

**STŘEDNÍ ODBORNÁ ŠKOLA A STŘEDNÍ ODBORNÉ UČILIŠTĚ
Vlašim, Zámek 1**



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM



KUCHAŘSKÉ PRÁCE

OBOR VZDĚLÁNÍ

STRAVOVACÍ A UBYTOVACÍ SLUŽBY
65-51-E/01

1. Obsah

1. Obsah	1
2. Úvodní identifikační údaje	2
3. Profil absolventa	4
4. Charakteristika školního vzdělávacího programu	8
5. Učební plán	10
6. Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP	11
7. Učební osnovy	12
7.1. Český jazyk a literatura	12
7.2. Anglický jazyk	18
7.3. Občanská nauka	23
7.4. Matematika	32
7.5. Tělesná výchova	36
7.6. Informatika	46
7.7. Zařízení závodů	51
7.8. Stolničení	55
7.9. Potraviny a výživa	59
7.10. Technologie	64
7.11. Odborný výcvik	70
8. Personální a materiální zabezpečení vzdělávání	78
9. Spolupráce se sociálními partnery při realizaci ŠVP	79

2. Úvodní identifikační údaje

**Název školy: Střední odborná škola a Střední odborné učiliště,
Vlašim, Zámek 1**

Adresa školy: Zámek 1, 258 01 Vlašim

Zřizovatel: Krajský úřad – Středočeský kraj

Adresa: Zborovská 11, 150 21 Praha 5

Název školního vzdělávacího programu: Kuchařské práce

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma vzdělávání: 3 roky, denní forma

Platnost: od 1. 9. 2010 počínaje 1. ročníkem

Zpracován dle Rámcového vzdělávacího programu pro obor vzdělání 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby, vydaného Ministerstvem školství, mládeže a tělovýchovy dne 29.5.2008 č.j. 6 907/2008-23.

Ředitel školy: Ing. Vladislav Novotný

Kontakty pro komunikaci se školou

Telefonní číslo: 317 842 279

Fax: 317 844 021

E-mailová adresa: info@sosasou-vlasim.cz

Adresa webu: www.sosasou-vlasim.cz

SEZNAM ZPRACOVATELŮ JEDNOTLIVÝCH ČÁSTÍ***Předmět******Zpracovatel***

Český jazyk a literatura

Jana Kubáňová

Anglický jazyk

Vladimíra Filipová

Občanská nauka

Jana Kubáňová

Matematika

Mgr. Hana Průchová

Tělesná výchova

Karel Prisching

Informatika

František Hrdina

Zařízení závodů

Jana Cimrmanová

Stolničení

Jana Cimrmanová

Potraviny a výživa

Jana Cimrmanová

Technologie

Jana Cimrmanová

Odborný výcvik

RSDr. Květuše Studničková

3. Profil absolventa

**Název školy: Střední odborná škola a Střední odborné učiliště,
Vlašim, Zámek 1**

Adresa školy: Zámek 1, 258 01 Vlašim

Zřizovatel: Krajský úřad – Středočeský kraj

Adresa: Zborovská 11, 150 21 Praha 5

Název školního vzdělávacího programu: Kuchařské práce

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Způsob ukončení vzdělávání: závěrečná zkouška

**Potvrzení dosaženého vzdělání: vysvědčení o závěrečné zkoušce a
výuční list**

Délka a forma vzdělávání: 3 roky, denní forma

Platnost: od 1. 9. 2010 počínaje 1. ročníkem

Uplatnění absolventa v praxi

Absolvent se uplatní zejména v oblasti stravovacích a ubytovacích služeb. Náplní učebního oboru je příprava a ošetření základních druhů surovin určených k výrobě a expedici teplých a studených jídel a nápojů, příloh a výrobků teplé a studené kuchyně. Výroba teplých a studených jídel, nápojů, příloh, hlavních jídel a moučnicků. Ovládání techniky výdeje pokrmů, jednoduché obsluhy, ovládání a používání strojů a zařízení v kuchyni. Prakticky aplikuje osvojené vědomosti a dovednosti z teoretického vyučování do praxe. Absolvent dokáže jednat s lidmi. Ovládá techniky skladování a ošetření potravin a nápojů.

Kompetence absolventa

Vzdělávání v oboru směřuje v souladu s cíli středního odborného vzdělávání k tomu, aby si žáci vytvořili, v návaznosti na základní vzdělávání a na úrovni odpovídající jejich schopnostem a studijním předpokladům, následující klíčové a odborné kompetence.

Odborné kompetence

Žák pracuje s odbornou dokumentací, aby:

- znal základní druhy surovin a potravin a základní technologie přípravy jídel a nápojů;
- měl přehled o strojích a zařízeních používaných při výrobě a podávání pokrmů;
- uměl hospodárně využívat materiál a energii;
- ovládal techniku opracování potravin pro technologické zpracování včetně dělení a porcování běžných druhů jatečných zvířat, drůbeže, zvěřiny a ryb;
- ovládal techniku skladování potravin a ošetřování potravin a nápoj;
- uplatnil schopnosti osvojení estetické úpravy jídel a nápojů;
- znal sestavit jídelní a nápojový lístek;

- ovládal přípravu běžného sortimentu jídel teplé a studené kuchyně, teplých a studených moučníků a teplých a studených nápojů;
- se orientoval v základních vztazích svého odvětví;
- používal výrobky šetrné k životnímu prostředí;
- uplatňoval zásady ochrany životního prostředí před možnými negativními vlivy;
- dovedl své pracovní činnosti v rámci plnění pracovních úkolů vykonávat tak, aby životní prostředí nenarušoval, ale naopak přispíval k jeho zlepšení.

Absolvent na základě obecných pokynů a znalostí technologie, v souladu s předpisy o ochraně zdraví, bezpečnosti a hygieny práce, požární ochrany a v souladu s ochranou životního prostředí a při dodržování zásad hospodaření s materiálem, energií a zařízením vykonává uvedené činnosti:

- provádí předběžnou úpravu surovin a potravin;
- správně ošetřuje, uskladňuje, případně konzervuje potraviny;
- bezpečně manipuluje se stroji a ostatním kuchyňským zařízením;
- zná technologické postupy při přípravě jídel a nápojů podle platných receptur a při uplatnění zásad správné výživy;
- umí připravit základní polévky, omáčky, přílohy, a bezmasé pokrmy;
- umí základní tepelné úpravy jatečného masa, drůbeže a ryb;
- umí připravit základní výrobky studené kuchyně, jednoduché moučnický a dietní pokrmy;
- ovládá technickou i estetickou stránku expedice pokrmů a nápojů;
- ovládá základy jednoduché obsluhy;
- ovládá přípravné a úklidové práce odbytového střediska;
- dodržuje závazné pracovní postupy sestavené pro jednotlivá střediska;
- uvědomuje si odpovědnost za výsledky své práce;
- dbá na přesnost provedení práce s citem pro materiál a hodnotu výrobku.

Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci, tzn., aby absolventi:

- chápali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. zákazníků, návštěvníků);
- znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence;
- si osvojili zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami, rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik;
- znali systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uměli uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce);
- byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázali první pomoc sami poskytnout.

Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb, tzn., aby absolventi:

- chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku;
- dodržovali stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti;
- dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky zákazníka, občana.

Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje, tzn., aby absolventi:

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

Klíčové kompetence

Z jednotlivých klíčových kompetencí se budeme zaměřovat především na rozvíjení těchto následujících kompetencí.

a) Kompetence k učení

Absolventi by především měli:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení;
- přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí;
- umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace.

b) Kompetence k řešení problémů

Absolventi by měli být:

schopni samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy, tzn., že by především měli:

- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému;
- získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky;
- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace;
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).

c) Komunikativní kompetence

Absolventi by měli být:

- schopni vyjadřovat se v písemné i ústní formě v různých učebních, životních i pracovních situacích;
- schopni vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování;
- schopni pochopit výhody znalosti cizích jazyků pro své budoucí pracovní uplatnění.

d) Personální a sociální kompetence

Absolventi by měli být připraveni stanovovat si, na základě poznání své osobnosti, přiměřené cíle osobního rozvoje v oblasti zájmové i pracovní, pečovat o své zdraví, spolupracovat s ostatními a přispívat k utváření vhodných mezilidských vztahů, tzn., že absolventi by zejména měli:

- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích;
- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, 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, kriticky 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 podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotní;
- 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 osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým.

e) Občanské kompetence a kulturní povědomí

Absolventi by měli být připraveni uznávat hodnoty a postoje podstatné pro život v demokratické společnosti a dodržovat je, jednat v souladu s udržitelným rozvojem a podporovat hodnoty národní, evropské i světové kultury, tzn., že absolventi by především měli:

- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci;
- 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 osobní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých;
- zajímat se aktivně 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;
- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztahy.

f) Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Absolventi by měli být optimálně vedeni využívat svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění ve světě práce, pro budování a rozvoj své profesní kariéry a s tím související potřebu celoživotního učení, tzn., že by především měli:

- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru;
- cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze;
- 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.

g) Matematické kompetence

Absolventi by měli být schopni funkčně využívat matematické dovednosti v různých životních situacích, tzn., že absolventi by především měli:

- aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích.

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

Absolventi by měli umět pracovat s osobním počítačem a jeho základním a aplikačním programovým vybavením, ale i s dalšími prostředky ICT a využívat adekvátní zdroje informací a efektivně pracovali s informacemi, tzn. absolventi by měli:

- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií.

4. Charakteristika školního vzdělávacího programu

Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Vlašim, Zámek 1,

258 01 Vlašim

Název ŠVP: Kuchařské práce

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

Délka a forma vzdělávání: 3 roky, denní forma

Platnost: od 1. 9. 2010 počínaje 1. ročníkem

Stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Popis celkového pojetí vzdělávání

Jedná se o tříletý obor vzdělání zakončený získáním středního vzdělání s výučním listem.

Náplní je teoretické vyučování a praktická výuka formou odborného výcviku. V rámci odborného výcviku může výuka probíhat na smluvních pracovištích.

ŠVP rozpracovává do konkrétní podoby RVP Stravovací a ubytovací služby, upřesňuje obsah teoretické výuky i praktického výcviku. Je zvolena forma předmětového uspořádání.

Disponibilní hodiny byly využity především pro posílení hodinové dotace odborných předmětů a dále pro zařazení výuky předmětu Anglický jazyk. ŠVP vychází z požadavků regionálních podniků a v učebních osnovách jsou zahrnuta témata pro zajištění uplatnitelnosti absolventů na trhu práce. Nad rámec RVP je žákům umožněno absolvovat barmanský kurz a kurz studené kuchyně, kurz základy vyřezávání ovoce a zeleniny a řídičské oprávnění na motocykl a osobní automobil.

V oblasti vzdělávací strategie je klíčová spolupráce a vzájemná provázanost mezi teoretickými předměty a odborným výcvikem. Jsou využívány názorné metody výuky, které umožňují hlubší pochopení vyučované problematiky. Nezastupitelnou roli v rozvoji odborných kompetencí má produktivní práce žáků v odborném výcviku realizovaná mimo jiné na smluvních pracovištích.

Organizace výuky

Teoretická výuka se s praktickou výukou střídají v prvním a druhém ročníku v pravidelných týdenních cyklech. Ve třetím ročníku jsou ve čtrnáctidenním cyklu tři dny školy a sedm dní odborného výcviku. Organizace výuky probíhá v souladu s platnou legislativou, školním a organizačním řádem školy. Odborný výcvik je zabezpečen na pracovištích odborného výcviku a na smluvních pracovištích pod vedením učitelů odborného výcviku a instruktorů odborného výcviku. Žáci jsou děleni do skupin v souladu s platnou legislativou při zohlednění potřeb žáků a možností školy.

Žáci se mohou dle možností účastnit soutěží odborných dovedností, firemních předváděcích akcí, exkurzí a odborných výstav, na kterých se mohou seznámit s novými trendy a technologiemi v oboru. Významným zdrojem získávání informací je i využití internetu při výuce i mimo ni.

Způsob hodnocení žáků

Způsob hodnocení žáků upravují pravidla hodnocení prospěchu a chování, která jsou nedílnou součástí školního řádu. Další podrobnosti týkající se této kapitoly jsou specifikovány v učebních osnovách jednotlivých předmětů.

Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

Žákem se speciálními vzdělávacími potřebami je žák se zdravotním postižením, zdravotním znevýhodněním nebo sociálním znevýhodněním.

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

Zdravotním znevýhodněním je zdravotní oslabení, dlouhodobá nemoc nebo lehčí zdravotní poruchy vedoucí k poruchám učení a chování, které vyžadují zohlednění při vzdělávání.

Sociálním znevýhodněním je

a) rodinné prostředí s nízkým sociálně kulturním postavením, ohrožení sociálně patologickými jevy,

b) nařízená ústavní výchova nebo uložená ochranná výchova, nebo

c) postavení azylanta, osoby požívající doplňkové ochrany a účastníka řízení o udělení mezinárodní ochrany na území České republiky podle zvláštního právního předpisu.

Speciální vzdělávací potřeby dětí, žáků a studentů zjišťuje školské poradenské zařízení.

Pro vzdělávání těchto žáků mohou být vytvářeny individuální vzdělávací plány. Individuální vzdělávací potřeby, které byly u žáků diagnostikovány, jsou zohledněny vyučujícími jednotlivých předmětů.

Žáci mimořádně nadaní mohou být přeřazeni do oboru vzdělání 65-51-H/01 Kuchař-číšník za podmínek stanovených platnou legislativou.

Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence

Žáci jsou prokazatelně seznamováni se zásadami bezpečnosti práce a ochrany zdraví, problematikou požární ochrany, šikany, zneužíváním návykových látek v teoretickém i praktickém vyučování v každém ročníku vzdělávání. Zásady bezpečné práce jsou zdůrazňovány i průběžně s ohledem na konkrétní rizika. S žáky je prováděn s roční periodou nácvik evakuace. V případě zjištění porušení zásad bezpečnosti je postupováno v souladu se školním řádem.

Podmínky pro přijímání ke vzdělávání

Obecné podmínky jsou vymezeny školským zákonem a RVP. Kritéria přijetí určuje ředitel školy a jsou zveřejňována v souladu s platnou legislativou. Splnění podmínek zdravotní způsobilosti ke vzdělávání v daném oboru podle nařízení vlády o soustavě oborů vzdělání v základním, středním a vyšším odborném vzdělávání je jeden ze základních předpokladů přijetí.

Způsob ukončení vzdělávání

Vzdělávání je ukončeno vykonáním závěrečné zkoušky po úspěšném absolvování třetího ročníku. Závěrečná zkouška se skládá z písemné zkoušky, praktické zkoušky z odborného výcviku a ústní zkoušky. Všechny tři části zahrnují témata probíraná v odborných předmětech a odborném výcviku. Obsah a organizace závěrečných zkoušek se řídí platnými předpisy. Po úspěšném vykonání všech tří částí závěrečné zkoušky žák dosáhl středního vzdělání s výučním listem a obdrží vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

5. Učební plán

Název ŠVP: **Kuchařské práce**

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

Délka a forma vzdělávání: **3 roky, denní forma**

Platnost: **od 1. 9. 2010 počínaje 1. ročníkem**

ŠVP Kuchařské práce - učební plán				
vyučovací předmět	počet týdenních vyučovacích hodin			
	1. r.	2. r.	3. r.	celkem
Český jazyk a literatura	1,5	1,5		3
Anglický jazyk	1	1	1	3
Občanská nauka	1	1	1	3
Matematika	1,5	1,5		3
Tělesná výchova	1	1	1	3
Informatika	1	1	1	3
Zařízení závodů	1	1		2
Stolníčení		1	1	2
Potraviny a výživa	3	2	1	6
Technologie	4	4	3	11
Odborný výcvik	15	17,5	24,5	57
Celkem	30	32,5	33,5	96

Poznámky: Všechny předměty jsou povinné.

Odborný výcvik se střídá s teoretickým vyučováním v 1. a 2. ročníku v týdenních cyklech, ve 3. ročníku je v 10ti denním cyklu 7 dní odborný výcvik a 3 dny škola.

Přehled využití vyučovacích týdnů ve školním roce:

Činnosti	Počet týdnů v ročníku		
	1.	2.	3.
Vyučování dle rozpisu učiva	33	33	30
Časová rezerva, opakování učiva, exkurze, výchovně vzdělávací akce apod.	7	7	7
Závěrečná zkouška			3
Celkem	40	40	40

6. Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP

Vzdělávací oblast	RVP		Vyučovací předmět	ŠVP	
	minimální počet vyučovacích hodin za studium			počet vyučovacích hodin za studium	
	týdně	celkem		týdně	celkem
Jazykové vzdělávání					162
– český jazyk	2	64	Český jazyk a literatura	2	66
– anglický jazyk	0	0	Anglický jazyk	3	96
Občanský vzdělávací základ	3	96			96
			Občanská nauka	3	96
Matematické vzdělávání	3	96			100
			Matematika	3	100
Estetické vzdělávání	1	32			34
			Český jazyk a literatura	1	34
Vzdělávání pro zdraví	3	96			96
			Tělesná výchova	3	96
Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	3	96			96
			Informatika	3	96
Chování pracovníků ve službách	8	256			256
			Zařízení závodů	2	66
			Stolničení	2	63
			Odborný výcvik	4	127
Stravovací služby	33	1056			2230
			Potraviny a výživa	6	195
			Technologie	11	354
			Odborný výcvik	53	1681
Disponibilní hodiny	40	1280			
Celkem:	96	3072		96	3072

Poznámky:

1. V předmětu Český jazyk a literatura jsou zahrnuty vzdělávací oblasti jazykové vzdělávání – český jazyk a estetické vzdělávání.
2. Tři disponibilní hodiny byly využity pro zařazení vzdělávací oblasti cizí jazyk z důvodu možného pokračování ve vzdělávání v oboru kategorie H, kde je cizí jazyk povinným předmětem. Ostatní disponibilní hodiny byly využity v odborných předmětech a odborném výcviku v oblasti stravovací služby.

7. Učební osnovy

Učební osnova

7.1. Český jazyk a literatura

Název ŠVP: **Kuchařské práce**

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

Celkový počet hodin: **100**

Platnost: **od 1. 9. 2010 počínaje 1. ročníkem**

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle

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

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

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

Charakteristika učiva

Předmět Český jazyk a literatura integruje učivo vzdělávacích oblastí Vzdělávání a komunikace v českém jazyce a Estetické vzdělávání. Učivo předmětu Český jazyk a literatura navazuje na vědomosti žáků získané na základní škole. Skládá se z jazykového vzdělávání, komunikační a stylistické výchovy a literární (estetické) výchovy. Tyto tři složky se navzájem prolínají, doplňují a podporují. Učivo předmětu Český jazyk a literatura směřuje žáky k dovednosti mluvit a jednat s lidmi v určitých společenských situacích, kultivovaně se vyjadřovat v ústní i písemné formě, používat spisovného jazyka, pracovat s odborným textem, jazykovými příručkami a jinými zdroji informací. Zároveň tento vyučovací předmět vychovává člověka, který má přehled o kulturním dění.

Směrování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání v českém jazyce a literatuře směřuje k tomu, aby žáci:

- pochopili, že dorozumívání je základní potřebou lidského života a chápali rozdíl mezi vyjadřováním spisovným a nespisovným;
- rozvíjeli výstižně a jazykově správně své vyjadřování;
- tyto vědomosti a dovednosti dovedli prakticky využívat v písemném a ústním projevu;
- uvědomovali si vhodnost užití určitých jazykových prostředků v závislosti na komunikační situaci a dovedli slušně vystupovat;
- kriticky přistupovali k informacím získaným z různých zdrojů;
- měli vhodnou míru sebevědomí a byli schopni sebehodnocení;
- zaujímal vlastní postoj, který vhodnými argumenty vysvětlí a obhájí;
- chápali umělecké dílo jako specifickou výpověď o skutečnosti;
- tolerovali estetické cítění, vkus a zájmy druhých lidí;

- vážili si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí snažili se je zachovat pro příští generace.

Pojetí výuky

Ve vyučovacím předmětu Český jazyk a literatura žáci pracují se sešity a učebnicemi, s připravenými texty, jazykovými příručkami; v literární výchově se kromě čítanek využívají také nahrávky, obrazový materiál a filmové ukázky. Podle charakteru učiva se využívá internetu. Těžištěm jazykové a stylistické výchovy je rozvoj vyjadřovacích schopností a dovedností žáků. Vyučující kontroluje a opravuje práce žáků, dbá na správné vyjadřování. V literární výuce převažuje četba a interpretace konkrétních uměleckých děl, což je doplňováno poznatky potřebnými pro pochopení daného uměleckého díla.

Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení žáka v předmětu Český jazyk a literatura klademe důraz zvláště na:

- úroveň zvládnutí poznatků o českém pravopise a schopnosti jej aplikovat v konkrétních případech;
- dovednost kritické práce s texty;
- samostatnost úsudku žáka a dovednost výstižně formulovat své myšlenky, zvládnutí správné argumentace a diskuse;
- schopnost žáků nacházet v uměleckých dílech estetické hodnoty;
- zájem žáků o estetické a funkční normy.

Žáci budou hodnoceni na základě ústního i písemného zkoušení, při pololetní klasifikaci bude zohledněn celkový přístup žáka k vyučovacím procesu, k plnění studijních povinností a budou zohledňovány jejich schopnosti a předpoklady pro vzdělávání. Hodnocení bude v souladu s klasifikačním řádem, který je součástí školního řádu.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Předmět Český jazyk a literatura se podílí především na rozvoji komunikativních klíčových kompetencí, svým obsahem, tématy a metodami výuky pomáhá rozvíjet také ostatní klíčové kompetence. V rámci tohoto vyučovacím předmětu se realizují též některá průřezová témata. Ve vyučovacím předmětu Český jazyk a literatura se žáci učí ústně i písemně se prezentovat při vstupu na trh práce, formulovat svá očekávání a své priority, vyjadřovat se při úřední korespondenci, sestavit žádost, profesní životopis, podat inzerát a vytvořit na něj odpověď. Žáci jsou vedeni k tomu, aby efektivně pracovali s informacemi a komunikačními prostředky a aby se dovedli orientovat v masových médiích, využívali je a kriticky hodnotili, naučili se odolávat myšlenkové manipulaci. Zároveň se v tomto předmětu žáci učí jednat s lidmi, diskutovat, hledat kompromisy, učí se být tolerantními a zodpovědnými. Předmět Český jazyk a literatura také napomáhá tomu, aby si žáci vážili materiálních i duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažili se je chránit a zachovat pro budoucí generace.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

1. ročník – 50 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
Žák: <ul style="list-style-type: none"> zvládá pravidla českého pravopisu na určité úrovni podle svých možností a schopností; dokáže určit ve větě základní větné členy; dokáže vyjmenovat slovní druhy; 	Opakování a upevňování základních vědomostí a dovedností z tvarosloví, skladby a pravopisu.	5
<ul style="list-style-type: none"> orientuje se v textu; ovládá základní techniky čtení; užívá klíčových slov při vyhledávání informací; pracuje s jazykovými příručkami a s internetem; 	Práce s textem, získávání informací. <ul style="list-style-type: none"> Orientace v textu. Druhy a techniky čtení. Práce s informacemi a příručkami. 	4
<ul style="list-style-type: none"> má přehled o knihovnách a jejich službách; zjistí a podá potřebné informace z jemu dostupných informačních zdrojů; samostatně zpracovává informace; poradí sobě i jiným, kde lze informace získat; 	Informatická výchova. <ul style="list-style-type: none"> Knihovny a jejich služby. Zpracování a zdroje informací. Noviny, časopisy a jiná periodika. Internet. 	3
<ul style="list-style-type: none"> chápe jazyk jako systém; rozliší spisovný a obecnou češtinou, rozpozná nářečí; řídí se zásadami správné výslovnosti; vysvětlí, proč se učí českému jazyku; sleduje změny ve slovní zásobě; 	Národní jazyk a jeho útvary. <ul style="list-style-type: none"> Čeština – mateřský jazyk. Spisovný a nespisovný jazyk. Demokratizace jazyka. Jazyková kultura. 	2
<ul style="list-style-type: none"> má přehled o způsobech obohacování slovní zásoby; chápe odvozování, skládání a zkracování slov; pracuje se slovníky a jazykovými příručkami; nahradí cizí slovo českým ekvivalentem; aktivně a správně používá odborné názvy svého oboru; 	Slovní zásoba a její obohacování. <ul style="list-style-type: none"> Způsoby obohacování slovní zásoby. Terminologie příslušného oboru vzdělávání. Tvoření slov. Slova přejatá, internacionalismy. 	4
<ul style="list-style-type: none"> uvědomuje si, co všechno ovlivňuje jeho jazykový projev; ovládá základní postupy v běžné komunikaci; samostatně stylizuje jednoduché projevy; 	Základy stylistiky. <ul style="list-style-type: none"> Individuální styl. Základní postupy v běžné komunikaci. Kultura osobního projevu. 	2

<ul style="list-style-type: none"> • samostatně vypracuje zprávu, inzerát, odpověď na inzerát, reklamu; • dovede zvolit vhodný způsob zprostředkování informací; • dokáže písemně i ústně zhodnotit výsledky svého pozorování; 	Projevy prostě sdělovací. <ul style="list-style-type: none"> • Krátké informační útvary. • Projevy mluvené a psané. • Práce s ukázkami, samostatná vystoupení žáků, mluvní cvičení. 	4
<ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí základní pojmy související s vypravováním; • volí vhodné jazykové prostředky pro vypravování; • samostatně ústně i písemně zpracuje vypravování na dané i zvolené téma; 	Vypravování. <ul style="list-style-type: none"> • Ukázky vypravování. • Kompozice a slovník vypravování. • Popis a charakteristika ve vypravování. 	3
<ul style="list-style-type: none"> • na různých cvičeních prohlubuje své jazykové znalosti a dovednosti; 	Průběžné prohlubování jazykových znalostí a dovedností.	
<ul style="list-style-type: none"> • chápe význam umění pro člověka; • chápe umění jako specifickou výpověď o skutečnosti; • chápe funkci literatury; 	Umění a literatura. <ul style="list-style-type: none"> • Co je umění. • Literatura jako druh umění. 	2
<ul style="list-style-type: none"> • snaží se pochopit, proč číst a co nám dává literatura; • ovládá základní literární pojmy; • na základě práce s textem chápe rozdíl mezi prózou, poezií a dramatem; • vyjádří vlastní zážitek z četby nebo poslechu; 	Základy teorie literatury. <ul style="list-style-type: none"> • Význam a funkce literatury. • Základní literární pojmy. • Rozdíl mezi poezií a prózou. • Literární interpretace. 	3
<ul style="list-style-type: none"> • respektuje lidové zvyky a tradice našich předků; • uvědomuje si, jak si lidé dříve vykládali svět; 	Lidové umění. <ul style="list-style-type: none"> • Lidová slovesnost. • Mytologie. 	2
<ul style="list-style-type: none"> • má přehled o kulturních institucích v České republice i ve svém regionu, chápe jejich význam; • orientuje se v nabídce kulturních akcí v místě bydliště a školy; • navštěvuje kulturní akce; • dokáže zhodnotit tyto akce; • sleduje tisk; 	Kultura. <ul style="list-style-type: none"> • Kulturní instituce v ČR a regionu. • Kultura bydlení, odívání. • Ochrana a využívání kulturních hodnot. 	2
<ul style="list-style-type: none"> • orientuje se v druzích literatury pro děti; • dokáže sám vybrat vhodnou dětskou literaturu; • chápe základní význam funkce literatury ve výchově a vzdělávání; 	Literatura pro mládež. <ul style="list-style-type: none"> • Čeští a světoví autoři literatury pro mládež. 	6

<ul style="list-style-type: none"> vyjmenuje významné představitele české i světové literatury a umění; vyjadřuje vlastní zážitky z konkrétního uměleckého díla; 	Významné osobnosti české a světové literatury a umění. <ul style="list-style-type: none"> Hlavní literární směry. Představitelé české a světové literatury. 	6
<ul style="list-style-type: none"> popíše a ovládá principy a normy společenského chování v určité situaci. 	Společenská kultura. <ul style="list-style-type: none"> Společenská výchova. Estetické a funkční normy používané v běžném životě. 	2

2. ročník – 50 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
Žák: <ul style="list-style-type: none"> v textu určí slovní druhy; dokáže rozlišit ohebné a neohebné slovní druhy; využívá znalostí z tvarosloví ve svých písemných projevech; 	Tvarosloví. <ul style="list-style-type: none"> Slovní druhy ohebné a neohebné. Pravopis slovních druhů. 	9
<ul style="list-style-type: none"> zařadí mateřský jazyk do soustavy jazyků; pozná příbuzné jazyky; rozpozná jazyky okolních států; dokáže vyjmenovat světové jazyky; 	Čeština, evropské a světové jazyky. <ul style="list-style-type: none"> Slovanské jazyky a čeština. Indoevropské jazyky a čeština. Světové a mezinárodní jazyky. 	3
<ul style="list-style-type: none"> umí oslovit, naváže kontakt s posluchačem; vyjádří svůj postoj neutrální, pozitivní i negativní; vhodně se prezentuje; vyjadřuje se jasně a srozumitelně; klade otázky a vhodně formuluje odpovědi; chápe rozdíl mezi projevem mluveným a psaným; vysvětlí rozdíl mezi monologem a dialogem; je schopen sestavit a přednést krátký prostě sdělovací a administrativní projev; dokáže popsat osobu nebo věc; sestaví svůj životopis; napíše osobní dopis; 	Komunikační situace a slohová výchova. <ul style="list-style-type: none"> Komunikační situace, komunikační strategie. Mluvčí a adresát. Monolog a dialog. Psaný a mluvený projev. Popis osoby, věci. Životopis Osobní dopis. 	7
<ul style="list-style-type: none"> rozčlení text na odstavce; rozumí obsahu textu i jeho částem; sestaví osnovu daného textu; z odborného textu pořídí výpisky nebo výtah; 	Výstavba textu. <ul style="list-style-type: none"> Členění textu na odstavce. Osnova, konspekt, výpisky. 	3

<ul style="list-style-type: none"> • používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné terminologie; • dokáže popsat pracovní postup, který používá v příslušném oboru vzdělávání; • je schopen sestavit a přednést odborný projev; • rozpozná rozdíl mezi popisem prostým, odborným a uměleckým; 	<p>Útvary odborného stylu.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Odborný popis. • Popis pracovního postupu. • Reprodukce textu. 	3
<ul style="list-style-type: none"> • orientuje se v novinách a časopisech; • chápe vliv médií; • rozpozná bulvár, objasní úlohu reklamy a propagace; 	<p>Publicistický styl, média.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aktualizované výrazy. • Publicistické útvary. • Média jako zdroj informací. 	3
<ul style="list-style-type: none"> • dovede napsat osobní dopis; • chápe rozdíl mezi dopisem osobním a úředním; • vytvoří jednoduchou pozvánku, blahopřání; • napíše objednávku; • zná moderní způsoby komunikace; 	<p>Informační útvary.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Osobní dopis. • Úřední dopis. • Pozvánka, blahopřání, objednávka. • Moderní způsoby komunikace. 	4
<ul style="list-style-type: none"> • pracuje s texty a ukázkami různých slohových útvarů; • rozliší konkrétní díla podle základních druhů a žánrů; • čte s porozuměním literární text; 	<p>Práce s textem a ukázkami.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Základní literární druhy a žánry ve vybraných dílech. • Orientace v textu. • Četba a interpretace literárního textu. • Získávání informací z textu. 	4
<ul style="list-style-type: none"> • na různých cvičeních prohlubuje své znalosti o českém pravopisu a dovede je prakticky použít; • své znalosti pravopisu uplatňuje v písemném projevu; 	<p>Opakování pravopisu.</p>	8
<ul style="list-style-type: none"> • rozliší význam slov humor, satira, ironie; • chápe podstatu literární satiry; • pracuje s časopisy, vytvoří vlastní kreslený vtip; 	<p>Humor a satira v literatuře a filmu.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Humor, satira, ironie. • Kreslené vtipy. • Satira ve filmu. 	3
<ul style="list-style-type: none"> • chápe místo divadla v uměleckém světě i ve svém životě; • uplatňuje pravidla společenského chování při návštěvě divadelního představení; • předvede menší dramatické vystoupení nebo ukázkou z určité hry; • rozliší pojmy tragédie a komedie; • uvede významné české i světové dramatiky. 	<p>Divadlo a dramatické umění.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Divadlo a jeho význam. • Pravidla společenského chování. • Tragédie a komedie. 	3

Učební osnova

7.2. Anglický jazyk

Název ŠVP: **Kuchařské práce**

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

Celkový počet hodin: **96**

Platnost: **od 1. 9. 2010 počínaje 1. ročníkem**

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle

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

Vzdělávání v anglickém jazyce:

- se podílí na přípravě žáků na život v moderní multikulturní společnosti;
- postupně se stává nástrojem komunikace v situacích každodenního života;
- vede žáky k osvojení základních praktických řečových dovedností a učí je využívat možnosti přístupu k informačním zdrojům, rozšiřuje jejich obraz o světě;
- přispívá k formování osobnosti žáka, podporuje rozvoj komunikativních kompetencí a zvyšuje motivaci žáků k učení se po celý život;
- pomůže žákům vnímat a pochopit jiné kultury i tolerovat a respektovat jejich odlišnosti a zvyky;
- má navazovat na jazykové znalosti a komunikativní dovednosti získané během základního vzdělávání (návaznost na RVP ZV – LMP), ty osvěžit, udržet a mírně rozšířit; pokud se žák s výukou anglického jazyka v předchozím vzdělávání zatím nesetkal, seznámí se pouze se základními jazykovými funkcemi, komunikačními strategiemi a prostředky a získá tak pod vedením učitele základní dovednosti.

Úroveň níže stanovených znalostí je základní, tj. A1 a je označena podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky.

Charakteristika učiva:

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

Cíle vzdělávání

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žák:

- porozuměl jednoduchým sdělením či nápisům a aby dokázal vhodně uplatnit základní praktické řečové dovednosti;
- dovedl využívat vědomosti a dovednosti získané ve výuce mateřského jazyka a učit se cizímu jazyku;
- chápal a respektoval tradice, zvyky a odlišné kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí a aby se ve vztahu k představitelům jiných kultur projevoval v souladu se zásadami demokracie.

Hodnocení výsledků žáků:

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

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat:

- vzdělávání v anglickém jazyce je založeno na přátelském přístupu učitele k žákovi a na využívání komunikativního a aktivizujícího způsobu výuky;
- nastavením zájmu o předmět a propojením cizího jazyka se zajímavými činnostmi ve škole, je žák k učení se cizímu jazyku motivován;
- aktivizační metody práce s žáky připraví půdu pro objevování, a tím podpoří myšlenkovou aktivitu žáků;
- činnosti pod vedením učitele musejí odpovídat schopnostem a předpokladům žáků, zároveň však budují u žáků sebedůvěru a iniciativu, a také nastavují kritéria pro sebehodnocení;
- je vhodné výuku orientovat prakticky, a to se zaměřením na řečové dovednosti a postupné zkvalitňování jazykové správnosti projevu;
- doporučuje se, aby škola respektovala cizí jazyk, s nímž se již žák seznámil v základním vzdělávání.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání**1. ročník – 33 hodin**

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje základní zvukové prostředky jazyka; • vyslovuje co nejlépe přirozené výslovnosti; • používá osvojenou slovní zásobu v rozsahu daných komunikačních situací; • uplatňuje v písemném projevu základní osvojené pravopisné normy; • používá základní gramatické prostředky. 	Jazykové prostředky. <ul style="list-style-type: none"> • Výslovnost. • Slovní zásoba a její tvoření. • Gramatika – tvarosloví a větná stavba. • Grafická podoba jazyka a pravopis. 	10
<ul style="list-style-type: none"> • rozumí jednoduchým pokynům, sdělením a společenským frázím; • čte jednoduché texty a nápisy; • vytvoří jednoduchou odpověď na otázku, má-li dostatek prostoru a pokud je tázán na známou věc; • zapojí se do jednoduché konverzace; • využívá učebnicové abecední slovníky; 	Řečové dovednosti <ul style="list-style-type: none"> • Poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů. • Čtení a práce s jednoduchým textem. • Mluvení zaměřené situačně i tematicky. • Zpracování textu v podobě poznámek, osnovy, zprávy apod. 	5

<ul style="list-style-type: none"> • představí se a podá základní informace o sobě; • zvládá základní pozdravy a omluvy; • přečte e-mail adresu, vyplní formulář; • vytvoří jednoduchou odpověď na e-mail; 	Představování a komunikace mezi lidmi. <ul style="list-style-type: none"> • Sdělení osobních údajů. • Základní společenské fráze – pozdravy, představování, omluvy. • Seznamování přes internet. 	3
<ul style="list-style-type: none"> • dokáže pojmenovat věci ve třídě; • dokáže použít rozkazovací způsob v běžných zákazech a příkazech; • užívá přivlastňovacích zájmen; 	Škola <ul style="list-style-type: none"> • Třída a školní pomůcky. • Určování předmětů /věcí ve třídě, v místnosti/. • Vyjádření vlastnictví. 	3
<ul style="list-style-type: none"> • popíše dům, byt a okolí; • dokáže pojmenovat jednotlivé místnosti; • dokáže použít slovesa „být a mít“; • pojmenuje vybavení bytu nebo domu; • užívá ukazovacích zájmen; • ovládá základní předložky; 	Dům a domov. <ul style="list-style-type: none"> • Popis bytu, domu a jeho okolí. • Zařízení domu a bytu. • Typy bydlení. • Poloha předmětů. 	4
<ul style="list-style-type: none"> • popíše život v rodině; • orientuje se mezi vztahy rodiny; • dovede vytvořit rodinný strom života; • dokáže říci věk osob pomocí číslovek; • používá přivlastňovací pád; 	Rodina. <ul style="list-style-type: none"> • Charakteristika členů rodiny. • Rodinný strom. 	4
<ul style="list-style-type: none"> • osvojí si v daném rozsahu základní slovní zásobu; • dokáže hovořit o svém těle; • dovede popsat, jak kdo vypadá; 	Části těla. <ul style="list-style-type: none"> • Popis lidského těla. • Fyzický vzhled, charakteristika postavy. 	2
<ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje různé druhy oblečení a doplňků; • užívá slovesa „mít na sobě“; • rozlišuje základní barvy. 	Oblékání. <ul style="list-style-type: none"> • Části oděvů. • Popis svého oblečení. • Módní doplňky. 	2

2. ročník – 33 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • zvládá základní mluvnické jevy; • využívá mluvnické fráze při komunikaci; • zapojí se do krátké konverzace; • dovede se vyjadřovat ústně o známých a dobře procvičených tématech; • prokazuje základní vědomosti o zemích dané jazykové oblasti; 	Řečové dovednosti. <ul style="list-style-type: none"> • Poslech s porozuměním monologických a dialogických projevů. • Čtení a práce s textem. • Mluvení zaměřené situačně i tematicky. • Zpracování textu v podobě poznámek, osnovy, zprávy apod. • Střídání receptivních 	5

	<ul style="list-style-type: none"> a produktivních činností. • Interakce ústní a písemná. 	
<ul style="list-style-type: none"> • dovede říci jaké má zájmy, čím se zabývá; • správně formuluje své názory a postoje k danému tématu; • dovede vyjádřit průběhový čas; • vypráví o své návštěvě kina, jaký je jeho oblíbený film, herec; 	Volný čas a zábava. <ul style="list-style-type: none"> • Koníčky, zájmy. • Náplň volného času. • Aktivita mladých lidí. • Slovesa v přítomném čase, použití koncovky – ing. • Návštěva kina. • Vyjádření oblíbenosti. 	4
<ul style="list-style-type: none"> • informuje o událostech a činnostech; • dovede říci správný čas; • zvládá názvy dnů a umí formulovat náplň každého dne; • pohovoří o tom, jak doma pomáhá; 	Každodenní život. <ul style="list-style-type: none"> • Denní režim. • Hodiny a čas. • Dny v týdnu. • Domácí práce i opravářské práce. 	4
<ul style="list-style-type: none"> • zvládá základní slovní zásobu týkající se školních předmětů, dovede zhodnotit, který předmět se mu líbí, nelíbí; • popíše jeden školní den, dovede vytvořit svůj rozvrh hodin; • prokazuje základní vědomosti o zemích dané jazykové oblasti. 	Vzdělávání. <ul style="list-style-type: none"> • Předměty ve škole. • Typický den ve škole. • Školy ve VB, USA. 	4
<ul style="list-style-type: none"> • zvládne základní slovní zásobu týkající se sportu; • popíše jaká je sportovní činnost ve škole; • dovede komunikovat o volném času dětí; • zvládne napsat krátký dopis o sportovních aktivitách; 	Zájmy, koníčky – sport. <ul style="list-style-type: none"> • Sportovní činnost, oblíbená náplň volného času mladých lidí. • Sport ve škole. • Zábavy a hry dětí v parku. • Krátký písemný projev o oblíbených sportech. 	6
<ul style="list-style-type: none"> • dokáže vyjmenovat různé druhy ovoce a zeleniny; • vyjádří prosbu o nějaké množství zeleniny; • dokáže vyjádřit oblíbenost ovoce a zeleniny; 	Ovoce a zelenina. <ul style="list-style-type: none"> • Druhy ovoce a zeleniny. • Dotaz na množství. • Vyjádření oblíbenosti. 	4
<ul style="list-style-type: none"> • zvládá základní slovní zásobu z oblasti stravování, vyjmenuje různé druhy jídel a základní suroviny na vaření; • dokáže pojmenovat základní pochutiny; • vyjádří pocit hladu a žízně; • dokáže požádat o rychlé občerstvení; • dokáže si objednat jídlo a pití, dokáže říci jaké má oblíbené jídlo. 	V restauraci. <ul style="list-style-type: none"> • Vyjádření pocitu hladu a žízně. • Požádání o jídlo a pití. • Jednoduché společenské obraty, při návštěvě restaurace. • Sestavení jídelníčku. • Výběr jídla, objednání, komunikace s číšníkem, placení. 	6

3. ročník – 30 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • zvládá základní gramatické struktury, využívá jich v běžných situacích; • uplatňuje v písemném projevu osvojené pravopisné normy; • používá gramatické prostředky a několik typů vět; • zapojuje se do konverzace; 	Jazykové prostředky. <ul style="list-style-type: none"> • Slovní zásoba a její tvoření. • Gramatika /tvarosloví a větná skladba/. • Grafická podoba jazyka a pravopis. • Zvukové prostředky jazyka. 	9
<ul style="list-style-type: none"> • dokáže pojmenovat druhy zvířat; • uvede odkud zvíře pochází; • dokáže formulovat, co zvíře žere; • popíše, jak zvíře vypadá; 	Domácí a exotická zvířata. <ul style="list-style-type: none"> • Domácí zvířata. • Zvířata chovaná v zajetí /v ZOO/. • Původ a vzhled zvířat. 	3
<ul style="list-style-type: none"> • vyjádří své přání a představy; • dovede komunikovat v obchodě; 	Nakupování. <ul style="list-style-type: none"> • Druhy obchodů. • Nakupování, způsob platby. 	2
<ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje části lidského těla; • popíše zdravotní problémy, nemoci, jejich příznaky; • diskutuje o svém způsobu života; 	Péče o zdraví. <ul style="list-style-type: none"> • Lidské tělo. • Zdraví - nemoci. • Návštěva u lékaře. • Zdravý způsob života. 	3
<ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje různé budovy ve městě; • dokáže se zeptat na cestu; • popíše své bydliště /místo, kde žije/; • popíše trasu podle obrázku a užívá správných předložek; 	Město. <ul style="list-style-type: none"> • Názvy budov ve městě. • Určení místa a směru. • Zeptání se na cestu neznámého člověka. • Popis cesty z bydliště do školy. 	3
<ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje a pohovoří o médiích; • dovede vyjádřit, kterým médiím dává přednost, jak jej ovlivňují; 	Multimédia. <ul style="list-style-type: none"> • Druhy médií. • Úloha médií, jejich vliv, pozitivní a negativní dopad. 	2
<ul style="list-style-type: none"> • zná obsahové i formální náležitosti životopisu; • napíše vlastní životopis; 	Životopis. <ul style="list-style-type: none"> • Obsah a forma životopisu. 	1
<ul style="list-style-type: none"> • dovede pojmenovat některé profese; • dovede říci, proč si vybral svůj obor. 	Práce a zaměstnání. <ul style="list-style-type: none"> • Typy zaměstnání. • Zaměstnání rodičů, příbuzných. 	7

Učební osnova

7.3. Občanská nauka

Název ŠVP: **Kuchařské práce**

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

Celkový počet hodin: **96**

Platnost: **od 1. 9. 2010 počínaje 1. ročníkem**

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle

Cílem výuky v občanské nauce je připravit žáky na aktivní život v demokratické společnosti. Směřuje proto především k pozitivnímu ovlivňování hodnotové orientace žáků tak, aby byli slušnými lidmi a informovanými aktivními občany svého demokratického státu, aby jednali odpovědně a uvážlivě nejen ku vlastnímu prospěchu, ale též pro veřejný zájem a prospěch. Občanská nauka má naučit žáky porozumět společnosti a světu, kde žijí, uvědomovat si vlastní identitu (tj. totožnost – tzn. kdo jsou z hlediska národa, území, náboženství, s jakým vzorem nebo partou mladých lidí se oni sami ztotožňují, jaký mají, nebo chtějí mít životní styl...), a nenechat se manipulovat.

Osvojených vědomostí využijí žáci ve styku s jinými lidmi a různými institucemi, při řešení otázek svého občanského rozhodování i při řešení problémů osobního, právního i sociálního charakteru.

Charakteristika vzdělávání

Žák se v tomto předmětu naučí využívat svých vědomostí a dovedností v praktickém životě: ve styku s jinými lidmi a s různými institucemi, při řešení praktických otázek svého politického a občanského rozhodování, hodnocení a jednání, při řešení svých problémů osobního, právního a sociálního charakteru.

Žák získává přehled o problémech v soužití různých společenských skupin, o možnostech zapojení občana do života demokratického státu.

Žák získává a hodnotí informace z různých zdrojů a dokáže je využívat.

Směřování výuky formování a posilování těchto pozitivních citů, postojů, hodnot a preferencí

V předmětu občanská nauka usilujeme o to, aby žák:

- měl vhodnou míru sebevědomí a byl schopen sebehodnocení;
- jednal odpovědně a žil čestně;
- jednal prosociálně, tj. jako eticky (morálně) vyzrálý člověk – snažil se být užitečný jinému člověku, skupině lidí nebo nějakému dobrému cíli a neočekával za to žádnou odměnu;
- projevoval občanskou aktivitu, vážil si demokracie a svobody, preferoval demokratické hodnoty a přístupy před nedemokratickými, vystupoval zejména proti korupci, kriminalitě, jednal v souladu s humanitou a vlastenectvím, s občanskými ctnostmi, respektoval lidská práva, chápal meze lidské svobody a tolerance, jednal odpovědně a solidárně;
- přemýšlel o skutečnosti kolem sebe, utvořil si vlastní úsudek, nenechal se manipulovat;
- uznával, že lidský život je vysokou hodnotou, a proto je třeba si ho vážít a chránit jej;

- na základě vlastní identity cítil identitu jiných lidí, považoval je za stejně hodnotné, jako sebe sama – tedy oprostil se ve vztahu k jiným lidem od předsudků, netolerantního jednání a nesnášenlivosti;
- zlepšoval a chránil životní prostředí, jednal ekologicky;
- vážil si hodnot lidské práce, jednal hospodárně, odpovědně řešil své finanční záležitosti, neničil majetek, ale pečoval o něj, snažil se zanechat po sobě něco pozitivního pro vlastní blízké lidi i pro širší komunitu.

Pojetí výuky

Základem výuky je výklad a řízená diskuse žáků k probíranému tématu. Žáci jsou vedeni k samostatnému uvažování a vyjadřování vlastních názorů v diskusích.

Jsou používány tyto metody:

- metody motivační: počáteční zjišťování znalostí, dovedností a postojů (propojení s praxí), demonstrace, hry, soutěže, řešení konfliktů a jiných situací běžného života;
- metody fixační: opakování učiva ústní i písemné, domácí práce, dialogické slovní metody (rozhovor, diskuse);
- metody expoziční: vyprávění, čtení krátkých ilustračních příběhů, vysvětlování, referáty, práce s učebnicí nebo s učebním textem, práce s denním tiskem, zápisy na tabuli, využití dataprojektoru a počítače.

Součástí výuky jsou besedy s různými hosty, exkurze, návštěvy výstav atd.

Hodnocení výsledků žáků

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

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

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

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

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Předmět má velké možnosti přispět k rozvoji klíčových kompetencí, zvláště jde o kompetence ke komunikaci, k učení, práci a spolupráci s ostatními lidmi, práci s informacemi a jejich kritickému zhodnocení. Slouží k uvědomění si demokratických principů a demokratického soužití, vede k úctě k životnímu prostředí a jeho ochraně, podporuje vědomí odpovědnosti za vlastní život a zdraví.

Žák:

- aktivně se zúčastňuje diskusí, formuluje a obhájí své názory a postoje, respektuje názory druhých;
- formuluje své myšlenky srozumitelně a souvisle;
- vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu;

- přispívá k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobních konfliktů, nepodléhá předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

1. ročník – 33 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z masových médií, jaké je rozvrstvení české společnosti z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení; • vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku (národu...) nebo jiné skupině; • dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích; • uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot; • vysvětlí, kam by se mohl obrátit, když se dostane do sociální situace, kterou nezvládne vlastními silami; 	Člověk v lidském společenství. <ul style="list-style-type: none"> • Lidská společnost a společenské skupiny. • Pravidla a normy chování ve společnosti. • Vztahy mezi lidmi. • Mezilidská komunikace. • Odpovědnost, slušnost, optimismus a dobrý vztah k lidem jako základ demokratického soužití v rodině i v širší komunitě. 	6
<ul style="list-style-type: none"> • objasní funkci a význam rodiny pro jednotlivce i pro společnost; • sestaví rozpočet jednotlivce a domácnosti, rozliší pravidelné a nepravidelné příjmy a výdaje, navrhne jak řešit schodkový rozpočet a jak naložit s přebytkovým rozpočtem; • navrhne způsoby, jak využít volné finanční prostředky, vybere nejvýhodnější produkt pro investování volných finančních prostředků; • vybere nejvýhodnější úvěrový produkt s ohledem na své potřeby a zdůvodní svou volbu, vysvětlí, jak se vyvarovat předlužení, posoudí výši úrokových sazeb a na příkladu ukáže rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN (roční procentní sazba nákladů); • uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti; • objasní šikanu a její důsledky, a také drogovou problematiku; • objasní význam dobrých sousedských vztahů a solidarity v komunitě; 	Malé sociální skupiny a vztahy v nich. <ul style="list-style-type: none"> • Rodina a její význam, vztahy mezi generacemi. • Rozpočet jednotlivce a domácnosti. • Řešení krizových finančních situací, sociální zajištění občanů. • Třída a vrstevníci, přátelství a kamarádství. • Komunita, sousedství. 	6
<ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí jednotlivé pojmy a objasní 	Velké sociální skupiny a vztahy	7

<p>rozdíly mezi nimi</p> <ul style="list-style-type: none"> • na konkrétních případech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníky některé z menšin; • vyvodí z pozorování života kolem sebe příčiny sociální nerovnosti a chudoby, uvede postupy, jimiž lze do jisté míry chudobu řešit; • je schopen rozeznat zcela zřejmé konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti (např. v médiích, v reklamě, v politice...); 	<p>v nich.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dav, publikum, populace, veřejnost. • Rasy, národy a národnosti. • Většina a menšiny ve společnosti – klady vzájemného obohacování a problémy multikulturního soužití. • Migrace v současném světě, migranti, azylanti. • Sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti. • Solidarita a principy solidarity. 	
<ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí, co se rozumí rovnoprávností mužů a žen; • na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování generové rovnosti (rovnosti mužů a žen); • dokáže určit, jaký partner je nevhodný pro manželství nebo dlouhodobý vztah; • uvede, co je nejdůležitější pro budování dobrých vztahů v manželství; 	<p>Vztahy mezi pohlavími.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti. • Hledání a výběr životního partnera. • Vztahy mezi manžely. 	4
<ul style="list-style-type: none"> • popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy; • vysvětlí, čím mohou být nebezpečné náboženské sekty a náboženská nesnášenlivost; 	<p>Náboženství a církve v současném světě.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Víra a ateismus. • Náboženství a církve. • Náboženská hnutí a sekty, náboženský fundamentalismus. 	3
<ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí funkci hromadných sdělovacích prostředků; • popíše způsoby ovlivňování veřejnosti a najde jejich konkrétní současné příklady; • aplikuje kritický odstup k médiím, využívá jejich nabídku pro svou zábavu i osobnostní rozvoj; • objasní principy reklamy a způsob ovlivňování lidí, posoudí její vliv na životní způsob občanů; 	<p>Média.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Svobodný přístup k informacím. • Média (tisk, televize, rozhlas, internet), funkce médií, kritický přístup k médiím, média jako zdroj zábavy a poučení. • Podstata a principy reklamy, etika a morální kodex reklamy. 	4
<ul style="list-style-type: none"> • orientuje se v sociální politice státu, dovede vyhledat pomoc na příslušném sociálním odboru v konkrétní tíživé životní situaci; • dokáže vyjmenovat základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech - včetně práv dětí, popíše kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožována nebo porušována; • uvede příklad, jak mohou rodiče 	<p>Státní sociální politika.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sociální zabezpečení občanů. • Manželé a partneři. • Děti v rodině, domácí násilí. 	3

ovlivňovat výchovu svých dětí.		
--------------------------------	--	--

2. ročník – 33 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
Žák: <ul style="list-style-type: none"> objasní podstatu demokratického a totalitního režimu; objasní úlohu demokratického státu popíše český politický systém; zná a popíše strukturu veřejné správy a samosprávy, objasní rozdíly mezi nimi; 	Člověk jako občan. <ul style="list-style-type: none"> Stát - vznik a podstata státu. Funkce státu. Ústava a politický systém ČR. Struktura veřejné správy, obecní a krajské samosprávy. 	5
<ul style="list-style-type: none"> vysvětlí pojem demokracie a definuje znaky demokratického systému; uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má ke svému státu občan povinnosti; uvede příklady jednání, které demokratizaci ohrožuje (sobectví, korupce, kriminalita, násilí, neodpovědnost...); uvede nejvýznamnější české politické strany, vysvětlí, proč se uskutečňují svobodné volby a proč se jich mají lidé zúčastnit; popíše, podle čeho se může občan orientovat, když zvažuje nabídku politických stran; vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích přijímat kriticky; v konkrétních příkladech ze života rozliší pozitivní jednání lidí kolem sebe; v konkrétních příkladech ze života rozliší pozitivní jednání (jednání, které je v souladu s občanskými ctnostmi a etikou), od špatného nedemokratického jednání; 	Demokracie. <ul style="list-style-type: none"> Základní hodnoty a principy demokracie. Politika, politické strany. Volby a volební právo. Povinnosti občana v demokracii. Občanská společnost, občanské ctnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití. 	6
<ul style="list-style-type: none"> uvede příklady extremismu, např. na základě mediálního zpravodajství nebo pozorováním jednání lidí kolem sebe; vysvětlí, proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné; 	Hrozby demokracie. <ul style="list-style-type: none"> Politický radikalismus a extremismus. Neonacismus, rasismus, antisemitismus, xenofobie apod. Aktuální česká extrémistická scéna a její symbolika. Mládež a extremismus. 	4
<ul style="list-style-type: none"> objasní podstatu práva, právního státu, právních vztahů; uvede, kdy má člověk trestní odpovědnost; 	Člověk a právo. <ul style="list-style-type: none"> Právo a spravedlnost. Právní stát. Právní ochrana občanů a právní vztahy. 	4

<ul style="list-style-type: none"> • dokáže rozčlenit soustavu soudů od nejnižšího po nejvyšší stupeň; • popíše činnost soudů, advokacie a notářství; • uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost; • dovede vyhledat příslušnou právní instituci a pomoci při řešení konkrétního problému; 	<p>Soustava právních institucí v ČR.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Soustava soudů v ČR. • Právníká povolání (notáři, advokáti, soudcové). • Probační a mediační služba. • Veřejný ochránce lidských práv. 	<p>5</p>
<ul style="list-style-type: none"> • opíše, jaké základní závazky vyplývají z vlastnického práva; • dovede reklamovat koupené zboží nebo služby; • dovede z textu smlouvy (např. o koupi zboží, cestovním zájezdu, pojištění, půjčce) zjistit, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva a jaké jsou důsledky neznalosti smlouvy, a to včetně jejich všeobecných podmínek; • na příkladu vysvětlí, jak bude uplatňovat práva spotřebitele; • vysvětlí práva a povinnosti vyplývající ze vztahu mezi dětmi a rodiči, mezi manželi, vyživovací povinnost; • vysvětlí význam trestu a rozliší druhy trestů; • vysvětlí úkoly orgánů činných v trestním řízení; • zná a na příkladech vysvětlí práva a povinnosti občanů v trestním řízení; • dovede aplikovat postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání...); • na příkladech objasní rozdíly mezi trestním zákonem pro mládež a pro dospělé a odůvodní tyto rozdíly. 	<p>Právní minimum.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Právo a mravní odpovědnost v běžném životě. • Smlouvy. • Právo vlastnické. • Odpovědnost za škodu, práva spotřebitele. • Právo trestní, trestní odpovědnost, tresty a ochranná opatření. • Orgány činné v trestním řízení (policie, státní zastupitelství, vyšetřovatel, soud). • Kriminalita páchaná na mladistvých a na dětech. • Kriminalita páchaná mladistvými. 	<p>9</p>

3. ročník – 30 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí, co má vliv na cenu zboží; • stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa, období...; • rozpozná běžné cenové triky (cena bez 	<p>Člověk a hospodářství.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trh a jeho fungování. • Zboží, nabídka, poptávka, stanovení ceny. 	<p>3</p>

<p>DPH...) a klamavé nabídky;</p>		
<ul style="list-style-type: none"> • dovede vyhledat nabídky zaměstnání, • dovede kontaktovat zaměstnavatele a úřad práce • umí prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti • popíše, co má obsahovat pracovní smlouva • orientuje se v pracovněprávních záležitostech, dovede vyhledat poučení a pomoc; 	<p>Zaměstnání.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hledání zaměstnání, služby úřadů práce. • Nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti. • Rekvalifikace. • Vznik, změna a ukončení pracovního poměru. • Povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele. • Druhy škod, předcházení škodám, odpovědnost za škodu. 	<p>7</p>
<ul style="list-style-type: none"> • dovede si zřídit peněžní účet a sleduje pohyb peněz na svém účtu; • používá nejběžnější platební nástroje, smění peníze za použití kursovního lístku; • vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na příjmy obyvatelstva, vklady a úvěry, dlouhodobé finanční plánování a uvede příklady, jak se důsledkům inflace bránit; • dovede zjistit, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav (banka, pojišťovna) a na základě zjištěných informací posoudit, zda konkrétní služby jsou pro něho vhodné (např. půjčka), nebo nutné a výhodné; • dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám; • vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění; • dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci; 	<p>Peníze.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peníze, hotovostní a bezhotovostní peněžní styk (v tuzemské a zahraniční měně). • Inflace. • Pojištění (sociální, zdravotní a komerční). • Mzda časová a úkolová. • Daně, daňové přiznání. • Služby peněžních ústavů. • Pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům. 	<p>8</p>
<ul style="list-style-type: none"> • dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy; • popíše naše státní symboly • uvede příklady velmocí, zemích vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých (včetně lokalizace na mapě); • na příkladech hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše, čemu se říká globalizace; 	<p>Česká republika, Evropa a svět.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Česká republika na mapě Evropy. • České státní a národní symboly. • ČR a její sousedé. • Bohaté a chudé země, velmoci. • Ohniska napětí v soudobém světě. • Globální problémy světa. • Péče o kulturní dědictví, tradice a zvyky. • Životní prostředí a péče o něj. 	<p>7</p>

<ul style="list-style-type: none"> • uvede hlavní problémy dnešního světa (globální problémy), lokalizuje na mapě aktuální ohniska napětí ve světě; • dokáže vysvětlit vlastními slovy, co je kulturní dědictví a jak je rozdělujeme; • je si vědom problematiky znečišťování životního prostředí a dokáže navrhnout řešení tohoto problému (např. obnovitelné zdroje energie, ochrana vody, půdy a ovzduší); 		
<ul style="list-style-type: none"> • popíše, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům; • vysvětlí funkci OSN a NATO; • uvede konkrétní příklady činnosti OSN ve světě při ochraně míru; • na příkladu (z médií nebo jiných zdrojů) vysvětlí, jakých metod používají teroristé a za jakým účelem. 	<p>ČR a evropská integrace.</p> <ul style="list-style-type: none"> • EU, její orgány a cíle. • Zahraniční politika ČR. • Činnost OSN a NATO. • Nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu ve světě. 	5

Učební osnova

7.4. Matematika

Název ŠVP: Kuchařské práce

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

Celkový počet hodin: 100

Platnost: od 1. 9. 2010 počínaje 1. ročníkem

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle:

- zprostředkovat žákům matematické poznatky, které jsou potřebné v odborném a dalším vzdělávání i praktickém životě;
- rozvíjet numerické dovednosti a návyky v návaznosti na základní školu;
- orientovat se v matematickém textu a porozumět zadání matematické úlohy;
- efektivně numericky počítat, používat a převádět běžně používané jednotky (délky, hmotnosti, času, objemu, povrchu, rovinného úhlu apod.);
- matematizovat jednoduché reálné situace, užívat matematický model a vyhodnotit výsledek řešení vzhledem k realitě;
- umět vyhodnotit informace získané z různých zdrojů reálných situací – grafů, diagramů a tabulek;
- správně se matematicky vyjadřovat;
- zkoumat a řešit problémy;
- podílet se na rozvoji logického myšlení;
- přispívat k formování žádoucích rysů osobnosti žáků jako je vytrvalost, houževnatost a kritičnost.

Charakteristika učiva:

- obsahově navazuje na učivo matematiky základní školy a zaměřuje se na rozšiřování poznatků ve vybraných okruzích učiva:
 - číselné obory;
 - mocniny a odmocniny;
 - jednoduché lineární rovnice;
 - funkce přímé úměrnosti;
 - stereometrie – základní vlastnosti jednoduchých těles;
- učivo je členěno na složku základní (stěžejní): číselné obory, jednoduché lineární rovnice, planimetrie, stereometrie, která umožňuje zvládnout hlavní činnosti v praxi; a doplňkovou: mocniny, funkce, výrazy, jednoduché využití statistiky, která povede k dalšímu profesnímu rozvoji žáka v následujícím období v kontinuitě s jeho sebevzděláváním dle stávajících potřeb praxe;
- z daných okruhů bude vycházet posílení logického myšlení, užití počítačové techniky při denní činnosti a schopnost žáka reagovat na proměnlivé požadavky současnosti operativním způsobem.

Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

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

Pojetí výuky:

- vyučování probíhá ve třídě nebo v učebně ICT;
- při výkladu jsou používány vhodné modely a názorné pomůcky;
- propojení teorie a praxe formou aplikace matematické problematiky při dílenské činnosti, kde studenti prokážou svůj hlubší zájem o dílčí témata probíraného učiva ve vztahu k budoucí profesi;
- použití internetu a výukového softwaru při vlastní činnosti i při výuce;
- konzultace obtížných partií látky individuálně nebo prostřednictvím elektronické komunikace mezi žáky a pedagogem.

Hodnocení výsledků žáků:

- dvakrát za pololetí žák vypracuje složitější písemnou práci;
- každý měsíc jsou žákovy vědomosti prověřeny menší písemnou prací;
- hodnocení známkou nebo bodovým systémem;
- hodnocení činnosti studentů alternativní bodovou stupnicí umožňující ovlivnit klasifikaci žáka v pozitivním slova smyslu při zohlednění jeho aktivity;
- důraz bude kladen zejména na:
 - numerické aplikace;
 - přesnost grafického projevu;
 - dovednosti řešit problémy;
 - dovednosti využívat informační technologie a pracovat s informacemi.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat:

- plně rozvíjí všechny matematické kompetence;
- napomáhá k logickému řešení problémů;
- klade důraz na dovednost řešit problémy;
- napomáhá využívat informační technologie a pracovat s informacemi;
- rozumí grafům, diagramům a tabulkám;
- formou slovních úloh pomáhá řešit některé okruhy průřezových témat Člověk a svět práce (mzda, daně) a Člověk a životní prostředí.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

1. ročník – 50 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • správně zapíše číslice, dokáže zapsat přirozené číslo; • zakreslí přirozené číslo na číselnou osu; • provádí aritmetické operace s přirozenými čísly; 	Operace s reálnými čísly. <ul style="list-style-type: none"> • Přirozená a celá čísla. • Racionální čísla. • Mocniny a odmocniny. • Čísla desetinná. • Jednotky a jejich převody. • Procento a procentová část, úrok. 	50

<ul style="list-style-type: none"> • umí pomocí kalkulačtoru vypočítat mocniny a odmocniny přirozených čísel; • dokáže zaokrouhlit přirozené a desetinné číslo; • používá různé zápisy racionálního čísla; • vypočítá jednoduché aritmetické operace se zlomky, zlomek vyjádří graficky; • zapíše a přečte desetinné číslo; • znázorní desetinné číslo na číselné ose a zvládne porovnat dvě desetinná čísla; • orientuje se v matematickém textu a umí matematizovat reálné situace v jednoduchých slovních úlohách; • zaokrouhlí desetinné číslo; • znázorní reálné číslo na číselné ose, zná pojem záporného čísla; • zvládá převody jednotek délky, hmotnosti, času; • řeší jednoduché úlohy s procenty, vyjádří jedno procento, vypočte základ, procentovou část; • vypočítá úrok; • vyjmenuje základní pojmy z planimetrie, využívá polohové a metrické vlastnosti základních rovinných útvarů; • sestrojí trojúhelník a různé druhy rovnoběžníků, definuje vlastnosti lichoběžníku; • pomocí tabulek a kalkulačtoru dokáže vypočítat obvody a obsahy základních rovinných útvarů. 	<ul style="list-style-type: none"> • Planimetrie. 	
---	--	--

2. ročník – 50 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Ho d.
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • popíše výraz, rozliší výraz číselný a výraz s proměnnou; • umí s pomocí kalkulačtoru určit hodnotu číselného výrazu; • samostatně vypočítá jednoduchý výraz a umí jej upravit; • vysvětlí pojem rovnosti; • řeší jednoduché lineární rovnice o jedné neznámé; 	<p>Výrazy a jejich úpravy, řešení lineární rovnice.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Výraz, zápis, hodnota číselných výrazů. • Výrazy s proměnnou, dosazování, hodnota. • Pojem rovnosti, zápis. • Výpočet jednoduché lineární rovnice, ověření zkouškou. • Přímá a nepřímá úměrnost 	15

<ul style="list-style-type: none"> dokáže použít trojčlenku v jednoduchých úlohách z praxe; 	v jednoduchých úlohách.	
<ul style="list-style-type: none"> určí z předpisu tabulku lineární funkce; znázorní graf této funkce; dokáže, zda je funkce rostoucí a klesající; 	Funkce. <ul style="list-style-type: none"> Nákres grafu ze zadaného předpisu. Určení grafu přímé a nepřímé úměrnosti. Funkce rostoucí a klesající. 	5
<ul style="list-style-type: none"> popíše vzájemnou polohu bodů, přímek a rovin; narýsuje krychli, kvádr, válec a popíše je; pomocí tabulek vyhledá vzorce a s pomocí kalkulačtoru určí povrch a objem základních těles; 	Výpočet objemů a povrchů těles. <ul style="list-style-type: none"> Rovina, zobrazení, vzájemná poloha dvou rovin. Zobrazení a nákresy základních těles. Výpočet objemu a povrchu krychle, kvádru a válce z oboru. 	15
<ul style="list-style-type: none"> zakreslí a zobrazí data do jednoduchých diagramů; umí se v diagramech orientovat; dokáže s pomocí internetu najít použití diagramů v praxi; vypočítá aritmetický průměr; vypočítá jednoduché úlohy mzdy, mzdu dokáže zdanit. 	Práce s daty. <ul style="list-style-type: none"> Zobrazení a kreslení různých druhů diagramů. Čtení z jednoduchých grafů. Vyhledávání různých grafů a diagramů pomocí internetu. Člověk a svět práce-jednoduché výpočty mzdy, aritmetického průměru a daně ze mzdy. 	15

Učební osnova

7.5. Tělesná výchova

Název ŠVP: **Kuchařské práce**

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

Celkový počet hodin: **96**

Platnost: **od 1. 9. 2010 počínaje 1. ročníkem**

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle:

- vybavit žáky znalostmi a dovednostmi potřebnými k preventivní a aktivní péči o zdraví a bezpečnost;
- rozvinout a podpořit chování a postoje žáků ke zdravému způsobu života a celoživotní odpovědnosti za své zdraví;
- vede žáky k tomu, aby znali potřeby svého těla v jeho biopsychosociální jednotě a rozuměli tomu, jak působí výživa, životní prostředí, pohybové aktivity, stres, jednostranné činnosti, disharmonické mezilidské vztahy a jiné vlivy na zdraví; důraz se klade na výchovu proti závislostem na alkoholu, tabákových výrobcích, drogách, doplňcích výživy, hracích automatech, internetu aj., proti medii vnucovanému ideálu tělesné krásy mladých lidí a na výchovu k odpovědnému přístupu k sexu;
- v tělesné výchově se usiluje zejména o výchovu a vzdělávání pro celoživotní provádění pohybových aktivit a rozvoj pozitivních vlastností osobnosti;
- žáci jsou vedeni k pravidelnému provádění pohybových činností, ke kvalitě v pohybovém učení, ke kompenzování negativních vlivů způsobu života;
- k čestné spolupráci při společných aktivitách a soutěžích;
- v tělesné výchově se rozvíjejí jak pohybově nadaní, tak zdravotně oslabení žáci.

Charakteristika učiva:

- obsah navazuje na poznatky a dovednosti, které žáci získali na základní škole;
- oblast vzdělávání pro zdraví zahrnuje jednak učivo potřebné k péči o zdraví a k ochraně člověka za mimořádných událostí;
- seznamuje s odbornou terminologií a využitím nových informačních technologií při sportovních aktivitách.

Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí:

- preferovat takový způsob života, aby byly zdraví ohrožující návyky, činnosti a situace co nejvíce eliminovány;
- využívat pravidelné pohybové aktivity v denním režimu a k celoživotní péči o zdraví;
- vyrovnávat nedostatek pohybu a jednostrannou tělesnou a duševní zátěž;
- usilovat o dosažení sportovní a pohybové gramotnosti;
- pociťovat radost a uspokojení z prováděné tělesné činnosti;
- dosáhnout optimálního tělesného a pohybového rozvoje v rámci svých možností;
- kontrolovat a ovládat své jednání, chovat se odpovědně v zařízeních tělesné výchovy a sportu, při pohybových činnostech vůbec.

Pojetí výuky:

výuka probíhá na různých specializovaných sportovištích a dále v dalších organizačních formách - sportovních dnech a v aktivitách mimoškolní výchovy.

Hodnocení výsledků žáků:

- za změny k postoji a péči o své zdraví;
- v tělesné výchově za změnu ve vlastním výkonu – dovednosti, za zvládnutí konkrétního splnitelného cíle;
- za zájem o tělesnou výchovu a sport;
- za snahu prakticky využívat některé osvojené pohybové činnosti v denním režimu;
- za účast v soutěžích školy a její reprezentaci.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

- získávat poznatky k celoživotní odpovědnosti za své zdraví, vážít si zdraví jako jedné z prvořadých hodnot a cílevědomě je chránit; rozpoznat, co ohrožuje tělesné a duševní zdraví;
- racionálně jednat v situacích osobního a veřejného ohrožení;
- chápat, jak vlivy životního prostředí působí na zdraví člověka;
- vyrovnávat nedostatek pohybu a kompenzovat jednostrannou tělesnou a duševní zátěž;
- dosáhnou optimálního pohybového rozvoje v rámci svých možností;
- kontrolovat a ovládat své jednání i pravidla fair-play.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání**1. ročník – 33 hodin**

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku; • popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus; • orientuje se v zásadách zdravé výživy a v jejích alternativních směrech; • dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací; • vysvětlí, jak aktivně chránit své zdraví; 	Péče o zdraví. <ul style="list-style-type: none"> • Zdraví. • Činitele ovlivňující zdraví. • Pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky. • Prevence úrazů a nemocí. • Mediální obraz krásy lidského těla, komerční reklama. 	1
<ul style="list-style-type: none"> • volí sportovní vybavení – výstroj a výzbroj odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízením, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat; • ovládá teoretické poznatky „význam pohybu pro zdraví“ odborné názvosloví; 	Tělesná výchova. <ul style="list-style-type: none"> • Bezpečnost a hygiena v TV. • Nástupy a hlášení. • Test všeobecné pohybové zdatnosti. 	1
<ul style="list-style-type: none"> • dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost; • umí uplatňovat zásady atletického tréninku (úseky, běžecká abeceda, vrhačská abeceda); 	Atletika. <ul style="list-style-type: none"> • Technika běhu v různých podmínkách, 200 m, 400 m. • Startovní polohy sprint na 60 m. • Vytrvalostní běh na 1500 m a 	12

<ul style="list-style-type: none"> • dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců eventuelně štafet; • zná nebezpečí užívání dopingu; • zná atletickou terminologii; 	<p>3 000 m.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Běh v terénu. • Štafety, rozvoj všeobecné vytrvalosti, trojskok. • Skok daleký. Hod oštěpem. • Vrh koulí z místa a vrhačská abeceda (váha dle věkové kategorie). • Atletická abeceda. 	
<ul style="list-style-type: none"> • ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva; • dovede rozlišit jednání fair play od nesporného chování; • komunikuje při pohybových činnostech; • dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii; • ovládá pravidla jednotlivých her; • dovede se zapojit do organizace hry a turnaje; • dokáže zapisovat do herního protokolu; • umí využívat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti; • dovede uplatňovat techniku a základy taktiky u těchto her; 	<p>Pohybové hry.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Drobné hry. • Sportovní hry. • Volejbal – systém hry, nácvik činnosti v poli. • Kopaná – abeceda kopané. • Florbal. • Házená. • Stolní tenis. • Nohejbal. 	12
<ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách, záchrana a dopomoc; • dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců; • umí sestavit soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci; • umí si připravit kondiční program osobního rozvoje a vyhodnocovat jej; • ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; • uplatňuje osvojené způsoby relaxace; • je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy; 	<p>Gymnastika a tance – chlapci.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Akrobacie-přemet stranou. • Skrčka přes bednu. • Přeskok přes kozu. • Akrobacie – kotouly vpřed. • Akrobacie-kotouly vzad • Akrobacie- stoj na hlavě. • Akrobacie-stoj na rukou <p>Gymnastika a tance –děvčata</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cvičení s náčiním-švihadla. • Přeskok přes kozu. • Akrobacie – přemet stranou. • Akrobacie-kotouly vpřed. • Akrobacie-kotouly vzad. • Akrobacie- stoj na hlavě. • Akrobacie-stoj na rukou • Rytmická gymnastika – cvičení bez náčiní a s náčiním, kondiční programy cvičení s hudbou. • Tance. 	6
<ul style="list-style-type: none"> • ovládá překonávání překážek, zmírňování následků pádů; 	<p>Úpoly.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pády – technika, přetahy, přetlaky. 	1

<ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje zásady jednání v situacích osobního ohrožení; 	<ul style="list-style-type: none"> • Základní sebeobrana – vnější a horní kryt. 	
<ul style="list-style-type: none"> • volí sportovní výstroj a výzbroj, vhodné oblečení vzhledem ke klimatickým podmínkám, dovede je udržovat a ošetřovat; • je obeznámen se zásadami první pomoci na horách; • ovládá praktické zvládnutí (např. znehybnění) zraněné končetiny apod.; 	<p>Lyžování (příležitostně).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Základy sjezdového lyžování (zatačení, zastavování, sjíždění i přes terénní nerovnosti). • Základy snowboardingu. • Chování při pobytu v horském prostředí. 	
<ul style="list-style-type: none"> • volí sportovní výstroj a výzbroj, vhodné oblečení, dovede je udržovat a ošetřovat; • zásady první pomoci; 	<p>Bruslení (příležitostně).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Základy bruslení. • Základy ledního hokeje. 	
<ul style="list-style-type: none"> • první pomoc, nebezpečí číhající v přírodě zásady chování při pobytu v přírodě; • chová se v přírodě ekologicky; • využívá různých forem turistiky; • volí vhodnou výstroj, dovede ji ošetřovat; • poranění při hromadném zasažení obyvatel; 	<p>Turistika a pobyt v přírodě (příležitostně).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Příprava turistické akce. • Orientace v krajině. • Orientační běh. 	
<ul style="list-style-type: none"> • ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy; • pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti či výkonu; • dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji; 	<p>Testování tělesné zdatnosti.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Motorické testy. 	
<ul style="list-style-type: none"> • dokáže zapisovat, rozhodovat a sledovat výkony jednotlivců; • dovede soutěžit dle pravidel fair play; 	<p>Celoškolní soutěže.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kopaná, volejbal. • Atletika, florbal. • Stolní tenis. 	
	<p>Reprezentace školy.</p> <ul style="list-style-type: none"> • V soutěžích pořádaných ASŠK. 	
<ul style="list-style-type: none"> • ovládá poskytnutí první pomoci sobě a jiným; 	<p>První pomoc.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Úrazy a náhlé zdravotní příhody. • Stavy bezprostředně ohrožující život. 	
<ul style="list-style-type: none"> • umí zvolit vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví; • je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit. 	<p>Zdravotní tělesná výchova.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení. • Pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě. • Kontraindikované pohybové 	

	aktivity.	
--	-----------	--

2. ročník – 33 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku; • popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus; • orientuje se v zásadách zdravé výživy a v jejích alternativních směrech; • dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací; • vysvětlí, jak aktivně chránit své zdraví; 	Péče o zdraví. <ul style="list-style-type: none"> • Zdraví. • Činitelé ovlivňující zdraví. • Pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky. • Prevence úrazů a nemocí. • Mediální obraz krásy lidského těla, komerční reklama. 	1
<ul style="list-style-type: none"> • volí sportovní vybavení – výstroj a výzbroj odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízením, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat; 	Tělesná výchova. <ul style="list-style-type: none"> • Úvodní celek. • Bezpečnost a hygiena v TV. • Nástupy a hlášení. • Test všeobecné pohybové zdatnosti. 	1
<ul style="list-style-type: none"> • ovládá teoretické poznatky „význam pohybu pro zdraví“, odborné názvosloví; • dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost; • umí uplatňovat zásady atletického tréninku (úseky, běžecká abeceda, vrhačská abeceda); • dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců eventuelně štafet; • zná nebezpečí užívání dopingu; • zná atletickou terminologii; 	Atletika. <ul style="list-style-type: none"> • Technika běhu v různých podmínkách, startovní polohy. • Sprinty na 100 m, 200 m a 400 m. • Vytrvalostní běh na 1500 m a 3 000 m. • Běh v terénu. • Štafety, rozvoj všeobecné vytrvalosti. • Skok daleký, trojskok. • Hod oštěpem. • Vrh koulí. • Atletická abeceda. 	12
<ul style="list-style-type: none"> • ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva; • dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního chování; • komunikuje při pohybových činnostech; • dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii; • ovládá pravidla jednotlivých her; • dovede se zapojit do organizace hry, dokáže zapisovat do herního protokolu; • umí využívat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti; • dovede uplatňovat základy taktiky u těchto her; 	Pohybové hry. <ul style="list-style-type: none"> • Drobné hry. • Sportovní hry. • Házená – systém hry a řízená hra. • Kopaná – řízená hra. • Stolní tenis. • Florbal. • Nohejbal. 	12

<ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách, záchrana a pomoc; • dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců; • umí sestavit soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci, umí si připravit kondiční program osobního rozvoje a vyhodnocovat jej; • ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil a k požadavkům budoucího povolání; 	<p>Gymnastika a tance – chlapci.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Akrobacie-přemet stranou. • Skrčka přes bednu. • Přeskok přes kozu. • Akrobacie – kotouly vpřed. • Akrobacie-kotouly vzad • Akrobacie- stoj na hlavě. • Akrobacie-stoj na rukou <p>Gymnastika a tance – děvčata.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cvičení s náčiním - švihadla. • Přeskok přes kozu. • Akrobacie – přemet stranou. • Akrobacie-kotouly vpřed. • Akrobacie-kotouly vzad. • Akrobacie- stoj na hlavě. • Akrobacie-stoj na rukou • Rytmická gymnastika – cvičení bez náčiní a s náčiním, kondiční programy cvičení s hudbou. • Tance. 	6
<ul style="list-style-type: none"> • ovládá překonávání překážek, • zmírňování následků pádů uplatňuje zásady jednání v situacích osobního ohrožení; 	<p>Úpoly.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pády – technika, přetahy, přetlaky. • Základní sebeobrana – spodní kryt. 	1
<ul style="list-style-type: none"> • volí sportovní výstroj a výzbroj, vhodné oblečení, dovede je udržovat a ošetřovat zásady první pomoci; 	<p>Bruslení (příležitostně).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Základy bruslení, základy ledního hokeje. 	
<ul style="list-style-type: none"> • ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy; • pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti či výkonu; 	<p>Testování tělesné zdatnosti.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Motorické testy. 	
<ul style="list-style-type: none"> • dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji; • dokáže zapisovat, rozhodovat a sledovat výkony jednotlivců; • dovede soutěžit dle pravidel fair play; 	<p>Celoškolní soutěže..</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kopaná, volejbal. • Atletika, florbal. • Stolní tenis. 	
	<p>Reprezentace školy v soutěžích pořádaných různými pořadateli.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • ovládá poskytnutí první pomoci sobě a jiným; 	<p>První pomoc.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Úrazy a náhlé zdravotní příhody. • Stavy bezprostředně ohrožující život. 	
<ul style="list-style-type: none"> • umí zvolit vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové 	<p>Zdravotní tělesná výchova.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení. 	

<p>činnosti vzhledem k poruše svého zdraví;</p> <ul style="list-style-type: none"> je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit. 	<ul style="list-style-type: none"> Pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě. Kontraindikované pohybové aktivity. 	
--	--	--

3. ročník – 30 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku; popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus; orientuje se v zásadách zdravé výživy a v jejich alternativních směrech; dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací; vysvětlí, jak aktivně chránit své zdraví; 	<p>Péče o zdraví.</p> <ul style="list-style-type: none"> Zdraví. Činitelé ovlivňující zdraví. Pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky. Prevence úrazů a nemocí. Mediální obraz krásy lidského těla, komerční reklama. 	1
<ul style="list-style-type: none"> volí sportovní vybavení – výstroj a výzbroj odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat; ovládá teoretické poznatky „význam pohybu pro zdraví“ odborné názvosloví; 	<p>Tělesná výchova.</p> <ul style="list-style-type: none"> Bezpečnost a hygiena v tělesné výchově. Nástupy a hlášení. Test všeobecné pohybové zdatnosti. 	1
<ul style="list-style-type: none"> dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost; umí uplatňovat zásady atletického tréninku (úseky, běžecká abeceda, vrhačská abeceda); dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců, eventuelně štafet; zná nebezpečí užívání dopingu; zná atletickou terminologii; 	<p>Atletika.</p> <ul style="list-style-type: none"> Technika běhu v různých podmínkách, startovní polohy. Sprinty na 100 m a 400 m. Vytrvalostní běh na 3000 m. Běh v terénu. Štafety, rozvoj všeobecné vytrvalosti. Skok daleký, trojskok. Hod oštěpem. Běh na 4x100 m. Vrh koulí a zádová technika (váha dle věkové kategorie). Atletická abeceda. 	11
<ul style="list-style-type: none"> ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva; dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního chování; komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii; 	<p>Pohybové hry.</p> <ul style="list-style-type: none"> Drobné hry. Sportovní hry. Házená – systém hry a řízená hra. Kopaná – řízená hra. Stolní tenis. Florbal. Nohejbal 	11

<ul style="list-style-type: none"> • ovládá pravidla jednotlivých her; • dovede se zapojit do organizace hry a turnaje, dokáže zapisovat do herního protokolu; • umí využívat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti; 		
<ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách, záchrana a pomoc; • dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců; • umí sestavit soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci, umí si připravit kondiční program osobního rozvoje a vyhodnocovat jej; • ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i k vzhledem k požadavkům budoucího povolání; • uplatňuje osvojené způsoby relaxace • je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy; 	<p>Gymnastika a tance –chlapci.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Akrobacie-přemet stranou. • Skrčka přes bednu. • Přeskok přes kozu. • Akrobacie – kotouly vpřed. • Akrobacie-kotouly vzad • Akrobacie- stoj na hlavě. • Akrobacie-stoj na rukou. • Akrobacie – přemet vpřed s pomocí <p>Gymnastika a tance –děvčata.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cvičení s náčiním-švihadla. • Přeskok přes kozu. • Akrobacie – přemet stranou. • Akrobacie-kotouly vpřed. • Akrobacie-kotouly vzad. • Akrobacie- stoj na hlavě. • Akrobacie-stoj na rukou. • Rytmická gymnastika – cvičení bez náčiní a s náčiním, kondiční programy cvičení s hudbou. • Tance. 	5
<ul style="list-style-type: none"> • ovládá překonávání překážek, zmírňování následků pádů; • uplatňuje zásady jednání v situacích osobního ohrožení; 	<p>Úpoly.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pády – technika, přetahy, přetlaky. • Sebeobrana proti útoku. 	1
<ul style="list-style-type: none"> • volí sportovní výstroj a výzbroj, vhodné oblečení, dovede je udržovat a ošetřovat; • zásady první pomoci; 	<p>Bruslení (příležitostně).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Základy bruslení. • Základy ledního hokeje. 	
<ul style="list-style-type: none"> • ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy; • pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti či výkonu; • dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji; 	<p>Testování tělesné zdatnosti.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Motorické testy. 	
<ul style="list-style-type: none"> • dokáže zapisovat, rozhodovat a sledovat výkony jednotlivců; • dovede soutěžit dle pravidel fair play; 	<p>Celoškolní soutěže.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Volejbal. • Florbal. • Stolní tenis. 	

	<ul style="list-style-type: none"> • Malá kopaná. • Nohejbal. • Atletický víceboj. 	
	<p>Reprezentace školy.</p> <ul style="list-style-type: none"> • V soutěžích pořádaných různými pořadateli. 	
<ul style="list-style-type: none"> • ovládá poskytnutí první pomoci sobě a jiným; 	<p>První pomoc.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Úrazy a náhlé zdravotní příhody. • Stavy bezprostředně ohrožující život. 	
<ul style="list-style-type: none"> • umí zvolit vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví; • je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit; 	<p>Speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě. • Kontraindikované pohybové aktivity. 	

Učební osnova

7.6. Informatika

Název ŠVP: Kuchařské práce

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

Celkový počet hodin: 96

Platnost: od 1. 9. 2010 počínaje 1. ročníkem

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle

Cílem vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích je naučit žáky pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi. Žáci porozumí základům informačních a komunikačních technologií, naučí se na uživatelské úrovni používat operační systém, kancelářský software a pracovat s dalšími běžnými aplikačním programovým vybavením (včetně specifického programového vybavení, používaného v příslušné profesní oblasti). Jedním ze stěžejních témat oblasti informačních a komunikačních technologií, a tedy i cílů výuky, je, aby žák zvládl efektivně pracovat s informacemi (zejména s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií) a komunikovat pomocí internetu. Podstatnou část vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích představuje práce s výpočetní technikou.

Charakteristika učiva

Seznamuje se základy informačních komunikačních technologií.

Umožňuje žákům využívat na uživatelské úrovni operační systém, základní kancelářský software a pracovat s dalším běžným aplikačním programovým vybavením (včetně specifického programového vybavení používaného v příslušném profesní oblasti).

Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Usilujeme o to, aby:

- žáci vnitřně přijali požadavky na bezpečné používání počítačů, aby bezpečnosti podřídili své
- chování na učebně;
- žáci volili ekonomicky výhodné řešení používáním vhodného technického a programového
- vybavení;
- přihlíželi v oblasti volby počítače nebo jeho údržby k ekologii;
- volili takové řešení, které je nejméně náročné a tudíž má nižší nároky na znečištění životního
- prostředí při respektování bezpečnosti práce, ekologie a spolehlivosti;
- získali úctu ke kvalitní práci;
- respektovali autorská práva a vážili si duševní práce.

Pojetí výuky:

- důraz je kladem na názornost výuky, tj. praktická práce s počítačem;
- preferovány budou problémové úlohy a jejich zpracovávání na počítači;
- vyučující opravuje práci žáků a dbá na správné návyky práce na počítači;
- každý žák bude pracovat na počítači samostatně;

- vyučování probíhá v odborné učebně vybavené počítači.

Hodnocení výsledků žáků

Po ukončení jednotlivých tematických celků vypracuje žák test (souhrnnou práci) na počítači. Žáci budou hodnoceni na základě ústního i písemného zkoušení, přesnosti a věrohodnosti zpracování dokumentu v různých programech, při pololetní klasifikaci bude zohledněn celkový přístup žáka k vyučovacímu procesu a k plnění studijních povinností. Hodnocení bude v souladu s klasifikačním řádem, který je součástí školního řádu.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi pracovali s osobním počítačem a jeho základním a aplikačním programovým vybavením, ale i s dalšími prostředky ICT a využívali adekvátní zdroje informací a efektivně pracovali s informacemi, tzn. absolventi by měli:

- 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 a využívat další prostředky online a offline komunikace;
- 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;

Dovednosti v oblasti informačních a komunikačních technologií mají podpurný charakter ve vztahu ke všem složkám kurikula.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

1. ročník – 33 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
<ul style="list-style-type: none"> • Žák: • 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 před zničením; porušování autorských práv) a omezení (zejména technických a technologických) spojených s používáním výpočetní techniky; • aplikuje výše uvedené, zejména využívá prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením; • nastavuje uživatelské prostředí operačního systému; 	<p>Práce s počítačem, operačním systémem, soubory, adresářovou strukturou, souhrnnými cíli.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hardware, software, osobní počítač, princip fungování, části, periferie. • Základní a aplikační programové vybavení. • Operační systém. • Data, soubor, složka, souborový manažer. • Komprese dat. • Prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením. • Antivirová ochrana. • Návoděda, manuál. 	10

<ul style="list-style-type: none"> • orientuje se v běžném systému – chápe strukturu dat a možnosti jejich uložení rozumí a orientuje se v systému adresářů, ovládá základní práce se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání), rozlišuje a rozpoznává základní typy souborů a pracuje s nimi; • využívá nápovědy a manuály pro práci se základním a aplikačním programovým vybavením i běžným hardware; • má vytvořeny předpoklady učít se používat nové aplikace, zejména za pomoci manuálu a nápovědy, uvědomuje si analogie ve funkcích a ve způsobu ovládání různých aplikací; • vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů; 	<ul style="list-style-type: none"> • Informační síť. • Řízení tisku. 	
<ul style="list-style-type: none"> • dodržuje pravidla pro úpravu dokumentů, typografická a estetická pravidla; • formátuje písmo, odstavce, stránky; • kopíruje a přesouvá text; • využívá styly; • vytváří obsahy a rejstříky; • vkládá do textu objekty a upravuje je; • vytváří, vkládá a upravuje tabulky; • používá kontrolu pravopisu a automatické opravy textu; • vkládá nestandardní znaky; • zadává tisk dokumentu s požadovanými vlastnostmi; 	<p>Microsoft Word – textový editor</p> <ul style="list-style-type: none"> • Popis prostředí. • Práce se souborem. • Formát písma a odstavce. • Schránka. • Čáry a ohraničení. • Tabulky. • Automatické číslování a odrážky. • Hledání a nahrazování textu v dokumentu. • Automatické opravy. • Kontrola pravopisu. • Vložení symbolu do dokumentu. • Záhloví a zápatí, číslování stránek. • Styly. • Vkládání a úprava grafických objektů. • Tvorba obsahu a rejstříku. • Tisk. 	13

<ul style="list-style-type: none"> • volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání; • získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě internet, ovládá jejich vyhledávání; • zaznamenává a uchovává textové a grafické, numerické informace způsobem umožňujícím jejich rychlé vyhledání a využití; • správně interpretuje získané informace a výsledky jejich zpracování následně prezentuje vhodným způsobem s ohledem na jejich další uživatele; • rozumí běžným graficky ztvárněným informacím (schémata, grafy, apod.); • samostatně komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zaslání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření; • ovládá běžné prostředky online a offline komunikace a výměny dat. 	<p>Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Informace, práce s informacemi. • Informační zdroje. • Internet. • E-mail, chat, Messenger. 	<p>10</p>
---	--	------------------

2. ročník – 33 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vytváří, upravuje a uchovává textové dokumenty; • ovládá běžné práce s tabulkovým procesorem (editace, matematické operace, základní funkce, tvorba jednoduchého grafu, příprava pro tisk, tisk); • dokáže objasnit principy a uvést oblasti použití tabulkových kalkulátorů; • specifikuje strukturu tabulek (buňka, list, sešit); • ovládá adresaci buněk; • správně používá různé způsoby formátování (grafické formátování buněk, formátování obsahu buněk); • pro výpočty v buňkách používá 	<p>Práce se standardním aplikačním programovým vybavením.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Textový procesor. • Tabulkový procesor-MS Excel. • Vytvoření nového sešitu. • Uložení pracovního sešitu. • Vložení údajů do buňky. • Přepsání údajů v buňce. • Přesouvání a kopírování údajů. • Grafická úprava buňky. • Vzorce a funkce. • Úprava pracovního sešitu (vlození, skrytí řádků, sloupců, změna šířky). • Práce s listy. • Grafy. • Příprava tisku, tisk. • Propojení tabulky Excelu 	<p>33</p>

vestavěné vzorce a funkce; <ul style="list-style-type: none"> • nastaví dokument pro tisk; • vytváří a edituje grafy; • zná hlavní typy grafických formátů na základní úrovni, grafiku tvoří a upravuje. 	s Wordem. <ul style="list-style-type: none"> • Software pro práci s grafikou, digitální fotografie. 	
---	--	--

3. ročník – 30 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • dokáže aplikovat zásady efektivní prezentace; • vysvětlí, co je to prezentace, k čemu slouží; • připraví si podklady pro zpracování úspěšné prezentace; • vytváří prezentaci pomocí průvodce; • vytváří prezentaci na návrhové šabloně; • vkládá do prezentace tabulky, obrázky, grafy, zvuky, hudbu; • formátuje text i ostatní prvky prezentace; • nastaví střídání snímků a různé efekty střídání snímků; 	Práce se standardním aplikačním programovým vybavením. <ul style="list-style-type: none"> • Prezentace, Power point. • Co je to prezentace, k čemu slouží. • Principy úspěšné prezentace, příprava, podkladů pro prezentaci. • Vytváření nové prezentace pomocí průvodce. • Pohyb po prezentaci. • Řazení snímků. • Doplnění tabulek a grafiky, zvuků, hudby. • Celková úprava prezentace – barevná schémata, pozadí snímků, formátování textu a ostatních prvků. • Doplnění efektů – nastavení animací, nastavování efektu střídání snímků. • Předvádění prezentace. 	24
<ul style="list-style-type: none"> • chápe specifika práce v síti (včetně rizik), využívá jejich možnosti a pracuje s jejich prostředky; • ovládá běžné prostředky online a offline komunikace a výměny dat. 	Práce v lokální síti, elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti internetu. <ul style="list-style-type: none"> • Počítačová síť, server, pracovní stanice. • Co je to počítačová síť. • Topologie sítí. • Koncepce sítí. • Připojení k síti. • Specifika práce v síti, sdílení dokumentů. 	6

Učební osnova

7.7. Zařízení závodů

Název ŠVP: **Kuchařské práce**

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

Celkový počet hodin: **66**

Platnost: **od 1. 9. 2010 počínaje 1. ročníkem**

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle

Zprostředkovat žákům ucelený přehled o hygienických předpisech a jejich uvádění do praxe, podmínkách provozu, o bezpečnostních předpisech, které souvisejí s obsluhou strojů a zařízení na úseku výrobního a odbytového střediska.

Seznámit žáky s vybavením hlavních a vedlejších prostor výrobního střediska.

Žák umí bezpečně obsluhovat jednotlivé stroje a zařízení a využívá je v technologickém postupu při přípravě pokrmů.

Charakteristika učiva

Učivo předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – **Chování pracovníků ve službách, Ubytovací služby a Stravovací služby**. Je zařazeno učivo o bezpečnostních a hygienických předpisech se kterými souvisí práce na úseku výroby, odbytu a ubytování. Žáci jsou seznámeni se základními druhy technologického a technického vybavení provozoven společného stravování. Z výchovného hlediska jsou žáci vedeni k vědomé hospodárnosti, k šetrnému zacházení se stroji a k odpovědnosti za svěřené hodnoty. Obsah učiva předmětu navazuje na vědomosti získané v předmětech Technologie, Stolničení a Odborném výcviku a tyto vědomosti aplikuje při vypracování zadaných úkolů.

Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Usilujeme o to, aby:

- žáci pracovali ve skupinách, důraz je kladen na samostatnou práci, práci s internetem a s využitím odborné literatury;
- poznatky získané z odborných prací žáci aplikovali v dalších odborných předmětech, odborném výcviku a při přípravě prezentačních akcí;
- daná témata byla rozebírána řízenou skupinovou diskusí;
- získané informace žáci předávali ostatním žákům;
- další informace žáci získávali besedou s odborníky, z odborné exkurze a návštěvou různých provozů;
- probrané učivo bylo prohlubováno pomocí frontálního opakování.

Pojetí výuky

Ve vyučovacím předmětu Zařízení závodu žáci pracují s učebnicí, internetem, připravenými pomůckami a videokazetou. Těžištěm předmětu je seznámení, ošetření a obsluha jednotlivých strojů a zařízení ve výrobním, odbytovém a ubytovacím zařízení. Podstatné je využití odborné literatury a poznatků z gastronomických výstav a odborných přednášek.

Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení klademe důraz na:

- hloubku porozumění učiva a schopnost aplikovat poznatky v praxi;

- využívání metody diagnostické a kontrolní (hodnocení vědomostí, kontrola spojování dovedností a vytváření pracovních návyků);
- samostatnou a skupinovou práci, na využívání odborné literatury a získání poznatků z této literatury, které žáci využívají v dalších odborných předmětech a odborném výcviku;
- ústní a písemné zkoušení, při pololetním zkoušení bude zohledněn celkový přístup žáka k vyučovacímu procesu a k plnění studijních povinností;
- kritéria hodnocení, která vycházejí z Klasifikačního řádu SOŠ a SOU Vlašim.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat:

- rozvíjí technické myšlení žáků;
- učí žáky vymezovat problém a nalézat řešení, řešit problémové situace;
- dává žákům šance poznat své individuální schopnosti a omezení;
- vede žáky k odpovědnosti za svou vlastní práci;
- podněcuje zájem žáků o nové technologie;
- vede je k osvojení principů šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí;
- učí žáky samostatně vyhledávat z informačních zdrojů a aplikaci nalezených informací na konkrétní problematiku;
- využívat ke svému učení zkušenosti jiných lidí, kriticky hodnotit výsledky svého učení a práce;
- uvědomit si své přednosti, meze i nedostatky;
- absolventi by měli mít ucelené vědomosti a dovednosti potřebné pro rozvíjení vlastních podnikatelských činností a aktivit.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

1. ročník – 33 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii; • jedná v souladu s předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany; • uvede příklad nebezpečných rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci; • dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech; 	Hygiena, bezpečnost a požární ochrana. <ul style="list-style-type: none"> • Hygienické požadavky na provoz spol. stravování. • Technické řešení provozoven společného stravování. • Hygienické předpisy v gastronomii jejich vybavení. • Základní bezpečnostní předpisy požární ochrany v gastronomii. • Upozornění na předpisy na bezpečnou manipulaci s plynem a elektřinou. • Bezpečnost práce při použití elektřiny a ochrana před úrazy elektřinou. 	4
<ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje vybavení výrobního střediska; • používá zařízení skladů obsluhuje technologická zařízení podle pokynů; • čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle 	Výrobní středisko. <ul style="list-style-type: none"> • Základní vybavení výrobního střediska. • Zařízení na mechanické zpracování surovin. • Zařízení pro hygienu nádobí a 	6

<p>pokynů;</p> <ul style="list-style-type: none"> zná požadavky na ošetření a skladování potravin; 	<p>zařízení.</p> <ul style="list-style-type: none"> Skladové hospodářství, dělení skladů. Základní vybavení skladů. Skladové hospodářství. 	
<ul style="list-style-type: none"> charakterizuje vybavení výrobního střediska; obsluhuje technologická zařízení podle pokynů; při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy; základní vybavení výrobního střediska; 	<p>Stroje pro mechanické zpracování potravin ostatní kuchyňské stroje a jejich ošetření.</p> <ul style="list-style-type: none"> Univerzální stroje. Přídavná zařízení. Stroje na zpracování masa, těsta. Mytí, desinfekce a ošetření zařízení ve výrobním středisku. 	8
<ul style="list-style-type: none"> rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce; seznámí se základními druhy strojů a zařízení používaných v gastronomickém provozu, dbá na bezpečnou obsluhu a běžnou údržbu; 	<p>Stroje pro mechanické zpracování potravin a jejich ošetření. Univerzální stroje.</p> <ul style="list-style-type: none"> Jedno a víceúčelové stroje. Mytí a desinfekce kuchyňských strojů. Univerzální stroje na zpracování masa a těsta. Ostatní stroje na zpracování potravin. Běžné ošetření a údržba víceúčelových strojů. 	7
<ul style="list-style-type: none"> umí bezpečně obsluhovat jednotlivá zařízení a využívat je v technologickém postupu při přípravě pokrmů; umí provádět jednoduchou údržbu strojů a zařízení; 	<p>Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů.</p> <ul style="list-style-type: none"> Vybavení velkokapacitních kuchyní. Sporáky, smažicí pánve, cukrářské pece, rošty a rožně. Mytí, ošetření a desinfekce strojů. 	8

2. ročník – 33 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
Žák: <ul style="list-style-type: none"> rozlišuje vybavení výrobního střediska pro hygienu nádobí a náčiní; zná běžnou údržbu a čištění strojů; postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy; 	Zařízení pro hygienu nádobí a zařízení. <ul style="list-style-type: none"> Ohřívače vody. Umývací stroje a dřezy. Hygiena běžná údržba stroje. 	2
<ul style="list-style-type: none"> zná jak šetrně a hospodárně uchovávat potraviny během expedice; rozlišuje obvyklé vybavení kuchyně a části výrobního střediska - expedice; 	Zařízení pro uchování pokrmů a nápojů za tepla. <ul style="list-style-type: none"> Vodní lázeň, ohřívací stoly. Vliv suchého a vlhkého tepla na pokrmy. 	8
<ul style="list-style-type: none"> rozlišuje správné skladování potravin podle teploty; dokáže rozlišit jednotlivé druhy skladů podle teploty; zná jednotlivé druhy chladících a mrazících zařízení; 	Chladicí a mrazící zařízení. <ul style="list-style-type: none"> Chladicí a mrazící zařízení. Skladové hospodářství. Druhy chlazení. 	10
<ul style="list-style-type: none"> rozlišuje druhy a funkce odbytových středisek a jejich vybavení; 	Odbytová střediska. <ul style="list-style-type: none"> Požadavky na vybavení OS. Vybavení OS. 	9
<ul style="list-style-type: none"> volí vhodné stroje nebo zařízení na úklid provozovny (vysavač, šamponovače, mycí a leštící stroje); popíše postup při zadané práci; popíše postup, způsob obsluhy, ošetření a běžnou údržbu stroje po ukončení provozu; operaci se stroji provede v souladu se zásadami bezpečnosti práce; jedná v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí; 	Zařízení pro úklidové práce. <ul style="list-style-type: none"> Druhy strojů na úklid. Seznámení s provozem strojů. Seznámení s bezpečností práce. Upozornění na ekologické zpracování zbytků saponátů. 	2
<ul style="list-style-type: none"> seznámí se s vhodnými typy automatů; uplatňuje různé formy prodeje. 	Doplňkový prodej a automaty. <ul style="list-style-type: none"> Doplňkový prodej- automaty. Ostatní služby pro hosty. 	2

Učební osnova

7.8. Stolničení

Název ŠVP: **Kuchařské práce**

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

Celkový počet hodin: **63**

Platnost: **od 1. 9. 2010 počínaje 1. ročníkem**

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle

Cílem předmětu je poskytnout žákům vědomosti o stolničení a obsluze v gastronomických a ubytovacích zařízeních. Seznamuje žáky s běžným a speciálním inventářem s jeho praktickým použitím a údržbou, poskytuje jim vědomosti o technice jednoduché obsluhy. Z části informuje o obsluze složitější. Seznamuje žáky s požadavky na hygienu v gastronomii, s jejich uplatňováním, trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích. Podle získaných poznatků se naučí sestavit jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek. Volí vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru střediska. Žáci jsou vedeni k tomu, aby uplatňovali zásady společenského chování, profesního jednání a vystupování. Jsou upozorněny na nebezpečí alkoholismu a dalších návykových látek v souvislosti s profesí a nutnosti boji proti nim.

Charakteristika učiva

Obsah učiva vychází z oblasti RVP – **Chování pracovníků ve službách a Stravovací služby**. Učivo vysvětluje pojmy z oblasti stolničení a stolování, ovládá techniku obsluhy a služeb v odbytovém středisku. Je zařazeno učivo o bezpečných a hygienických předpisech, se kterými souvisí práce na úseku odbytu a ubytování. Podstatou je správné použití běžného a speciálního inventáře. Dochází k seznámení s jednoduchou obsluhou při servisu snídaní přesnídaček, obědů, svačin a večeří. Použití gastronomických pravidel při servisu nápojů a správné teploty základních nápojů.

Žáci se naučí sestavovat jídelní a nápojový lístek podle gastronomických pravidel a podle pravidel racionální výživy. Důraz se klade na organizaci práce při různých systémech obsluhy s cílem efektivně uplatňovat získané znalosti v odborném výcviku.

Žák dodržuje předpisy bezpečnosti práce a hygienické předpisy. Získané poznatky z předmětu jsou propojeny s odborným výcvikem, technologií a výukou cizího jazyka - po odborné stránce.

Pojetí výuky

Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, práce s učebnicí, používají se didaktické pomůcky – zpětný projektor, video – naučné a instruktážní filmy a internet.

V průběhu roku jsou uskutečňovány exkurze do provozoven společného stravování.

Při výuce jsou používány odborné knihy a časopisy, ze kterých se žáci učí vyhledávat a srovnávat informace. Při výuce se uplatňuje práce ve skupinách. Důraz je kladen na samostatnou a skupinovou práci, na využívání dostupné odborné literatury a získání poznatků z této literatury.

Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení klademe důraz na:

- hloubku porozumění učivu a schopnost aplikovat poznatky v praxi;
- hodnocení vyplývající z dílčí klasifikace, důraz je kladen na aktivitu žáka při vyučovacích hodinách;
- kombinaci slovního a numerického hodnocení;
- hodnocení známkou za samostatnou práci a za práce při sestavování jídelního a nápojového lístku, menu;
- hodnocení, které je prováděno na základě písemného opakování jednotlivých učebních celků a jednotlivých témat;
- kritéria hodnocení, která vycházejí z Klasifikačního řádu SOŠ a SOU, Vlašim.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat:

- žák se učí vhodnému vystupování a chování na veřejnosti;
- přijímá odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání;
- žák rozvíjí dovednost a aplikuje získané dovednosti a znalosti v praxi;
- přijímá a plní odpovědně své úkoly, učí se spolupracovat s kolektivem;
- naučí se předcházet konfliktům, řeší konfliktní situace, které vzniknou při výkonu povolání.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

2. ročník – 33 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje pojem stolničení a stolování, umí rozlišit druhy odbytových středisek; • dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci v odbytovém středisku; • využívá obecných poznatků, pojmů a pravidel při řešení úkolů v oblasti gastronomie; 	Úvod do předmětu, pojmy a význam stolničení, hygiena a bezpečnost práce. <ul style="list-style-type: none"> • Pracovně právní problematika BOZP a hygiena v odbytovém středisku. • Význam stolničení a stolování. • Význam a úkoly odbytu, druhy odbytového střediska. 	6
<ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje obecné zásady společenské chování a chování u stolu; • je seznámen s chováním obsluhujících na pracovišti; • zná organizaci práce v odbytovém středisku; • připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklidové práce na závěr provozu; • ovládá předpisy v odbytovém středisku při přípravných pracích; 	Společenské chování, přípravné a úklidové práce odbytovém středisku. <ul style="list-style-type: none"> • Pravidla společenského chování. • Chování obsluhujících ve styku s hostem, jednání s hostem. • Úklidové a přípravné práce v odbytových střediscích. 	12

<ul style="list-style-type: none"> rozlišuje druhy a vybavení odbytového střediska; rozlišuje malý a velký stolní inventář a způsoby jeho ošetření; vhodně používá běžný i speciální stolní inventář, rozlišuje jej podle způsobu obsluhy podávaného pokrmu a nápoje; rozlišuje jednotlivé druhy skla a dokáže je přiřadit k jednotlivým nápojům; je seznámen s gastronomickými pravidly a jejich významem pro společné stravování; uvádí náležitosti jídelního a nápojového lístku; sestavuje jídelní a nápojový lístek; zná správné teploty podávaných nápojů, ovládá techniku podávání a ošetření nápojů. 	<p>Inventář na úseku obsluhy a gastronomická pravidla.</p> <ul style="list-style-type: none"> Rozdělení odbytového střediska a jeho vybavení. Malý inventář. Velký inventář. Použití jednotlivých druhů inventáře při obsluze. Zásady při sestavování jídelních lístků. Zásady při sestavování nápojových lístků. Zásady při sestavování menu. Druhy a náležitosti jídelních lístků, podávání a teploty nápojů. 	15
--	--	----

3. ročník – 30 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> charakterizuje různé formy obsluhy; uveče zásady při obsluze hostů a techniku jednoduché obsluhy; orientuje se při obsluze snídaní, přesnídávek, obědů svačtin a večeří; ovládá techniku podávání jídel a nápojů při vyšší formě jednoduché obsluhy; správně doporučuje nápoj k jednotlivým druhům pokrmů; 	<p>Technická dokumentace.</p> <ul style="list-style-type: none"> Povinnosti obsluhujících. Zásady a pravidla obsluhy. Systemy a technika obsluhy. Druhy a podávání snídaní. Podávání jídel a nápojů při obědě, večeři, přesnídávkce, svačině. Co to je vyšší forma jednoduché obsluhy a její pravidla. 	14
<ul style="list-style-type: none"> rozlišuje druhy slavnostních hostin; ovládá obsluhu podle jednotlivých druhů hostin; dokáže rozlišit hostiny podle způsobu pohoštění, podle objednavatele, hostitele; umí napsat objednávku, pracovní plán slavnostní hostiny; ovládá obsluhu podle jednotlivých hostin; 	<p>Slavnostní stolničení.</p> <ul style="list-style-type: none"> Význam, druhy a účel hostiny. Příprava legendy pro slavnostní hostiny. Příprava, prostírání slavnostních hostin. Příprava tabule. Rozdíl při obsluze u rautu, banketu. Obsluha ostatních druhů slavnostních hostin. 	10
<ul style="list-style-type: none"> ovládá obsluhu podle jednotlivých odbytových středisek a prostředí; je seznámen s jednotlivými druhy 	<p>Společenská a zábavní střediska.</p> <ul style="list-style-type: none"> Kavárna a kavárenská herna, druhy, charakteristika podávaných 	3

<p>společenských a zábavných středisek, jejich vybavení a provozem;</p>	<p>jídel.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vinárna a vinné sklepy, bary, varieté, kabarety, koliby a salaše – charakteristika. • Sortiment jídel a nápojů podle jednotlivých středisek. 	
<ul style="list-style-type: none"> • je seznámen s možnostmi obsluhy v jednotlivých dopravních prostředcích a se specifickými stravovacími návyky cizinců, respektuje je; • jedná profesionálně v souladu se společenským chováním vůči cizincům a ostatním hostům; 	<p>Obsluha v dopravních prostředcích.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gastronomické služby v dopravních prostředcích. • Základní společenská a profesní pravidla, chování k zahraničním hostům. 	<p>2</p>
<ul style="list-style-type: none"> • zná a chápe pravidla a význam odlišného způsobu prodeje a služeb v odbytovém středisku; • umí odlišit jednotlivé způsoby prodeje. 	<p>Různé způsoby prodeje a služeb.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prodej podle jídelního lístku. • Prodej podle menu. • Hotelová penze, tabled'hote, prodej na úvěr a předplatné. 	<p>1</p>

Učební osnova

7.9. Potraviny a výživa

Název ŠVP: **Kuchařské práce**

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

Celkový počet hodin: **195**

Platnost: **od 1. 9. 2010 počínaje 1. ročníkem**

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle

Žáci dostanou ucelenou soustavu vědomostí o potravinách, nápojích a zásadách správné výživy a o jejich vlivu na zdraví člověka. V předmětu se žáci seznámí s potravinami, s jejich jakostí, složením a dalšími vlastnostmi využitelnými při přípravě jídel a nápojů se zásadami správného ošetřování a skladování potravin a manipulaci z hlediska uchování a jejich jakosti, hygienické nezávadnosti a minimalizování ztrát. Žáci si v předmětu osvojí zásady racionální výživy. Žák se seznámí s fyziologií lidského organismu. Seznamují se s významem správné výživy pro zdraví člověka a s diferencovaným stravováním. Umí zpracovat získané informace z předmětu a aplikovat je v praxi, jsou schopni ovlivňovat vztahy mezi organismem a vnějším prostředím na základě získaných informací. Žáci se seznámí s potravinami, s jejich druhy a využitím pro technologické zpracování, s požadavky na jejich jakost a skladování. Žáci získají základní poznatky o potravinách rostlinného a živočišného původu.

Charakteristika učiva

Obsah učiva vychází z obsahového okruhu RVP – **Stravovací služby**. Učivo je zaměřeno na způsob fungování trávicího systému, na složení potravin a fungování organismu. Při charakteristice potravin rostlinného a živočišného původu je kladen důraz na jednotlivé druhy rostlinné stravy a to na ovoce, zeleninu, brambory, luštěniny, obiloviny a mlýnské výrobky, houby a sladidla. Samostatně jsou zahrnuty do učiva pochutiny, včetně koření, kávy, čaje, kávovin a ostatních druhů pochutin. Z živočišných potravin učivo obsahuje maso, mléko a vejce a výrobky z nich. Obsah učiva je mezipředmětově provázán s předmětem Odborný výcvik a Technologie.

Směrování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Usilujeme o to, aby žáci:

- dodržovali požadavky na hygienu při práci s potravinami a nápoji;
- byli vedeni k hospodárnému využití potravin a k ekologickému chování;
- dodržovali osobní hygienu;
- při nedostatecích volili taková řešení, která jsou výrobně nejméně náročná a tudíž mají nižší nároky na znečištění životního prostředí.

Pojetí výuky

Při výuce je používána odborná literatura, práce s učebnicí, didaktické pomůcky – zpětný projektor, video – naučné a instruktážní filmy. Dle možnosti jsou v průběhu roku uskutečňovány exkurze, ze kterých mohou žáci získané poznatky uplatnit při výuce. Žáci se učí vyhledávat a porovnávat informace z odborné literatury a časopisů.

Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení klademe důraz na:

- hloubku porozumění učivu a schopnost aplikovat poznatky v praxi;
- samostatnost žáků při navrhování a použití vhodných technologických postupů a technologických podmínek s ohledem na ekonomické, ekologické a bezpečnostní aspekty;
- hodnocení, vyplývající z dílčí klasifikace, sledujeme průběžnou aktivitu žáků při vyučování;
- numerické hodnocení, které je zaměřeno na využití znalostí a vyhledávání informací internetu;
- kombinované hodnocení slovní a numerické;
- kritéria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu SOŠ a SOU Vlašim.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat:

- žáci věcně správně a srozumitelně zpracovávají přiměřeně náročné texty na odborná témata;
- dokáží prezentovat výsledky své práce používají správně odborný slovník;
- učí žáka vymezovat problém a nalézat řešení, řešit problémové situace;
- dává žákům šance poznat své individuální schopnosti a omezení;
- vede žáky k odpovědnosti za svou vlastní práci;
- efektivně pracuje se získanými informacemi;
- žáci chápou význam životního prostředí pro člověka.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

1. ročník – 99 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • využívá znalostí o poživatinách a živinách ve výživě; • dokáže správně vést skladovou legendu; • zná význam správného skladování potravin; • se orientuje ve skladu, popíše správný způsob skladování potravin; • využívá a kontroluje zařízení skladů, eviduje zásoby a jejich pohyb; • odhadne nežádoucí vlivy na potraviny, které mohou ovlivnit jakost potravin a zdraví člověka; 	Charakteristika, poživatin, skladování potravin. <ul style="list-style-type: none"> • Rozdělení poživatin. • Hygiena potravin. • Skladování potravin, základní předpisy o skladování. • Druhy skladů. • Vybavení skladů. • Kažení potravin. • Alimentární nákazy a otravy. 	10
<ul style="list-style-type: none"> • objasní princip přeměny látek a energií v organismu, vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin; 	Trávicí soustava. <ul style="list-style-type: none"> • Jednotlivé části trávicí soustavy, přeměna živin, proces trávení. 	9
<ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska původu, druhů, technologického využití a významu ve výživě; 	Složení potravin. <ul style="list-style-type: none"> • Význam potravin pro lidský organismus. • Jednotlivé složky potravin – bílkoviny, tuky, glycidy, minerální látky a vitamíny. • Biologická a energetická hodnota. 	15

<ul style="list-style-type: none"> • využívá znalosti o potravinách ve výživě; • je schopen určit význam jednotlivých druhů potravin pro lidský organismus; • dokáže charakterizovat jejich využití při tepelném zpracování; 	<p>Potraviny rostlinného původu.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ovoce – složení, rozdělení, význam, použití v kuchyni. • Zelenina – složení, rozdělení, význam ve výživě, použití v kuchyni. • Brambory – složení, použití, význam ve výživě. • Luštěniny – složení, druhy, význam ve výživě, použití. • Obiloviny a mlýnské výrobky – složení, rozdělení, význam ve výživě, použití. • Kypřící prostředky. • Houby, použití, rozdělení. • Cukry med a umělá sladidla. 	40
<ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje a charakterizuje potraviny živočišného původu z hlediska původu, druhů technologického využití a významu ve výživě; 	<p>Složení potravin.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vejce – význam, jakosti, struktura, třídění, nákazy, skladování, použití. • Mléko a mléčné výrobky (smetana, máslo, jogurty, sýry, tvaroh). • Tuky – význam, rozdělení, použití. 	15
<ul style="list-style-type: none"> • zná význam a vliv pochutin na lidské zdraví, jejich prospěšnost i špatný vliv; • vhodně používá správné pochutiny při tepelném zpracování; • orientuje se při skladování pochutin, zná ošetření a skladování pochutin. 	<p>Pochutiny.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Koření – rozdělení, druhy, význam, použití. • Káva, čaj, kávoviny, sůl, ocet-výroba, druhy, význam. • Pikantní omáčky, hořčice, polévkové koření. • Skladování, odlišnosti skladování pochutin oproti jiným potravinám. 	10

2. ročník – 66 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů technologického využití a významu ve výživě; • charakterizuje jednotlivé druhy masa zná význam pro výživu; • je schopen rozlišit jednotlivé druhy masa podle základních znaků; • zná význam zrání, a skladování masa; • se seznámí s předběžnou úpravou drůbeže, ryb, zvěřiny; 	<p>Maso, ostatní druhy masa.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maso – význam ve výživě, rozdělení, charakteristika, složení, zrání, jednotlivé druhy jatečného masa, skladování. • Předběžná příprava – ryb, drůbeže, zvěřiny. 	10

<ul style="list-style-type: none"> zná jednotlivé druhy masa, rozděluje je podle kuchyňského použití a podle jakosti; umí určit jakostní třídy; je schopen zařadit jednotlivé části masa podle tepelné úpravy; umí správně maso uskladnit; 	<p>Jatečné druhy masa.</p> <ul style="list-style-type: none"> Hovězí, telecí, vepřové, skopové, jehněčí, kůzlečí a koňské. Charakteristika, význam ve výživě, složení, jakost. Použití masa v kuchyni, jakostní znaky a skladování. 	21
<ul style="list-style-type: none"> se seznámí se specifickými druhy vedlejších jatečných produktů; umí správně použít jednotlivé druhy v kuchyni; 	<p>Vedlejší jatečné produkty.</p> <ul style="list-style-type: none"> Rozdělení vedlejších jatečných produktů. Tepelné úpravy a použití – kostí, krve, střev a ostatních vedlejších jatečných produktů. 	5
<ul style="list-style-type: none"> je schopen zařadit jednotlivé druhy masných výrobků a určit jejich význam při dalším zpracování; vyzná se v označení potravin a jejich skladování; 	<p>Masné výrobky.</p> <ul style="list-style-type: none"> Uzeniny – význam, rozdělení, složení. Konzervy a polokonzervy. Skladování masných potravin. 	5
<ul style="list-style-type: none"> oceňuje přínos drůbežího masa, ryb a zvěřiny v kuchyni; správně používá jednotlivé druhy drůbežího masa a ryb v dietním stravování; je schopen charakterizovat znaky jednotlivých druhů a ví jak je použít; 	<p>Drůbež, ryby, zvěřina.</p> <ul style="list-style-type: none"> Zvěřina – rozdělení, význam ve výživě, složení, jakostní znaky, skladování a použití. Drůbež - rozdělení, význam ve výživě, složení, jakost, skladování a správné použití masa při dietním stravování. Ryby – rozdělení, význam ve výživě, složení, jakostní znaky a význam při racionální výživě. 	10
<ul style="list-style-type: none"> umí rozeznat specifické druhy masa a jeho složení, skladování a použití ; 	<p>Korýši, měkkýši, obojživelníci.</p> <ul style="list-style-type: none"> Jednotlivé druhy pro použití v kuchyni, charakteristika, význam, specifika jednotlivých druhů. Správné skladování. Jakostní znaky. 	3
<ul style="list-style-type: none"> rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, uvede jejich využití a podávání z různých hledisek; zná správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů nápojů, vyzná se ve vyznačení nápojů a údajích na etiketách jednotlivých druhů a nealkoholických a alkoholických nápojů; zná typické nápoje podávané k jednotlivým druhům jídel; zná vliv alkoholu na lidské zdraví a možnosti na boj proti alkoholismu a dalším návykovým látkám. 	<p>Nápoje.</p> <ul style="list-style-type: none"> Nealkoholické nápoje – význam, rozdělení, charakteristika jednotlivých druhů. Alkoholické nápoje: pivo – výroba, tržní druhy, ošetření. Víno – výroba, jednotlivé druhy, rozdělení a skladování. Lihoviny – charakteristika, rozdělení, výroba, tržní druhy, výroba. Vliv alkoholu na zdraví, boj proti alkoholismu. 	12

3. ročník – 30 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
Žák: <ul style="list-style-type: none"> objasní podstatu racionální výživy; rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě; uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků na civilizační choroby; 	Hlavní zásady správné výživy. <ul style="list-style-type: none"> Zásady správné výživy , druhy stravy. Vliv správné výživy na organismus. Stravovací návyky. Obezita. Kouření. Drogy a další návykové látky. 	6
<ul style="list-style-type: none"> je schopen sestavit různé druhy jídelní lístky podle skupiny obyvatel; rozlišuje a charakterizuje jednotlivé směry výživy; 	Směry ve výživě. <ul style="list-style-type: none"> Směry ve výživě. Stravování vybraných skupin osob podle různých kritérií. Sestavení jídelníčku pro různé skupiny obyvatel na základě zvláštních požadavků. 	6
<ul style="list-style-type: none"> zná úlohu dietního stravování; vyjmenuje typy léčebných diet; umí rozeznat požadavky na přípravu jídel, nápojů a moučníků při dietním stravování; 	Diferencované stravování, dietní stravování. <ul style="list-style-type: none"> Dietní stravování. Druhy diet. Výživa dětí, dospívajících. Těhotných a kojících matek. Sportovců. Seniorů. Strava v různých pracovních podmínkách. 	11
<ul style="list-style-type: none"> dodržuje základní pravidla osobní a provozní hygieny; uplatňuje zásady při zkvalitňování životního prostředí; dodržuje požadavky na hygienické a epidemiologické zabezpečení a uchování potravin; 	Základní pravidla hygieny. <ul style="list-style-type: none"> Životní prostředí. Osobní hygiena člověka. Vliv mikroorganismů na člověka. Hygiena pracoviště. Epidemiologie. 	3
<ul style="list-style-type: none"> dovede samostatně uplatnit získané poznatky při zpracování úkolu a vhodně je prezentovat. 	Opakování k ZZ. <ul style="list-style-type: none"> Průběžné opakování. 	4

Učební osnova

7.10. Technologie

Název ŠVP: **Kuchařské práce**

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

Celkový počet hodin: **354**

Platnost: **od 1. 9. 2010 počínaje 1. ročníkem**

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle

Žákům je poskytován ucelený přehled vědomostí o přípravě, úpravě a zpracování surovin, potravin a nápojů při vlastní přípravě jídel a nápojů odpovídající zásadám racionální výživy v návaznosti na moderní technologické způsoby přípravy s možností využití při vlastní nabídce jídel a nápojů hostům a sestavování jídelního lístku. Žákům je zprostředkován ucelený přehled o hygienických předpisech a jejich uvádění do praxe, o bezpečných předpisech, které souvisejí se zpracováním potravin. Seznámí žáky s vybavením provozoven společného stravování, s předběžnou přípravou potravin, s moderními trendy přípravy potravin. Žák se naučí pracovat s odbornou literaturou a recepturami teplé a studené kuchyně. Vedeme žáky k samostatnosti a rozhodnosti. Žáci využívají znalostí z estetiky při expedici jídel, hospodárně zacházejí s potravinami a získávají povědomí o ekologickém chování (hlavně při likvidaci obalového materiálu a zbytků).

Charakteristika učiva

Je zařazeno učivo o bezpečnostních a hygienických předpisech, které souvisejí se zpracováním surovin a jejich uvádění do praxe. Žáci se seznámí se základními druhy technického a technologického vybavení provozoven společného stravování, s předběžnou přípravou potravin, se základními technologickými postupy přípravy příloh, polévek, a bezmasých pokrmů a hlavních pokrmů. Obsah učiva předmětu navazuje na vědomosti získané v předmětech Potraviny a výživa, Zařízení závodu a Odborném výcviku a tyto vědomosti žák uplatňuje při vypracovávání zadaných úkolů.

Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Usilujeme o to, aby žáci:

- pochopili význam a zásady bezpečného chování v provozovnách společného stravování;
- pochopili důležitost správné předběžné přípravy;
- znali základní technologické postupy přípravy pokrmů a nápojů včetně dietních pokrmů a pokrmů připravovaných pro cizince a uměli je využít v praxi;
- uměli správně uchovat potraviny i hotové pokrmy a nápoje;
- uměli esteticky upravovat pokrmy při expedici.

Pojetí výuky

Velký důraz je kladen na samostatnou i na skupinovou práci, na využívání dostupné odborné literatury, na získání poznatků z této literatury, které žáci využívají v ostatních odborných předmětech, školních projektech a při přípravě prezentačních akcí. Daná témata jsou rozebírána řízenou skupinovou diskusí, žáci předávají získané informace ostatním spolužákům, jsou používány další metody vzdělávání, jako jsou besedy s odborníky, odborné

exkurze – návštěva pracovišť / hotely, školní jídelny, potravinářské výstavy, restaurace a podobně/. Probrané učivo prohlubováno pomocí frontálního opakování, doplňování do tajenky, které si žáci připraví.

Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení klademe důraz na:

- hloubku porozumění učivu a schopnost aplikovat poznatky v praxi;
- schopnost popsat postup práce podle přiloženého technologického postupu;
- schopnost skladovat potraviny podle předpisů hygieny;
- samostatnost při přípravě pokrmů;
- přesnost vyjadřování a správnost používání odborné terminologie;
- využívání metod diagnostických a kontrolních (hodnocení vědomostí, pracovních úloh, kontrola spojování dovedností a vytváření pracovních návyků);
- ověřování znalostí pomocí písemných testů, ústního zkoušení, vypracování domácích úkolů a prací ve skupině po probrání jednotlivých celků;
- na zadávání souhrnných testů k ověřování vědomostí;
- kritéria hodnocení vycházející z Klasifikačního řádu SOŠ a SOU Vlašim.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat:

- rozvíjí praktické myšlení žáků;
- využívat ke svému učení zkušeností jiných lidí, kriticky hodnotit výsledky svého učení, uvědomovat si své přednosti, meze i nedostatky;
- adaptovat se na pracovní prostředí a nové požadavky;
- absolventi by měli mít základní vědomosti a dovednosti potřebné pro rozvíjení vlastních aktivit;
- vede k logickému myšlení při sestavování technologických postupů;
- vyhledávat aktivně nové informace ze svého oboru, aplikovat získané poznatky, pěstovat kladný vztah k oboru.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

1. ročník – 132 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii; • jedná v souladu s předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany; • rozezná správné skladování potravin; • zná požadavky na ošetření a skladování potravin; • dbá na osobní hygienu a hygienu potravin; 	Hygienické požadavky na provoz společného stravování. <ul style="list-style-type: none"> • Hygienické předpisy v gastronomii. • Předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany. • Skladování potravin – druhy skladů. • Osobní hygiena, pracovní oblečení. 	10

<ul style="list-style-type: none"> rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska zná organizaci práce ve výrobním středisku; zná technologické postupy přípravy; orientuje se ve vývoji kuchařství; 	Výrobní středisko. <ul style="list-style-type: none"> Rozdělení výrobního střediska. Základní vybavení výrobního střediska. Základní povinnosti kuchaře. Poznatky ve vývoji kuchařství. 	10
<ul style="list-style-type: none"> využívá znalostí o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin; orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin; vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít; 	Základy technologie přípravy potravin. <ul style="list-style-type: none"> Předběžná úprava potravin rostlinného původu (suchým a mokrým způsobem). Předběžná úprava potravin živočišného původu. Základní tepelné úpravy při zpracování potravin- vaření, zadělávání, dušení, pečení, smažení. Ostatní tepelné úpravy – zapékání, gratinování. Pečení na rožni, roštu. Úpravy v mikrovlnné peci. Úpravy v konvektomatu. 	22
<ul style="list-style-type: none"> volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu polévek; rozezná jednotlivé druhy polévek; připravuje polévky podle technologických předpisů; 	Polévky. <ul style="list-style-type: none"> Rozdělení a význam polévek. Dávkování polévek. Vývary a hnědé polévky. Zavářky, vložky do polévek. Bílé polévky. Přesnídkové polévky. Speciální a studené polévky. 	25
<ul style="list-style-type: none"> zná technologické postupy přípravy tradičních příloh; připravuje přílohy podle technologického postupu; umí připravit přílohy z polotovarů podle popisu na obalu; 	Přílohy a doplňky. <ul style="list-style-type: none"> Význam a rozdělení příloh příprava tradičních příloh. Přílohy z brambor. Přílohy z mouky. Přílohy z rýže, těstovin a luštěnin. Přílohy z vajec, sýrů. Podle návodu připravuje polotovary. 	25
<ul style="list-style-type: none"> zná technologické postupy přípravy tradičních pokrmů – bezmasé pokrmy; 	Bezmasé pokrmy. <ul style="list-style-type: none"> Význam a rozdělení bezmasých pokrmů, technologické postupy jednotlivých druhů pokrmů. Přípravy pokrmů z brambor. Přípravy pokrmů z luštěnin a hub. Příprava pokrmů z rýže a těstovin. Příprava pokrmů z vajec a sýrů. 	20
<ul style="list-style-type: none"> zná jednoduché restaurační moučníky; připravuje moučníky uvedené v teplých recepturách; zná základní druhy těst; umí vhodně upravit a podávat ovocné saláty; z polotovarů dokáže připravit různé 	Moučníky, zmrzliny a ovocné saláty. <ul style="list-style-type: none"> Rozdělení moučnicků. Moučníky z litého, kynutého, bramborového a tvarohového těsta. Příprava kaší. Příprava zmrzlin z práškových směsí. Ovocné saláty – příprava, podávání. 	20

druhy zmrzlin.		
----------------	--	--

2. ročník – 132 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
Žák: <ul style="list-style-type: none"> zná technologické postupy přípravy tradičních omáček; umí připravit omáčky k hovězímu masu vařenému i omáčky studené; dodržuje při přípravě receptury ; 	Omáčky. <ul style="list-style-type: none"> Význam a rozdělení omáček. Omáčky k hovězímu masu vařenému. Základní bílé a hnědé omáčky. Studené omáčky. 	15
<ul style="list-style-type: none"> zná technologické postupy přípravy tradičních pokrmů z jatečného masa; umí dohotovovat a expedovat pokrmy; pracuje s normami; pracuje s odbornou literaturou; umí si vyhledat informace na internetu; volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů; opracovává a upravuje suroviny potřebné k přípravě pokrmů z masa; připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu; umí rozlišit maso, které podáváme při dietním stravování; 	Základy technologie přípravy pokrmů z jatečných mas (hovězí, telecí, vepřové, skopové, jehněčí, kůzlečí, nutrie, králíčí). <ul style="list-style-type: none"> Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů – hovězí maso. Tepelné úpravy pokrmů: <ul style="list-style-type: none"> příprava základů; vařené, dušené; pečené hovězí maso; vnitřnosti. Technologické přípravy pokrmů z telecího masa. <ul style="list-style-type: none"> vaření, zadělávání; dušení, pečení; smažení telecího masa; vnitřnosti. Technologické přípravy pokrmů z vepřového masa. <ul style="list-style-type: none"> vaření, dušení; pečení smažení; vepřového masa; úprava vnitřností; příprava slaniny, uzeného masa; příprava zabijačkových produktů. Technologické postupy pokrmů ze skopového jehněčího a kůzlečího masa. Vaření, zadělávání, dušení, pečení, smažení jednotlivých druhů masa – úprava vnitřností. Technologické postupy přípravy pokrmů z nutrie a králíčího masa. Vaření, dušení, pečení, smažení. Použití masa v dietním stravování. 	60

<ul style="list-style-type: none"> zná technologické postupy přípravy tradičních pokrmů z drůbeže, ryb, zvěřiny; umí dohotovovat a expedovat pokrmy; pracuje s normami; pracuje s odbornou literaturou; umí si vyhledat informace na internetu; volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů; připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu; 	<p>Základy technologie přípravy pokrmů z ryb, koryšů, drůbeže, zvěřiny.</p> <ul style="list-style-type: none"> Předběžná příprava ryb. Technologický postup přípravy pokrmů podle jednotlivých druhů ryb. Tepelné úpravy. <ul style="list-style-type: none"> vaření, dušení; smažení, pečení. Příprava rybích vnitřností. Úprava pokrmů z koryšů měkkýšů a obojživelníků. Předběžná příprava drůbeže. Technologický postup přípravy pokrmů drůbeže. Tepelné úpravy <ul style="list-style-type: none"> vaření, zadělávání; dušení; smažení, pečení. Příprava drůbežích vnitřností. Úprava pokrmů ze zvěřiny. Technologický postup přípravy pokrmů ze zvěřiny. Tepelné úpravy <ul style="list-style-type: none"> vaření, dušení; smažení, pečení. Příprava zvěřinových vnitřností. 	33
<ul style="list-style-type: none"> zná technologické postupy přípravy tradičních pokrmů z mletého masa; umí dohotovovat a expedovat pokrmy z mletých mas; pracuje s normami; pracuje s odbornou literaturou; umí si vyhledat informace na internetu; volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů; připravuje pokrmy z mletých mas podle technologického postupu; 	<p>Základní technologie přípravy mletých mas.</p> <ul style="list-style-type: none"> Technologické postupy přípravy mletých mas. Masové kašoviny. Směsi mletých mas. Tepelné úpravy mletých mas. Sekaná, mleté řízky, karbanátky. Salmi, salpikony, krokety, ragú. 	12
<ul style="list-style-type: none"> zná technologické postupy přípravy tradičních minutkových pokrmů; umí dohotovovat a expedovat minutkové pokrmy; umí vyhledat informace na internetu; volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu minutkových pokrmů; rozezná jednotlivé druhy mas na přípravu minutkových pokrmů. 	<p>Základní technologie přípravy jídel na objednávku.</p> <ul style="list-style-type: none"> Technologické postupy přípravy minutkových pokrmů. Jednotlivé druhy minutkových pokrmů podle druhů mas (jatečné maso, drůbež, ryby, zvěřina). Dohotovnění jídel na objednávku expedice. 	12

3. ročník – 90 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
Žák: <ul style="list-style-type: none"> připravuje výrobky studené kuchyně; umí použít základní výrobky studené kuchyně na raut a studený a teplý předkrm; expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu; udržuje hmotnost jednotlivých výrobků; 	Pokrmy studené kuchyně. <ul style="list-style-type: none"> Příprava pokrmů studené kuchyně zaměřená na přípravu rautového stolu. Expedice pokrmů, váha jednotlivých předkrmů (teplých, studených). Příprava ozdob. 	25
<ul style="list-style-type: none"> připravuje teplé a studené nápoje běžně zařazené na nápojovém lístku; umí správně rozlišit nápoje podle teploty; 	Teplé a studené nápoje. <ul style="list-style-type: none"> Rozdělení nápojů. Studené nápoje – mléčné koktejly, aromatizovaná mléka. Teplé nápoje – káva, kakao, čaj, grog. Studené alkoholické nápoje. 	15
<ul style="list-style-type: none"> připravuje jednoduché a složité moučníky; připravuje moučníky uvedené v recepturách teplých pokrmů; zná základní druhy těst; umí připravit základní polevy, krémy, korpusy; umí používat teplé, sladké omáčky; umí ozdobit a expedovat zmrzlinové poháry; 	Technologické postupy přípravy moučníků. <ul style="list-style-type: none"> Moučníky z kynutého a litého těsta. Moučníky z plundrového a listového těsta. Moučníky z piškotového těsta. Moučníky z odpalovaného těsta. Příprava teplých omáček. Příprava polev, krémů, korpusů. Úprava zmrzlin před expedicí. 	25
<ul style="list-style-type: none"> zná technologické přípravy dietních pokrmů; umí správně přidělit jídla a nápoje k jednotlivým dietám; připravuje vybrané dietní pokrmy; 	Technologické postupy přípravy dietních pokrmů. <ul style="list-style-type: none"> Sestavení jídelního lístku pro jednotlivé diety. Příprava polévek, pokrmů a moučníků k dietám. 	15
<ul style="list-style-type: none"> orientuje se v kuchyních cizích zemí, charakterizuje používané suroviny a způsob jejich zpracování a podávání; sestaví nabídku pokrmů pro příslušníky různých států podle jejich tradice a náboženských zvyklostí; 	Pokrmy národních kuchyní. <ul style="list-style-type: none"> Stravovací zvyklosti cizích národů. Příprava specialit jednotlivých národních kuchyní - české, slovenské, ruské, francouzské italské. Krajové speciality. 	10

Učební osnova

7.11. Odborný výcvik

Název ŠVP: **Kuchařské práce**

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

Celkový počet hodin: **1808**

Platnost: **od 1. 9. 2010 počínaje 1. ročníkem**

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle

Cílem odborného výcviku je vychovávat žáky ve spolehlivé a kvalifikované pracovníky oboru, schopné aplikovat získané poznatky zejména z technologie přípravy pokrmů v praxi a nadále je rozvíjet. V odborném výcviku žáci získávají základ pro své budoucí povolání a naučí se uplatňovat teoretické vědomosti a praktické dovednosti v každodenní práci.

Důležité je:

- vysvětlit žákům smysl dodržování pravidel bezpečnosti práce, zásady hygieny a ochrany životního prostředí;
- vytvořit dovednosti potřebné při technologii přípravy pokrmů;
- naučit žáky používat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu, dbát na jejich údržbu a pořádek;
- znát technologické postupy přípravy pokrmů a alternativní způsoby stravování;
- osvojit si základní techniku jednoduché obsluhy a organizaci práce;
- samostatně zvládat zadané úkoly;
- umět kontrolovat kvalitu a správně uchovávat pokrmy;
- esteticky a s pečlivostí dohotovovat a expedovat výrobky;
- osvojit si zásady hospodárného nakládání s vodou, energií a odpady;
- všestranně rozvíjet osobnost žáka, vést jej k vlastenectví, humanismu a tvořivé práci;
- vytvářet kladný vztah k budoucímu povolání, kolektivu, společnému i soukromému vlastnictví.

Charakteristika učiva

Během odborné přípravy si žáci osvojují soubor vědomostí i praktických dovedností s jednoduchými pracemi při výrobě a podávání jídel a nápojů. Seznamují se se základními druhy surovin a potravin a základní technologií přípravy teplých a studených pokrmů. Důraz je kladen na uplatňování zásad zdravé výživy a rovněž i na estetickou stránku expedice pokrmů a nápojů. Absolventi oboru jsou připravováni na výkon povolání kuchař s uplatněním ve všech zařízeních poskytujících stravovací služby.

Učební osnova odborného výcviku je složena z jednotlivých témat oboru tak, aby odpovídala profilu absolventa v oboru vzdělání Stravovací a ubytovací služby. Předmět navazuje na základní znalosti zejména z předmětů: Technologie, Stolničení, Potraviny a výživa, Zařízení závodů a Hospodářské výpočty.

Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Usilujeme o to, aby žáci:

- dodržovali zásady a předpisy BOZP, PO a hygieny práce;

- pracovali kvalitně a pečlivě, dodržovali normy a technologické postupy, neplýtvali materiálními hodnotami, volili dlouhodobě ekonomicky výhodné řešení;
- vážili si kvalitní práce jiných lidí;
- utvářeli si vlastní názor na danou situaci, kterou je třeba řešit;
- byli schopni se kriticky dívat na výsledky své vlastní práce;
- přihlíželi k ochraně životního prostředí.

Pojetí výuky a organizace

ŠVP Kuchařské práce je koncipován jako obor profesní přípravy pro úsek přípravy pokrmů eventuálně i nápojů.

V prvním a druhém ročníku se výuka uskutečňuje ve školní kuchyni, na cvičné kuchyňce a školní jídelně SOU, pod přímým vedením učitelů odborného výcviku, formou skupinového výcviku.

Ve třetím ročníku je odborný výcvik organizován na pracovištích fyzických i právnických osob, v hotelích, restauracích a smluvních stravovacích zařízeních, pod dohledem instruktorů odborného výcviku a kontrolován a odborně veden učitelem odborného výcviku.

Žáci jsou vedeni k samostatnosti, zodpovědnosti a kultuře osobního projevu. Učí se zde využívat znalosti získané při teoretickém vyučování.

Individualizovaný nácvik a osvojení návyků se organizuje především pro zaostávající žáky, kteří vyžadují individuální tempo a přístup učitele.

Metody výuky:

- výklad, vysvětlování, rozhovor, popis;
- instruktáž ústní, praktická;
- názorně demonstrační metody;
- práce s odbornou literaturou;
- systematicky jsou využívány receptury teplých pokrmů, žák je veden k jejich správnému používání;
- motivační metody;
- metoda samostatné práce žáků i v týmu, pod kontrolou učitele OV;
- odborné kurzy, semináře, prezentace, exkurze.

Hodnocení výsledků žáků:

- je pravidelné, průběžné a závěrečné, obsahem je vlastní žákova činnost;
- slovní i numerické (hodnotíme pracovní přístup, schopnost spolupráce, kvalitu provedené práce, zadané úkoly) ;
- podle množství a kvality vykonané práce je žák ve třetím ročníku hodnocen také finančně formou kapesného;
- hodnocení je prováděno na základě dosažených pracovních výsledků, dle plnění jednotlivých úkolů, s ohledem na množství odpracovaných hodin;
- znalosti a dovednosti se hodnotí průběžně podle cílů, které mají být splněny v jednotlivých tematických celcích výchovně vzdělávacího procesu;
- hodnocení provádí příslušní učitelé odborného výcviku;
- kritéria hodnocení vychází z Klasifikačního řádu SOŠ a SOU Vlašim.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Tento předmět přispívá významnou měrou k profilování žáka jako odborníka a specialisty v daném oboru. Je úzce spojen s dalšími odbornými předměty a to především Technologie

přípravy pokrmů, Stolničení, Zařízení závodů a Potraviny a výživa. Výuka předmětu Odborný výcvik přispívá k rozvoji sociálních a personálních, komunikativních a občanských kompetencí žáků. Aby absolventi byli schopni samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy na požadované úrovni, samostatně plánovat činnost, provádět ji a také ji kontrolovat a hodnotit.

Aplikace průřezových témat

• Občan v demokratické společnosti

Žáci mají prostor pro svůj vlastní přístup, mohou se k dané věci vyjadřovat formou rozhovorů a diskusí. Je kladen důraz na zdravení, zdvořilost a slušnost při jednání. Učí se řešit konfliktní situace na pracovišti i v životě a spolupracovat v týmu. Jsou jim vštěpovány základy demokracie a její fungování.

• Člověk a životní prostředí

Žáci jsou vedeni k zodpovědnému zacházení se surovinami, k hospodárnému jednání z hlediska ekonomického i ekologického. Aktivně se zapojují při úpravě životního prostředí.

• Člověk a svět práce

Ze strany učitelů odborného výcviku je snaha motivovat žáky k aktivnímu pracovnímu životu, pomoci při začlenění se do společnosti a uplatnění na trhu práce. Jsou realizovány exkurze do podniků, besedy se zástupci podniků a Úřadů práce, jsou jim poskytovány informace a sdělováno jaké jsou možnosti v regionu a jak je hledat.

• Informační a komunikační technologie

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- se učili pracovat s výpočetní technikou;
- využívali různé programy (software);
- vyhledávali a zpracovali požadované informace (internet);
- zvládli vyplnit základní dokumenty a sestavit vlastní životopis.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

1. ročník – 495 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • jedná v souladu s předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany; • uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii; • učí se chování v kuchyni a je seznámen s povinnostmi kuchařů; • je seznámen s hospodařením se surovinami, energií, plynem a vodou; 	Úvod. <ul style="list-style-type: none"> • Bezpečnost a ochrana zdraví při práci. • Hygiena práce. • Seznámení s pracovištěm. 	27
<ul style="list-style-type: none"> • opracovává a upravuje suroviny potřebné k přípravě pokrmů; • pracuje se zařízením, spotřebiči a dalším kuchyňským vybavením v souladu s předpisy; • je poučen o správném skladování; • ovládá předběžnou úpravu surovin; 	Předběžná úprava. <ul style="list-style-type: none"> • Zelenina. • Ovoce. • Brambory. • Krájení, vážení, odměřování. • Opakování. 	24

<ul style="list-style-type: none"> • učí se pracovat s recepturami teplých pokrmů; • zná rozdíly mezi druhy tepelných úprav; • volí vhodné suroviny a technologické postupy pro přípravu pokrmů; 	Základní technologické úpravy. <ul style="list-style-type: none"> • Základy normování. • Tepelné zpracování potravin: vaření, dušení, pečení, smažení, zapékání, grilování. • Mikrovlnná trouba, konvektomaty, další moderní zařízení. • Opakování. 	24
<ul style="list-style-type: none"> • umí připravit jednotlivé druhy vývarů; • připravuje hnědé, bílé a přesnídávkové polévky; • zná zavářky, vložky, učí se ochucovat; 	Úprava polévek. <ul style="list-style-type: none"> • Význam a rozdělení. • Hnědé polévky – vývary, zavářky, vložky. • Bílé polévky. • Přesnídávkové polévky. • Opakování. 	102
<ul style="list-style-type: none"> • umí připravit jednotlivé druhy příloh z různých druhů základních surovin; • volí vhodnou přílohu k pokrmům; • při expedici umí přílohy vhodně upravit; 	Přílohy. <ul style="list-style-type: none"> • Z brambor. • Z těstovin. • Z rýže. • Knedlíky. • Ze zeleniny. • Luštěniny. • Opakování. 	102
<ul style="list-style-type: none"> • chápe význam bezmasých pokrmů z hlediska zdravé výživy; • dokáže připravit bezmasé pokrmy z jednotlivých surovin; • volí vhodné doplňky dle zásad racionální výživy; 	Bezmasé pokrmy. <ul style="list-style-type: none"> • Jídla z brambor. • Jídla zeleninová. • Jídla z rýže. • Jídla z těstovin. • Žemlovky. • Jídla z vajec. • Jídla ze sýrů a z tvarohu. • Opakování. 	102
<ul style="list-style-type: none"> • učí se připravovat základní druhy těst a jednoduché restaurační moučníky uvedené v recepturách teplých pokrmů; • z polotovarů dokáže připravit a ozdobit zmrzlinové poháry; 	Jednoduché moučníky. <ul style="list-style-type: none"> • Druhy těst. • Náplně. • Polevy. • Opakování. 	60
<ul style="list-style-type: none"> • umí vhodně upravit a podávat zeleninové, ovocné, masové, i ostatní saláty; 	Jednoduché saláty. <ul style="list-style-type: none"> • Zeleninové. • Ovocné. • Ostatní. • Opakování. 	30
<ul style="list-style-type: none"> • připravuje pokrmy ve školní jídelně; • seznamuje se s komplexní přípravou pokrmů; • učí se zásady výdeje a expedice pokrmů. 	Základy dovedností související s přípravou pokrmů. <ul style="list-style-type: none"> • Základy. • Omáčky. • Druhy mas. • Jednoduché moučníky. • Opakování. 	24

2. ročník – 578 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii; • jedná v souladu s předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany; • bezpečně používá stroje a zařízení na pracovišti a provádí jejich údržbu; • má přehled o nově používaných prostředcích šetrných k životnímu prostředí; 	Úvod. <ul style="list-style-type: none"> • BZOP. • Hygienické předpisy ve stravovacích zařízeních. 	7
<ul style="list-style-type: none"> • umí připravovat základní druhy základů; • ovládá způsoby zahušťování; 	Základy. <ul style="list-style-type: none"> • Druhy základů. • Způsoby zahušťování. • Opakování. 	56
<ul style="list-style-type: none"> • zná technologické postupy základních omáček a umí je připravovat; • ovládá způsob přípravy běžných druhů omáček české kuchyni; 	Omáčky. <ul style="list-style-type: none"> • Rozdělení omáček. • Hrubé omáčky, hnědé, bílé. • Jemné omáčky, studené teplé. • Opakování. 	70
<ul style="list-style-type: none"> • využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných druhů masa; • použije vhodné druhy masa podle druhu tepelné úpravy; • zná technologické postupy přípravy tradičních pokrmů z jatečných mas; • umí dohotovovat a expedovat pokrmy; • pracuje s normami, s odbornou literaturou a informacemi na internetu; • volí vhodné dochucovací prostředky; • správně vybírá a upravuje masa vhodná při dietním stravování; • hospodárně nakládá při práci se surovinami, energií, plynem a vodou; • má přehled o nových technologiích; • využívá prostředky šetrné k životnímu prostředí; • propaguje zásady zdravé výživy a zdravý životní styl; 	Hovězí maso <ul style="list-style-type: none"> • Rozdělení jednotlivých částí. • Předběžná úprava. • Vaření. • Dušení. • Pečení. • Úprava drobů. • Minutky. • Opakování. 	147
	Vepřové maso. <ul style="list-style-type: none"> • Rozdělení, použití jednotlivých částí. • Vykostňování, sekání kotlet. • Předběžná úprava. • Vaření. • Dušení. • Pečení. • Úprava drobů. • Minutky. • Opakování. 	140
<ul style="list-style-type: none"> • volí vhodné tepelné úpravy a zpracování uzených mas a uzenin; • je informován o uzení z hlediska zdravé výživy; 	Uzené maso. <ul style="list-style-type: none"> • Vaření. • Použití uzenin a uzeného masa. • Opakování. 	28

<ul style="list-style-type: none"> • umí vybrat a předběžně upravit masa vhodná na mletí; • dokáže ocenit přínos mletých mas při kuchyňském zpracování; 	Mleté maso. <ul style="list-style-type: none"> • Vhodné druhy masa na mletí, vázací prostředky. • Příprava pokrmů z mletého masa. • Opakování. 	42
<ul style="list-style-type: none"> • zná druhy drůbeže nejvíce používané ve veřejném stravování; • ovládá práce spojené s předběžnou přípravou; • připravuje pokrmy z receptur; • volí vhodné tepelné úpravy; 	Drůbež. <ul style="list-style-type: none"> • Rozdělení drůbeže. • Předběžná úprava drůbeže. • Příprava pokrmů z drůbežího masa a drůbků. • Opakování. 	42
<ul style="list-style-type: none"> • připraví pracoviště před zahájením provozu; • prostře; • během provozu obsluhuje a udržuje pořádek; • po ukončení provede úklid. 	Obsluha. <ul style="list-style-type: none"> • Úprava zevnějšku. • Chování, vystupování. • Pomůcky. • Inventář na úseku obsluhy. • Jednoduchá obsluha – nácvik činností. 	46

3. ročník – 735 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
<ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii; • jedná v souladu s předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany; • je seznámen s účelem kritických bodů a fungováním HACCP praxi; • umí hospodařit se surovinami, energií, plynem a vodou; 	Úvod. <ul style="list-style-type: none"> • Bezpečnost a ochrana zdraví při práci. • Hygiena práce. • Seznámení s pravidly HACCP. • Opakování. 	7
<ul style="list-style-type: none"> • prohlubuje a rozšiřuje si znalosti z oblasti přípravy pokrmů především ryb; • volí vhodné tepelné úpravy; 	Ryby. <ul style="list-style-type: none"> • Předběžná úprava ryb. • Úprava pokrmů z ryb. • Opakování. 	35
<ul style="list-style-type: none"> • ovládá přípravu pokrmů studené kuchyně - předkrmy a pokrmy; • naučí se vkusnému provedení a zdobení; • věnuje maximální pozornost hygieně při zpracování; 	Studená kuchyně. <ul style="list-style-type: none"> • Význam výrobků studené kuchyně. • Úprava majonéz, složitých salátů, rosolu, aspiku. • Úprava obložených chlebíčků, chuťovek, kanapek. • Plněná a zdobená vejce a zelenina. • Masité pěny. • Obložené mísy. • Opakování. 	98

<ul style="list-style-type: none"> • připravuje základní druhy těst na různé druhy moučníků a moučných pokrmů; • vysvětlí jak snížit energetickou hodnotu moučníků; • dovede připravit jednoduché a složité moučníky uvedené v recepturách teplých pokrmů; • zná přípravu základních plev, krémů, korpusů; • používá teplé sladké omáčky; • umí ozdobit a expedovat zmrzlinové poháry; 	<p>Moučníky.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Moučníky z kynutého těsta. • Moučníky z litých těst. • Moučníky linecké. • Moučníky z piškotového a třeného těsta. • Moučníky z listového těsta. • Moučníky z páleného těsta. • Moučníky z tvarohového těsta. • Kaše, pudinky. • Opakování. 	175
<ul style="list-style-type: none"> • zná technologii přípravy dietních pokrmů a využívá při přípravě ovoce a zeleninu podle ročního období; • orientuje se v kuchyních cizích zemí a surovinách; • umí sestavit nabídku pokrmů pro příslušníky různých států podle jejich tradice a náboženských zvyklostí; • připravuje teplé předkrmy pro různé příležitosti; • zná jejich zařazení v jídelních lístcích; • umí je vhodně použít tyto druhy masa, volí vhodné tepelné úpravy; • zná jejich význam ve stravování; • ovládá techniku jednoduché obsluhy; • je obeznámen s organizací práce v různých odbytových střediscích; • řeší možné nehody při obsluze a chová se profesionálně; 	<p>Alternativní témata.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dietní pokrmy. • Cizí kuchyně. • Teplé předkrmy. • Skopové maso. • Telecí maso. • Zvěřina. • Jednoduchá obsluha. 	175

<ul style="list-style-type: none"> • prohlubuje a rozšiřuje si znalosti v oblastech předběžné přípravy; • procvičuje si technologické postupy pokrmů teplé a studené kuchyně; • opakuje si získané dovednosti a znalosti; • pracuje samostatně i v kolektivu; • zvládá a umí řešit nepředvídané situace; • připravuje se na závěrečnou zkoušku; • ekologicky likviduje a třídí odpady po jejich zpracování. 	<p>Příprava na závěrečné zkoušky - opakování.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Předběžné úpravy. • Základní technologické úpravy. • Úprava polévek. • Přílohy. • Bezmasé pokrmy. • Jednoduché saláty. • Základy. • Omáčky. • Hovězí maso. • Vepřové maso. • Uzené maso. • Mleté maso. • Drůbež. • Ryby. • Studená kuchyně. • Moučníky. • Dietní pokrmy. • Skopové maso. • Telecí maso. • Zvěřina. • Opakování, procvičování. • Prohlubování znalostí a dovedností. • Příprava na závěrečné zkoušky. 	<p>245</p>
--	---	-------------------

8. Personální a materiální zabezpečení vzdělávání

Tento obor vzdělání je realizován v návaznosti na předchozí obor Kuchařské práce, jehož výuka má na škole dlouhodobou tradici.

Personální podmínky jsou každoročně aktualizovány ve Výroční zprávě o činnosti školy a vycházejí z dlouhodobého záměru rozvoje školy. Škola má zpracován plán dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků, který každoročně inovuje. Naplňování tohoto plánu slouží k zajišťování odborné a pedagogické způsobilosti pedagogických pracovníků.

Teoretické vyučování probíhá v učebnách školy na odloučeném pracovišti v Tehově, vybavených v odpovídajícím rozsahu didaktickými pomůckami - video, DVD, PC ve spojení s dataprojektorem. K dispozici je jak dostatečné množství výukových pomůcek. Žákům jsou bezplatně zapůjčovány učebnice pro výuku ve většině předmětů. Pro výuku ICT je k dispozici počítačová učebna s 15 ti stanicemi, která je zároveň využívána při výuce jazyků a dalších teoretických i odborných předmětů. Ve všech sborovnách a kabinetech mají učitelé i vychovatelé k dispozici osobní počítače zapojené v síti s rychlým připojením na internet. Na počítačích je odpovídající programové vybavení nezbytné k zajištění výuky a vzdělávání. Žákům, učitelům i veřejnosti jsou k dispozici webové stránky školy, umožňující i podporu vzdělávání. Pro tuto oblast má škola zpracován plán dalšího rozvoje, který je průběžně vyhodnocován a doplňován.

Škola má vytvořená pracoviště pro jednotlivá témata odborného výcviku. Je to:

- Cvičná kuchyňka pro 7 žáků se základním kuchyňským vybavením.
- Školní jídelna na pracovišti Tehov se strojním vybavením – roboty, konventomat, elektrická pec, elektrické pánve, fritéza, nářezový stroj, elektrická stolička a dalším potřebným vybavením. Součástí provozu je i cvičný bar a jídelna k nácviku obsluhy hostů.
- Několik smluvních pracovišť k seznámení s dalším specifickým zařízením kuchyní a výdejních pultů.

Pro ubytované žáky je k dispozici vlastní domov mládeže, ve kterém je pro ubytované žáky zajišťováno dostatečné sportovní i kulturní vyžití jak na vlastních sportovištích, tak i v nedalekém areálu Rehabilitačního ústavu Kladruby.

Škola provozuje vlastní školní jídelnu, ve které je zabezpečováno jak celodenní stravování pro ubytované žáky, tak poskytování svačin a obědů žákům dojíždějícím.

9. Spolupráce se sociálními partnery při realizaci ŠVP

- Spolupráce s rodiči :
 - zpracování vstupních dotazníků žáků, informace o rodině, zdravotní problémy žáků;
 - zajišťování podkladů pro integraci žáků;
 - metodická, informační a osvětová činnost.
- Spolupráce s poradenskými službami ve škole – spolupráce se školním psychologem, výchovným poradcem a školním metodikem prevence :
 - řešení výchovných a výukových problémů;
 - zařazování žáků do individuálních vzdělávacích programů;
 - spolupráce poradenských služeb s dalšími organizacemi;
 - kariérové poradenství.
- Spolupráce s Úřadem práce v Benešově při výběru zaměstnání nebo dalšího, nástavbového vzdělávání. Tento partner je také důležitý při zaměstnávání žáků se zdravotním postižením.
- Spolupráce s Pedagogicko-psychologickou poradnou Středočeského kraje :
 - pomáhá rodičům a škole odhalovat problémy žáků s učením;
 - podává návrhy na řešení problémů s učením;
 - spolupráce s Okresním metodikem při PPP Středočeského kraje.
- Spolupráce s Krajským úřadem Středočeského kraje :
 - poradenská činnost pro poradenské služby školy;
 - účast pedagogických pracovníků školy na dalším vzdělávání a na jednorázových školeních.
- Spolupráce s Městským úřadem ve Vlašimi :
 - odbor sociálních věcí a zdravotnictví, oddělení péče o dítě;
 - při pořádání kulturních a sportovních akcí krajského a místního významu.
- Spolupráce s K – Centrem v Benešově, nízkoprahovým protidrogovým centrem, na plnění cílů Minimálně preventivního programu a projektu školy „Prevence legálních drog“.
- Spolupráce s Okresní hygienickou stanicí v Benešově při propagaci zdravého životního stylu a prevenci AIDS.
- Spolupráce s občanským sdružením Exodus Vlašim na projektu „Zdravá mládež“.
- Spolupráce s Podblanickým ekocentrem ČSOP Vlašim v oblasti environmentální výchovy žáků a při vzdělávání pedagogů v této oblasti.
- Spolupráce s ostatními školami Středočeského kraje na organizaci :
 - sportovních akcí;
 - zážitkových kurzů zaměřených na propagaci zdravého životního stylu.
- Spolupráce s masmédií při propagaci školy, jejích aktivitách a úspěších žáků :
 - MF Dnes, Benešovské listy, Zpravodaj města Vlašimi.

Školní vzdělávací program oboru vzdělání **65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby** schválen ředitelem školy dne 25. 3. 2010 s **účinností od 1. září 2010.**

.....
Ing. Vladislav Novotný
ředitel školy