí – žáci jsou schopni:

- jednat odpovědně a samostatně nejen ve vlastním, ale i ve veřejném zájmu
- 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
- dodržovat zákony a předpisy

Kompetence k pracovnímu uplatnění – žáci jsou schopni:

- aplikovat obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků v konkrétních situacích

Matematické kompetence – žáci jsou schopni:

- správně používat a převádět běžné jednotky
- číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)
- aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi – žáci jsou schopni:

- 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, využití celosvětové sítě Internet
- uvědomovat si nutnost posuzování rozdílné věrohodnosti informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní

Uplatnění průřezových témat

Občan v demokratické společnosti

- vhodná míra sebevědomí, odpovědnost za sebe i druhé
- morální úsudek
- odolávat myšlenkové manipulaci
- hledat kompromisní řešení
- přijímat kritiku druhých lidí
- hodnotit své pracovní výsledky
- vztah k materiálním a duchovním hodnotám, k dobrému životnímu prostředí a snaha je chránit a zachovat pro budoucí generace

Člověk a životní prostředí

- zodpovědnost za své jednání
- chápání významu životního prostředí
- odpad při zpracování surovin
- realizování formou vytváření návyků (čistota třídy, pracoviště, třídění odpadků)
- zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví
- dodržování požadavků na hygienu a bezpečnost práce
- vliv pracovních činností na prostředí a zdraví
- využívání úsporných spotřebičů, čisticích prostředků a postupů
- osvojení základních principů šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání

Člověk a svět práce

- zodpovědnost za vlastní život
- význam vzdělání a celoživotního učení
- formulovat své profesní cíle
- pracovní poměr, pracovní smlouva, pracovní morálka
- nové formy a podmínky práce, pracovní mobilita
- práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele
- práce s příslušnými předpisy
- pracovní činnosti, pracovní prostředky, pracoviště, pracovní doba
- pracovní uplatnění po absolvování příslušného oboru vzdělání
- služby kariérového poradenství

Informační a komunikační technologie

- vyhledávání potřebných informací, jejich zpracování a prezentace
- komunikace elektronickou poštou, zaslání, přijetí a otevření přílohy
- vytváření, úprava a uchování textových dokumentů
- kritický přístup k získaným informacím – mediální gramotnost
- efektivní využití internetu
- práce s kalkulačkou

Zařízení závodů - 1. ročník**Počet hodin : 32**

<i>Výsledky vzdělávání</i>	<i>Učivo</i>	<i>Počet hodin</i>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje jednotlivé formy společného stravování a jednotlivá střediska provozovny - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci - dbá na svůj zevnějšek, udržuje v čistotě pracovní oděv - je seznámen s uplatnění kritických bodů v gastronomickém provozu např. HACCP - dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech - využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitární řád 	<p>1. Úvod do předmětu</p> <p>Formy společného stravování Střediska provozovny Ostatní prostory, hygienická a sociální zařízení Pracovně právní problematika BOZP</p> <p>Osobní čistota pracovníka a hygiena pracovního oděvu Systém kritických bodů (HACCP) v gastronomii</p> <p>Čistota pracoviště, sanitace, čisticí prostředky</p>	7
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje funkci a části výrobního střediska; druhy vybavení jeho použití - připraví pracoviště na provoz - udržuje pořádek na pracovišti během provozu - čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů - rozlišuje jednoduchá zařízení výrobního střediska - vysvětlí rozdíl mezi nádobím a náčiním - uvede jednotlivé druhy nádobí a náčiní 	<p>2. Zařízení výrobních středisek</p> <p>Výrobní středisko - základní členění Vybavení výrobního střediska Příprava pracoviště na provoz Pořádek na pracovišti během provozu</p> <p>Úklid pracoviště po skončení provozu</p> <p>Jednoduchá zařízení výrobního střediska – váhy – pracovní stoly – přepravní vozíky Nádobí a náčiní pro výrobu pokrmů</p>	11
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí k čemu slouží ohřívače vody, umývací stroje, mycí dřezy a drtiče a jak se mají správně používat - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy 	<p>3. Zařízení pro hygienu nádobí a náradí</p> <p>Zásobníkové a průtokové ohřívače vody Umývací stroje, BOZP Mycí dřezy, drtiče, BOZP</p>	3

<p>a pracovními postupy</p> <ul style="list-style-type: none"> - uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci 		
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje stroje a strojky na mechanické zpracování potravin - charakterizuje jednotlivé stroje pro mechanické zpracování potravin - 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 - dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech - využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitární řád 	<p>4.Stroje pro mechanické zpracování potravin, ostatní kuchyňské stroje, jejich ošetřování, BOZP</p> <p>Univerzální stroje a přídavná zařízení Jedno a více účelové strojky Stroje na zpracování těsta Stroje na zpracování zeleniny a brambor Stroje na zpracování masa</p> <p>Mytí a dezinfekce kuchyňských strojů</p>	<p>11</p>

Zařízení závodů - 2. ročník

Počet hodin : 32

<i>Výsledky vzdělávání</i>	<i>Učivo</i>	<i>Počet hodin</i>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje jednotlivá zařízení pro tepelné zpracování pokrmů a nápojů - charakterizuje jednotlivá technologická zařízení ve výrobě - vysvětlí správnou manipulaci s tímto zařízením v souladu s bezpečnostními předpisy - obsluhuje technologická zařízení podle pokynů - uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci - dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech - využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitární řád - při obsluze, běžné údržbě a čištění 	<p>1. Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů</p> <p>Druhy zařízení + BOZP</p> <ul style="list-style-type: none"> – zdroje a druhy energie – sporáky – varná pole – kotle – pece – smažící pánve – ponorné smažice – rošty, rožně – grily – pečicí plotny – velkokapacitní zařízení <p>Obsluha zařízení pro tepelné zpracování pokrmů</p>	<p>16</p>

strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy		
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje zařízení pro uchování pokrmů a nápojů za tepla - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci 	<p>2. Zařízení pro uchování pokrmů a nápojů za tepla Vodní lázně, ohřívací stoličky Ohřívací stoly a skříně – režony, ohřivače Výdejní vozíky a ostatní zařízení Termoporty, termosy, výrobňíky horké vody Dodržování BOZP</p>	5
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí význam chlazení a mrazení potravin - rozlišuje základní principy a způsoby chlazení - vysvětlí rozdíl mezi chladicím a mrazicím zařízením - rozlišuje jednotlivá chladicí zařízení - rozlišuje jednotlivá mrazicí zařízení - uvede význam a principy šokování - dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech - využívá prostředky k zajištění hygieny chladicích a mrazicích zařízení - při obsluze, běžné údržbě a čištění chladicího a mrazicího zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy 	<p>3. Chladicí a mrazicí zařízení Chlazení a mrazení potravin</p> <p>Základní principy a způsoby chlazení Ostatní způsoby chlazení Druhy chladicích zařízení – chladničky, chladicí skříně – chladicí pracovní stoly, vitríny, pulty na nápoje – chladicí boxy, chladírny – výčepní stolice a průtokové chladiče Druhy mrazicích zařízení (mrazicí stoly, boxy, skříně, mrazírny) Výrobňíky a konzervátory zmrzliny, výrobňíky ledu Šokování Hygiena provozu chladicích a mrazicích zařízení</p>	11

Zařízení závodů - 3. ročník

Počet hodin: 32

<i>Výsledky vzdělávání</i>	<i>Učivo</i>	<i>Počet hodin</i>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí význam skladování - rozlišuje druhy skladů - popíše vybavení jednotlivých druhů skladů - používá zařízení skladů potravin 	<p>1. Sklady Sklady – význam, rozdělení Sklady potravin – základní vybavení – suché, chladné</p>	6

<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje požadavky na ošetřování a skladování potravin - při běžné údržbě a čištění skladů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence 	<ul style="list-style-type: none"> – chlazené, mrazicí – hlavní, příruční <p>Údržba a hygiena skladů</p> <p>BOZP ve skladech, požární ochrana a prevence</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje jednotlivé druhy skladové evidence - eviduje pohyb zásob - vyplňuje skladové doklady - provede výpočet nákupní ceny pokrmu - charakterizuje pojmy inventura, inventarizace, manko - vysvětlí pojem přirozená ztráta potravin - provede výpočet přirozených ztrát zásob - popíše postup při reklamaci výrobku nebo služby - na příkladu objasní, jak se bránit v případě porušení práv spotřebitele - vysvětlí pojem hmotná odpovědnost za svěřené prostředky 	<p>2. Způsoby evidence ve skladu, vyplňování skladových dokladů</p> <p>Skladová evidence</p> <ul style="list-style-type: none"> - objednávka - dodací list, příjemka - skladová karta - žádanka, výdejka <p>Výpočet nákupní ceny pokrmu</p> <p>Inventura</p> <p>Inventarizace</p> <p>Normy přirozených ztrát zásob</p> <p>Reklamace zboží</p>	11
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje druhy a vybavení odbytových středisek - vysvětlí funkci jednotlivých odbytových středisek - charakterizuje osvětlovací tělesa, vzduchotechniku, klimatizaci - rozlišuje podlahy podle tvrdosti - vyjmenuje druhy doplňkového prodeje a služby pro hosty 	<p>3. Odbytová střediska</p> <p>Odbytové středisko</p> <ul style="list-style-type: none"> - úkoly odbytu, charakteristika - druhy odbytových středisek <p>Osvětlovací tělesa</p> <p>Vzduchotechnika, klimatizace</p> <p>Podlahy</p> <p>Doplňkový prodej a služby pro hosty</p>	12
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje druhy ubytovacích zařízení a jejich vybavení 	<p>4. Ubytovací střediska</p> <p>Ubytovací středisko, druhy</p> <p>Požadavky na vybavení ubytovacích středisek</p>	3

Název a adresa školy:**Střední škola řemeslná a Základní škola Soběslav, Wilsonova 405, Soběslav****Název školního vzdělávacího programu:** Kuchařské práce**Kód a název oboru vzdělání:** 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby**Platnost školního vzdělávacího programu:** od 1. září 2022

Název vyučovacího předmětu:

Odborný výcvik

Počet hodin celkem: 1920

Obecné cíle

Odborný výcvik spočívá v osvojování si základních dovedností, činností a návyků, zhotovení výrobků ve výkonu služeb nebo ve výkonu prací, které mají materiální hodnotu. Předmět je veden tak, aby prakticky připravil žáky na vykonávání služeb. Měli by též a uplatňovat v praxi dovednosti získané v odborných vyučovacích předmětech. Žáci se seznámí s hygienickými a bezpečnostními předpisy, které chrání jejich zdraví a život, při každém novém pracovním úkonu nebo na novém pracovišti. Získají zájem o obor, kladný přístup k práci a osvojí si pracovní návyky. Žáci jsou vedeni k dodržování zásad slušného chování a profesního vystupování, k estetickému cítění a vztahu k životnímu prostředí. Nedílnou součástí přípravy je vést žáky k přesnému plnění pracovních povinností, k dodržování technologických postupů a k hospodárnosti.

Charakteristika učiva

Výuka v odborném výcviku je těžištěm pro praktické osvojení dovedností a aplikaci všeobecných a odborných znalostí. Plní funkci integrujícího předmětu, v němž se realizují praktické činnosti nutné k získání profesionálních návyků v gastronomických provozech, upevňují se zde dovednosti získané praktickou činností a teoretickou přípravou, utvářejí se potřebné návyky a získávají první zkušenosti. Učivo je zaměřeno na účelnou organizaci práce, hospodaření s potravinami a jejich zpracování, používání techniky pro potřeby gastronomických provozů, dodržování zásad bezpečnosti práce, hygienických a ekologických norem, odpovědnost za plnění úkolů a kvalitu vykonané práce. Žáci se naučí připravovat suroviny ke zpracování, používat základní technologické úpravy, připravit polévky, přílohy, teplé omáčky, bezmasé pokrmy, moučníky. Dále se žáci naučí připravovat pokrmy z hovězího, vepřového, uzeného a mletého masa, z drůbeže a ryb. Je zdůrazňováno dodržování zásad při přípravě pokrmů, technologických postupů a norem. Je zařazeno i učivo o přípravě tradičních pokrmů na objednávku, studené kuchyně, předkrmů, dietních pokrmů a přípravu polotovarů. Učivo ve třetím ročníku je zaměřeno na využívání nových trendů v technologiích přípravy pokrmů a na přípravu k závěrečným zkouškám. Dostatečná pozornost je věnována procvičování a upevňování učiva jednotlivých ročníků.

Vyučovací předmět je úzce spjat s předměty (mezipředmětové vztahy):

- Technologie
- Stolničení
- Zařízení závodů
- Potraviny a výživa

- Hospodářské výpočty

Učivo vychází z rámcového vzdělávacího programu převážně z okruhů:

- stravovací služby
- chování pracovníků ve službách
- estetické vzdělávání
- matematické vzdělávání
- vzdělávání pro zdraví (*Ochrana člověka za mimořádných událostí* – jeden den praktického cvičení k ověření znalostí a dovedností pro 1. a 2. ročníky)

Cíle vzdělávání

Žáci jsou vedeni k:

- dodržování osobní hygieny a hygieny práce v průběhu pracovních činností
- provádění úklidu a čištění zařízení a prostor pro výrobu pokrmů
- dodržování sanitárního řádu
- používání vhodných čisticích prostředků a úklidových pomůcek
- předběžné úpravě surovin
- ovládnutí způsobů přípravy běžných pokrmů
- dodržování technologických postupů
- používání vhodného inventáře
- dodržování pravidel společenského chování
- dodržování posloupností prací a časového harmonogramu
- používání technických a technologických zařízení v gastronomickém provozu
- správnému uchovávání pokrmů
- estetickému dohotovení a k expedici pokrmů
- dodržování bezpečnosti práce jako nedílné součásti péče o zdraví své i spolupracovníků
- požární prevenci
- používání osobních ochranných pracovních prostředků podle platných předpisů pro jednotlivé činnosti
- používání a udržování technických a technologických zařízení v gastronomickém provozu pod dozorem
- chápání kvality jako významného nástroje konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
- chápání významu, účelu a užitečnosti vykonávané práce
- ochraně životního prostředí
- nakládání s odpady a obaly – třídění odpadů
- efektivnímu hospodaření s finančními prostředky
- ekonomickému nakládání s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami (s ohledem na životní prostředí)
- dodržování předepsaného dress codu daného zařízení
- možnosti využití vzdělávacího programu Kulinářské umění

Pojetí výuky

Odborný výcvik je integrujícím předmětem. Žáci jsou vedeni k prohlubování a upevňování odborných vědomostí získaných v ostatních vyučovacích předmětech. Odborný výcvik učí žáky aplikovat tyto vědomosti při praktické činnosti a osvojovat si odborné dovednosti a návyky.

Předmět je zařazen do všech ročníků, 1. ročník – 18 hodin, 2. ročník – 21 hodin a 3. ročník – 21 hodin týdně. Učivo je rozvrženo v 1. ročníku do osmi, ve 2. ročníku do sedmi

a ve 3. ročníku do deseti tematických celků. Některé jsou propojeny s exkurzemi (např. exkurze do pekárny, pivovaru, prodej masa aj.).

Metody a formy práce (výuky)- učební den, ve fázi základního nácviku, výklad, vysvětlování, rozhovor, předvedení, instruktáž úvodní, průběžná, individuální, doplňková, závěrečná, cvičení k získání a upevňování dovedností, nácvik, vlastní práce žáků, práce ve skupinách, práce na smluvních pracovištích, samostatná práce žáků, práce s jednotlivcem, prohlubování dovedností, návyků a znalostí, exkurze, výcvik v družstvech, zápis do sešitu. Volba metod a postupů v odborném výcviku bude posuzována z hlediska přiměřenosti k věkovým zvláštnostem žáka, k individualitě žáka a ke skupině odborného výcviku.

Pomůcky:

- odborné knihy, odborné časopisy, video, soubor hygienických norem, předpisy bezpečnosti práce, doklady skladové evidence, pracovní listy, sešity, nákresy, cvičné kuchyně, školní jídelna, pracoviště a provozovny - zajištěny smlouvou o provádění odborného výcviku.

Hodnocení výsledků žáků

U odborného výcviku se hodnotí dosažený stupeň uvědomělosti a aktivity žáků v jednotlivých částech vyučovacího dne, pozitivní vztah k získání dovedností a postoj k pracovním činnostem, spojení praxe s odbornou teorií, aktuální využití teoretických znalostí k osvojení praktických dovedností, sebehodnocení, kolektivní hodnocení. Přihlíží se k individuálním schopnostem žáka. Zvláštní pozornost je věnována prospěchově slabším žákům.

Kritéria hodnocení - kvalita práce, pracovní výkonnost, odpovědnost, pořádek a čistota, upravenost, hospodárnost.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení - žáci jsou schopni:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy
- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
- přijímat hodnocení výsledků učení od jiných lidí
- mít aktivní přístup k účasti na prezentaci oboru a povolání
- sledovat a využívat možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání
- posoudit alternativy svého pracovního uplatnění

Kompetence k řešení problémů - žáci jsou schopni:

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

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných
- srozumitelně formulovat své myšlenky
- naslouchat pozorně druhým – vyjadřovat se přiměřeně k tématu diskuse
- zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování

Personální a sociální kompetence - žáci jsou schopni:

- 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
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobních konfliktů a diskriminace
- být finančně gramotní

Občanské kompetence a kulturní povědomí - žáci jsou schopni:

- jednat odpovědně a samostatně nejen ve vlastním, ale i ve veřejném zájmu
- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika) a oprostít se od nesnášenlivosti, xenofobie a diskriminace
- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie
- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje
- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních
- uznávat tradice a hodnoty svého národa

Kompetence k pracovnímu uplatnění - žáci jsou schopni:

- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti i k 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, umět je srovnávat se svými představami a předpoklady
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli
- uznávat obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků

Matematické kompetence - žáci jsou schopni:

- správně používat a převádět běžné jednotky
- číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)
- provádět reálný odhad výsledku při řešení dané úlohy
- aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi – žáci jsou schopni:

- 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, využití celosvětové sítě Internet
- uvědomovat si nutnost posuzování rozdílné věrohodnosti informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní

Uplatnění průřezových témat

Občan v demokratické společnosti

- rozvíjet schopnost jednání s lidmi
- vhodná míra sebevědomí, odpovědnosti za sebe i za druhé
- odolávat myšlenkové manipulaci
- vážit si hodnot
- hledat kompromisní řešení, učit se přijímat kompromisy
- přijímat kritiku od jiných lidí
- kriticky hodnotit své vlastní pracovní výsledky
- vážit si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí, snažit se je chránit a zachovat pro budoucí generace
- angažovat se nejen pro vlastní prospěch, ale i pro druhé

Člověk a životní prostředí

- chápání postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život
- základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání
- kvalita pracovního prostředí
- vliv pracovních činností na prostředí a zdraví
- hospodaření s vodou, čistícími prostředky, energiemi a surovinami
- manipulace s obaly, nevratné obaly a jejich likvidace bez ohrožení životního prostředí, vratné obaly ukládat (třídění odpadu – získávání druhotné suroviny formou recyklace)
- při sanitaci pracoviště - používání čistících prostředků šetrných k životnímu prostředí, které jsou v přírodě lehce odbouratelné
- chápání významu životního prostředí
- vliv životního prostředí na zdraví člověka
- využití biopotravin ve výživě
- odpad při zpracování surovin
- realizování formou vytváření návyků (čistota třídy, pracoviště, třídění odpadků)
- zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví
- dodržování požadavků na hygienu a bezpečnost práce
- využívání úsporných spotřebičů a pracovních postupů

Člověk a svět práce

- formulování vlastních cílů
- osobní odpovědnost při rozhodování
- komunikační dovednosti a sebe prezentace
- pracovní uplatnění po absolvování příslušného oboru vzdělání
- vytvoření osobního portfolia dovedností a zkušeností
- zákoník práce, formy pracovního vztahu, práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele
- význam vzdělávání a celoživotního učení pro život
- zodpovědnost za vlastní život
- pracovní činnosti, pracovní prostředky, pracoviště, pracovní doba

- nové formy a podmínky práce, pracovní mobilita
- jednání s potenciálními zaměstnavateli
- služby kariérového poradenství a zprostředkovatelské služby při hledání práce, pracovní agentury, služby úřadu práce

Informační a komunikační technologie

- využívání prostředků informačních a komunikačních technologií - získávání vědomostí a dovedností v informační a komunikační technologii přímo na pracovištích odborného výcviku, besedy s vedoucími provozoven o této problematice
- práce s kalkulačkou
- vyhledání potřebných informací, jejich zpracování a prezentace
- komunikace elektronickou poštou, zaslání, přijetí a otevření přílohy
- vytváření, úprava a uchování textových dokumentů

Odborný výcvik - 1. ročník**Počet hodin: 576**

<i>Výsledky vzdělávání</i>	<i>Učivo</i>	<i>Počet hodin</i>
<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 - vysvětlí pracovně právní problematiku BOZP - zajistí první pomoc při úrazu druhé osoby - uvede povinnosti pracovníka v případě pracovního úrazu - dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech - využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitární řád - orientuje se na pracovištích - vysvětlí úlohu pracovníků ve výrobním středisku - vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů - dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram - připraví pracoviště na provoz - udržuje pořádek na pracovišti během provozu - uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky 	<p>1. Úvod Seznámení s organizací odborného učiliště, s pracovišti a s náplní předmětu Základní ustanovení právních norem o bezpečnosti práce a ochraně zdraví při práci Požární ochrana a prevence Nejčastější zdroje a příčiny pracovních úrazů Druhy ohrožení při práci a způsoby ochrany pracovníků Prevence rizik při pracovních činnostech v daném oboru Bezpečnost a ochrana zdraví při práci pro daný obor První pomoc při úrazech</p> <p>Hygiena</p> <p>Epidemiologie – sanitace, sanitární řád – prostředky pro úklid Organizace a rozdělení práce ve výrobním středisku</p> <p>Příprava pracoviště na provoz Pořádek na pracovišti během provozu</p> <p>Úklid pracoviště po skončení provozu</p>	114
<ul style="list-style-type: none"> - jedná v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí - šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů a odbytu - nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů - dbá na třídění odpadů 	<p>2. Ochrana životního prostředí Chování v přírodě a k přírodě Voda a energie (svícení, vaření, úspora) Rozumné spotřebitelské chování Nakládání s odpady a obaly (recyklace, třídění, kompostování)</p>	24

<ul style="list-style-type: none"> - uplatňuje zásady společenského chování - vysvětlí, ovládá a uplatňuje základní společenská pravidla chování – zdraví, oslovení, představování, podání ruky, telefonování, pohyb na veřejnosti, chování k návštěvám, na návštěvě, v kulturním zařízení, v dopravních prostředcích, při nákupu - dodržuje pravidla chování na pracovišti - řídí se pokyny nadřízených - spolupracuje v týmu - ovládá chování a vystupování při jednání s hosty - používá pravidla stolování - dodržuje zásady chování u stolu a při konzumaci pokrmů a nápojů - dodržuje základní hygienické návyky - dbá na svůj zevnějšek - udržuje v čistotě pracovní oděv - určí vhodné oblečení k dané situaci - ovládá základní pravidla jednoduché obsluhy 	<p>3. Komunikace ve službách</p> <p>Společenské chování</p> <ul style="list-style-type: none"> – zdraví, oslovení, představování, podání ruky – chování k návštěvám, chování na návštěvě – pohyb na veřejnosti, chování při návštěvě kulturního zařízení, při zájezdech a exkurzích, v dopravních prostředcích a chování při nákupu – správný vztah k ženám, starším či postiženým lidem, těhotným ženám, matkám s dětmi <p>Základní společenská a profesní pravidla</p> <ul style="list-style-type: none"> – chování na pracovišti, práce v týmu (chování v kolektivu) – chování ve styku s hosty, pravidla stolování (chování při jídle a ve společnosti) – základní hygienické návyky, ovládnutí těla, zlovyky, vhodné oblečení (pracovní oděv) a úprava zevnějšku <p>Základní pravidla jednoduché obsluhy a s ní související činnosti</p>	54
<ul style="list-style-type: none"> - správně používá jednotlivé druhy inventáře - rozlišuje nádobí a náčiní na přípravu pokrmů - používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů - připravuje správnou hmotnost a míru jednotlivých surovin - normuje pokrmy dle daných receptur - podle žádanky sestaví celý nákup na přípravu pokrmů - orientuje se v základních potravinách - vyzná se v označení potravin a nápojů na etiketě - orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin - určuje správný postup při předběžné 	<p>4. Příprava surovin ke zpracování</p> <p>Inventář na výrobu pokrmů</p> <ul style="list-style-type: none"> – nádobí a náčiní <p>Vážení, měření surovin ke zpracování</p> <p>Seznámení s odbornou literaturou, normy, normování</p> <p>Sestavení nákupu</p> <p>Seznámení se základními druhy potravin</p> <p>Orientace v označení potravin a nápojů na etiketě</p> <p>Předběžná úprava surovin</p> <ul style="list-style-type: none"> – zeleniny – ovoce – brambor 	78

<p>úpravě surovin</p> <ul style="list-style-type: none"> - ovládá základní techniku kuchařských dovedností – krájení - opracovává a upravuje suroviny 	<p>– suchých potravin</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - připravuje pokrmy vhodnou technologickou úpravou - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav - používá správné způsoby vaření s ohledem na šetření energie, času a biologické hodnoty pokrmů - využívá jednotlivé druhy tepelného zpracování potravin - využívá nová moderní zařízení při přípravě pokrmů 	<p>5. Základní tepelné úpravy Úprava potravin za studena a za syrova Tepelné zpracování potravin – vaření – dušení – pečení – smažení – zadělávání, zapékání Mikrovlonná trouba, konvektomaty Moderní trendy v technologiích přípravy pokrmů</p>	66
<ul style="list-style-type: none"> - připravuje jednotlivé druhy vývarů podle technologického postupu - ovládá přípravu jednotlivých druhů zavářek a vložek - hospodárně nakládá se surovinami - volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu hnědých, bílých, přesnídávkových, zdravotních, ovocných, krajových, národních a speciálních polévek - připravuje bílé polévky - správně uchovává polévky - respektuje odlišnosti technologických postupů - expeduje polévky na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu 	<p>6. Příprava polévek Hnědé polévky – vývary – zavářky, vložky (zeleninové, těstovinové, obiloviny, noky, knedlíčky, celestýnské, fridátové nudle, smažený hrášek, pálené koule, svítky, sedlina) Bílé polévky – zahuštěné jíškou – kašovinové – šlemové – smetanové Přesnídávkové polévky Zdravotní polévky Ovocné polévky Krajové, národní, speciální polévky</p>	108
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá přípravu jednotlivých druhů příloh - připravuje přílohy podle technologického postupu - hospodárně nakládá se surovinami - dodržuje správný postup při předběžné úpravě surovin - připravuje přílohy z brambor, mouky, rýže, obilovin, těstovin, luštěnin, zeleniny - uplatňuje zásady racionální výživy při přípravě pokrmů - správně uchovává přílohy - volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy 	<p>7. Příprava příloh Přílohy z brambor – vařené, dušené – pečené, opékané – smažené – další bramborové přílohy Přílohy z mouky – knedlíky – noky Přílohy z rýže Přílohy z ostatních obilovin Přílohy z těstovin Přílohy z luštěnin Přílohy ze zeleniny – zásady při přípravě, syrová zelenina – vařené, zadělávané</p>	102

- dodržuje hmotnost porcí příloh - expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici - kontroluje hmotnost a estetickou úpravu	– dušené	
- ověřuje si a zdokonaluje znalosti, praktické dovednosti a návyky získané v prvním ročníku	8. Procvičování a upevňování učiva prvního ročníku Příprava surovin ke zpracování Příprava polévek Příprava příloh	30

Odborný výcvik - 2. ročník

Počet hodin: 672

<i>Výsledky vzdělávání</i>	<i>Učivo</i>	<i>Počet hodin</i>
<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 - zajistí první pomoc při úrazu druhé osoby - uvede povinnosti pracovníka v případě pracovního úrazu - dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech - využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitární řád 	<p>1. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce Bezpečnost a ochrana zdraví při práci Seznámení s pracovišti Druhy ohrožení při práci a způsoby ochrany pracovníka, prevence rizik při pracovních činnostech, první pomoc při úrazech, požární ochrana</p> <p>Hygiena práce, epidemiologie</p>	35
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá technologické postupy přípravy bezmasých pokrmů - hospodárně nakládá se surovinami - volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy při přípravě bezmasých pokrmů - připravuje bezmasé pokrmy z brambor, těstovin, rýže, krup, zeleniny, hub, luštěnin, vajec, sýrů a tvarohu - uplatňuje zásady racionální výživy při přípravě pokrmů 	<p>2. Bezmasé pokrmy Jídla z brambor – vařených – syrových – bramborového těsta, slaná Jídla z těstovin (slaná, sladká) Jídla z rýže a krup Jídla ze zeleniny Jídla z hub Jídla z luštěnin Jídla z luštěnin (ze sóji) Jídla ze sýrů a tvarohu Jídla z vajec</p>	112

<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje dobu přípravy vajec - připravuje bezmasé pokrmy podle technologického postupu - respektuje odlišnosti technologických postupů - dodržuje hmotnost porcí příloh - expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici - kontroluje hmotnost a estetickou úpravu 		
<ul style="list-style-type: none"> - volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy při přípravě omáček - připravuje základní hnědé a bílé omáčky - hospodárně nakládá se surovinami - připravuje omáčky k vařenému hovězímu masu 	3. Příprava teplých omáček Omáčky a jejich úpravy <ul style="list-style-type: none"> – základní <ul style="list-style-type: none"> - bílé omáčky - hnědé omáčky – k vařenému hovězímu masu 	35
<ul style="list-style-type: none"> - připravuje jednoduché moučníky - volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy při přípravě moučníků - dohotovuje a expeduje jednotlivé druhy moučníků - hospodárně nakládá se surovinami - dbá na správný poměr surovin - pomáhá při přípravě složitých moučníků - respektuje odlišnosti technologických postupů - dodržuje hmotnost porcí - expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici - kontroluje hmotnost a estetickou úpravu - správně uchovává moučníky 	4. Moučníky Kaše Nákypy Žemlovky Lité těsto Bramborové těsto Kynuté těsto Tvarohové těsto Náplně do těst Moučníky z listového těsta Moučníky z lineckého a vaflového těsta Moučníky z pálené hmoty Moučníky z piškotového a třeného těsta Pudinky Sladké teplé omáčky Krémy, polevy Zmrzliny, kompoty a ovocné saláty	154
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá předběžnou úpravu a přípravu hovězího masa a tyto dovednosti využívá v praxi - hospodárně nakládá se surovinami - správně používá jednotlivé části hovězího masa - připravuje dušené pokrmy z hovězího masa podle technologického postupu - volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy 	5. Příprava pokrmů z hovězího masa Předběžná úprava (odležení, naklepání, odblaňování, omývání, dělení masa, krájení masa na porce, mletí, škrábání, plnění, špikování, protahování, kořenění) Vaření hovězího masa Dušení hovězího masa <ul style="list-style-type: none"> – základy zahušťování – masa nadrobno krájená (guláše, tokáně, další úpravy) – masa porcovaná (roštěnky, plátky) 	154

<ul style="list-style-type: none"> při přípravě pokrmů z hovězího masa - ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů z hovězího masa - volí vhodnou přílohu k pokrmu - dohotovuje a esteticky upravuje pokrmy z hovězího masa - expeduje hotové výrobky 	<ul style="list-style-type: none"> - filé, závitky) – masa upravovaná vcelku (na cibulovém, cibulopaprikovém, zeleninocibulovém a cibulovém základu s rajčatovým protlakem) Pečení hovězího masa – na pánvi, na roštu, na rožni – na anglický způsob Úprava hovězích drobů 	
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá předběžnou úpravu a přípravu vepřového masa a tyto dovednosti využívá v praxi - hospodárně nakládá se surovinami - správně používá jednotlivé části vepřového masa - připravuje dušené pokrmy z vepřového masa podle technologického postupu - volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy při přípravě pokrmů z vepřového masa - ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů z vepřového masa - připravuje pečené vepřové maso - volí vhodnou přílohu k pokrmu - dohotovuje a esteticky upravuje pokrmy z vepřového masa - expeduje hotové výrobky - připravuje smažené pokrmy z vepřového masa - připravuje jednotlivé druhy pokrmů z vepřových drobů podle technologického postupu 	<p>6. Příprava pokrmů z vepřového masa</p> <p>Předběžná úprava (odležení, naklepání, odblaňování, omývání, dělení masa, krájení masa na porce, vykostování, sekání kotlet, mletí, škrábání, špikování, protahování, kořenění, plnění)</p> <p>Vaření vepřového masa</p> <ul style="list-style-type: none"> – vepřové hody <p>Dušení vepřového masa</p> <ul style="list-style-type: none"> – masa nadrobno krájená – masa porcovaná (žebírka, plátky, závitky) – masa upravená vcelku <p>Pečení vepřového masa</p> <ul style="list-style-type: none"> – pečení vcelku – masa nadrobno porcovaná – plátky, rolády <p>Smažení vepřového masa</p> <p>Úprava drobů</p>	147
<ul style="list-style-type: none"> - používá uzeniny a uzené maso při přípravě pokrmů - připravuje pokrmy z uzeného masa a uzenin podle technologického postupu - volí vhodnou přílohu k pokrmu 	<p>7. Uzené maso</p> <p>Vaření uzeného masa</p> <p>Použití uzenin</p> <p>Použití uzeného masa</p>	35

Odborný výcvik - 3. ročník**Počet hodin: 672**

<i>Výsledky vzdělávání</i>	<i>Učivo</i>	<i>Počet hodin</i>
<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 - zajistí první pomoc při úrazu druhé osoby - uvede povinnosti pracovníka v případě pracovního úrazu - dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech - využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitární řád 	<p>1. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce Bezpečnost a ochrana zdraví při práci Seznámení s pracovišti Druhy ohrožení při práci a způsoby ochrany pracovníka, prevence rizik při pracovních činnostech, požární ochrana</p> <p>První pomoc při úrazech</p> <p>Hygiena práce, epidemiologie</p>	42
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá předběžnou úpravu a přípravu drůbežího masa a využívá tyto dovednosti v praxi - hospodárně nakládá se surovinami - připravuje pokrmy z drůbeže vařením, zaděláváním, dušením, pečením a smažením podle technologického postupu a podle zásad správné výživy - volí vhodnou přílohu k pokrmu - dohotovuje a esteticky upravuje pokrmy z drůbeže - expeduje hotové výrobky 	<p>2. Drůbež Předběžná úprava drůbeže Příprava pokrmů z drůbežího masa a drůbků</p> <ul style="list-style-type: none"> – vařením, zaděláváním – dušením – pečením, smažením 	35
<ul style="list-style-type: none"> - připravuje pokrmy z mletého masa podle technologického postupu - používá vhodné druhy masa na mletí a vhodné vázací prostředky - hospodárně nakládá se surovinami 	<p>3. Mleté maso Příprava pokrmů z mletého masa</p> <ul style="list-style-type: none"> – směsi – vepřové maso 	28
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá předběžnou úpravu a přípravu rybiho masa a využívá tyto dovednosti v praxi - hospodárně nakládá se surovinami - připravuje pokrmy z ryb vařením, 	<p>4. Ryby Předběžná příprava ryb Úprava pokrmů z ryb</p> <ul style="list-style-type: none"> – vaření, dušení – pečení, smažení 	21

<ul style="list-style-type: none"> dušením, pečením a smažením podle technologického postupu - připravuje pokrmy z ryb podle zásad správné výživy - volí vhodnou přílohu k pokrmu - dohotovuje a esteticky upravuje pokrmy z ryb - expeduje hotové výrobky 		
<ul style="list-style-type: none"> - volí vhodné druhy předběžných úprav - volí vhodné druhy tepelných úprav pokrmů na objednávku - pomáhá při přípravě minutek z hovězího, vepřového masa a drůbeže - volí vhodnou přílohu k pokrmu - dohotovuje a esteticky upravuje minutky - expeduje hotové výrobky 	5. Pokrmy na objednávku Předpříprava – masa pro přípravu minutek Pokrmy na objednávku z jatečného masa – hovězí maso – vepřové maso Pokrmy na objednávku z drobů, drůbeže Dokončovací práce	49
<ul style="list-style-type: none"> - připravuje základní pokrmy studené kuchyně - hospodárně nakládá se surovinami - dbá na správný poměr surovin - postupuje pečlivě při přípravě pokrmů studené kuchyně - esteticky upravuje pokrmy studené kuchyně - dodržuje technologické postupy přípravy pokrmů studené kuchyně 	6. Studená kuchyně Omáčky – studené a jejich příprava (majonéza, majonézové, rosol, aspik, ochucená másla, dresinky, tabulové omáčky) Úprava jednoduchých salátů Úprava složitých salátů Plněná a obložená vejce Plněná zelenina a ovoce Úprava výrobků v rosolu a aspiku Masité a sýrové pěny Obložené mísy Úprava chuťovek a kanapek Úprava obložených chlebíčků	105
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje teplé a studené předkrmy - využívá význam předkrmů ve výživě - dodržuje hmotnost porcí - expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici - kontroluje hmotnost a estetickou úpravu - správně uchovává předkrmy 	7. Příprava předkrmů Studené předkrmy Teplé předkrmy	14
<ul style="list-style-type: none"> - připravuje běžné teplé nápoje - připravuje studené nápoje - používá vhodný inventář 	8. Příprava nápojů Teplé nápoje a jejich úprava Studené nápoje a jejich úprava	14
<ul style="list-style-type: none"> - opracovává a upravuje suroviny - volí a používá vhodné suroviny a 	9. Alternativní téma Skopové maso, jehněčí a kůzlečí maso Telecí maso	49

<p>příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů</p> <ul style="list-style-type: none"> - připravuje pokrmy podle technologického postupu - připravuje základní dietní pokrmy - expeduje pokrmy na základě pokynů expedice, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu - připravuje pokrmy z polotovarů podle údajů na obalu 	<p>Zvěřina</p> <p>Dietní pokrmy</p> <p>Příprava pokrmů z polotovarů</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - ověřuje si a zdokonaluje získané znalosti, praktické dovednosti a návyky - hospodárně nakládá se surovinami - dodržuje technologické postupy - dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram - připraví pracoviště na provoz - vykonává přidělené pracovní úkoly podle pokynů - udržuje pořádek na pracovišti během provozu - uklidí pracoviště po skončení provozu v souladu s hygienickými požadavky - dodržuje bezpečnostní předpisy 	<p>10. Příprava na závěrečné zkoušky</p> <p>Procvičování a upevňování učiva 1.ročník</p> <ul style="list-style-type: none"> – příprava surovin ke zpracování – úprava polévek – příprava příloh – příprava teplých omáček <p>Procvičování a upevňování učiva 2.ročník</p> <ul style="list-style-type: none"> – bezmasé pokrmy – moučníky – příprava pokrmů z hovězího masa – příprava pokrmů z vepřového masa – příprava pokrmů z uzeného masa – příprava pokrmů z drůbežího masa a drůbků <p>Procvičování a upevňování učiva 3.ročník</p> <ul style="list-style-type: none"> – příprava pokrmů z mletého masa – ryby – pokrmy na objednávku – studená kuchyně 	315

7. Spolupráce se sociálními partnery

Podstatná část spolupráce se realizuje při zabezpečování odborného výcviku, jedná se o skupinovou výuku na provozních pracovištích pod vedením učitelů odborného výcviku.

Pracoviště sociálních partnerů: - Senior dům – vedoucí kuchyně
- MŠ Duha – vedoucí kuchyně

Komunikace se zúčastněnými firmami je na dobré úrovni. Zástupci z řad pracovišť se účastní závěrečných zkoušek. Nespornou předností provozních pracovišť je možnost žáků poznat nové technologie a materiály. Pozitivní je také skutečnost, že v poslední době se nejen zvyšuje zájem zaměstnavatelů o absolventy, ale i ochota aktivně se podílet na přípravě žáků.

Mezi sociálními partnery, s nimiž škola udržuje kontakt, jsou Úřad práce v Soběslavi a v Táboře. Ty jsou významným zdrojem informací o situaci na regionálním trhu práce a umožňují tak škole orientovat se ve vývoji nabídky a poptávky v oboru. Společnou snahou je, aby absolventi neměli po ukončení studia problém získat zaměstnání v oboru, který vystudovali. Poptávka po pomocných kuchařích i pomocných pracovnících v pohostinství je v regionu i v celé České republice vysoká.

Do školního vzdělávacího programu jsme zařadili po konzultaci se sociálními partnery témata, která reagují na požadavky provozu. To znamená, aby se žáci uměli orientovat v novinkách, znali trendy v technologiích přípravy pokrmů a surovin, uměli s nimi pracovat. Žáci se musí vyznat v označení potravin a nápojů na etiketě, musí umět správně a vhodně připravit suroviny k dalšímu zpracování. Dále se musí orientovat v tvorbě cen výrobků, a znát zásady prodeje hotových výrobků. Do učebních osnov jsme doplnili poznatky o potravinách a surovinách pro zvláštní výživu, dietní stravování, vegetariánství, o makrobiotiku, biosurovinách a také hygienické předpisy – HACCP. Po celou dobu vzdělávání vedeme žáky k identifikaci a formulování vlastních priorit a cílů, motivujeme je k celoživotnímu učení a možnostem využití různých vzdělávacích programů např. Kulinářské umění.

Naše škola zajišťuje pro učební obor Kuchařské práce velmi dobré podmínky pro teoretickou výuku i pro odborný výcvik, který probíhá na dobře vybavených pracovištích.

Nezbytnou podmínkou úspěšné práce školy je aktivní spolupráce s rodičovskou veřejností. Ta se odehrává na bázi běžného kontaktu rodičů se školou formou třídních nebo individuálních schůzek, na bázi ovlivňování chodu školy účastí v Radě školy.

Významná je také spolupráce s pedagogicko-psychologickou poradnou a se speciálními pedagogickými centry. Tyto instituce pomáhají žákům se speciálními vzdělávacími potřebami a vyhotovují pro ně doporučení ke vzdělávání.

8. Evaluace vzdělávacího programu

Klasifikace ve vyučovacích předmětech s převahou teoretického zaměření a praktických činností

Při hodnocení výsledků vzdělávání se hodnotí:

- ucelenost, přesnost a trvalost osvojení požadovaných poznatků, faktů, pojmů, definic, zákonitostí a vztahů a schopnost vyjádřit je
- kvalita a rozsah získaných dovedností vykonávat požadované intelektuální a motorické činnosti
- schopnost uplatňovat osvojené poznatky a dovednosti při řešení teoretických a praktických úkolů
- schopnost využívat a zobecňovat zkušenosti a poznatky získané při praktických činnostech
- kvalita myšlení, především jeho logika, samostatnost a tvořivost
- aktivita v přístupu k činnostem, zájem o ně a vztah k nim
- přesnost, výstižnost a odborná i jazyková správnost ústního i písemného projevu
- kvalita výsledků činností
- osvojení účinných metod samostatného studia.

Stupeň 1 (výborný)

Žák ovládá požadované poznatky, fakta, pojmy, definice a zákonitosti v podstatě uceleně, přesně a úplně a chápe vztahy mezi nimi. Pohotově vykonává požadované intelektuální a praktické činnosti. Samostatně a tvořivě uplatňuje osvojené poznatky a dovednosti při řešení teoretických a praktických úkolů, při výkladu a hodnocení jevů a zákonitostí. Myslí logicky správně, zřetelně se u něho projevuje samostatnost a tvořivost. Jeho ústní a písemný projev je správný, přesný a estetický. Výsledky jeho činnosti jsou kvalitní, pouze s menšími nedostatky. Je schopen samostatně studovat vhodné texty.

Stupeň 2 (chvalitebný)

Žák ovládá požadované poznatky, fakta a pojmy, definice a zákonitosti v podstatě uceleně, přesně a úplně. Pohotově vykonává požadované intelektuální a praktické činnosti. Samostatně a produktivně nebo podle menších podnětů učitele uplatňuje osvojené poznatky a dovednosti při řešení teoretických a praktických úkolů, při výkladu a hodnocení jevů a zákonitostí. Myslí správně, v jeho myšlení se projevuje logika a tvořivost. Ústní a písemný projev mívá menší nedostatky ve správnosti, přesnosti a výstižnosti. Kvalita výsledků činností je zpravidla bez podstatných nedostatků. Grafický projev je estetický bez větších nepřesností. Žák je schopen samostatně nebo s menší pomocí studovat vhodné texty.

Stupeň 3 (dobrý)

Žák má v ucelenosti, přesnosti a úplnosti osvojení požadovaných poznatků, faktů, pojmů, definic a zákonitostí nepodstatné mezery. Požadované intelektuální a praktické činnosti nevykonává vždy přesně. Podstatnější nepřesnosti a chyby dovede za pomoci učitele korigovat. Osvojené poznatky a dovednosti aplikuje při řešení teoretických úkolů s chybami. Uplatňuje poznatky a provádí hodnocení jevů a zákonitostí podle podnětů učitele. Jeho myšlení je vcelku správné, není vždy tvořivé. Ústní a písemný projev není vždy správný, přesný a výstižný, grafický projev je méně estetický. Častější nedostatky se projevují v kvalitě výsledků jeho činnosti. Je schopen samostatně studovat podle návodu učitele vhodné texty.

Stupeň 4 (dostatečný)

Žák má v ucelenosti, přesnosti a úplnosti osvojení požadovaných poznatků závažné mezery. Při provádění požadovaných intelektuálních a praktických činností je málo pohotový a má

větší nedostatky. V uplatňování osvojených poznatků a dovedností při řešení teoretických a praktických úkolů se vyskytují závažné chyby. Při využívání poznatků pro výklad a hodnocení jevů je nesamostatný. V logice myšlení se vyskytují závažné chyby, myšlení je zpravidla málo tvořivé. Jeho ústní a písemný projev má zpravidla vážné nedostatky ve správnosti, přesnosti a výstižnosti. Výsledky jeho činnosti nejsou kvalitní, grafický projev je málo estetický. Závažné nedostatky a chyby dovede žák s pomocí učitele opravit. Při samostatném studiu má velké těžkosti.

Stupeň 5 (nedostatečný)

Žák si požadované poznatky neosvojil uceleně, přesně a úplně, má v nich závažné a značné mezery. Jeho dovednost vykonávat požadované intelektuální a praktické činnosti má velmi podstatné nedostatky. V uplatňování osvojených vědomostí a dovedností při řešení teoretických a praktických úkolů se vyskytují velmi závažné chyby. Při výkladu a hodnocení jevů a zákonitostí nedovede své vědomosti uplatnit ani s podněty učitele. Neprojevuje samostatnost v myšlení, vyskytují se u něho časté logické nedostatky. V ústním a písemném projevu má závažné nedostatky ve správnosti, přesnosti a výstižnosti. Kvalita výsledků jeho činnosti a grafický projev jsou na nízké úrovni. Závažné nedostatky a chyby nedovede opravit ani s pomocí učitele. Nedovede samostatně studovat vhodné texty.

Klasifikace ve vyučovacích předmětech výchov

Do této skupiny patří zejména výtvarná výchova a tělesná výchova.

Při hodnocení výsledků vzdělávání se hodnotí:

- stupeň tvořivosti a samostatnosti projevu
- osvojení potřebných vědomostí, zkušeností, činností, jejich tvořivá aplikace
- poznání zákonitostí daných činností a jejich uplatňování ve vlastní činnosti
- kvalita projevu
- vztah žáka k činnostem a zájem o ně
- estetické vnímání, přístup k uměleckému dílu
- v tělesné výchově, s přihlédnutím ke zdravotnímu stavu žáka, všeobecná tělesná zdatnost, výkonnost a jeho péče o vlastní zdraví

Stupeň 1 (výborný)

Žák je v činnostech velmi aktivní. Pracuje tvořivě, samostatně, plně využívá svých osobních předpokladů a velmi úspěšně je podle požadavků učebních osnov rozvíjí v individuálních a kolektivních projevech. Jeho projev je esteticky působivý, originální, procítěný, v hudební a tělesné výchově přesný. Osvojené vědomosti, dovednosti a návyky aplikuje tvořivě v nových úkolech. Má aktivní zájem o umění, estetiku, kulturu a projevuje aktivní vztah k nim. Úspěšně rozvíjí svůj estetický vkus, tělesnou zdatnost.

Stupeň 2 (chvalitebný)

Žák je v činnostech méně aktivní, tvořivý, samostatný a pohotový. Nevyužívá dostatečně svých schopností. Jeho projev je málo působivý, dopouští se v něm chyb. Jeho vědomosti, dovednosti a návyky mají četnější mezery a při jejich aplikaci potřebuje pomoc učitele. Má zájem o umění, estetiku a tělesnou kulturu, ale nerozvíjí důsledněji svůj estetický vkus, tělesnou zdatnost.

Stupeň 3 (dobrý)

Žák je v činnostech málo aktivní a tvořivý. Rozvoj jeho schopností a jeho projev jsou málo uspokojivé. Úkoly řeší s častými chybami. Své minimální vědomosti a dovednosti aplikuje jen s velkou pomocí. Projevuje velmi malou snahu a zájem o činnosti, nerozvíjí dostatečně svůj vkus a tělesnou zdatnost.

Stupeň 4 (dostatečný)

Žák je v činnostech převážně pasivní. Rozvoj jeho schopností je neuspokojivý. Jeho projev je povětšinou chybný a nemá estetickou hodnotu. Minimální osvojené vědomosti a dovednosti nedovede aplikovat. Neprojevuje zájem o činnost a nevyvíjí potřebné úsilí rozvíjet svůj estetický vkus a tělesnou zdatnost.

Stupeň 5 (nedostatečný)

Žák projevuje okázalý nezáměr o činnost ve vyučovacím předmětu, nevyvíjí žádné úsilí pro rozvoj své tělesné zdatnosti či estetického vkusu.

Zásady hodnocení výsledků žáků

Při stanovení výsledné známky vycházejí vyučující z výsledků ústního zkoušení a písemných zkoušek s přihlédnutím k aktivitě a práci žáka při vyučování, účasti v soutěžích apod. Jako minimální podmínku ke klasifikaci u předmětů s jednohodinovou týdenní dotací musí mít vyučující ke stanovení závěrečné klasifikace k dispozici alespoň dvě známky z průběžného hodnocení, u předmětů s dvouhodinovou dotací alespoň tři známky a u předmětů s tří a vícehodinovou dotací minimálně pět známek. Jednotlivé známky z průběžného hodnocení nemusí být rovnocenné, učitel však musí žáky seznámit s vahou každé známky. Ústní zkoušení probíhá před skupinou žáků navštěvujících příslušný předmět, na konci zkoušení oznámí vyučující žákovi hodnocení a stručně ho zdůvodní. Při písemném zkoušení vyučující sdělí žákovi hodnocení do 14 dnů od vykonání zkoušky, přičemž umožní každému žákovi nahlédnout do opravené práce a případně sdělí důvody hodnocení. Pokud žák zamešká za pololetí více než 25% vyučovacích hodin, nemusí být z tohoto předmětu hodnocen a ředitel stanoví pro klasifikaci náhradní termín.

Konání komisionální zkoušky

Žák koná komisionální zkoušku vždy v těchto případech:

- a) koná-li rozdílovou zkoušku,
- b) požádá-li zletilý žák nebo zákonný zástupce nezletilého žáka o přezkoušení nebo koná-li se přezkoušení z podnětu ředitele školy,
- c) koná-li opravnou zkoušku,
- d) při studiu jednotlivých vyučovacích předmětů,
- e) je-li žák osvobozen od povinnosti docházet do školy.

Komisionální zkoušky podle bodu c) se konají v posledním týdnu měsíce srpna téhož školního roku, ve výjimečných případech v září následujícího školního roku. Termíny komisionálního přezkoušení podle bodů b) stanoví ředitel školy bez zbytečného odkladu. Výsledek komisionální zkoušky podle tohoto bodu je rovněž hodnocením žáka z daného předmětu za příslušné pololetí.

Zkušební komise pro komisionální zkoušky je nejméně tříčlenná. Jejím předsedou je ředitel školy nebo jím pověřený učitel, zkoušejícím je učitel vyučující žáka danému předmětu a přísedícím učitel s aprobační pro výuku téhož nebo podobného předmětu. Členy komise jmenuje ředitel školy.

Komisionální zkouška může mít část písemnou a ústní a musí svým rozsahem pokrývat celé období, za které je stanovena. Výsledek komisionální zkoušky vyhlásí předseda v den konání zkoušky. Rozhodnutí o klasifikaci je konečné v případech uvedených pod písmeny b) a c).

Hodnocení chování žáka

Chování žáka se klasifikuje těmito stupni:

- 1 - velmi dobré
- 2 – uspokojivé
- 3 – neuspokojivé.

Klasifikaci chování žáků navrhuje třídní učitel po projednání s ostatními vyučujícími a schvaluje ředitel školy po projednání v pedagogické radě. Chování neovlivňuje klasifikaci výsledků ve vyučovacích předmětech.

Chování se klasifikuje podle toho, jak žák dodržuje vnitřní řád školy s ohledem na věkové zvláštnosti takto:

Stupeň 1 (velmi dobré)

Žák uvědoměle dodržuje pravidla slušného společenského chování a vnitřní řád školy. Přispívá k jeho upevnování a k utváření pracovních podmínek pro vyučování a pro výchovu mimo vyučování. Ojedinele se může dopustit méně závažných přestupků proti ustanovení školního řádu nebo vnitřního řádu školy.

Stupeň 2 (uspokojivé)

Chování žáka je v podstatě v souladu s ustanoveními vnitřního řádu školy a se zásadami společenského chování. Dopustí se závažnějšího přestupku nebo se opakovaně dopouští méně závažných přestupků proti ustanovení školního řádu nebo vnitřního řádu školy. Je však přístupný výchovnému působení a snaží se své chyby napravit.

Stupeň 3 (neuspokojivé)

Chování žáka ve škole i mimo školu je v rozporu se zásadami společenského chování a vnitřním řádem školy. Žák se dopustí závažného přestupku proti školnímu a vnitřnímu řádu školy nebo se dopouští závažnějších přestupků proti zásadám společenského chování. Žák není přístupný výchovnému působení.

Výchovná opatření

- Výchovnými opatřeními jsou napomenutí, důtky, podmíněné vyloučení ze školy, vyloučení ze školy, pochvaly a jiná ocenění.
- V případě závažného zaviněného porušení povinností stanovených školským zákonem a školním řádem může ředitel školy rozhodnout o podmíněném vyloučení nebo vyloučení žáka ze školy. U podmíněného vyloučení stanoví rovněž zkušební lhůtu, a to nejdéle na dobu jednoho roku. Ředitel školy informuje o svém rozhodnutí pedagogickou radou.

Za porušení povinností stanovených školním řádem lze podle závažnosti tohoto porušení žákovi uložit:

- napomenutí třídního učitele
- důtku třídního učitele
- důtku ředitele školy
- podmíněné vyloučení ze studia
- vyloučení ze studia.

Napomenutí třídního učitele a důtku třídního učitele ukládá třídní učitel na základě svého rozhodnutí nebo z podnětu jiného pedagoga za méně závažná porušení školního řádu. Třídní učitel rozhodne o uložení důtky nebo napomenutí nejpozději do 14 dnů ode dne, kdy se o provinění žáka dozvěděl. Uložení důtky třídního učitele oznámí třídní učitel neprodleně řediteli školy.

Důtku ředitele školy ukládá ředitel školy na základě svého rozhodnutí nebo z podnětu jiného pedagoga po projednání v pedagogické radě za závažnější porušení školního řádu. Ředitel

školy rozhodne o uložení důtky ředitele školy nejpozději do 30 dnů ode dne, kdy se o provinění žáka dozvěděl.

Třídní učitel může na základě vlastního rozhodnutí nebo na základě podnětu ostatních vyučujících po projednání s ředitelem školy udělit pochvalu nebo jiné ocenění za výrazný projev školní iniciativy nebo za déle trvající úspěšnou práci.

Ředitel školy může na základě vlastního rozhodnutí nebo na základě podnětu jiné právnické či fyzické osoby žákovi po projednání v pedagogické radě udělit pochvalu nebo jiné ocenění za mimořádný projev lidskosti, občanské nebo školní iniciativy, záslužný nebo statečný čin nebo za dlouhodobou úspěšnou práci. Pochvala nebo jiné ocenění může být udělena bezprostředně potom, kdy nastaly důvody pro udělení, nebo za dlouhodobou práci vždy v závěru každého pololetí.

Třídní učitel oznámí udělení pochvaly a jiného ocenění nebo uložení napomenutí nebo důtky prokazatelným způsobem zákonnému zástupci nezletilého žáka a zapíše toto výchovné opatření do školní matriky (katalogový list).

Celkové hodnocení

- **prospěl s vyznamenáním** – žák není v žádném povinném a volitelném předmětu klasifikován známkou horší než stupeň 2 - chvalitebný a průměrný prospěch z povinných a volitelných předmětů není horší než 1,50 a chování je hodnoceno jako velmi dobré;
- **prospěl** - žák není v žádném povinném a volitelném předmětu klasifikován známkou 5 nedostatečný;
- **neprospěl** – žák je aspoň v jednom povinném nebo volitelném předmětu klasifikován známkou 5 – nedostatečný.

Žák, který na konci druhého pololetí neprospěl nejvýše ze dvou povinných předmětů, koná opravnou zkoušku nejpozději do konce srpna. Opravné zkoušky jsou komisionální. Má-li zletilý žák či zákonný zástupce zletilého žáka pochybnosti o správnosti hodnocení na konci roku, může do tří pracovních dnů, kdy se o hodnocení prokazatelně dozvěděl, nejpozději však do tří dnů od vydání vysvědčení, požádat ředitele školy o komisionální přezkoušení.