

**Střední odborné učiliště Slaný, příspěvková organizace**  
**Hlaváčkovo náměstí 673, 274 01 Slaný**



**Školní vzdělávací program**

**STRAVOVACÍ A UBYTOVACÍ SLUŽBY**  
**65-51-E/01**

vydáno dne: 1. 9. 2023  
platnost od: 1. 9. 2023  
číslo jednací: 1409/2023/ISSKL

## OBSAH

Identifikační údaje.....	4
Profil absolventa.....	5
Očekávané kompetence absolventa.....	5
Způsob ukončení vzdělávání, potvrzení dosaženého vzdělání, stupeň dosaženého vzdělání .....	9
Charakteristika vzdělávacího programu .....	10
1. Celkové pojetí vzdělávání .....	10
2. Způsoby rozvoje klíčových kompetencí.....	10
3. Způsoby začlenění průřezových témat do výuky .....	11
4. Organizace výuky.....	17
5. Realizace dalších vzdělávacích a mimo vyučovacích aktivit podporujících záměr školy .....	18
6. Způsob a kritéria hodnocení žáků.....	18
7. Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných.....	19
Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP .....	21
Učební plán.....	22
Učební osnovy.....	24
Český jazyk .....	25
Pojetí předmětu.....	25
1. ročník.....	28
2. ročník.....	29
Občanská nauka.....	31
Pojetí předmětu.....	31
1. ročník.....	35
2. ročník.....	37
3. ročník.....	38
Matematika.....	40
Pojetí předmětu.....	40
1. ročník.....	45
2. ročník.....	46
Tělesná výchova .....	47
Pojetí předmětu.....	47
1. ročník.....	51
2. ročník.....	54
3. ročník.....	56
Informatika .....	60
Pojetí předmětu .....	60
1. ročník.....	63
2. ročník.....	64
3. ročník.....	65
Finanční gramotnost.....	67
Pojetí předmětu.....	67
2. ročník.....	70
Estetika.....	72
Pojetí předmětu.....	72
1. ročník.....	75
Technologie .....	77
Pojetí předmětu.....	77

1. ročník .....	81
2. ročník .....	82
3. ročník .....	83
Hospodářské výpočty .....	84
Pojetí předmětu .....	84
2. ročník .....	89
Potraviny a výživa .....	90
Pojetí předmětu .....	90
1. ročník .....	94
2. ročník .....	95
3. ročník .....	97
Zařízení závodů .....	99
Pojetí předmětu .....	99
1. ročník .....	103
2. ročník .....	104
Stolničení .....	106
Pojetí předmětu .....	106
1. ročník .....	109
2. ročník .....	110
Odborný výcvik .....	112
Pojetí předmětu .....	112
1. ročník .....	115
2. ročník .....	119
3. ročník .....	123
Mezipředmětové vztahy .....	131
Materiální a personální zajištění výuky v ŠVP .....	133
Materiální podmínky pro zabezpečení teoretické výuky .....	133
Materiální podmínky pro zabezpečení odborného výcviku .....	133
Personální zabezpečení teoretické výuky .....	133
Personální zabezpečení odborného výcviku .....	134
Podmínky bezpečnosti práce a ochrany zdraví při vzdělávacích činnostech .....	135
BOZP na odborném výcviku .....	135
Charakteristika spolupráce se sociálními partnery při realizaci ŠVP .....	136

Identifikační údaje

## IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

<b>Název školy:</b>	Střední odborné učiliště Slaný, příspěvková organizace	
<b>Adresa:</b>	Hlaváčkovo nám. 673, 274 01 Slaný	
<b>Zřizovatel:</b>	Středočeský kraj, Zborovská 11, 150 21 Praha 5	
<b>Kód oboru:</b>	65-51-E/01	
<b>Název RVP:</b>	Stravovací a ubytovací služby	
<b>Název školního vzdělávacího programu:</b>	Stravovací a ubytovací služby	
<b>Stupeň poskytovaného vzdělání:</b>	Střední vzdělání s výučním listem	
<b>Úroveň vzdělávání EQF:</b>	EQF 3	
<b>Délka a forma studia:</b>	3 roky, denní studium	
<b>Jméno ředitele:</b>	Mgr. Monika Kašparová	
<b>Kontakty:</b>	tel. 312 522 286 skola@souslany.cz <a href="http://www.souslany.cz">www.souslany.cz</a> <a href="https://www.facebook.com/souslany">https://www.facebook.com/souslany</a> <a href="https://www.instagram.com/souslany">https://www.instagram.com/souslany</a>	

Platnost od 1. 9. 2023 počínaje 1. ročníkem

## PROFIL ABSOLVENTA

### Popis uplatnění absolventa v praxi

Absolvent připravovaný na základě tohoto RVP se uplatní ve stravovacích službách při výrobě pokrmů jako pomocný kuchař, dále například v provozovnách rychlého občerstvení při přípravě pokrmů. Absolvent bude připravovat teplé a studené pokrmy, pokrmy vyráběné z polotovarů, jednoduché moučníky, teplé nápoje apod. Dále najde absolvent uplatnění i ve službách ubytovacích, například při úklidu v pokojích a dalších prostorách ubytovacího zařízení, při vykonávání drobné údržby v zařízení a vykonávání služeb spojených s ubytováním hostů. Jedná se tedy zejména o práci pokojské, dveřníka, nosiče zavazadel apod.

### Očekávané kompetence absolventa

Vzdělávání v oboru směřuje v souladu s cíli středního odborného vzdělávání k tomu, aby si žáci vytvořili, na úrovni odpovídající jejich schopnostem a učebním předpokladům, následující klíčové a odborné kompetence. Klíčové kompetence navazují na klíčové kompetence osvojované na základní škole a dále se prohlubují.

#### 1. Klíčové kompetence

##### a) Kompetence k učení

Absolvent je připraven v rámci kompetence k učení:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat adekvátní techniku učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- ovládat práci s textem, umět vyhledávat a zpracovávat informace
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov), pořizovat si poznámky
- využívat ke svému učení různé informační zdroje, včetně svých zkušeností i zkušeností jiných lidí
- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků učení od jiných lidí
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání

##### b) Kompetence k řešení problémů

Absolvent je připraven v rámci kompetence k řešení problémů:

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

##### c) Komunikativní kompetence

Absolvent je připraven v rámci kompetence komunikativní:

## Profil absolventa

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

### d) Personální a sociální kompetence

#### Absolvent je připraven v rámci personální a sociální kompetence:

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

### e) Občanské kompetence a kulturní povědomí

#### Absolvent je připraven v rámci občanské kompetence a kulturního povědomí:

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

### f) Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

#### Absolvent je připraven v rámci kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám:

## Profil absolventa

- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám
- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru
- mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady
- umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli
- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků

### g) Matematické kompetence

Absolvent je připraven v rámci **matematické kompetence**:

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

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

Absolvent je připraven v rámci **kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi**:

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

## 2. Odborné kompetence

Absolvent je připraven v rámci odborných kompetencí:

### a) 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. klientů, zákazníků, návštěvníků)
- znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví

## Profil absolventa

- znali systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uměli uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce)
- byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a snažili se poskytnout první pomoc

### **b) Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb, tzn. aby absolventi:**

- chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména organizace
- 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 klienta (zákazníka, občana)

### **c) 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, vliv na životní prostředí, sociální dopady
- efektivně hospodařili s finančními prostředky
- nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí

### **d) Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, tzn. aby absolventi:**

- dodržovali osobní hygienu a hygienu práce v průběhu pracovních činností
- dodržovali předepsaný dress code daného zařízení; – prováděli úklid a čištění zařízení a prostor pro výrobu pokrmů a dodržovali sanitační řád
- skladovali suroviny a nápoje v souladu s požadavky na jejich uskladnění a na hygienu
- prováděli úklid a čištění skladovacích prostor

### **e) Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů, tzn. aby absolventi:**

- pomáhali při přípravě pokrmů
- připravovali teplé pokrmy a přílohy
- připravovali jednoduché moučníky
- připravovali vybrané studené pokrmy
- připravovali teplé nápoje
- čistili, udržovali a zabezpečovali inventář po jeho použití
- dodržovali posloupnost prací a časový harmonogram
- udržovali a zabezpečovali použitý inventář
- pod dozorem používali a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu
- možnost využití vzdělávacího programu Kulinářské umění

### **f) Vykonávat práce spojené s provozem ubytovacího zařízení a poskytováním služeb hostům, tzn. aby absolventi:**

- jednali slušně a poctivě ve styku s hosty
- dbali na bezpečnost hostů
- obstarávali drobné pochůzky podle požadavku hosta, péči o domácí zvíře hosta apod.
- vykonávali jednoduché práce na recepci, např. vydávali a přebírali klíče od hostů, pomáhali se zavazadly
- používali vhodné čisticí prostředky a úklidové pomůcky
- uklízeli prostory v ubytovacím zařízení, pokoje a jejich příslušenství
- obsluhovali stroje a zařízení používané při úklidu za dodržení bezpečnostních zásad
- vykonávali drobnou údržbu inventáře a zařízení



Profil absolventa

**Způsob ukončení vzdělávání, potvrzení dosaženého vzdělání, stupeň dosaženého vzdělání**

Vzdělávání se ukončuje závěrečnou zkouškou dle platných předpisů. Dokladem o dosažení stupně středního vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list. Žák může konat závěrečnou zkoušku, pokud úspěšně skončil poslední ročník středního vzdělávání.

Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy (školským zákonem a příslušným prováděcím právním předpisem). Závěrečná zkouška je dána aktuálním jednotným celostátním zadáním. Skládá se z písemné zkoušky, z praktické zkoušky z odborného výcviku a z ústní zkoušky.

Písemná zkouška se skládá obsahových okruhů odborných předmětů. Při praktické zkoušce zhotovuje žák zadaný pokrm. U ústní zkoušky si vylosuje žák jedno téma, které obsahuje otázky z odborných předmětů: Technologie, Potraviny a výživa a otázky ze Světa práce.

## CHARAKTERISTIKA VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

Vzdělávací program směřuje k přípravě flexibilního absolventa, schopného začlenit se v relativně krátké době po ukončení přípravy (resp. postupně již během ní) do občanské společnosti, v profesní sféře pak schopného výkonu několika příbuzných povolání. Cílem je vytvářet a rozvíjet profesní schopnosti a vlastnosti žáků včetně umění jednat se spolupracovníky a zákazníky, estetického cítění a vztahu k životnímu prostředí. Důležitou součástí výchovy je vyučování odbornému výcviku ve spolupráci s podnikatelskou sférou v provozních podmínkách, popř. v podmínkách jim se co nejvíce blížících.

### 1. Celkové pojetí vzdělávání

Cílem vzdělávání je naučit žáky potřebným teoretickým vědomostem a praktickým dovednostem, aby získali potřebné klíčové odborné a občanské kompetence, umožnit žákům získat hlubší přehled o problematice činnosti v oboru.

Obecným cílem vzdělávacího programu je připravit pracovníka, který se dobře umístí na trhu práce, bude schopen reagovat na měnící se podmínky trhu práce.

Základní metodou výuky je interakce učitel – žák, tato metoda je využívána v rámci teoretického i praktického vyučování. Ve výuce jsou realizovány různé výukové metody. Vždy jde o vzájemnou spolupráci učitele a žáka, učitel akceptuje sociální, psychologické a somatické zvláštnosti jednotlivého žáka a žák se na základě svobodných aktivit ztotožňuje se stanoveným cílem výuky. Učitel a žák společně pracují na naplnění stanoveného cíle. Čím více je žák zapojen do samotného procesu učení, tím více informací a schopností získává.

Ve výuce jsou nejvíce využívány dvě metody: informačně receptivní metoda a reproduktivní metoda, které zajišťují osvojování hotových poznatků a činností. Jsou voleny s ohledem na obsah konkrétního učiva a výsledků vzdělávání, kterého se má dosáhnout. Učitelé volí metody podle svých potřeb a zkušeností a s ohledem na charakter vyučovaného předmětu. Uplatňují vhodnou motivaci, která stimuluje práci žáků a nejčastěji se opírá o zájem o zvolený obor. Podobně aplikační příklady jsou vybírány tak, aby se týkaly problematiky odborných předmětů. Důraz je kladen na podporování samostatné práce žáků, především na osobní zodpovědnost a samostatnost, schopnost kooperace a týmové spolupráce se záměrem odpovídajícího sebehodnocení a poznání svých možností a ovlivňování žákovských postojů – samostatné práce žáků, skupinové práce, referáty, prezentace písemné, ústní a jiné, společné hodnocení, analýza výsledků.

Důležitou složkou teoretické výuky je používání názorných pomůcek v různé formě, které žákovi usnadňují pochopení učiva, jako vzorky, nástěnné obrazy, zvukové nahrávky, instruktážní a výukové video, exkurze. K procvičování a upevňování učiva se využívají různé formy ústních, písemných a praktických cvičení, soutěže, simulační metody, projekty apod.

### 2. Způsoby rozvoje klíčových kompetencí

Velký důraz je kladen na vytváření mezipředmětových vazeb, které rozšiřují klíčové kompetence žáka. Součástí výuky jsou besedy s odborníky, návštěvy výstav a koncertů, odborné exkurze, soutěže, skupinové projekty a různé formy zapojení žáků do prezentačních akcí školy.

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

## Charakteristika vzdělávacího programu

plnění praktických úkolů. Žáci jsou vedeni k odpovědnosti za plnění úkolů a kvalitu vykonané práce jednotlivce i kolektivu. Používané metody rozvíjí komunikační dovednosti, estetické cítění, upevňování pracovních návyků. Metody odborného výcviku jsou doplněny o návštěvy odborných pracovišť a exkurze. Tyto příležitosti rozšiřují odborné znalosti a dovednosti žáků.

Celkový způsob života školy, všechny procesy, činnosti a aktivity školy, přístupy týmu vyučujících i ostatních pracovníků školy jsou založeny na principech rozvoje demokratické občanské společnosti, na pravidlech pro profesní uplatnění v rámci moderního dynamického trhu práce i na strategii všestranné aplikace informačních a komunikačních technologií ve všech oblastech práce školy.

### 3. Způsoby začlenění průřezových témat do výuky

#### a) Občan v demokratické společnosti

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

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

K odpovědnému a demokratickému občanství je třeba mít dostatečně rozvinuté klíčové kompetence (komunikativní kompetence, personální a sociální kompetence, kompetence k řešení problémů a k práci s informacemi), proto je jejich rozvíjení při výchově k demokratickému občanství velmi významné.

Kromě toho jsou žáci vedeni k tomu, aby:

- měli vhodnou míru sebevědomí, sebe odpovědnosti a schopnost morálního úsudku
- byli připraveni klást si základní existenční otázky a hledat na ně odpovědi a řešení
- hledali kompromisy mezi osobní svobodou a sociální odpovědností a byli kriticky tolerantní a
- byli schopni odolávat myšlenkové manipulace
- dovedli se orientovat v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využívat masová média pro své různé potřeby
- dovedli jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení
- byli ochotni se angažovat nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy a ve prospěch jiných lidí, zejména sociálně potřebných, doma i v jiných zemích
- vážili si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažili se je chránit a zachovat pro budoucí generace

Výchova k odpovědnému a aktivnímu občanství v demokratické společnosti zahrnuje vědomosti a dovednosti z těchto oblastí:

- osobnost a její rozvoj
- komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů
- společnost – jednotlivce a společenské skupiny, kultura, náboženství
- stát, politický systém, politika, soudobý svět
- masová média
- morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita
- potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život

Těžiště realizace průřezového tématu se předpokládá v/ve:

## Charakteristika vzdělávacího programu

- vytvoření demokratického klimatu školy (např. dobré přátelské vztahy mezi učiteli a žáky a mezi žáky navzájem)
- náležitým rozvržení prvků průřezového tématu do jednotlivých částí školního vzdělávacího programu včetně plánované činnosti žáků mimo vyučování
- cílevědomém úsilí o dobré znalosti a dovednosti žáků, které jsou nezbytně potřebné pro informované a odpovědné občanské a jiné rozhodování a jednání; tyto vědomosti a dovednosti budou žáci nejvíce získávat ve vyučovacích předmětech zaměřených na výchovu k občanství a společenskovoední vzdělávání, tedy např. v občanské nauce, v základech společenských věd nebo v dějepisu
- promyšleném a funkčním používání strategií výuky, např. používání aktivizujících metod a forem práce ve výuce, jako je problémové a projektové učení, kooperativní učení, různé diskusní a simulační metody, metody směřující k rozvoji funkční gramotnosti žáků (tj. schopnost číst textový materiál s porozuměním, interpretovat ho, hodnotit a používat pro různé účely) atp.
- realizaci mediální výchovy

### **b) Člověk a životní prostředí**

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

Průřezové téma Člověk a životní prostředí se podílí na zvyšování gramotnosti pro udržitelnost rozvoje a přispívá k realizaci jednoho z pěti základních směrů rozvoje lidských zdrojů. Environmentální vzdělávání a výchova poskytuje žákům znalosti a dovednosti potřebné pro pochopení principu udržitelnosti, podněcuje aktivní integrovaný přístup k realitě a ovlivňuje etické vztahy k prostředí. V souvislosti s odborným vzděláváním žáků poukazuje na vlivy pracovních činností na prostředí a zdraví a využívání moderní techniky a technologie v zájmu udržitelnosti rozvoje.

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

- pochopili souvislosti mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, mezi lokálními, regionálními a globálními environmentálními problémy
- chápali postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život
- porozuměli souvislostem mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k udržitelnému rozvoji
- respektovali principy udržitelného rozvoje
- získali přehled o způsobech ochrany přírody, o používání technologických, ekonomických a právních nástrojů pro zajištění udržitelného rozvoje
- samostatně a aktivně poznávali okolní prostředí, získávali informace v přímých kontaktech s prostředím a z různých informačních zdrojů
- pochopili vlastní odpovědnost za své jednání a snažili se aktivně podílet na řešení environmentálních problémů
- osvojili si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání
- dokázali esteticky a citově vnímat své okolí a přírodní prostředí
- osvojili si zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví

### **Přínos tématu k naplňování cílů rámcového vzdělávacího programu**

Přínos průřezového tématu je ve třech rovinách:

- informativní, směřující k získání potřebných znalostí a dovedností, jejich chápání a hodnocení

#### Charakteristika vzdělávacího programu

- formativní, zaměřené zejména na vytváření hodnot a postojů ve vztahu k životnímu prostředí (etických, citových, estetických apod.)
- sociálně-komunikativní, zaměřené na rozvoj dovedností vyjadřovat a zdůvodňovat své názory, zprostředkovávat informace, obhajovat řešení problematiky životního prostředí a působit pozitivním směrem na jednání a postoje druhých lidí

#### **Obsah tématu a jeho realizace**

Průřezové téma je začleněno v rámci vzdělávacího programu do cílů vzdělávání a výsledků vzdělávání v různých souvislostech. Získané vědomosti a dovednosti se v průřezovém tématu propojují a doplňují tak, aby vznikl ucelený obraz ukazující složitost souvislostí v přírodě, ve společnosti, mezi přírodou a člověkem a jeho životním prostředím.

Ve složce všeobecného vzdělávání je průřezové téma začleněno např. ve vzdělávacím občanském základu, estetickém vzdělávání a vzdělávání pro zdraví.

V odborné složce je průřezové téma diferencovaně začleněno do obsahových okruhů podle charakteru oborů vzdělání. Zaměřuje se zejména na materiálové a energetické zdroje, na kvalitu pracovního prostředí, vlivy pracovních činností na prostředí a na zdraví, na technické a technologické procesy a řídicí činnosti.

#### Obsah průřezového tématu Člověk a životní prostředí zahrnuje témata:

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

#### Průřezové téma je vhodné realizovat ve školním vzdělávacím programu třemi základními způsoby:

- komplexně – v samostatném ekologickém vyučovací předmětu (modulu) nebo v uceleném bloku ekologického učiva zahrnutého do některého vhodného předmětu (modulu), který umožňuje integraci a doplnění poznatků o ekologii a životním prostředí, komplexní pohled na udržitelnost rozvoje v občanském životě a v daném oboru vzdělání a uvědomění si vlastní odpovědnosti za kvalitu životního prostředí
- rozptýleně (difuzně) – v logických souvislostech v jednotlivých vyučovacích předmětech (modulech) všeobecně vzdělávací i odborné složky vzdělávání, v praktickém vyučování
- nad předmětově – v žákovských projektech

Průřezové téma lze ve školním vzdělávacím programu realizovat různými metodami a formami v rámci teoretického a praktického vyučování a mimoškolními aktivitami, popřípadě může škola zařadit samostatný vyučovací předmět. V praktickém vyučování je vhodné vést žáky k tomu, správně odstraňovat odpad, využívat úsporné spotřebiče a postupy, dodržovat požadavky na bezpečnost a hygienu práce. Problémově zadávané otázky, úkoly nebo situace mají žákům umožnit nejen pochopení a procvičování probíraného učiva, ale i uplatnění jejich dalších znalostí z různých oblastí vzdělávání i z mimoškolního prostředí. Vzdělávací a výchovný význam mají žákovské projekty (přiměřeně schopnostem žáků) s environmentální problematikou.

Při realizaci environmentálního vzdělávání a výchovy doporučujeme spolupracovat se středisky a centry ekologické výchovy a s dalšími ekologickými institucemi a pracovišti.

Charakteristika vzdělávacího programu

### c) Člověk a svět práce

Cílem průřezového tématu Člověk a svět práce je vybavit žáka praktickými dovednostmi a informacemi pro jeho budoucí pracovní život tak, aby byl schopen efektivně reagovat na dynamický rozvoj trhu práce a měnící se požadavky na pracovníky. Prostřednictvím kariérového vzdělávání si žák osvojí znalosti, a především dovednosti pro řízení své kariéry a života (Career Management Skills), které využije pro cílené plánování a odpovědné rozhodování o svém osobním rozvoji, dalším vzdělávání a seberealizaci v profesních záměrech. Zároveň se naučí přijímat změny ve své profesní kariéře jako běžnou součást života.

Téma Člověk a svět práce přispívá k naplňování cílů vzdělávání rozvojem těchto kompetencí:

- identifikace a formulování vlastních priorit a cílů
- aktivní a tvořivý přístup při vytváření profesní kariéry
- přijetí osobní odpovědnosti při rozhodování
- vyhledávání a kritické hodnocení kariérových informací
- komunikační dovednosti a sebe prezentace
- otevřenost vůči celoživotnímu učení

Uskutečňování tohoto cíle předpokládá:

- vést žáka k osobní odpovědnosti za vlastní život
- naučit žáka formulovat své profesní cíle, plánovat a cílevědomě vytvářet profesní kariéru podle svých potřeb a schopností
- motivovat žáka k celoživotnímu učení pro udržení konkurenceschopnosti na trhu práce a pro aktivní osobní i profesní rozvoj
- seznámit žáka s globalizovaným světem práce a rozvojem pracovních příležitostí
- naučit žáka vyhledávat v relevantních informačních zdrojích a kriticky posuzovat informace o profesních příležitostech a možnostech dalšího vzdělávání
- naučit žáka efektivní sebe prezentaci při jednání s potenciálními zaměstnavateli
- seznámit žáka se základními aspekty pracovního vztahu, právy a povinnostmi zaměstnanců a zaměstnavatelů i aspekty soukromého podnikání, včetně klíčových právních předpisů
- představit žákům služby kariérového poradenství a služby zaměstnanosti

Škola nahlíží na kariérové vzdělávání z těchto pohledů:

#### 1) Individuální příprava na pracovní trh

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

#### 2) Svět vzdělávání

- význam celoživotního učení pro osobní růst a udržení konkurenceschopnosti a profesní restart
- formální a neformální vzdělávací příležitosti, možnosti vzdělávání v zahraničí, návaznosti vzdělávání po absolvování střední školy, rekvalifikace

## Charakteristika vzdělávacího programu

- ověřené kariérové informace jako podmínka při rozhodování o profesních a vzdělávacích záměrech – informační zdroje, posuzování informací o vzdělávání, pracovních nabídkách, trhu práce

### 3) Svět práce

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

### 4) Podpora státu ve sféře zaměstnanosti

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

Kariérovému vzdělávání se na škole věnuje kariérový poradce. Jednotlivé tematické okruhy průřezového tématu Člověk a svět práce se začleňují ve školním vzdělávacím programu do všeobecné i odborné části. Kariérové vzdělávání je dlouhodobým tématem. Prolíná se systematicky po celou dobu vzdělávání, zejména v předmětech Ekonomika a Základy podnikání, jak v rámci vyučovacího procesu, tak i prostřednictvím dalších aktivit: pořádání exkurzí do různých firem, přednášky, diskuse a besedy s odborníky, každoročně navštěvuje naši školu pracovnice Úřadu práce Kladno, jsou organizovány workshopy na různá témata, např. Autenticita.

### d) Informační a komunikační technologie

Informační a komunikační technologie již v současnosti pronikají nejenom do všech oborů, ale také do většiny činností. Je tedy nezbytné promítnout požadavky na práci s prostředky informačních a komunikačních technologií do všech stupňů a oborů vzdělání.

Práce s prostředky informačních a komunikačních technologií má dnes nejen průpravnou funkci pro odbornou složku vzdělání, ale také patří ke všeobecnému vzdělání každého člověka. Žáci jsou připravováni k tomu, aby byli schopni pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně je využívali jak v průběhu vzdělávání, tak při výkonu povolání (tedy i při řešení pracovních úkolů v rámci profese, na kterou se připravují), stejně jako v činnostech, které jsou a budou běžnou součástí jejich osobního a občanského života.

Cílem tématu je naučit žáky používat základní a aplikační programové vybavení počítače, a to nejen pro účely uplatnění se v praxi, ale i pro potřeby dalšího vzdělávání. Rovněž je důležité naučit žáky pracovat s informacemi a s komunikačními prostředky. Je zřejmé, že s rozvojem vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích na ZŠ je úkolem naší školy vyrovnání úrovně připravenosti žáků na určitý standard a poskytování hlubšího vzdělání v závislosti na potřebách jednotlivých oborů vzdělání.

Průřezové téma je realizováno ve vyučovacím předmětu Informatika, proniká i do ostatních předmětů.

Škola je vybavena dostatečným počtem pracovních stanic, tvořených multimediálními počítači zapojenými v dostatečně propustné lokální síti, umožňující sdílení případných síťových prostředků (tiskárny, disky) a s rychlým přístupem na Internet. Při vyučování počet pracovních stanic odpovídá počtu žáků. Každý žák má přístup pod vlastním jménem a heslem do systému školy, ale také do své emailové schránky, Office365 a MS Teams.

Softwarové vybavení zahrnuje balík tzv. kancelářského software MS Office, tj. textový, tabulkový a databázový procesor, software pro tvorbu prezentací, dále software pro práci s grafikou, prohlížeč

## Charakteristika vzdělávacího programu

webových stránek, organizační a plánovací software a další komunikační software a dle oborů vzdělání vyučovaných na škole též aplikace používané v příslušné profesní oblasti, která je předmětem vzdělání (např. CAD systémy apod.).

Stěžejní formou výuky je cvičení v odborné učebně výpočetní techniky. Těžiště výuky informačních a komunikačních technologií je v provádění praktických úkolů. Je-li použita metoda výkladu, je vhodné, aby ihned následovalo praktické procvičení vyloženého učiva. Proces seznamování se s metodami a prostředky informačních a komunikačních technologií (ukázka nových činností, jejich praktické vyzkoušení na počítači a následné pochopení nové látky) je často jen úvodem do problematiky, stále častěji však bude navazovat na znalosti žáků ze základní školy (či obecněji z předchozího vzdělávání). Praktické úlohy jsou součástí každé vyučovací hodiny. Realizovány jsou formami různých cvičení, samostatných prací, souhrnných prací, projektů, testů s použitím počítače.

Cílem průřezového tématu je, aby žák:

- byl schopen pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a využíval je jak v průběhu vzdělávání, tak při výkonu povolání (tedy i při řešení pracovních úkolů v rámci profese, na kterou se připravuje), stejně jako v činnostech, které jsou a budou běžnou součástí jeho osobního a občanského života
- používal základní a aplikační programové vybavení počítače nejen pro účely uplatnění se v praxi, ale i pro potřeby dalšího vzdělávání, naučil se pracovat s informacemi a s komunikačními prostředky

## Tabulka začlenění průřezových témat do výuky

### Použité zkratky

Předmět	Zkratka
Český jazyk	ČJ
Občanská nauka	ON
Matematika	MA
Tělesná výchova	TV
Informatika	IT
Finanční gramotnost	FIG
Estetika	ES
Technologie	TEF
Hospodářské výpočty	HOF
Potraviny a výživa	POF
Zařízení závodů	ZAF
Stolničení	STF
Odborný výcvik	OV



#### Charakteristika vzdělávacího programu

Průřezová témata	Tematické okruhy	Předmět 1. - 3. ročník
Občan v demokratické společnosti		ON, MA, TV, FG, ES, HOF, POF, ZAF, STF, TEF, OV
Člověk a životní prostředí		ON, MA, TV, FG, ES, HOF, POF, ZAF, STF, TEF, OV
Člověk a svět práce	Individuální příprava na pracovní trh	ČJ, ON, MA, IT, FG, HOF, TEF
	Svět vzdělávání	TV, TEF, ČJ, ON, FIG, OV
	Svět práce	MA, POF, ZAF, STF, ČJ, ON, FIG, OV, HOF
	Podpora státu ve sféře zaměstnanosti	ČJ, ON, FIG
Informační a komunikační technologie		ČJ, ON, MA, TV, IT, FG, ES, HOF, TEF

## 4. Organizace výuky

### Délka a forma studia

Učební obor Stravovací a ubytovací služby je realizován ve tříleté denní formě vzdělávání. V 1. a 2. ročníku je vždy jeden týden teoretické výuky a jeden týden odborného výcviku v rozsahu stanoveném učebním plánem. Tato výuka se pravidelně střídá. Ve 3. ročníku je posílen odborný výcvik, teoretická výuka probíhá v rozsahu dvou dnů.

### Dosažený stupeň vzdělávání

Střední vzdělávání s výučním listem. Kvalifikační úroveň EQF 3.

### Podmínky pro přijetí ke vzdělávání

Přijímání ke vzdělávání se řídí zákonem č. 561/2004 Sb. školský zákon, ve znění pozdějších předpisů. Uchazeči musí splnit podmínky zdravotní způsobilosti o vzdělávání v tomto oboru vzdělání. Podmínky zdravotní způsobilosti jsou stanoveny v nařízení vlády č. 211/2010 Sb., o soustavě oborů vzdělání v základním, středním a vyšším odborném vzdělávání, ve znění pozdějších předpisů.

### Organizace teoretické výuky

Teoretické vyučování začíná v 7.50 hodin a končí ve 13.55 hodin. Nejvyšší počet vyučovacích hodin povinných předmětů v jednom dni bez polední přestávky je 7 hodin. Po druhé vyučovací hodině je

## Charakteristika vzdělávacího programu

zařazena přestávka v délce 20 minut. Po páté vyučovací hodině je přestávka v délce 10 minut. Ostatní přestávky mezi hodinami jsou pětiminutové.

### Organizace odborného výcviku

Odborný výcvik v prvním ročníku probíhá v rozsahu 6 hodin, ve druhém a třetím ročníku v rozsahu 7 hodin. Žáci mají během výuky 30 minut přestávku. Odborný výcvik je prováděn pod vedením učitele OV v učebně výcvikové skupiny. Počet žáků ve skupině je v prvním ročníku maximálně 12 žáků. Žáci provádějí cvičné práce. Odborný výcvik v 1. ročníku je realizován v odborných učebnách školy na Hlaváčkově náměstí. Pro žáky druhých a třetích ročníků učebního oboru Stravovací a ubytovací služby je odborný výcvik smluvně zajištěn na smluvních pracovištích u soukromých právnických nebo fyzických osob. Tuto formu odborného výcviku organizuje a řídí instruktor odborného výcviku, pod jehož přímým dohledem žáci pracují. Za produktivní práce jsou žáci finančně odměňováni firmou, u které odborný výcvik vykonávají.

### Organizace distanční výuky

Distanční vzdělávání je specifická forma vzdělávání uskutečňovaná převážně nebo zcela prostřednictvím informačních technologií, případně spojená s individuálními konzultacemi žáků ve škole. Pravidla pro distanční vzdělávání žáků jsou součástí Školního řádu SOU Slaný. Zásady distanční výuky stanoví ředitelka školy vždy dle aktuální situace a s ohledem na potřeby a možnosti žáků.

## 5. Realizace dalších vzdělávacích a mimo vyučovacích aktivit podporujících záměr školy

Na začátku studia organizuje škola pro žáky prvních ročníků adaptační kurz, který se skládá z aktivit v rámci primární prevence a seznamovacích aktivit, součástí je také environmentální vzdělávání. Cílem je poznání nových spolužáků a pedagogických pracovníků, formování vztahů v novém třídním kolektivu, rozvíjení komunikačních dovedností žáka, formování chování při práci ve skupině, prevence šikany a záškoláctví, rozvíjení aktivit zaměřených na environmentální vzdělávání.

V rámci prevence rizikového chování žáků jsou do výuky zařazeny besedy a přednášky odborných lektorů. Škola spolupracuje s SVP Slaný, Policií ČR, Městskou policií Slaný, ICM Slaný atd. Ve spolupráci s Úřadem práce v Kladně jsou pro žáky třetích ročníků uspořádány besedy kariérového poradenství (možnosti žáků po ukončení školy, náležitosti evidence na úřadu práce, práva a povinnosti uchazeče o zaměstnání nebo nabídka služeb úřadu práce).

V rámci kulturního rozvoje žáků jsou do výuky zařazována filmová a divadelní představení ve slánském kině a divadle, návštěva knihovny, muzea, hvězdárny apod. Do výuky všech ročníků jsou zařazeny odborné exkurze ve firmách podle oboru zejména ve Slaném a okolí. Žáci navštěvují také odborné veletrhy v Praze.

## 6. Způsob a kritéria hodnocení žáků

Hodnocení žáka je součástí výchovně vzdělávacího procesu a jeho řízení je jednoznačné, srozumitelné, srovnatelné s předem stanovenými kritérii, věcné a všestranné. Způsob a kritéria hodnocení žáků vychází z Pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků, která jsou součástí Školního řádu.

## Charakteristika vzdělávacího programu

Hodnocení žáka vyplývá z dílčí klasifikace během čtvrtletí a pololetí. Klasifikace zahrnuje ústní, písemné, praktické zkoušení, aktivitu, připravenost na vyučování. V praktickém vyučování se hodnotí vztah k práci, ke kolektivu, samostatnost, iniciativa, využití znalostí z teoretického vyučování. Součástí hodnocení žáků je i chování, upravenost, vystupování žáků a reprezentace školy na odborných, sportovních nebo společenských akcích.

Plnění klíčových kompetencí a průřezových témat jsou probírána na pravidelně konaných pedagogických radách, kde se všichni pedagogičtí pracovníci školy vyjadřují k naplnění jednotlivých klíčových kompetencí a průřezových témat v rámci jejich učených předmětů.

V rámci hodnocení je kladen důraz na sebehodnocení žáků a jejich autoevaluaci. Žáci jsou vedeni k vlastnímu hodnocení své práce a dalšímu rozvoji své charakterové stránky a přístupu k aktuálnímu i dalšímu vzdělávání.

Způsob hodnocení spočívá v kombinaci klasifikace, slovního hodnocení, využívání bodového systému a procentuálního vyjádření. Ověřování získaných znalostí je prováděno formou písemných testů, ale i formou ústního zkoušení. V prakticky vyučovaných předmětech je ústní zkoušení přímou součástí každé hodiny.

Výsledky vzdělávání žáků na škole se hodnotí s použitím klasifikace. Hodnocení vychází z platné legislativy, zákona č. 561/2004 Sb., Školského zákona, v platném znění, a vyhlášky č. 13/2005 Sb., o střední vzdělávání.

**Hodnocení formativní (průběžné)**, formou průběžné klasifikace se uplatňuje při hodnocení dílčích výsledků žáka v průběhu klasifikačního období v jednotlivých vyučovacích předmětech.

Podklady pro hodnocení žáka jsou získávány soustavným diagnostickým pozorováním žáka, soustavným sledováním výkonů žáka a jeho připraveností na vyučování. Ověřování vědomostí, dovedností a návyků žáka jsou uskutečňovány různými druhy zkoušení (ústní, písemné, praktické, pohybové) a didaktickými testy.

## 7. Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných

### Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

Za žáky se speciálními vzdělávacími potřebami jsou považováni žáci, kteří k naplnění svých vzdělávacích možností nebo k uplatnění a užívání svých práv na vzdělávání na rovnoprávném základě s ostatními potřebují poskytnutí podpůrných opatření. Tito žáci mají právo na bezplatné poskytování podpůrných opatření z výčtu uvedeného v § 16 školského zákona 561/2004 Sb. a vyhláškou č. 27/2016 Sb.

Koordinaci vzdělávání žáků se SVP se komplexně věnuje poradenský pracovník školy pro vzdělávání žáků se SVP – výchovný poradce, který spolupracuje s dalšími pedagogickými pracovníky, zejména s třídními učiteli, zajišťuje komunikaci se zákonným zástupcem žáka nebo zletilým žákem a pravidelně komunikuje se školskými poradenskými zařízeními, která zajišťují návrhy podpůrných opatření a podílejí se na jejich realizaci ve školách.

Podpůrná opatření prvního stupně navrhuje škola bez doporučení školského poradenského zařízení a nemají normovanou finanční náročnost. Podpůrná opatření prvního stupně slouží ke kompenzaci

## Charakteristika vzdělávacího programu

mírných obtíží ve vzdělávání žáka, které jsou způsobeny např. pomalejším tempem práce, drobnými obtížemi ve čtení, psaní, počítání, problémy se zapomináním, drobnými obtížemi v koncentraci pozornosti nebo aktuálně nepříznivým zdravotním stavem dítěte či sociálními a rodinnými podmínkami. Úpravy ve vzdělávání žáka navrhnou pedagogičtí pracovníci ve spolupráci s poradenským pracovníkem školy (výchovným poradcem) a zletilým žákem nebo zákonným zástupcem žáka. Podpůrná opatření spočívají zejména v úpravě metod výuky, organizace vzdělávání a způsobu hodnocení žáka.

Podpůrná opatření druhého až pátého stupně jsou přiznána na základě doporučení školského poradenského zařízení (do této skupiny mohou být mimo jiné zařazeni i žáci s nedostatečnou znalostí vyučovacího jazyka, tzn. žáci s jiným mateřským jazykem). V případě potřeby je těmto žákům v souladu s doporučením školského poradenského zařízení umožněn individuální vzdělávací plán, který zpracuje škola dle přílohy č. 1 a 2 vyhlášky č. 27/2016 Sb.

Vyžadují-li doporučená podpůrná opatření uvolnění žáka zcela nebo zčásti vyučování některého předmětu, nemůže se jednat o předmět rozhodující pro odborné zaměření absolventa. Tzn., že žák nemůže být uvolněn z odborných teoretických i praktických předmětů (či jejich částí) nezbytných pro dosažení odborných kompetencí a výsledků vzdělávání vymezených ŠVP. Žákovi, který nemůže zvládnout vzdělávání v rozsahu daném ŠVP z vážných zdravotních nebo jiných důvodů, škola nabídne po poradě se školským poradenským zařízením a zástupci nezletilého žáka vhodnější obor vzdělávání.

### **Vzdělávání žáků nadaných**

Za nadaného žáka se podle § 27 odst. 1 vyhlášky č. 27/2016Sb., považuje žák, který při adekvátní podpoře vykazuje ve srovnání s vrstevníky vysokou úroveň v jedné či více oblastech rozumových schopností, v pohybových, manuálních, uměleckých nebo sociálních dovednostech. Za žáka mimořádně nadaného se pak považuje především žák, jehož rozložení schopností dosahuje mimořádné úrovně při vysoké tvořivosti v celém okruhu činností nebo v jednotlivých oblastech rozumových schopností, v pohybových, manuálních, uměleckých nebo sociálních dovednostech. Zjišťování mimořádného nadání a vzdělávacích potřeb nadaného žáka provádí školské poradenské zařízení ve spolupráci se školou.

Na základě doporučení ŠPZ mohou být žákovi přiznána podpůrná opatření příslušného stupně stanovená přílohou č. 1 vyhlášky č. 27/2016 Sb. Jedná se zejména o obohacování učiva nad rámec školního vzdělávacího programu, doporučení příslušných odborných knih, časopisů, programů s cílem učivo prohloubit, rozšířit a obohatit o další informace, stimulovat procesy objevování a vyhledávání dalších souvislostí a vazeb, které dané téma vzdělávání nabízí. Nadané žáky je vhodné zapojit do různých projektů, soutěží, umožnit jim účast na odborných stážích a exkurzích. V případě mimořádného nadání žáka může škola na základě doporučení ŠPZ povolit vzdělávání podle IVP nebo žáka přearadit na základě zkoušek do vyššího ročníku.

## PŘEHLED ROZPRACOVÁNÍ OBSAHU VZDĚLÁVÁNÍ V RVP DO ŠVP

vzdělávací oblasti	minimální počet vyučovacích hodin za celou dobu vzdělávání		vyučovací předměty	počet vyučovacích hodin za celou dobu vzdělávání	
	týdenní	celkový		týdenní	celkový
Jazykové vzdělávání Český jazyk	2	64	Český jazyk	2	64
Občanský vzdělávací základ	3	96	Občanská nauka	3	96
Matematické vzdělávání	3	96	Matematika	3	96
Estetické vzdělávání	1	32	Estetika	1	32
Vzdělávání pro zdraví	3	96	Tělesná výchova	3	96
Vzdělávání v IKT	3	96	Informatika	3	96
Chování pracovníků ve službách	8	256	Odborný výcvik	8	256
Stravovací služby	33	1056	Odborný výcvik	33	1056
Disponibilní hodiny	40	1280	Odborný výcvik 19 hod Technologie 8,5 hod Stolníčení 2 hod Potraviny a výživa 6 hod Zařízení závodů 2,5 hod Finanční gramotnost 1 hod Hospodářské výpočty 1 hod	40	1280
celkem	96	3072		96	3072

## UČEBNÍ PLÁN

<b>Název instituce:</b>	Střední odborné učiliště Slaný, příspěvková organizace		
<b>Název ŠVP:</b>	Stravovací a ubytovací služby		
<b>Kód:</b>	65-51-E/01	<b>Název RVP:</b>	Stravovací a ubytovací služby
<b>Datum platnosti:</b>	1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem		

Předmět	Zkratka	1. ročník	2. ročník	3. ročník	Celkem
Český jazyk	ČJ	1	1	-	2
Občanská nauka	ON	1	1	1	3
Matematika	MA	1,5	1,5	-	3
Tělesná výchova	TV	1	1	1	3
Informatika	IT	1,5	1	0,5	3
Finanční gramotnost	FIG	-	1	-	1
Estetika	ES	1	-	-	1
Technologie	TEF	3	3,5	2	8,5
Hospodářské výpočty	HOF	-	0,5	0,5	1
Potraviny a výživa	POF	3	2	1	6
Zařízení závodů	ZAF	1	1,5	-	2,5
Stolníčení	STF	1	1	-	2
Odborný výcvik	OV	15	17	28	60
<b>Teoretické vyučování</b>		15	15	6	36
<b>Odborný výcvik</b>		15	17	28	60
<b>Celkem</b>		30	32	34	96

**Přehled využití týdnů ve školním roce**

Činnost	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Vyučování podle rozpisu učiva	33	33	33
Závěrečná zkouška	0	0	2
Časová rezerva (opakování učiva, exkurze, výchovně – vzdělávací akce)	7	7	5
	40	40	40

**Komentář k oboru Stravovací a ubytovací služby**

- Počet povinných vyučovacích hodin týdně je minimálně 29, maximální počet vyučovacích hodin je stanoven školským zákonem, § 26, odst. 2.
- Z disponibilních hodin je posílen zejména odborný výcvik a odborné předměty. Zařazen je také obsahový okruh Ubytovací služby. Časová dotace pro tento volitelný obsahový okruh 2 hodiny týdně za celou dobu vzdělávání, tj. 64 hodin celkem.
- Pro úspěšnou realizaci vzdělávání jsou vytvářeny podmínky pro osvojení požadovaných praktických dovedností a činností formou odborného výcviku (v dílnách, odborných učebnách apod.). Na odborný výcvik jsou žáci děleni na skupiny, zejména s ohledem na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a na hygienické požadavky podle platných právních předpisů. Počet žáků na jednoho učitele odborného výcviku je stanoven vládním nařízením.
- Obsah praktických činností se odvíjí od vzdělávacích oblastí a obsahových okruhů RVP, zejména od okruhu Stravovací služby a vzdělávací oblasti Ubytovací služby, kde je těžiště praktických dovedností. Odborný výcvik je rozložen do všech ročníků. Systém docházky po ověření a dle reakce smluvních pracovišť i žáků je 5/5–5/5–2/8 TE/OV.
- Nutnost diferencovaného přístupu a tempa výuky v tomto oboru je zapracován již přímo do RVP.
- V ŠVP je v každém ročníku zařazena tělesná výchova v rozsahu 2 hodin.
- Průměrný počet vyučovacích hodin ve třídě za týden je s ohledem na nezbytné dělení tříd na skupiny při teoretickém i praktickém vyučování stanoven v rozsahu uvedeném v platném znění nařízení vlády, kterým se stanoví pro základní školy, střední školy a konzervatoře zřizované krajem, obcí nebo svazkem obcí maximální počet hodin výuky financovaný ze státního rozpočtu.

Učební osnovy

## **UČEBNÍ OSNOVY**

Učební osnovy vyjadřují výsledky a obsah vzdělávání v jednotlivých vyučovacích předmětech, a to v souladu s RVP, hodinovou dotací předmětu a se vzdělávacími potřebami a možnostmi žáků (včetně žáků vyžadujících speciální přístup a žáků nadaných). Obsah vzdělávání z RVP je rozpracovaný do tabulek v rámci jednotlivých učebních osnov ŠVP, včetně výsledků vzdělávání, hodinových dotací a časového rozvržení po ročnících.



**ČESKÝ JAZYK**

<b>Učební osnova předmětu:</b>	Český jazyk		
<b>Název ŠVP:</b>	Stravovací a ubytovací služby		
<b>Kód:</b>	65-51-E/01	<b>Název RVP:</b>	Stravovací a ubytovací služby
<b>Datum platnosti:</b>	1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem		
<b>Hodinová dotace:</b>	1 – 1 – 0		

**Pojetí předmětu**

<b>Obecné cíle:</b>	<p>Jazykové vzdělávání v českém jazyce vychovává žáky ke kultivovanému jazykovému projevu a podílí se na rozvoji jejich duchovního života.</p> <p>Obecným cílem jazykového vzdělávání je rozvíjet komunikační dovednosti žáků, začlenit jazykové návyky do mimoškolních souvislostí a rozvíjet čtenářskou gramotnost. Naučit je užívat jazyka jako prostředku k dorozumívání a myšlení, k přijímání, sdělování a výměně informací.</p> <p>K dosažení tohoto cíle přispívá i estetické vzdělávání, a naopak estetické vzdělávání prohlubuje znalosti jazykové a kultivuje jazykový projev žáků.</p> <p>Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci pochopili, že dorozumívání se s lidmi je základní potřebou lidského života a rozvíjeli výstižně a jazykově správně své vyjadřování. Tyto dovednosti a vědomosti dovedli prakticky využívat v písemné a ústním projevu. Dovedli slušně vystupovat.</p>
<b>Charakteristika učiva:</b>	<p>Obsah předmětu vychází ze vzdělávací oblasti RVP – Jazykové vzdělávání. Navazuje se na znalosti žáků ze základní školy.</p> <p>Učivo je rozvrženo do tří oblastí: zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností, komunikační a slohová výchova, práce s textem a získávání informací. Tyto oblasti se vzájemně prolínají, podporují a doplňují.</p> <p>V první oblasti se žák orientuje v soustavě jazyků, chápe jazyk jako systém. Žák rozlišuje spisovný jazyk a nespisovné útvary jazyka. Pracuje s jazykovými příručkami, v písemném projevu uplatňuje znalosti z pravopisu, z tvarosloví, ze slovní zásoby, včetně odborné terminologie a skladby.</p> <p>V oblasti komunikační a slohová výchova je žák seznámen s technikou mluveného slova, rozlišuje verbální a nonverbální komunikaci, chápe význam kultury osobního projevu pro společenské i pracovní uplatnění – umí klást otázky, vhodně formulovat odpovědi, prezentovat i obhajovat své názory.</p> <p>Žák zná základní útvary informačního charakteru, zdroje všeobecných informací a zásady kulturního čtení. Rozumí obsahu textu i jeho částem,</p>

	dovede text interpretovat, vyhledává, porovnává a vyhodnocuje informace z různých zdrojů a předává je vhodným způsobem s ohledem na jejich uživatele. Pracuje s odborným textem – dělá si poznámky. Má přehled o knihovnách a jejich službách.
<b>Výukové strategie:</b>	Výklad, dialog, beseda, krátká mluvnická cvičení, samostatná a skupinová práce žáků. Začleňována jsou také různá doplňovací cvičení, testy, frontální opakování, soutěže, aktivizující metody, které vedou žáky k ověřování, prohlubování a uplatňování získaných vědomostí.  Průběžně je zařazováno vyhledávání informací v odborných publikacích, učebnicích, slovnících, práce s internetem nebo interaktivní tabulí.
<b>Hodnocení žáků:</b>	Kritéria hodnocení vycházejí z Pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků, která jsou součástí Školního řádu.  Průběžně jsou zařazovány různé druhy kontrolních cvičení /testy, doplňovací cvičení, vypracování slohových prací/, hodnocen je také mluvený projev. Způsoby hodnocení spočívají v kombinaci slovního hodnocení, ústního i písemného prověřování znalostí dílčích témat.  Důraz se klade na informativní a výchovné funkce hodnocení. Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni objektivně kritického hodnocení.  Žáci se specifickými poruchami učení jsou hodnoceni s ohledem na jejich speciální potřeby.
<b>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:</b>	<b>Klíčové kompetence</b> <b>Kompetence k učení</b> <u>Učitel vede žáka k tomu, aby:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- měl pozitivní vztah k učení a vzdělávání</li> <li>- poslouchal s porozuměním mluvené projevy (referát, přednášku)</li> <li>- sledoval a hodnotil svůj pokrok v učení</li> <li>- ovládal práci s textem</li> <li>- využíval informační zdroje (noviny, internet)</li> </ul> <b>Komunikativní kompetence</b> <u>Učitel vede žáka k tomu, aby:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- se přiměřeně vyjadřoval k účelu jednání v různých komunikačních situacích</li> <li>- formuloval své myšlenky srozumitelně</li> <li>- zpracovával běžné administrativní písemnosti (žádost, životopis)</li> </ul> <b>Personální a sociální kompetence</b> <u>Učitel vede žáka k tomu, aby:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- přispíval k vytváření vstřícných mezilidských vztahů</li> <li>- pracoval v týmu a podílel se na realizaci společných pracovních činností</li> <li>- odpovědně plnil svěřené úkoly</li> </ul> <b>Kompetence využívání prostředků informačních a komunikačních technologií</b>

	<p><u>Učitel vede žáka k tomu, aby:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- komunikoval elektronickou poštou</li> <li>- se učil používal nové aplikace</li> <li>- pracoval s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií</li> </ul> <p><b>Kompetence k řešení problémů</b></p> <p><u>Učitel vede žáka k tomu, aby:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- porozuměl zadání úkolu</li> <li>- rozpoznal jádro problému</li> <li>- spolupracoval s jinými lidmi</li> </ul> <p><b>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</b></p> <p><u>Učitel vede žáka k tomu, aby:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- komunikoval vhodně s potenciálními zaměstnavateli</li> <li>- využíval znalosti a zkušenosti získané v jednotlivých vzdělávacích oblastech v zájmu vlastního rozvoje</li> <li>- adaptoval se na změněné nebo nové pracovní podmínky</li> </ul> <p><b>Matematické kompetence</b></p> <p><u>Učitel vede žáka k tomu, aby:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- četl v různých tabulkách a schématech a rozuměl souvislostem</li> </ul> <p><b>Občanské kompetence a kulturní povědomí</b></p> <p><u>Učitel vede žáka k tomu, aby:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- si byl vědom svých práv a povinností ve škole i mimo ni</li> <li>- se rozhodoval zodpovědně podle dané situace, nabídl účinnou pomoc</li> <li>- měl smysl pro kulturu a tvořivost a účastnil se kulturního dění</li> <li>- chránil a ctil naše tradice a kulturní dědictví</li> </ul> <p><b>Průřezová témata</b></p> <p><b>Člověk a svět práce</b></p> <p><b>Individuální příprava na pracovní trh</b></p> <p><u>Učitel vede žáka k tomu, aby:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozvíjel komunikační dovednosti a sebe prezentaci, dovedl vytvořit žádost, stížnost, životopis motivační dopis, podat inzerát a odpovědět na něj</li> </ul> <p><b>Svět vzdělávání</b></p> <p><u>Učitel vede žáka k tomu, aby:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- se celoživotně vzdělával</li> <li>- získával kariérové informace</li> </ul> <p><b>Podpora státu ve sféře zaměstnanosti</b></p>
--	---

	<p><u>Učitel vede žáka k tomu, aby:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- znal služby úřadu práce</li> <li>- dokázal si poradit při hledání práce</li> </ul> <p><b><i>Svět práce</i></b></p> <p><u>Učitel vede žáka k tomu, aby:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- znal své pracovní uplatnění</li> <li>- se vyznal ve formách pracovního vztahu a znal svá zaměstnanecká práva a povinnosti</li> </ul> <p><b><i>Informační a komunikační technologie</i></b></p> <p><u>Učitel vede žáka k tomu, aby:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pracoval s prostředky informačních a komunikačních technologií, což patří ke všeobecnému vzdělání moderního člověka</li> <li>- v budoucnu dokázal využít moderní technologie při výkonu svého povolání</li> <li>- dokázal pracovat s internetovými zdroji</li> </ul>
--	---

## 1. ročník

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 32
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu</li> <li>- řídí se zásadami správné výslovnosti</li> <li>- v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu</li> <li>- zná zpaměti vyjmenovaná slova</li> <li>- ovládá psaní velkých písmen u vlastních jmen</li> <li>- správně užívá slova cizího původu</li> <li>- zařadí podstatná jména do jednotlivých kategorií</li> <li>- ovládá skloňování ohebných slov</li> <li>- orientuje se v zařazování neohebných slov</li> </ul>	<p><b>1. Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- národní jazyk a jeho útvary</li> <li>- evropské a světové jazyky</li> <li>- jazyková kultura</li> <li>- kultura osobního projevu</li> <li>- pravopis vyjmenovaných slov</li> <li>- pravopis velkých písmen u vlastních jmen</li> <li>- slova cizího původu a jejich užívání</li> <li>- rod, číslo a pád podstatných jmen</li> <li>- slovní druhy (ohebné a neohebné)</li> </ul>	<b>15</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vhodně se prezentuje</li> <li>- vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat)</li> </ul>	<p><b>2. Komunikační a slohová výchova</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- komunikační situace, komunikační strategie</li> <li>- projevy prostě sdělovací, administrativní, prakticky odborné, jejich základní znaky,</li> </ul>	<b>9</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- je schopen sestavit a přednést krátký prostě sdělovací, administrativní a prakticky odborný projev</li> <li>- vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně</li> </ul>	<p>postupy a prostředky (osobní dopisy, krátké útvary, osnova, inzerát a odpověď na něj, vypravování, popis osoby, věci, popis pracovního postupu)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů (úprava dopisu, osnovy)</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zjišťuje jednoduché potřebné informace z dostupných informačních zdrojů</li> <li>- rozumí obsahu textu</li> <li>- ví, kde je místní knihovna a co v ní může najít</li> </ul>	<p><b>3. Práce s textem a získávání informací</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- informatická výchova, knihovny a jejich služby</li> <li>- noviny, časopisy a jiná periodika, internet</li> <li>- techniky čtení, orientace v textu, jeho rozbor</li> <li>- získávání informací z textu (též odborného a administrativního)</li> <li>- práce s internetem (vyhledávání informací, zpětná reprodukce textu)</li> </ul>	<b>8</b>

## 2. ročník

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 32
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby</li> <li>- používá adekvátní slovní zásobu včetně odborné terminologie</li> <li>- uvádí na příkladech slova stejného významu, jiného významu a opačného významu</li> <li>- rozlišuje slovtvorné části</li> </ul>	<p><b>1. Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- obohacování slovní zásoby a tvoření slov</li> <li>- slovní zásoba a její rozvrstvení, terminologie</li> <li>- tvarosloví podstatných a přídavných jmen</li> <li>- shoda podmětů s přísudkem</li> <li>- homonyma, synonyma, antonyma</li> <li>- větné členy</li> <li>- věta jednoduchá a souvětí</li> <li>- obtížné pravopisné jevy</li> </ul>	<b>15</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- správně užívá spisovnou češtinu</li> <li>- má přehled o nářečích a slangu</li> <li>- formuluje otázky a odpovědi</li> <li>- prezentuje svá stanoviska</li> <li>- vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně</li> <li>- orientuje se v základních útvarech administrativního stylu</li> </ul>	<p><b>2. Komunikační a slohová výchova</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- jazyková kultura a kultura osobního projevu</li> <li>- žádost, stížnost, podací lístek, poštovní poukázka, životopis</li> </ul>	<b>9</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů</li> <li>- používá klíčová slova při vyhledávání informačních pramenů</li> </ul>	<p><b>3. Práce s textem a získávání informací</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- informatická výchova</li> <li>- práce s internetem (vyhledávání, zpracování informací/)</li> </ul>	<b>8</b>

<ul style="list-style-type: none"><li>- samostatně zpracovává informace</li><li>- rozumí obsahu textu i jeho částí</li><li>- pořizuje z odborného textu výpisky</li><li>- má přehled o denním tisku i regionálních periodících</li><li>- je schopen pracovat s jazykovými příručkami</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- knihovny a jejich služby (návštěva místní knihovny, meziknihovní výpůjčky)</li><li>- noviny, časopisy a jiná periodika, internet</li><li>- techniky čtení, orientace v textu</li><li>- získávání informací z textu (odborného a publicistického)</li><li>- Pravidla českého pravopisu a jiné jazykové příručky</li></ul>	
--	--	--

**OBČANSKÁ NAUKA**

<b>Učební osnova předmětu:</b>	Občanská nauka		
<b>Název ŠVP:</b>	Stravovací a ubytovací služby		
<b>Kód:</b>	23-51-E/01	<b>Název RVP:</b>	Stravovací a ubytovací služby
<b>Datum platnosti:</b>	1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem		
<b>Hodinová dotace:</b>	1 – 1 – 1		

**Pojetí předmětu**

<b>Obecné cíle:</b>	<p>Cílem výuky v občanské nauce je připravit žáky na aktivní občanský život v demokratické společnosti. Tedy pozitivně ovlivňovat hodnotovou orientaci žáků tak, aby byli slušnými lidmi a informovanými aktivními občany, kteří si váží demokracie a svobody, aktivně usilují o její zachování. Vést žáky k tomu, aby jednali zodpovědně a uvážlivě vůči sobě i ostatním. Naučit žáky porozumět společnosti a světu, kde žijí, uvědomovat si vlastní identitu, kriticky myslet a hodnotit obklopující realitu, zaujímat stanovisko na základě argumentů. Získávat informace z různých zdrojů, kriticky je přijímat, nenechat sebou manipulovat.</p> <p>Osvojených vědomostí využijí žáci v praktickém životě ve styku s jinými lidmi a různými institucemi, při řešení otázek svého občanského rozhodování i při řešení problémů osobního, právního i sociálního charakteru.</p>
<b>Charakteristika učiva:</b>	<p>Obsah předmětu vychází ze vzdělávací oblasti RVP – Občanský vzdělávací základ, Estetické vzdělávání, Jazykové vzdělávání v českém jazyce.</p> <p>Obsahem vzdělávání v 1. ročníku jsou dva tematické celky.</p> <p>První tematický celek <i>Člověk v lidském společenství</i>.</p> <p>Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci přemýšleli o skutečnosti kolem sebe v lidském společenství, počínaje školní třídou, školou, městem, ve kterém se škola nachází, přes velké společenské skupiny až k národnímu společenství. Pozornost je věnována postavení žen, národnostních menšin, náboženských hnutí.</p> <p>Druhý tematický celek <i>Člověk jako občan</i> posiluje v žácích pozitivní postoj a respekt k lidským právům, chápání mezi lidské svobody a tolerance. Směřuje k dosažení základní úrovně mediální gramotnosti žáků – přijímání a vyhledávání informací s odstupem, odhalování způsobu argumentace a manipulativní tendence v médiích.</p> <p>Obsahem vzdělávání ve 2. ročníku jsou dva tematické celky.</p> <p>V prvním tematickém celku <i>Člověk jako občan</i> jsou žáci seznamováni s principy fungování demokracie, základními funkcemi státu a státním aparátem. Poznávají možnosti projevení vlastní občanské aktivity, učí se vážit si demokracie a svobody, preferují demokratické principy před nedemokratickými.</p> <p>Druhý tematický celek <i>Člověk a právo</i> vede žáky k základnímu porozumění pojmů z jednotlivých odvětví práva s poukázáním specifiky trestné činnosti mladistvých a rodinného práva.</p> <p>Obsahem vzdělávání 3. ročníku jsou 2 tematické celky.</p>

	<p>V prvním tematickém celku <i>Člověk a hospodářství</i> jsou žáci vybaveni základními vědomostmi o rodinném rozpočtu, sociálním zabezpečení, sociální pomoci v krizových situacích. Učí se vážit hodnot lidské práce, jednat hospodárně, odpovědně řešit své finanční záležitosti, neničit majetek. Rozvíjí svoji finanční gramotnost</p> <p><i>Česká republika, Evropa a svět</i> je druhý tematický celek, ve kterém jsou žáci seznámeni s důležitými evropskými i světovými organizacemi, zapojením ČR do těchto organizací a globálními problémy současného světa. Žáci si také připomenou nejdůležitější data historických událostí našeho státu, získají základní chronologický přehled od nejstaršího období dějin naší země do současnosti. Seznamují se s tradicemi české státnosti a chápou význam státních symbolů. Uvědomují si, co nám naši předci předali a že je dobré zanechat po sobě něco pozitivního pro vlastní blízké lidi i pro širší komunitu.</p>
<b>Výukové strategie:</b>	<p>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 demonstrační metody a pomůcky – autentické materiály, výukové videoprogramy, žáci pracují samostatně i ve skupinách, s učebnicí a dalšími učebními texty. Součástí výuky jsou besedy s různými hosty, exkurze, návštěvy výstav.</p>
<b>Hodnocení žáků:</b>	<p>Žáci jsou hodnoceni průběžně po celý školní rok, a to slovně i numericky. Základem hodnocení je správné používání osvojených pojmů při argumentaci a samostatných vystoupeních. Ústní zkoušení z probraného učiva, na konci každého tematického celku didaktický test. Příprava a prezentace krátké zprávy (aktuality).</p> <p>Součástí hodnocení je i hodnocení aktivního přístupu a vystupování v diskusích, besedách, při návštěvách různých institucí. Nedílnou součástí je hodnocení jednání a chování žáků v souladu s osvojovanými principy a zásadami společenského chování a mezilidských vztahů.</p> <p>Hodnocena je práce jednotlivců i skupinová práce. Hodnotí se i přístup k plnění studijních povinností.</p> <p>Kritéria hodnocení vycházejí z Pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků, která jsou součástí Školního řádu.</p> <p>Žáci se specifickými poruchami učení jsou hodnoceni s ohledem na jejich speciální potřeby.</p>
<b>Přínos předmětů pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:</b>	<p><b>Klíčové kompetence</b></p> <p><i>Kompetence k učení</i></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- měl pozitivní vztah k učení a vzdělávání</li> <li>- ovládal adekvátní techniku učení, uměl si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky</li> <li>- ovládal práci s textem, uměl vyhledávat a zpracovávat informace</li> <li>- s porozuměním poslouchal mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov), pořizoval si poznámky</li> <li>- využíval ke svému učení různé informační zdroje, včetně svých zkušeností i zkušeností jiných lidí</li> <li>- sledoval a hodnotil pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímal hodnocení výsledků učení od jiných lidí</li> <li>- znal možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání</li> </ul>



	<p><b>Kompetence k řešení problémů</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dovedl určit jádro problému</li> <li>- aktivně získával informace potřebné k jeho řešení</li> <li>- volil vhodné prostředky a strategie řešení</li> <li>- znal instituce, které mu s řešením problému mohou pomoci</li> </ul> <p><b>Komunikativní kompetence</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- byl schopen se přiměřeně vyjádřit k účelu jednání a v uvedených komunikačních situacích</li> <li>- formuloval své myšlenky srozumitelně a souvisle</li> <li>- byl schopen aktivně diskutovat s vrstevníky</li> <li>- porozuměl sdělení druhých a respektoval jejich názory</li> <li>- vytvářel jednoduché texty na běžná témata</li> </ul> <p><b>Personální a sociální kompetence</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dovedl pracovat ve skupině i v týmu, společně se podílel na realizaci úkolu</li> <li>- zodpovědně plnil zadané úkoly</li> <li>- učil se přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, odstraňování diskriminace, řešení konfliktů</li> <li>- dokázal vyhodnocovat vlastní výsledky a odhalovat vlastní nedostatky a napravit je</li> </ul> <p><b>Občanské kompetence a kulturní povědomí</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- jednal odpovědně a samostatně nejen ve vlastním, ale i ve veřejném zájmu</li> <li>- dodržoval zákony, respektoval práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika) a oprostil se od nesnášenlivosti, xenofobie a diskriminace</li> <li>- jednal v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispíval k uplatňování hodnot demokracie</li> <li>- uvědomoval si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupoval s aktivní tolerancí k identitě druhých</li> <li>- zajímal se o politické a společenské dění u nás a ve světě</li> <li>- chápal význam životního prostředí pro člověka a jednal v duchu udržitelného rozvoje</li> <li>- uznával hodnotu života, uvědomoval si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních</li> <li>- uznával tradice a hodnoty svého národa, chápal jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu</li> <li>- podporoval hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury</li> </ul> <p><b>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- měl odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání;</li> <li>- uvědomoval si význam celoživotního učení a byl připraven přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám</li> <li>- měl přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru</li> </ul>
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- měl reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a uměl je srovnávat se svými představami a předpoklady</li> <li>- uměl získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenské a zprostředkovatelské služby jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání</li> <li>- vhodně komunikoval s potenciálními zaměstnavateli</li> <li>- znal obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků</li> </ul> <p><b>Matematické kompetence</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- četl různé formy grafického znázornění – grafy,</li> <li>- prováděl záznam historických událostí na časové ose</li> <li>- aplikoval matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích</li> </ul> <p><b>Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pracoval s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií</li> <li>- pracoval s běžným základním a aplikačním programovým vybavením</li> <li>- učil se používat nové aplikace</li> <li>- komunikoval elektronickou poštou</li> <li>- získával informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet</li> <li>- pracoval s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií</li> <li>- uvědomoval si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupoval k získaným informacím, byl mediálně gramotný</li> </ul> <p><b>Průřezová témata</b></p> <p><b>Občan v demokratické společnosti</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- se uměl přiměřeně vyjadřovat (ústně i písemně) k probraným komunikačním situacím.</li> <li>- formuloval své názory a postoje, byl schopen vyslechnout názory druhých a přiměřeně na ně reagoval, pracoval samostatně a v týmu</li> <li>- měl vhodnou míru sebevědomí, sebe odpovědnosti a schopnosti morálního úsudku</li> <li>- byl připraven klást si existenční otázky a hledat na ně odpověď, navrhnout řešení těchto otázek</li> <li>- byl ochotný angažovat se nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy, ve prospěch zejména sociálně potřebných lidí doma i v jiných zemích</li> <li>- uměl najít kompromisy mezi osobní svobodou a sociální odpovědností a byl kriticky tolerantní</li> <li>- uměl odolávat myšlenkové manipulaci</li> </ul>
--	---

	<p><b>Člověk a životní prostředí</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- se seznámil s environmentálními regionálními a globálními problémy</li> <li>- chránil životní prostředí a zachoval je pro budoucí generace</li> <li>- pochopil vlastní odpovědnost za své jednání</li> <li>- se snažil aktivně podílet na řešení environmentálních problémů</li> <li>- osvojil si zásady zdravého životního stylu</li> </ul> <p><b>Člověk a svět práce</b></p> <p><b>Individuální příprava na pracovní trh</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- se individuálně připravoval na pracovní trh</li> <li>- uvědoměle dodržoval pracovní povinnosti</li> <li>- vycházel s budoucími kolegy a zaměstnavateli</li> <li>- aktivně se podílel na fungování demokratických zásad i na pracovišti</li> <li>- učil se vyhledávat v nabídkách zaměstnání</li> </ul> <p><b>Svět vzdělávání</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- byl schopen zodpovědně rozhodovat o své vzdělávací cestě</li> </ul> <p><b>Svět práce</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- seznamoval se se zákoníkem práce a právy a povinnostmi zaměstnance</li> <li>- seznamoval se s možnostmi pracovního uplatnění ve svém oboru i alternativními možnostmi uplatnění</li> <li>- seznamoval se s možnostmi pracovního uplatnění ve svém oboru i alternativními možnostmi uplatnění</li> </ul> <p><b>Podpora státu ve sféře zaměstnanosti</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- seznamoval se se základními službami úřadu práce</li> </ul> <p><b>Informační a komunikační technologie</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- využíval prvků moderních informačních a komunikačních technologií pro další vzdělávání, pro odborný rozvoj při výkonu povolání i v osobním životě</li> <li>- vyhledal na internetu i v jiných médiích informace o zemích</li> <li>- pracoval s autentickými materiály (např. s grafy, s mapami, novinovými zprávami, nahrávkami autentických projevů), informace získané z médií mohl využít v reálném životě – např. volná pracovní místa</li> </ul>
--	---

## 1. ročník

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 32

<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací s masových médií, jaké je rozvrstvení české společnosti z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení, vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku</li> <li>- uvede jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti</li> <li>- dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích</li> <li>- uvede příklady sousedské spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot</li> <li>- sestaví rozpočet jednotlivce a domácnosti, rozliší pravidelné a nepravidelné příjmy a výdaje, navrhne, jak řešit schodkový rozpočet a jak naložit s přebytkovým rozpočtem</li> <li>- vybere nejvýhodnější úvěrový produkt s ohledem na své potřeby zdůvodní svou volbu, vysvětlí, jak se vyvarovat předlužení, posoudí výši úrokových sazeb a na příkladu ukáže rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN</li> <li>- navrhne způsoby, jak využít volné finanční prostředky, vybere produkt pro investování volných prostředků</li> <li>- na konkrétních případech vysvětlí, z čeho může vzniknout konflikt mezi majoritou a některou z minorit</li> <li>- na základě pozorování života kolem sebe uvede příklady porušování genderové rovnosti</li> <li>- popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy</li> <li>- vysvětlí, čím mohou být nebezpečné náboženské sekty a náboženský extremismus</li> </ul>	<p><b>1. Člověk v lidském společenství</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- lidská společnost a společenské skupiny, současná česká společnost, její vrstvy</li> <li>- odpovědnost, slušnost, optimismus a dobrý vztah k lidem jako základ demokratického soužití v rodině i v širší komunitě</li> <li>- rodina, etapy lidského života</li> <li>- mezigenerační vztahy, postavení mužů a žen ve společnosti v rodině, volba životního partnera</li> <li>- soužití ve společnosti – pravidla chování</li> <li>- vrstevnické skupiny</li> <li>- sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti, konflikty mezi lidmi</li> <li>- rozpočet jednotlivce a domácnosti, řešení krizových finančních situací, sociální zajištění občanů</li> <li>- rasy, národy, národnosti, většina a menšina ve společnosti – klady vzájemného obohacování a problémy multikulturního soužití, migrace v současném světě, migranti, azytlanti</li> <li>- víra a ateismus, náboženství, církve, náboženská hnutí a sekty, náboženský fundamentalismus</li> </ul>	25
---	--	----

<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí funkci hromadných sdělovacích prostředků</li> <li>- popíše způsoby ovlivňování veřejnosti a najde jejich konkrétní současné příklady</li> <li>- aplikuje kritický odstup k médiím, využívá jejich nabídku pro svou zábavu i osobnostní rozvoj</li> <li>- objasní principy reklamy a způsob ovlivňování lidí, posoudí její vliv na životní způsob občanů</li> </ul>	<p><b>2. Člověk jako občan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- svobodný přístup k informacím, média – tisk televize, rozhlas, internet</li> <li>- funkce médií</li> <li>- kritický přístup k médiím</li> <li>- média jako zdroj zábavy a poučení</li> </ul>	<b>7</b>
--	--	----------

## 2. ročník

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 32
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech – včetně práv dětí, popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena</li> <li>- uvede příklady jednání, které demokracii ohrožuje (sobectví, korupce, kriminalita, násilí, neodpovědnost...)</li> <li>- vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích přijímat kriticky</li> <li>- uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má ke svému státu občan povinnosti</li> <li>- 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</li> <li>- uvede příklady extremismu, např. na základě mediálního zpravodajství nebo pozorování jednání lidí kolem sebe</li> <li>- vysvětlí, proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné</li> <li>- uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanosti</li> <li>- uvede základní zásady a principy, na nich je založena demokracie</li> </ul>	<p><b>1. Člověk jako občan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- lidská a občanská práva, jejich obhajování a možné zneužívání, veřejný ochránce práv, práva dětí</li> <li>- vznik a podstata státu, funkce státu</li> <li>- ústava a politický systém ČR</li> <li>- struktura veřejné správy, obecní a krajská samospráva</li> <li>- politika, politické strany a jejich význam</li> <li>- volby v ČR, právo volit</li> <li>- základní hodnoty a principy demokracie</li> <li>- občanská společnost, občanské ctnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití</li> <li>- politický radikalismus a extremismus, aktuální česká extremistická scéna a její symbolika, mládež a extremismus</li> </ul>	<b>16</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- v konkrétních příkladech ze života rozliší pozitivní jednání (tj. jednání, které je v souladu s občanskými ctnostmi a etikou), od špatného – nedemokratického jednání</li> <li>- objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše, čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství</li> <li>- uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost</li> <li>- dovede reklamovat koupené zboží nebo služby</li> <li>- 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</li> <li>- na příkladu vysvětlí, jak uplatňovat práva spotřebitele</li> <li>- vysvětlí práva a povinnost mezi dětmi a rodiči, mezi manželi, dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému</li> <li>- popíše postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání...)</li> </ul>	<p><b>2. Člověk a právo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- právo a spravedlnost, právní stát, právní ochrana občanů, právní vztahy</li> <li>- soustava soudů v ČR, státní zastupitelství, advokáti, notáři, probační a mediační služba</li> <li>- právo s mravní odpovědnost v běžném životě, vlastnictví, smlouvy, odpovědnost za škodu, práva spotřebitele</li> <li>- manželé a partneři, děti v rodině, domácí násilí</li> <li>- právo trestní, trestní odpovědnost, tresty a ochranná opatření, orgány činné v trestním řízení (policie, státní zastupitelství, vyšetřovatel, soud)</li> <li>- kriminalita páchaná na mladistvých a na dětech, kriminalita páchaná tresty mladistvých a alternativní tresty</li> <li>- práva a povinnosti občanů v trestním řízení</li> <li>- správní řízení</li> </ul>	<b>16</b>

### 3. ročník

#### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 32
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa, období</li> <li>- rozpozná běžné cenové triky (cena bez DPH...) a klamavé nabídky</li> <li>- dovede vyhledat nabídky zaměstnání, kontaktovat případného zaměstnavatele a</li> </ul>	<p><b>1. Člověk a hospodářství</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- trh a jeho fungování (zboží, nabídka, poptávka, stanovení ceny)</li> <li>- hledání zaměstnání, služby úřadů práce</li> <li>- nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace</li> <li>- vznik, změna a ukončení pracovního poměru</li> </ul>	<b>16</b>

<p>úřad práce, prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše, co má obsahovat pracovní smlouva</li> <li>- dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech</li> <li>- dovede si zřídit peněžní účet a sleduje pohyb peněz na svém účtu, používá nejběžnější platební nástroje, smění peníze za použití kurzovní listku</li> <li>- vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na příjmy obyvatelstva, vklady a úvěry, dlouhodobé finanční plánování a uvede příklady, jak se důsledkům inflace bránit</li> <li>- 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</li> <li>- dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám</li> <li>- vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění</li> <li>- dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele</li> <li>- druhy škod, předcházení škodám, odpovědnost za škodu</li> <li>- peníze, hotovostní a bezhotovostní peněžní styk (v tuzemské a zahraniční měně)</li> <li>- inflace</li> <li>- pojištění (sociální, zdravotní a komerční)</li> <li>- mzda časová a úkolová – daně, daňové priznání</li> <li>- služby peněžních ústavů – pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy</li> <li>- popíše státní symboly</li> <li>- uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých (včetně lokalizace na mapě)</li> <li>- na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše, čemu se říká globalizace</li> <li>- uvede hlavní problémy dnešního světa (globální problémy), lokalizuje na mapě aktuální ohniska napětí ve světě</li> <li>- popíše, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům</li> <li>- na příkladu (z médií nebo z jiných zdrojů) vysvětlí, jakých metod používají teroristé a za jakým účelem</li> </ul>	<p><b>2. Česká republika, Evropa a svět</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- významné mezníky státu v moderních dějinách</li> <li>- národní tradice</li> <li>- České státní a národní symboly</li> <li>- ČR a její sousedé</li> <li>- současný svět, bohaté a chudé země, velmoci, ohniska napětí v soudobém světě</li> <li>- globalizace</li> <li>- globální problémy</li> <li>- ČR a evropská integrace</li> <li>- nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu ve světě</li> </ul>	<b>16</b>

**MATEMATIKA**

<b>Učební osnova předmětu:</b>	Matematika		
<b>Název ŠVP:</b>	Stravovací a ubytovací služby		
<b>Kód:</b>	65-51-E/01	<b>Název RVP:</b>	Stravovací a ubytovací služby
<b>Datum platnosti:</b>	1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem		
<b>Hodinová dotace:</b>	1,5 – 1,5 - 0		

**Pojetí předmětu**

<b>Obecné cíle:</b>	<p>Obecným cílem matematického vzdělávání je výchova přemýšlivého člověka, který bude umět používat matematiku v různých životních situacích (v odborné složce vzdělávání, v osobním životě, budoucím zaměstnání i v dalším vzdělávání).</p> <p>Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- efektivně numericky počítat, používat a převádět jednotky (délky, hmotnosti, času, objemu, povrchu, rovinného úhlu, rychlosti, měny pod.)</li> <li>- vyhodnotit informace kvantitativního charakteru získané z různých zdrojů – grafů, diagramů a tabulek</li> </ul> <p>V afektivní oblasti směřuje matematické vzdělávání k tomu, aby žáci získali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pozitivní postoj k matematickému vzdělávání</li> <li>- motivaci k celoživotnímu vzdělávání</li> <li>- důvěru ve vlastní schopnosti a vytrvalost</li> </ul>
<b>Charakteristika učiva:</b>	<p>Matematické vzdělávání navazuje na učivo a výsledky vzdělávání stanovené v RVP pro základní vzdělávání a zaměřuje se na rozšiřování poznatků ve vybraných okruzích učiva:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- operace s reálnými čísly</li> <li>- výrazy a jejich úpravy</li> <li>- lineární rovnice</li> <li>- funkce</li> <li>- Planimetrie</li> <li>- výpočet povrchů a objemů těles</li> <li>- práce s daty</li> </ul> <p>Z daných okruhů bude vycházet posílení logického myšlení, užití počítačové techniky při denní činnosti v daném oboru a schopnost žáka reagovat na proměnlivé požadavky současnosti operativním způsobem.</p>
<b>Výukové strategie:</b>	<p>Klasický výklad učitele, individuální i skupinové práce.</p> <p>Promyšleně jsou začleňovány aktivizující metody, vedoucí žáky k ověřování a praktickým aplikacím, k prohlubování a uplatňování získaných vědomostí.</p> <p>Dále využíváme multimediální metody (podle možnosti využití počítače, DVD, interaktivní tabule) a další informace k učebnímu oboru.</p>



<b>Hodnocení žáků:</b>	<p>Kritéria hodnocení vycházejí z Pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků, která jsou součástí Školního řádu.</p> <p>Důraz se klade na informativní a výchovné funkce hodnocení. Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni objektivně kritického hodnocení.</p> <p>Významnou roli také hraje rovněž metoda kolektivního hodnocení a následná spolupráce pedagogů s žáky, která vede k odstranění případných nedostatků.</p> <p>Způsoby hodnocení spočívají v kombinaci průběžného slovního hodnocení, ústní i písemné prověřování znalostí dílčích témat, využívání bodového systému či procentuálního vyjádření.</p> <p>Žáci se specifickými poruchami učení jsou hodnoceni s ohledem na jejich speciální potřeby.</p>
<b>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:</b>	<p><b>Klíčové kompetence:</b></p> <p><b>Kompetence k učení</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- měl pozitivní vztah k učení a vzdělávání se v matematice</li> <li>- ovládal adekvátní techniku učení matematiky, uměl si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky</li> <li>- ovládal práci s textem, uměl vyhledávat a zpracovávat informace</li> <li>- s porozuměním poslouchal mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov), pořizoval si poznámky</li> <li>- využíval ke svému učení matematiky různé informační zdroje včetně svých zkušeností i zkušeností jiných lidí</li> <li>- sledoval a hodnotil pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímal hodnocení výsledků ze strany jiných lidí</li> <li>- znal možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání</li> </ul> <p><b>Kompetence k řešení problémů</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- porozuměl zadání úkolu nebo určil jádro problému, získal informace potřebné k řešení problému a samostatně nebo s vedením jiných lidí navrhoval způsob řešení</li> <li>- volil prostředky a způsoby (pomůcky, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využíval zkušenosti a vědomosti nabyté dříve</li> <li>- spolupracoval při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)</li> </ul> <p><b>Komunikativní kompetence</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- se přiměřeně vyjadřoval k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentoval při oficiálním jednání (např. při jednání se zaměstnavatelem, na úřadech)</li> <li>- formuloval srozumitelně své myšlenky</li> <li>- naslouchal pozorně druhým, tzn. vyjadřoval se přiměřeně tématu diskuse</li> <li>- zpracovával věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti (žádosti a podání na instituce, zaměstnavatelům apod., strukturovaný životopis aj.)</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjadřoval se a vystupoval v souladu se zásadami kultury projevu a chování</li> </ul> <p><b>Personální a sociální kompetence</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- posuzoval reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadoval důsledky svého jednání a chování v různých situacích</li> <li>- byl schopen si stanovit cíle a priority podle své zájmové a pracovní orientace a životních podmínek</li> <li>- reagoval adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímal radu i kritiku</li> <li>- si ověřoval získané poznatky, zvažoval názory, postoje a jednání jiných lidí</li> <li>- měl odpovědný vztah ke svému zdraví, pečoval o svůj fyzický i duševní rozvoj, byl si vědomí důsledků nezdravého životního stylu a závislostí</li> <li>- se adaptoval na měnící se životní a pracovní podmínky a byl připraven řešit své sociální i ekonomické záležitosti</li> <li>- pracoval v týmu a podílel se na realizaci společných pracovních a jiných činností</li> <li>- přijímal a odpovědně plnil svěřené úkoly</li> <li>- přispíval k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům a diskriminaci</li> <li>- byl finančně gramotný</li> </ul> <p><b>Občanské kompetence a kulturní povědomí</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- jednal odpovědně a samostatně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu</li> <li>- dodržoval zákony, respektoval práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika) a oprostil se od nesnášenlivosti, xenofobie a diskriminace</li> <li>- jednal v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispíval k uplatňování hodnot demokracie</li> <li>- uvědomoval si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupoval s aktivní tolerancí k identitě druhých</li> <li>- zajímal se o politické a společenské dění u nás a ve světě;</li> <li>- chápal význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje</li> <li>- uznával hodnotu života, uvědomoval si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních</li> <li>- uznával tradice a hodnoty svého národa, chápal jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu</li> <li>- podporoval hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury</li> </ul> <p><b>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- měl odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání; uvědomoval si význam celoživotního učení a byl připraven přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám</li> <li>- měl přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru</li> </ul>
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- měl reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a uměl je srovnávat se svými představami a předpoklady</li> <li>- uměl získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využíval poradenské a zprostředkovatelské služby jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání</li> <li>- vhodně komunikoval s potenciálními zaměstnavateli</li> <li>- znal obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků</li> </ul> <p><b>Matematické kompetence</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- správně používal a převáděl běžné jednotky</li> <li>- používal pojmy kvantifikujícího charakteru</li> <li>- byl schopen číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)</li> <li>- prováděl reálný odhad výsledku řešení dané úlohy</li> <li>- rozpoznal základní tvary předmětů a jejich vzájemnou polohu v rovině i prostoru</li> <li>- aplikoval matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích</li> </ul> <p><b>Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pracoval s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií</li> <li>- pracoval s běžným základním a aplikačním programovým vybavením</li> <li>- učil se používat nové aplikace</li> <li>- komunikoval elektronickou poštou</li> <li>- získával informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet</li> <li>- pracoval s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií</li> <li>- uvědomoval si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupoval k získaným informacím, byl mediálně gramotný</li> </ul> <p><b>Průřezová témata</b></p> <p><b>Občan v demokratické společnosti</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- měl vhodnou míru sebevědomí, sebe odpovědnosti a schopnost morálního úsudku</li> <li>- byl připraven klást si základní existenční otázky a hledal na ně odpovědi a řešení</li> <li>- byl kriticky tolerantní</li> </ul>
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- byl schopen odolávat myšlenkové manipulaci</li> <li>- se dovedl orientovat v mediálních obsazích, kriticky je hodnotil a optimálně využíval masová média pro své různé potřeby</li> <li>- dovedl jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení</li> <li>- vážil si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažil se je chránit a zachovat pro budoucí generace</li> </ul> <p><b>Člověk a životní prostředí</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pochopil souvislosti mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, mezi lokálními, regionálními a globálními environmentálními problémy</li> <li>- chápal postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život</li> <li>- porozuměl souvislostem mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k udržitelnému rozvoji</li> <li>- respektoval principy udržitelného rozvoje</li> <li>- získal přehled o způsobech ochrany přírody, o používání technologických, ekonomických a právních nástrojů pro zajištění udržitelného rozvoje;</li> <li>- samostatně a aktivně poznával okolní prostředí, získával informace v přímých kontaktech s prostředím a z různých informačních zdrojů</li> <li>- pochopil vlastní odpovědnost za své jednání a snažil se aktivně podílet na řešení environmentálních problémů</li> <li>- si osvojil základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí</li> </ul> <p><b>Člověk a svět práce</b></p> <p><b>Individuální příprava na pracovní trh</b></p> <p><b>Svět práce</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- přijal k osobní odpovědnosti za vlastní život</li> <li>- naučil se formulovat své profesní cíle, plánovat a cílevědomě vytvářet profesní kariéru podle svých potřeb a schopností</li> <li>- měl motivaci k celoživotnímu učení pro udržení konkurenceschopnosti na trhu práce a pro aktivní osobní i profesní rozvoj</li> <li>- vyhledával v relevantních informačních zdrojích a kriticky posuzoval informace o profesních příležitostech a možnostech dalšího vzdělávání</li> <li>- se uměl efektivně sebezprezentovat při jednání s potenciálními zaměstnavateli</li> </ul> <p><b>Informační a komunikační technika</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- se naučil vyhledávat relevantní informace k mzdám, úvěrům, půjčkám, hypotékám a pojištění na internetových stránkách úřadů, bank a pojišťoven</li> <li>- se naučil zpracovávat matematické úlohy a poznatky za pomoci výpočetní techniky a takto získané výsledky uchovávat a předávat pomocí softwaru, sítí a internetu</li> </ul>
--	---

**1. ročník****Rozpis výsledků vzdělávání a učiva**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 48
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly</li> <li>- provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly</li> <li>- zaokrouhlí desetinné číslo</li> <li>- znázorní reálné číslo na číselné ose</li> <li>- určí druhou mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulačtoru</li> <li>- používá trojčlenku a řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu</li> <li>- provádí početní úkony s mocninami s celočíselným mocnitelem</li> </ul>	<b>1. Operace s reálnými čísly</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- přirozená a celá čísla</li> <li>- racionální čísla</li> <li>- reálná čísla</li> <li>- procento a procentová část, jednoduché úrokování</li> <li>- mocniny a odmocniny</li> </ul>	<b>28</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- určí hodnotu výrazu</li> <li>- upravuje jednoduché výrazy</li> <li>- řeší jednoduché lineární rovnice o jedné neznámé</li> </ul>	<b>2. Výrazy a jejich úpravy, řešení lineárních rovnic</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- výrazy s proměnnými, mnohočlen</li> <li>- lineární rovnice o jedné neznámé</li> </ul>	<b>20</b>

**2. ročník****Rozpis výsledků vzdělávání a učiva**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 48
<b>Žák:</b> - využívá polohové a metrické vlastnosti základních rovinných útvarů při řešení úloh a problémů - sestrojí trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků z daných prvků a určí jejich obvod a obsah - určí obvod a obsah kruhu, vzájemnou polohu přímky a kružnice - převádí jednotky délky a obsahu	<b>1. Planimetrie</b> - základní pojmy - trojúhelník - mnohoúhelníky - kružnice a kruh - jednotky délky a obsahu a jejich převody	<b>15</b>
- určí vzájemnou polohu bodů, přímek a rovin - rozlišuje základní tělesa (krychle, kvádr, hranol, válec, pravidelný jehlan, rotační kužel) a určí povrch a objem krychle, kvádra a válce - převádí jednotky povrchu a objemu	<b>2. Výpočet povrchů a objemů těles</b> - základní polohové a metrické vlastnosti v prostoru - tělesa - jednotky povrchu a objemu a jejich převody	<b>15</b>
- sestrojí graf funkce, určí, kdy funkce roste nebo klesá - rozliší graf přímé a nepřímé úměrnosti	<b>3. Funkce</b> - základní pojmy: pojem funkce, definiční obor a obor hodnot funkce - druhy funkcí: přímá a nepřímá úměrnost, lineární funkce - grafy funkcí	<b>15</b>
- vysvětlí a použije data vyjádřená v diagramech, grafech a tabulkách	<b>4. Práce s daty</b> - diagramy - grafy - tabulky	<b>3</b>

**TĚLESNÁ VÝCHOVA**

<b>Učební osnova předmětu:</b>	Tělesná výchova		
<b>Název ŠVP:</b>	Stravovací a ubytovací služby		
<b>Kód:</b>	65-51-E/01	<b>Název RVP:</b>	Stravovací a ubytovací služby
<b>Datum platnosti:</b>	1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem		
<b>Hodinová dotace:</b>	1 – 1 – 1		

**Pojetí předmětu**

<b>Obecné cíle:</b>	<p>Cílem předmětu je pomáhat k rozvoji tělesné zdatnosti a tím i vývoji k všestranně kultivované osobnosti. Rozvíjet pohybové dovednosti a schopnosti s cílem dosáhnout optimálního pohybového rozvoje každého jedince. Umožnit větší seberealizaci a rozvoj adekvátního sebevědomí. Ukázat význam pravidel sportovních aktivit v životě jedince a jejich důsledky pro kolektivní citění.</p> <p>Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vážit si zdraví jako jedné z prvořadých hodnot a cílevědomě je chránit</li> <li>- rozpoznat, co ohrožuje tělesné a duševní zdraví</li> <li>- preferovat takový způsob života, aby byly zdraví ohrožující návyky, činnosti a situace co nejvíce eliminovány</li> <li>- racionálně jednat v situacích osobního a veřejného ohrožení</li> <li>- chápat, jak vlivy životního prostředí působí na zdraví člověka (vzduch, voda, hluk, chemické látky aj.)</li> <li>- pojímat zdraví a tělesnou zdatnost jako hodnoty potřebné ke kvalitnímu prožívání života a znali prostředky, jak chránit své zdraví, zvyšovat tělesnou zdatnost a kultivovat svůj pohybový projev</li> <li>- posoudit důsledky komerčního vlivu médií na zdraví a zaujmout k mediálním obsahům kritický odstup</li> <li>- vyrovnávat nedostatek pohybu a jednostrannou tělesnou a duševní zátěž; dovedli připravit a provádět tělesná cvičení a pohybové aktivity s cílem pozitivně působit na zdravotní stav organismu</li> <li>- usilovat o dosažení sportovní a pohybové gramotnosti</li> <li>- pociťovat radost a uspokojení z prováděné tělesné (sportovní) činnosti</li> <li>- usilovat o pozitivní změny tělesného sebe pojetí</li> <li>- využívat pohybových činností, pravidel a soutěží ke správným rozhodovacím postupům podle zásad fair play</li> <li>- kontrolovat a ovládat své jednání, chovat se odpovědně v zařízeních tělesné výchovy a sportu a při pohybových činnostech vůbec</li> <li>- preferovat pravidelné provádění pohybových aktivit v denním režimu</li> <li>- dosáhnout optimálního pohybového rozvoje v rámci svých možností</li> </ul>
<b>Charakteristika učiva:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- předmět seznamuje s odbornou terminologií a využitím nových informačních technologií při sportovních aktivitách</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- určuje zásady správného sportovního tréninku s prvky relaxace, regenerace a kompenzace</li> <li>- zdůrazňuje hygienu a bezpečnost při cvičení a tím prevenci úrazů a nemocí</li> <li>- eliminuje dopad komerční reklamy určující ideál krásy a podtrhuje správnou výživu a stravovací návyky</li> <li>- řeší prevenci rizikového návykového chování a zdůrazňuje pevné partnerské vztahy a zdravou sexualitu</li> </ul>
<b>Výukové strategie:</b>	Klasický výklad učitele, individuální i skupinové práce. Promyšleně jsou začleňovány aktivizující metody, vedoucí žáky k ověřování a praktickým aplikacím, k prohlubování a uplatňování získaných vědomostí. Dále využíváme multimediální metody (podle možnosti využití počítače, DVD, interaktivní tabule) a další informace k učebnímu oboru.
<b>Hodnocení žáků:</b>	<p>Kritéria hodnocení vycházejí z Pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků, která jsou součástí Školního řádu.</p> <p>Důraz se klade na informativní a výchovné funkce hodnocení. Významnou roli také hraje rovněž metoda kolektivního hodnocení a následná spolupráce pedagogů s žáky, která vede k odstranění případných nedostatků. Způsoby hodnocení spočívají v kombinaci průběžného slovního hodnocení, ústní i písemné prověřování znalostí a dovedností. Žáci jsou rovněž hodnoceni na základě aktivity, pokroku, zlepšení výsledků a míry zvládnutí dané dovednosti během hodin tělesné výchovy.</p>
<b>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:</b>	<p><b>Klíčové kompetence</b></p> <p><b>Kompetence k učení</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- měl pozitivní vztah ke sportu, k učení, vzdělávání a vykonávání různých sportovních aktivit</li> <li>- přenesl získané teoretické poznatky a pravidla do praktického vyučování, hry</li> <li>- uměl efektivně vyhledávat a zpracovávat informace</li> <li>- sledoval a hodnotil pokrok při dosahování cílů svého učení, vykonávaných aktivit, přijímal hodnocení výsledků ze strany jiných lidí</li> </ul> <p><b>Kompetence k řešení problémů</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- porozuměl zadání úkolu nebo určil jádro problému, získal informace potřebné k řešení problému</li> <li>- volil prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit</li> <li>- spolupracoval při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)</li> </ul> <p><b>Komunikační kompetence</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- se přiměřeně vyjadřoval k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentoval</li> <li>- vyjadřoval se a vystupoval v souladu se zásadami kultury projevu a chování</li> </ul> <p><b>Personální a sociální kompetence</b></p>



	<p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- posuzoval reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadoval důsledky svého jednání a chování v různých situacích</li> <li>- reagoval adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímal radu i kritiku</li> <li>- ověřoval si získané poznatky, kriticky zvažoval názory, postoje jiných lidí</li> </ul> <p><b>Matematické kompetence</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pracoval s tabulkami, porovnával výkony, zapisoval výsledky</li> </ul> <p><b>Občanské kompetence a kulturní povědomí</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- jednal odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu</li> <li>- poskytl první pomoc při úrazech lehčího charakteru</li> <li>- objasnil a podal příklady potřeby dodržování hygieny při tělesných aktivitách</li> <li>- se zapojoval do sportovních soutěží pořádaných v rámci školy i mezi školních soutěží</li> </ul> <p><b>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- měl odpovědný postoj k vlastní budoucnosti a vzdělávání</li> </ul> <p><b>Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- získával informace z otevřených zdrojů, zejména z oblasti sportu</li> <li>- se učil používat nové aplikace</li> </ul> <p><b>Průřezová témata</b></p> <p><b>Občan v demokratické společnosti</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dovedl jednat s lidmi, diskutoval a hledal kompromisní řešení</li> <li>- vážil si materiálních a duchovních hodnot</li> <li>- měl vhodnou míru sebevědomí, sebe odpovědnosti a schopnost morálního úsudku</li> </ul> <p><b>Člověk a životní prostředí</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- chápal postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život</li> <li>- chránil životní prostředí a osvojil si zásady zdravého životního stylu</li> </ul> <p><b>Člověk a svět práce</b></p> <p><b>Svět vzdělávání</b></p>
--	---

	<p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- si uvědomil zodpovědnost za vlastní život a byl motivován k aktivnímu životu</li><li>- respektoval dodržování pravidel ve sportu i v celém životě</li><li>- zjišťoval možná rizika při pohybových činnostech a minimalizoval je</li><li>- se naučil respektovat vedení a chránil tím své zdraví a bezpečnost</li></ul> <p><b><i>Informační a komunikační technika</i></b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- byl schopen sledovat on-line vybraná sportovní utkání, získával informace o sportu na internetu.</li></ul>
--	--

**1. ročník****Rozpis výsledků vzdělávání a učiva**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 32
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se v zásadách správné výživy a v jejich alternativních směrech</li> <li>- dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací, objasní důsledky</li> <li>- uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku</li> <li>- dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí účinky</li> <li>- popíše vliv fyzického a psychického zatížení na organismus</li> <li>- dovede posoudit vliv médií na a reklamy na životní styl jedince a na péči o své zdraví</li> </ul>	<b>1. Péče o zdraví</b> Činitelé ovlivňující zdraví: <ul style="list-style-type: none"> <li>- životní prostředí, životní styl, pracovní podmínky,</li> <li>- pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování</li> <li>- sociální dovednosti, rizikové faktory poškozující zdraví</li> <li>- prevence úrazů a nemocí</li> <li>- mediální obraz krásy lidského těla</li> <li>- komerční reklama</li> </ul>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dovede rozpoznat hrozící nebezpečí, ví, jak reagovat, na koho se obrátit</li> </ul>	<b>2. Ochrana člověka za mimořádných okolností</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mimořádné události (živelné pohromy, havárie, krizové situace)</li> <li>- Integrovaný záchranný systém</li> <li>- důležitá telefonní čísla</li> </ul>	<b>3</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dokáže vyhledat potřebné informace z oblastí zdraví a pohybu</li> </ul>	<b>3. Zdroje informací</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- internet, časopisy, televize</li> </ul>	<b>1</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy</li> <li>- dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit</li> <li>- dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost</li> <li>- ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání, uplatňuje osvojené způsoby relaxace</li> <li>- umí si připravit kondiční program osobního rozvoje a vyhodnocovat jej</li> <li>- volí sportovní vybavení (výzbroj a výstroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním</li> </ul>	<b>4. Pohybové dovednosti</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tělesná cvičení pořadová všestranně</li> <li>- rozvíjející (překážkové dráhy)</li> <li>- kondiční (těž. míče, švihadla)</li> <li>- kompenzační (overbally, velké míče)</li> <li>- význam pohybu pro zdraví, prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti,</li> <li>- obratnosti a pohyblivosti, technika a taktika,</li> <li>- zásady sportovního tréninku</li> <li>- regenerace a kompenzace, relaxace</li> <li>- výstroj, výzbroj, údržba</li> </ul>	<b>4</b>

podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti)		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si tělesný režim ve shodě se zjištěnými údaji</li> <li>- pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu</li> <li>- ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy</li> <li>- komunikuje při pohybových činnostech</li> </ul>	<p><b>5. Gymnastika</b></p> <p>Cvičení s náčiním</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- (švihadla, míče) – rozcvičky</li> </ul> <p>Akrobacie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kotoul vpřed, vzad, obměny,</li> <li>- stoj na lopatkách, stoj na hlavě, na rukou,</li> <li>- přemet stranou,</li> <li>- odborné názvosloví</li> </ul> <p>Cvičení na nářadí:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- koza, bedna – roznožka, skrčka, odbočka</li> <li>- hrazda – výmyk předem, sesun</li> <li>- přemet přes bednu</li> <li>- hrazda – dosažná,</li> <li>- šplh</li> <li>- tyč a lano, základní prvky techniky</li> <li>- soutěž ve šplhu</li> <li>- cvičení bez náčiní a s náčiním</li> <li>- aerobik – základní kroky, krátká sestava</li> <li>- cvičení na stanovištích s náčiním a bez, se střídáním ve dvouminutových intervalech</li> <li>- odborné názvosloví</li> </ul>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích</li> <li>- uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách</li> <li>- umí používat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti</li> <li>- ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva</li> <li>- dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání</li> <li>- chová se v přírodě ekologicky</li> <li>- využívá různých forem turistiky</li> <li>- dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si tělesný režim ve shodě se zjištěnými údaji</li> </ul>	<p><b>6. Pohybové hry</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- volejbal – prstová a bagrová technika, obouruč, podání vrchem a spodem</li> <li>- basketbal – dribling, střelba na koš z místa, dvojtakt, přihrávky, jednoduché herní systémy</li> <li>- kopaná – herní činnost jednotlivce, vedení míče, přihrávky, střelba na branku, obsazování hráče bez a s míčem</li> <li>- vybíjená ve družstvech, taktika</li> <li>- hry, výběr kapitána,</li> <li>- vybíjená jeden proti všem</li> <li>- přehazovaná</li> <li>- pravidla soutěží, rozhodování</li> <li>- výstroj, výzbroj, údržba</li> <li>- alternativní hry – stolní tenis, streetbal</li> </ul>	<b>6</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu</li> <li>- ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy</li> <li>- komunikuje při pohybových činnostech</li> <li>- dodržuje smluvený signál a vhodně používá odbornou terminologii</li> <li>- dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží</li> <li>- dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců</li> <li>- volí sportovní vybavení (výzbroj a výstroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- (soutěže ve fotbale, volejbale, stolním tenise)</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost</li> </ul>	<b>7. Úpoly</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- přetahy a přetlaky, druhy a techniky úpolových sportů</li> </ul>	<b>1</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si tělesný režim ve shodě se zjištěnými údaji</li> </ul>	<b>8. Testování tělesné zdatnosti</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- motorické testy</li> </ul>	<b>2</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit</li> <li>- umí zvolit vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví</li> </ul>	<b>9. Zdravotní tělesná výchova</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení</li> <li>- pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě</li> </ul>	<b>2</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců, dodržuje smluvený signál a vhodně používá odbornou terminologii</li> <li>- dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží</li> </ul>	<b>10. Atletika</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zdokonalení a průprava sprintu, nízký start, běh 100 m</li> <li>- zdokonalení techniky skoku do dálky</li> <li>- hod granátem</li> <li>- skok do výšky – nůžky, flop</li> <li>- vytrvalostní běh 3000 m, 2000 m, crossový běh</li> <li>- vrh koulí – nácvik techniky odborné názvosloví</li> </ul>	<b>5</b>

Okomentoval(a): [A1]: 9+10 bylo sloučené

## 2. ročník

## Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 32
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Žák:</li> <li>- ví, jak kompenzovat nežádoucí účinky velkého fyzického a psychického zatížení</li> <li>- objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce a rodiny</li> <li>- zdůvodní význam zdravého životního stylu</li> <li>- diskutuje a argumentuje o etice v partnerských vztazích</li> <li>- posoudí vliv reklamy na své zdraví v kladném i záporném smyslu</li> <li>- volí sportovní vybavení (výzbroj a výstroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti)</li> </ul>	<b>1. Péče o zdraví</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- prevence úrazů a nemocí</li> <li>- rizikové faktory poškozující zdraví</li> <li>- alternativní druhy výživy</li> <li>- masmédia a pohled na zdravý životní styl</li> <li>- hygiena a bezpečnost, vhodné oblečení, cvičební úbor a obutí, záchrana a dopomoc,</li> <li>- zásady chování a jednání v různém prostředí</li> </ul>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dovede rozpoznat hrozící nebezpečí, ví, jak reagovat, na koho se obrátit</li> </ul>	<b>2. Ochrana člověka za mimořádných okolností</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zásady první pomoci</li> <li>- evakuace, evakuační plány</li> <li>- evakuační balíček – obsah</li> </ul>	<b>3</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu</li> </ul>	<b>3. Zdroje informací</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- internet, časopisy, televize</li> </ul>	<b>1</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy</li> <li>- dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit</li> <li>- dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost</li> <li>- ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání, uplatňuje osvojené způsoby relaxace</li> <li>- umí sestavit soubory zdravotně zaměřeného cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci, umí si připravit kondiční program osobního rozvoje a vyhodnocovat jej</li> <li>- volí sportovní vybavení (výzbroj a výstroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti)</li> </ul>	<b>4. Pohybové dovednosti</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tělesná cvičení pořadová všestranně</li> <li>- rozvíjející (překážkové dráhy)</li> <li>- kondiční (těž. míče, švihadla,)</li> <li>- kompenzační (overbally, velké míče)</li> <li>- konkrétní svalové skupiny, hodnoty</li> <li>- zátěže, výsledky a cíle dělené do ročníků)</li> <li>- význam pohybu pro zdraví, prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti, technika a taktika, zásady sportovního tréninku</li> <li>- regenerace a kompenzace, relaxace</li> <li>- výstroj, výzbroj, údržba</li> </ul>	<b>4</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- komunikuje při pohybových činnostech</li> <li>- dodržuje smluvený signál a vhodně používá odbornou terminologii</li> <li>- dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si tělesný režim ve shodě se zjištěnými údaji</li> <li>- pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu</li> <li>- ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy</li> <li>- komunikuje při pohybových činnostech</li> <li>- dodržuje smluvený signál a vhodně používá odbornou terminologii</li> </ul>	<p><b>5. Gymnastika</b></p> <p>Cvičení s náčiním</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- (tyče, švihadla, míče, rozcvičky)</li> </ul> <p>Akrobacie</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- prvky z 1. ročníku</li> <li>- průprava přemetu vpřed, sestava</li> <li>- odborné názvosloví</li> </ul> <p>Cvičení na nářadí</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- koza, bedna – roznožka, skrčka, odbočka</li> <li>- hrazda – výmyk, toč vzad</li> <li>- přemet přes bednu</li> <li>- hrazda – dosažná, sestava o pěti prvcích</li> <li>- odborné názvosloví</li> </ul> <p>Šplh</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozvoj rychlosti</li> <li>- soutěž ve šplhu</li> </ul> <p>Cvičení bez náčiní a s náčiním</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- cvičení na stanovištích s náčiním a bez náčiní</li> <li>- se střídáním ve dvouminutových intervalech</li> <li>- odborné názvosloví</li> </ul>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích</li> <li>- uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách</li> <li>- umí používat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti</li> <li>- ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva</li> <li>- dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání; chová se v přírodě ekologicky; využívá různých forem turistiky</li> <li>- dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží</li> <li>- dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců</li> <li>- volí sportovní vybavení (výzbroj a výstroj) odpovídající příslušné</li> </ul>	<p><b>6. Pohybové hry</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- volejbal – hra ve větších skupinách, smeč, blok</li> <li>- basketbal – zónový obranný systém 2–3, útočný systém 3-2, střelba po driblingu a dvojtaktu na krátkou vzdálenost, střelba jednoruč, výskok, krátká vzdálenost</li> <li>- kopaná – postupný útok, zónová obrana,</li> <li>- procvičování základních herních činností</li> <li>- Ringo</li> <li>- způsoby chytání</li> <li>- druhy odehrání</li> <li>- taktika hry</li> <li>- pravidla soutěží, rozhodování</li> <li>- výstroj, výzbroj, údržba</li> <li>- alternativní hry – stolní tenis, streetball</li> </ul>	<b>6</b>

- činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti)	- (soutěže ve fotbale, volejbale, stolním tenise)	
- dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost	<b>7. Úpoly</b> - pády, prvky sebeobrany	<b>1</b>
- dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si tělesný režim ve shodě se zjištěnými údaji	<b>8. Testování tělesné zdatnosti</b> - motorické testy	<b>2</b>
- je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit - umí zvolit vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit; vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví - pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu - ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy	<b>9. Zdravotní tělesná výchova</b> - speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení - pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě - kontraindikované pohybové aktivity	<b>2</b>
- komunikuje při pohybových činnostech - dodržuje smluvený signál a vhodně a používá odbornou terminologii	<b>10. Atletika</b> - sprinty 50 m, 60 m, 100 m, nízké starty - skok do dálky - hod granátem - skok do výšky limit do 120 cm - vytrvalostní běh 3000 m, 2000 m, crossový běh - vrh koule – zdokonalení techniky odborné názvosloví	<b>5</b>

Okomentoval(a): [A2]: 9+10 bylo sloučené

### 3. ročník

#### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 32
<b>Žák:</b> - vysvětlí, jak aktivně chránit své zdraví - dovede kompenzovat nežádoucí účinky psychického zatížení na organismus - dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví	<b>1. Péče o zdraví</b> - prevence úrazů a nemocí - rozvoj sociálních dovedností a péče o duševní zdraví - činitele ovlivňující pracovní a životní prostředí - rizikové faktory poškozující zdraví	<b>4</b>



<ul style="list-style-type: none"> <li>- objasní důsledky sociálně patologických závislostí na své zdraví</li> <li>- volí sportovní vybavení (výzbroj a výstroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- hygiena a bezpečnost, vhodné oblečení, cvičební úbor a obutí, záchrana a dopomoc</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dovede rozpoznat hrozící nebezpečí, ví, jak reagovat, na koho se obrátit, zná specifika jednotlivých náplní hasicích přístrojů</li> </ul>	<p><b>2. Ochrana člověka za mimořádných okolností</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- protipožární výchova</li> <li>- druhy hasicích přístrojů, jejich specifické použití</li> <li>- improvizované prostředky protipožární ochrany</li> </ul>	<b>3</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu</li> </ul>	<p><b>3. Zdroje informací</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- internet, časopisy, televize</li> </ul>	<b>1</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy</li> <li>- dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit;</li> <li>- dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost</li> <li>- k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání, uplatňuje osvojené způsoby relaxace</li> <li>- volí sportovní vybavení (výzbroj a výstroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti)</li> </ul>	<p><b>4. Pohybové dovednosti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tělesná cvičení pořadová všestranně rozvíjející (překážkové dráhy)</li> <li>- konkrétní svalové skupiny, význam pohybu pro zdraví, prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti, technika a taktika, zásady sportovního tréninku</li> <li>- výstroj, výzbroj, údržba</li> </ul>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvený signál a vhodně používá odbornou terminologii</li> <li>- nebojí se jednotlivých nářadí</li> <li>- spojuje některé jednoduché cviky do celků</li> </ul>	<p><b>5. Gymnastika</b></p> <p>Cvičení s náčiním</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- (tyče, švihadla, míče, obruče) - rozcvičky</li> </ul> <p>Akrobacie</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- docvičení prvků</li> <li>- kotoul vzad do stoje na rukou, složitější silová sestava</li> <li>- odborné názvosloví</li> </ul> <p>Cvičení na nářadí</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- procvičení prvků</li> <li>- odborné názvosloví</li> <li>- základní cviky na trampolíně</li> </ul> <p>Šplh</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- šplh ze sedu, bez dopomoci nohou</li> <li>- soutěž ve šplhu</li> </ul> <p>Cvičení bez náčiní a s náčiním</p>	<b>4</b>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- cvičení na stanovištích s náčiním a bez náčiní</li> <li>- se střídáním ve dvouminutových intervalech</li> <li>- odborné názvosloví</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích</li> <li>- uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách</li> <li>- umí používat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti</li> <li>- ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva</li> <li>- dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání</li> <li>- chová se v přírodě ekologicky, využívá různých forem turistiky</li> <li>- dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si tělesný režim ve shodě se zjištěnými údaji</li> <li>- pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu</li> <li>- ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy;</li> <li>- komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvený signál a vhodně používá odbornou terminologii</li> <li>- dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží</li> <li>- dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců;</li> <li>- volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti)</li> </ul>	<p><b>6. Pohybové hry</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- volejbal – hra družstev, zdokonalení všech prvků</li> <li>- basketbal – zdokonalení herních kombinací</li> <li>- kopaná – zdokonalení útočných a obraných činností</li> <li>- nohejbal</li> <li>- ringo</li> <li>- přehazovaná</li> <li>- zdokonalení herních návyků</li> <li>- pravidla soutěží, rozhodování</li> <li>- výstroj, výzbroj, údržba</li> <li>- bruslení – základy</li> <li>- alternativní hry – stolní tenis, sofbal, streetball</li> <li>- (soutěže ve fotbale, volejbale, stolním tenise)</li> </ul>	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost</li> </ul>	<p><b>7. Úpoly</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- údery a kopy, ukázka karatistického výcviku (návštěva člena klubu karate)</li> </ul>	<b>1</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, kazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si tělesný režim ve shodě se zjištěnými údaji</li> </ul>	<p><b>8. Testování tělesné zdatnosti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- motorické testy</li> </ul>	<b>2</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- umí zvolit vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví</li> <li>- je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit</li> <li>- pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu</li> <li>- ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy</li> </ul>	<p><b>9. Zdravotní tělesná výchova</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení</li> <li>- pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě</li> <li>- kontraindikované pohybové aktivity</li> </ul>	<b>2</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- komunikuje při pohybových činnostech</li> <li>- dodržuje smluvený signál a vhodně používá odbornou terminologii</li> </ul>	<p><b>10. Atletika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sprinty 50 m, 60 m, 100 m, nízké starty</li> <li>- skok do dálky</li> <li>- hod granátem</li> <li>- skok do výšky limit do 120 cm</li> <li>- vytrvalostní běh 3000 m, 2000 m, crossový běh</li> <li>- vrh koulí – zdokonalení techniky odborné názvosloví</li> </ul>	<b>5</b>

Okomentoval(a): [A3]:

**INFORMATIKA**

<b>Učební osnova předmětu:</b>	Informatika		
<b>Název ŠVP:</b>	Stravovací a ubytovací služby		
<b>Kód:</b>	65-51-E/01	<b>Název RVP:</b>	Stravovací a ubytovací služby
<b>Datum platnosti:</b>	1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem		
<b>Hodinová dotace:</b>	1,5 – 1 – 0,5		

**Pojetí předmětu**

<b>Obecné cíle:</b>	<p>Cílem vzdělávání v předmětu Informatika je naučit žáky základy práce s prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi. Žáci porozumí základům ICT a naučí se na uživatelské úrovni používat operační systém, naučí se základům kancelářského software i jednoduchých grafických programů. Jedním z hlavních témat, a tedy i cílů oblasti ICT je, aby žák pracoval s informacemi využíval k tomu ICT techniku a komunikoval pomocí internetu. Vzdělávání v předmětu Informatika lze dále rozšířit podle vzdělávacích potřeb a rozvoje ICT i specifik oboru, na který je žák připravován.</p> <p>Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a s informacemi</li> <li>- porozumět základům informačních a telekomunikačních technologií</li> <li>- používat operační systém, kancelářský software a další běžné aplikační programové vybavení na uživatelské úrovni</li> </ul>
<b>Charakteristika učiva:</b>	Jedním ze stěžejních témat oblasti informačních a komunikačních technologií i cílů výuky je, aby žák zvládl efektivně pracovat s informacemi, zejména s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií. Žáci se orientují v komunikaci pomocí Internetu. Podstatnou část vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích představuje práce s výpočetní technikou. Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích se dále rozšiřuje podle změn na trhu práce, podle vývoje informačních a komunikačních technologií a podle specifikace oboru, v němž je žák připravován.
<b>Výukové strategie:</b>	Klasický výklad učitele, individuální i skupinové práce. Promyšleně jsou začleňovány aktivizující metody, vedoucí žáky k ověřování a praktickým aplikacím, k prohlubování a uplatňování získaných vědomostí. Dále využíváme multimediální metody (podle možnosti využití počítače, DVD, interaktivní tabule) a další informace k učebnímu oboru.
<b>Hodnocení žáků:</b>	Kritéria hodnocení vycházejí z Pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků, která jsou součástí Školního řádu. Důraz se klade na informativní a výchovné funkce hodnocení. Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni objektivně kritického hodnocení. Významnou roli také

	hraje rovněž metoda kolektivního hodnocení a následná spolupráce pedagogů s žáky, která vede k odstranění případných nedostatků. Způsoby hodnocení spočívají v kombinaci průběžného slovního hodnocení, ústního i písemného prověřování znalostí dílčích témat.
<b>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:</b>	<p><b>Klíčové kompetence</b></p> <p><b>Kompetence k učení</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- měl pozitivní vztah k učení a vzdělávání</li> <li>- přenesl získané teoretické poznatky do praktického vyučování</li> <li>- využíval informační zdroje</li> <li>- sledoval a hodnotil pokrok při dosahování cílů svého učení</li> </ul> <p><b>Kompetence k řešení problémů</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- porozuměl zadání úkolu nebo určil jádro problému, získal informace potřebné k řešení problému, navrhnul způsob řešení, zdůvodnil jej, vyhodnotil a ověřil správnost zvoleného postupu</li> <li>- volil prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využíval zkušeností a vědomostí nabytých dříve</li> </ul> <p><b>Komunikativní kompetence</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- se vyjadřoval přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentoval</li> <li>- snažil se dodržovat jazykové i stylistické normy</li> <li>- zaznamenával písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí</li> <li>- se vyjadřoval a vystupoval v souladu se zásadami kultury projevu a chování</li> </ul> <p><b>Personální a sociální kompetence</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- reagoval adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímal radu i kritiku</li> <li>- si ověřoval získané poznatky, kriticky zvažoval názory, postoje jiných lidí</li> <li>- pracoval v týmu a podílel se na realizaci společenských pracovních i jiných činností</li> <li>- přijímal a odpovědně plnil svěřené úkoly</li> <li>- podněcoval práci v týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažoval návrhy druhých</li> </ul> <p><b>Občanské kompetence a kulturní povědomí</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- jednal odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- jednal v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispíval k uplatňování hodnot demokracie</li> <li>- respektoval práva a osobnost druhých lidí, vystupoval proti nesnášenlivosti a diskriminaci</li> </ul> <p><b>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- měl přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodoval o své budoucí profesní a vzdělávací dráze</li> <li>- měl reálnou představu o pracovních, platových i jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky</li> <li>- vhodně komunikoval s potenciálními zaměstnavateli</li> </ul> <p><b>Matematické kompetence</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- správně používal a převáděl běžné jednotky</li> <li>- používal pojmy kvantifikujícího charakteru</li> <li>- četl různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata)</li> </ul> <p><b>Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pracoval s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií</li> <li>- pracoval s běžným základním a aplikačním programovým vybavením</li> <li>- se učil používat nové aplikace</li> <li>- komunikoval elektronickou poštou a využíval další prostředky online a off-line komunikace</li> </ul> <p><b>Průřezová témata</b></p> <p><b>Člověk a svět práce</b></p> <p><b>Individuální příprava na pracovní trh</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- si uvědomil zodpovědnost za vlastní život a byl motivován k aktivnímu pracovnímu životu</li> <li>- se naučil vyhledávat a posuzovat informace vztahující se ke svému oboru</li> </ul> <p><b>Informační a komunikační technika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- předmět zcela pokrývá toto průřezové téma</li> </ul>
--	--

## 1. ročník

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 48
<b>Žák:</b> - používá počítač a jeho periferie (obsluhuje je, detekuje chyby, vyměňuje spotřební materiál)	<b>1. Obsah a význam předmětu</b> - pravidla provozu učebny - oblasti využití počítačů	2
- je si vědom možností a výhod, ale i rizik (zabezpečení dat před zneužitím, ochrana dat před zničením, porušování autorských práv) a omezení (zejména technických a technologických) spojených s používáním výpočetní techniky - dodržuje zásady zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením - nastavuje uživatelské prostředí operačního systému - orientuje se v systému adresářů, ovládá základní práce se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání), odlišuje a rozpoznává základní typy souborů a pracuje s nimi - pracuje s nápovědou - uvědomuje si analogie ve funkcích a ve způsobu ovládání různých aplikací	<b>2. Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura, souhrnné cíle</b> - osobní počítač - části počítače - hardware, software - klávesnice - tiskárny - další zařízení	11
- vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů	<b>3. Základní a aplikační programové vybavení</b> - základní přehled členění - operační systém, uživatelské a aplikační	4
- rozumí a orientuje se v systému adresářů ovládá základní práce se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání) - umí odlišit a rozpoznat základní typy souborů a pracovat s nimi	<b>4. Soubory, adresáře a podadresáře</b> - data - soubor - složka - souborový manažer	9
- vytváří, upravuje a uchovává textové dokumenty - používá běžné základní a aplikační programové vybavení	<b>5. Práce se standardním aplikačním programovým vybavením</b> - textový editor - ovládání textového editoru - začátek a konec práce - psaní a opravování textu	11

- pracuje s dalšími aplikacemi používanými v příslušné profesní oblasti	- úpravy textu a jeho ukládání - tisk	
- uvědomuje si specifika práce v síti (včetně rizik), využívá jejich možnosti a pracuje s jejími prostředky - komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zaslání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření - ovládá další běžné prostředky online a off-line komunikace	<b>6. Práce v lokální síti, elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti Internetu</b> - počítačová síť, server, pracovní stanice - připojení k síti - e-mail, chat, messenger, videokonference, telefonie	<b>11</b>

## 2. ročník

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 32
<b>Žák:</b> - umí si přizpůsobit prostředí operačního systému - rozlišuje základní typy souborů, orientuje se v adresářové struktuře	<b>1. Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura, souhrnné cíle</b> - komprese dat - prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením - popis pracovní plochy - objekty na ploše - práce s okny - základní operace se soubory - struktura adresářů	<b>7</b>
- vytváří, upravuje a uchovává strukturované textové dokumenty - pracuje s dalšími aplikacemi používanými v příslušné profesní oblasti - umí vytvořit a esteticky zpracovat jednoduchou tabulku - umí pracovat se záhlavím a zápatím stránky - ovládá základní práce s tabulkovým procesorem (editace, vyhledávání, matematické operace, základní funkce, příprava pro tisk, tisk) - zná hlavní typy grafických formátů, na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje	<b>2. Práce se standardním aplikačním programovým vybavením</b> Textový editor - myš, kurzor, ikony, menu - ovládání textového editoru - psaní a opravování textu - příprava pro tisk - uložení dokumentu Tabulkový procesor - software pro práci s tabulkami - struktura tabulek a typy dat - formátování tabulek - vzorce, vestavěné funkce, - tvorba grafů - zpracování zadaných informací do tabulky, - vkládání objektů do tabulek - software pro práci s grafikou	<b>22</b>



<ul style="list-style-type: none"> <li>- volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání</li> <li>- získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet, ovládá jejich vyhledávání</li> <li>- orientuje se v získaných informacích, třídí je, vyhodnocuje, provádí jejich výběr</li> <li>- uvědomuje si nutnost posouzení validity informačních zdrojů a použití informací relevantních pro potřeby řešení konkrétního problému</li> <li>- správně interpretuje získané informace</li> </ul>	<p><b>3. Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- informace, práce s informacemi</li> <li>- informační zdroje</li> <li>- Internet</li> </ul>	<b>3</b>
---	---	----------

### 3. ročník

#### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin <b>16</b>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- je si vědom možností a výhod, ale i rizik (zabezpečení dat před zneužitím, ochrana dat před zničením, porušování autorských práv) a omezení (zejména technických a technologických) spojených s používáním výpočetní techniky</li> <li>- dodržuje zásady zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením</li> </ul>	<p><b>1. Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura, souhrnné cíle</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- operační systém (duplicita s předcházejícím, i v H a ML)</li> <li>- ochrana autorských práv</li> <li>- nápověda, manuál</li> </ul>	<b>3</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vytváří, upravuje a uchovává textové dokumenty</li> <li>- ovládá základní práce s tabulkovým procesorem</li> <li>- používá běžné základní a aplikační programové vybavení</li> <li>- uvědomuje si specifika práce v síti, využívá jejich možnosti a pracuje s jejich prostředky</li> </ul>	<p><b>2. Práce se standardním aplikačním programovým vybavením</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- textový procesor</li> <li>- tabulkový procesor</li> <li>- software pro práci s grafikou</li> <li>- sdílení a výměna dat</li> <li>- další aplikační programové vybavení</li> </ul>	<b>5</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zaslání přílohy</li> <li>- ovládá další běžné prostředky online a off-line komunikace</li> </ul>	<p><b>3. Práce s lokální sítí, elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti internetu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- počítačová síť</li> <li>- pracovní stanice</li> <li>- e-mail</li> <li>- specifika práce v síti, sdílení dokumentů a prostředků</li> <li>- chat, messenger, videokonference, telefonie</li> </ul>	<b>5</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání</li> <li>- získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet, ovládá jejich vyhledávání</li> <li>- orientuje se v získaných informacích, třídí je, vyhodnocuje, provádí jejich výběr</li> <li>- uvědomuje si nutnost posouzení validity informačních zdrojů a použití informací relevantních pro potřeby řešení konkrétního problému</li> <li>- správně interpretuje získané informace</li> </ul>	<p><b>4. Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- informace, práce s informacemi</li> <li>- informační zdroje</li> <li>- Internet</li> </ul>	<b>3</b>

**FINANČNÍ GRAMOTNOST**

<b>Učební osnova předmětu:</b>	Finanční gramotnost		
<b>Název ŠVP:</b>	Stravovací a ubytovací služby		
<b>Kód:</b>	65-51-E/01	<b>Název RVP:</b>	Stravovací a ubytovací služby
<b>Datum platnosti:</b>	1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem		
<b>Hodinová dotace:</b>	0 – 1 – 0		

**Pojetí předmětu**

<b>Obecné cíle:</b>	<p>Cílem předmětu je poskytnout žákům základní odborné znalosti z oblasti ekonomiky, které jim umožní efektivní jednání a hospodárné chování. Výsledkem vzdělání nejsou pouze znalosti, ale hlavně praktické dovednosti žáků. Obsahový okruh je zaměřen tak, aby si žáci osvojili základní ekonomické pojmy, porozuměli jim a uměli je správně využívat. Žáci se naučí orientovat se v ekonomických souvislostech a osvojí si ekonomický způsob myšlení. Předmět je zaměřen takovým způsobem, aby se žáci orientovali v oblasti podnikání, v pracovně právních vztazích, uvědomovali si hodnotu peněz, možnosti pojištění a investic do budoucna. Žáci využívají informace z Internetu.</p> <p>Vzdělávací oblast je úzce propojena s průřezovým tématem Člověk a svět práce a se standardem finanční gramotnosti pro střední vzdělávání.</p>
<b>Charakteristika učiva:</b>	<p>Žáci se seznámí s formou podnikání a podstatou fungování tržního hospodářství. Charakterizují trh, tržní subjekty a orientují se v pracovně právních vztazích. Získají poznatky o pracovním poměru, náležitostech pracovní smlouvy a orientují se na trhu práce. Znají význam úřadu práce, mají přehled v možnostech hledání zaměstnání. V rámci finančního vzdělání se žáci orientují v platebním styku a směně peněz, vysvětlí pojem úroková sazba a RPSN, popíší úvěrové produkty, druhy pojištění, vysvětlí podstatu inflace, úlohu státu, charakterizují daně. Uvědomí si nutnost zabezpečení se na stáří formou investic a spoření.</p> <p>Obsah učiva je zaměřen na potřeby trhu práce s cílem orientovat se při volbě budoucího zaměstnání nebo podnikání.</p>
<b>Výukové strategie:</b>	<p>Klasický výklad učitele, individuální i skupinové práce. Promyšleně jsou začleňovány aktivizující metody, vedoucí žáky k ověřování a praktickým aplikacím, k prohlubování a uplatňování získaných vědomostí. Dále využíváme multimediální metody (využití počítače, interaktivní tabule) a další informace k učebnímu oboru, elektronické materiály školy.</p>
<b>Hodnocení žáků:</b>	<p>Žáci jsou hodnoceni z ústního i písemného projevu, hodnocení provádí učitel, ale také žáci navzájem, nechybí ani sebehodnocení žáka. Při hodnocení žáků se přihlíží k osobnímu pokroku při získávání znalostí a dovedností. Průběžně jsou zařazovány různé druhy kontrolních cvičení (testy, doplňovací cvičení, kvízy). Při ústním zkoušení je hodnocena zejména věcná správnost, srozumitelnost, volba jazykových prostředků a úroveň vyjadřování. Hodnocení spočívá v kombinaci slovního hodnocení, ústního i písemného prověřování znalostí dílčích témat.</p>

	<p>Kritéria hodnocení vycházejí z Pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků, která jsou součástí Školního řádu.</p> <p>Žáci se specifickými poruchami učení jsou hodnoceni s ohledem na jejich speciální potřeby.</p>
<b>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:</b>	<p><b>Klíčové kompetence</b></p> <p><b>Kompetence k učení</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uměl efektivně vyhledávat a zpracovávat informace</li> <li>- s porozuměním poslouchal mluvené projevy, pořizoval si poznámky</li> <li>- využíval ke svému učení různé informační zdroje, včetně svých zkušeností i zkušeností jiných lidí</li> <li>- znal možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání</li> </ul> <p><b>Kompetence k řešení problémů</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- řešil samostatně běžné pracovní i mimo pracovní problémy</li> <li>- při řešení úkolů formuloval souvisle své názory a postoje</li> <li>- logicky řešil praktické situace</li> <li>- spolupracoval při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)</li> </ul> <p><b>Komunikativní kompetence</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- formuloval své myšlenky srozumitelně a souvisle</li> <li>- účastnil se aktivně diskusí, formuloval a obhajoval své názory a postoje</li> <li>- vyjadřoval se a vystupoval v souladu se zásadami kultury projevu a chování</li> <li>- zpracovával věcně, správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti (žádosti a podání na instituce, zaměstnavatelům apod., strukturovaný životopis aj.)</li> </ul> <p><b>Personální a sociální kompetence</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- posuzoval reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadoval důsledky svého jednání a chování v různých situacích</li> <li>- stanovoval si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek</li> <li>- si ověřoval získané poznatky, kriticky zvažoval názory, postoje jiných lidí</li> <li>- pracoval v týmu a podílel se na realizaci společenských pracovních i jiných činností</li> <li>- přijímal a odpovědně plnil svěřené úkoly</li> <li>- byl finančně gramotný</li> </ul> <p><b>Občanské kompetence a kulturní povědomí</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- jednal odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu</li> <li>- dodržoval zákony, respektoval práva a osobnost druhých lidí</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- chápal význam životního prostředí pro člověka a jednal v duchu udržitelného rozvoje</li> </ul> <p><b>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- měl odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání; uvědomoval si význam celoživotního učení a byl připraven přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám</li> <li>- měl přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru</li> <li>- měl reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a uměl je srovnávat se svými představami a předpoklady</li> <li>- uměl získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využíval poradenské a zprostředkovatelské služby jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání</li> <li>- vhodně komunikoval s potenciálními zaměstnavateli</li> <li>- znal obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků</li> </ul> <p><b>Matematické kompetence</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- správně používal a převáděl běžné jednotky</li> <li>- prováděl reálný odhad výsledku řešení dané úlohy</li> </ul> <p><b>Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pracoval s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií</li> <li>- komunikoval elektronickou poštou a využíval další prostředky online a off-line komunikace</li> <li>- získával informace z veřejných zdrojů</li> <li>- dokázal pracovat s informacemi a tyto informace uměl využívat</li> <li>- uvědomoval si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupoval k získaným informacím, byl mediálně gramotný</li> </ul> <p><b>Průřezová témata</b></p> <p><b>Občan v demokratické společnosti</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dovedl jednat s lidmi, diskutoval a hledal kompromisní řešení</li> <li>- si vážil materiálních a duchovních hodnot</li> <li>- měl vhodnou míru sebevědomí, sebe odpovědnosti a schopnost morálního úsudku</li> </ul> <p><b>Člověk a životní prostředí</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- chápal postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život</li> </ul>
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- porozuměl souvislostem mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k udržitelnému rozvoji</li> <li>- si osvojil základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním i profesním životě</li> </ul> <p><b>Člověk a svět práce</b></p> <p><b>Individuální příprava na pracovní trh</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- měl osobní odpovědnosti za vlastní život</li> <li>- se naučil formulovat své profesní cíle, plánoval a cílevědomě vytvářel profesní kariéru podle svých potřeb a schopností</li> </ul> <p><b>Svět vzdělávání</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- motivoval žáka k celoživotnímu učení pro udržení konkurenceschopnosti na trhu práce a pro aktivní osobní i profesní rozvoj</li> <li>- seznámil žáka s globalizovaným světem práce a rozvojem pracovních příležitostí</li> <li>- se naučil vyhledávat v relevantních informačních zdrojích a kriticky posuzoval informace o profesních příležitostech a možnostech dalšího vzdělávání</li> </ul> <p><b>Svět práce</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- se naučil efektivní sebe prezentaci při jednání s potenciálními zaměstnavateli</li> <li>- se seznámil se základními aspekty pracovního vztahu, právy a povinnostmi zaměstnanců a zaměstnavatelů i aspekty soukromého podnikání, včetně klíčových právních předpisů</li> </ul> <p><b>Podpora státu ve sféře zaměstnanosti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- znal služby úřadu práce</li> </ul> <p><b>Informační a komunikační technologie</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- se naučil vyhledávat novinky na trhu a odborné informace, zpracovával, uchovával a uměl předávat informace pomocí softwaru</li> </ul>
--	--

## 2. ročník

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 32
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje různé formy podnikání a vysvětlí jejich hlavní znaky</li> <li>- na příkladu vysvětlí základní povinnosti podnikatele vůči státu</li> </ul>	<p><b>1. Podnikání</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- úvod do předmětu</li> <li>- podnikání</li> <li>- formy podnikání</li> <li>- povinnosti podnikatele</li> </ul>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje trh a subjekty trhu</li> <li>- popíše jednotlivé druhy potřeb</li> <li>- vysvětlí nabídku a poptávku na trhu</li> </ul>	<p><b>2. Tržní ekonomika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- trh, druhy trhu, potřeby</li> <li>- subjekty trhu</li> </ul>	<b>6</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH</li> <li>- vysvětlí záruční dobu zboží a právo reklamace spotřebitele na trhu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- nabídka, poptávka</li> <li>- rodinný rozpočet, rezerva domácnosti</li> <li>- zboží, cena zboží</li> <li>- záruční doba, reklamace</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje náležitosti pracovní smlouvy</li> <li>- vysvětlí, co znamená pracovní doba, zkušební doba a dovolená</li> <li>- dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám</li> <li>- orientuje se v nejdůležitějších zákonech pracovního práva</li> <li>- vysvětlí jednotlivé formy mezd</li> <li>- zvládá vyhledat informace o nabídkách zaměstnání, vysvětlí, jak postupovat</li> <li>- popíše služby pracovního úřadu</li> <li>- uvědomí si rozdíly mezi kvalifikovanou a nekvalifikovanou prací</li> </ul>	<p><b>3. Pracovně právní vztahy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vznik a ukončení pracovního poměru</li> <li>- základní formy mezd</li> <li>- pracovní doba, dovolená</li> <li>- povinnosti zaměstnanců a zaměstnavatelů</li> <li>- hledání zaměstnání, životopis</li> <li>- služby úřadu práce, rekvalifikace</li> </ul>	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se v platebním styku a směně peníže podle kurzovního lístku</li> <li>- chápe podstatu inflace a její důsledky na finanční situaci obyvatel a na příkladu ukáže, jak se bránit jejím nepříznivým důsledkům</li> <li>- vysvětlí, co jsou kreditní a debetní karty a jejich klady a zápory</li> <li>- charakterizuje jednotlivé druhy úvěrů</li> <li>- vysvětlí rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN a vyhledá aktuální výši úrokových sazeb na trhu</li> <li>- orientuje se v produktech pojišťovacího trhu a vybere nejvýhodnější pojistný produkt s ohledem na své potřeby</li> </ul>	<p><b>4. Finanční vzdělávání</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vznik a vývoj peněz</li> <li>- inflace</li> <li>- hotovostní a bezhotovostní platební styk</li> <li>- debetní a kreditní karta</li> <li>- služby peněžních ústavů</li> <li>- půjčky, úroková sazba, RPSN</li> <li>- zahraniční měna, kurzovní lístek</li> <li>- pojištění, druhy pojištění</li> <li>- sociální a zdravotní pojištění</li> <li>- pomoc státu, charita</li> </ul>	<b>10</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí úlohu státního rozpočtu v národním hospodářství</li> <li>- charakterizuje jednotlivé daně a vysvětlí jejich význam pro stát</li> </ul>	<p><b>5. Daně</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- státní rozpočet</li> <li>- přímé a nepřímé daně</li> <li>-</li> </ul>	<b>2</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí, jak je možné se zabezpečit na stáří</li> </ul>	<p><b>6. Investice, spoření</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- penzijní spoření</li> <li>- stavební spořitelny</li> <li>- investování do fondů</li> </ul>	<b>4</b>

**ESTETIKA**

<b>Učební osnova předmětu:</b>	Estetika		
<b>Název ŠVP:</b>	Stravovací a ubytovací služby		
<b>Kód:</b>	65-51-E/01	<b>Název RVP:</b>	Stravovací a ubytovací služby
<b>Datum platnosti:</b>	1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem		
<b>Hodinová dotace:</b>	1 – 0 – 0		

**Pojetí předmětu**

<b>Obecné cíle:</b>	<p>Obecným cílem estetického vzdělávání je působit na city a vůli žáků, a tak utvářet jejich hodnotovou orientaci.</p> <p>K dosažení tohoto cíle přispívá i jazykové vzdělávání v mateřském jazyce, a naopak estetické vzdělávání prohlubuje znalosti jazykové a kultivuje jazykový projev žáků.</p> <p>Práce s uměleckým textem je na tomto stupni vzdělávání zaměřená na rozvíjení čtenářské gramotnosti</p> <p>Výuka by měla doplňovat dosavadní znalosti žáků a měla by být zaměřena na využívání vědomostí a dovedností v praktickém životě.</p> <p>Vzdělávání směřuje k tomu, aby si žáci na základě ukázek vybraných literárních děl vytvořili čtenářské dovednosti, byli tolerantní k estetickému cítění, vkusu a zájmu druhých lidí, ctili a chránili materiální i kulturní hodnoty, získali přehled o kulturním dění v regionu, dovedli slušně vystupovat.</p>
<b>Charakteristika učiva:</b>	<p>Obsah předmětu vychází ze vzdělávací oblasti RVP – Estetické vzdělávání.</p> <p>Předmět je rozvržen do dvou oblastí, které se vzájemně prolínají. Skládá se z práce s literárním textem a kultury.</p> <p>Učivo částečně navazuje na vědomosti žáků získané na základní škole. Rozvíjí čtenářské dovednosti žáků. Žáci by měli získat přehled o kulturním dění, uvědomovat si vliv prostředků masové komunikace na utváření kultury, jsou vedeni k nutnosti tolerance, k estetickému cítění, vkusu a zájmu o druhé lidi. Prohlubují se také znalosti mateřského jazyka, kultivuje projev žáků, součástí je práce s uměleckým textem.</p>
<b>Výukové strategie:</b>	<p>Důležitým metodickým principem je různorodost. Střídání činností, metod – frontální výuka, výklad, dialog, samostatná a skupinová práce žáků. Začleňovány jsou také testy, frontální opakování. Součástí výuky jsou poslechy ukázek, filmové ukázky, návštěvy filmových a divadelních představení, výstavy. Průběžně je zařazováno vyhledávání informací v učebnicích, čítankách, na internetu, sledování kulturního dění v ČR a v regionu.</p> <p>Dále je využíváno multimediálních metod /DVD, interaktivní tabule/ a dalších informací vztahujících se k učebnímu oboru.</p>
<b>Hodnocení žáků:</b>	<p>Kritéria hodnocení vycházejí z Pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků, která jsou součástí Školního řádu.</p> <p>Žák je hodnocen z několika hledisek: testy, přezkoušení, aktivity v hodinách, referáty, vlastní tvůrčí činnost, přístup k řešení problémů. Celkové hodnocení spočívá v kombinaci průběžného slovního hodnocení, ústního i písemného prověřování znalostí. Důraz se klade na informativní a výchovné funkce</p>



	hodnocení. Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni objektivně kritického hodnocení.
<b>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:</b>	<p><b>Klíčové kompetence</b></p> <p><b>Kompetence k učení</b> Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- měl pozitivní vztah k učení a vzdělávání</li> <li>- uměl přenést získané teoretické poznatky do praktického života</li> <li>- využíval ke svému učení různé zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí a přijímal hodnocení výsledků ze strany jiných lidí</li> <li>- efektivně vyhledával, třídil a zpracovával informace</li> <li>- s porozuměním poslouchal mluvené projevy, pořizoval si poznámky</li> </ul> <p><b>Kompetence k řešení problémů</b> Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- porozuměl zadání úkolu</li> <li>- určil jádro problému</li> <li>- hledal různá řešení</li> <li>- získal informace potřebné k řešení problému</li> <li>- vyhodnotil a obhájil zvolený postup</li> <li>- uplatňoval při řešení problému různé metody myšlení a myšlenkové operace</li> <li>- volil prostředky a způsoby /pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky/ vhodné pro splnění jednotlivých aktivit</li> <li>- využíval již dříve získaných zkušeností a vědomostí</li> <li>- vyjádřil vlastní názor</li> <li>- vyslechl si názor druhých, spolupracoval při řešení problémů s jinými lidmi /týmové řešení/</li> </ul> <p><b>Komunikativní kompetence</b> Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vhodně komunikoval se spolužáky, učiteli a jinými osobami /besedy po zhlédnutém divadelním nebo filmovém představení/</li> <li>- účastnil se aktivně diskusí</li> <li>- formuloval a obhajoval své názory a postoje</li> <li>- zaznamenával písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí</li> <li>- se zdokonalil v dovednosti čtení</li> <li>- vyjadřoval se a vystupoval v souladu se zásadami kultury projevu a chování</li> </ul> <p><b>Personální a sociální kompetence</b> Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- si stanovil cíle a priority podle svých osobních schopností</li> <li>- reagoval adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímal radu i kritiku</li> <li>- efektivně se učil</li> <li>- kriticky hodnotil výsledky svého učení</li> <li>- pracoval v týmu i samostatně</li> <li>- přijímal a odpovědně plnil svěřené úkoly</li> <li>- podněcoval práci v týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažoval návrhy druhých</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- přispíval k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům</li> <li>- nepodléhal předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým</li> <li>- měl odpovědný vztah ke svému zdraví</li> <li>- pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, byl si vědom důsledků nezdravého životního stylu</li> </ul> <p><b>Občanské kompetence a kulturní povědomí</b> Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- jednal zodpovědně, byl tolerantní, hledal kompromisy, jednal samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu</li> <li>- jednal v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispíval k uplatňování hodnot demokracie</li> <li>- respektoval práva a osobnost druhých lidí, vystupoval proti nesnášenlivosti a diskriminaci</li> <li>- vážil si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí, snažil se je chránit a zachovat pro budoucí generace</li> <li>- uznával tradice a hodnoty svého národa, podporoval hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a měl k nim vytvořen pozitivní vztah</li> </ul> <p><b>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</b> Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- měl odpovědný přístup k celoživotnímu vzdělávání</li> <li>- cílevědomě a zodpovědně rozhodoval o své budoucí profesní a vzdělávací dráze</li> <li>- uměl vytvořit představu své budoucnosti</li> <li>- měl reálnou představu o pracovních podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky</li> <li>- uměl se prezentovat písemně i verbálně při jednání, při vstupu na trh práce</li> <li>- rozuměl inzerátům z tisku, internetu s pracovními nabídkami</li> </ul> <p><b>Matematické kompetence</b> Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- četl různé formy grafického znázornění – grafy</li> <li>- prováděl záznam historických událostí na časové ose</li> <li>- aplikoval matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích</li> </ul> <p><b>Kompetence využívat prostředky informačních technologií a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</b> Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pracoval s osobním počítačem</li> <li>- komunikoval elektronickou poštou</li> <li>- získával informace prostřednictvím internetu</li> <li>- pracoval s informacemi z různých zdrojů a posuzoval jejich věrohodnost</li> </ul> <p><b>Průřezová témata</b> <b>Občan v demokratické společnosti</b></p>
--	--

	<p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dovedl komunikovat, vyjednávat, řešit konflikty</li> <li>- vážil si materiálních a duchovních hodnot</li> <li>- měl vhodnou míru sebevědomí, sebe odpovědnosti a schopnost morálního úsudku</li> <li>- uvědomoval si vliv masových médií</li> </ul> <p><b>Člověk a životní prostředí</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- chránil životní prostředí</li> <li>- zaujal správný postoj k odpovědnosti člověka za životní prostředí</li> <li>- osvojil si zásady zdravého životního stylu</li> <li>- respektoval život jako nejvyšší hodnotu</li> <li>- pracoval s informacemi</li> <li>- vyjadřoval své názory a pozitivně působil na druhé</li> </ul> <p><b>Informační a komunikační technologie</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dokázal vyhledávat, zpracovávat, hodnotit a předávat informace prostřednictvím IKT</li> <li>- využíval informace získané z masmédií</li> </ul>
--	---

## 1. ročník

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 32
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů</li> <li>- čte s porozuměním kratší text</li> <li>- snaží se rozebrat daný text, dokáže najít hlavní myšlenku, vnímá význam textu</li> <li>- uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele</li> </ul>	<p><b>1. Práce s literárním textem</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- základní literární druhy a žánry (poezie, próza, drama)</li> <li>- četba a interpretace literárního textu (báje, pověsti, bajky, pohádky)</li> <li>- historické události v literatuře, mezilidské vztahy v literatuře, mladý hrdina v současné literatuře</li> </ul>	<b>16</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se v kulturních tradicích regionu</li> <li>- orientuje se v kulturní nabídce v místě školy a bydliště</li> <li>- popíše vhodné společenské chování v dané situaci</li> <li>- umí využít informací z masmédií v běžných životních situacích</li> </ul>	<p><b>2. Kultura</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tradice a zvyky regionu</li> <li>- kulturní instituce v ČR a v regionu (divadlo, kino, film)</li> <li>- společenská kultura, principy a normy kulturního chování</li> <li>- kultura bydlení a odívání</li> <li>- kulturní hodnoty, památky, přírodní památky, UNESCO</li> </ul>	<b>16</b>

	- reklama a její funkce, vliv masmédií na občana	
--	--	--

## TECHNOLOGIE

<b>Učební osnova předmětu:</b>	Technologie		
<b>Název ŠVP:</b>	Stravovací a ubytovací služby		
<b>Kód:</b>	65-51-E/01	<b>Název RVP:</b>	Stravovací a ubytovací služby
<b>Datum platnosti:</b>	1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem		
<b>Hodinová dotace:</b>	3 – 3,5 – 2		

### Pojetí předmětu

<b>Obecné cíle:</b>	Cílem předmětu je poskytnout žákům základní poznatky o rozeznávání jednotlivých surovin, správně je zpracovávat. Orientovat se při přípravě pokrmů teplé a studené kuchyně, restauračních moučníků a nápojů, získat základní znalosti pokrmů cizích kuchyní a odlišností v dietním, školním a závodním stravování. Pracovat ekonomicky a hospodařit se surovinami. Seznámit žáky se základními hygienickými předpisy a bezpečnostními předpisy. Využívat teoretické znalosti na odborném výcviku.
<b>Charakteristika učiva:</b>	Obsah předmětu vychází ze vzdělávací oblasti RVP – Stravovací služby a Chování pracovníků ve službách. Technologie je stěžejním předmětem pro obor Stravovací a ubytovací služby. Učivo je rozděleno do tematických celků. Důležité je učivo o hygienických předpisech (HACCP). Prostřednictvím výuky je žák veden k tomu, aby se zdokonaloval v odborných znalostech, vyměňoval si a získával informace, týkající se oboru, dovedl o nich diskutovat a vhodným způsobem své znalosti a postoje prezentoval. Předmět úzce souvisí s odborným výcvikem.
<b>Výukové strategie:</b>	Výuka probíhá pomocí výkladu, vysvětlováním s použitím učebnic a odborné literatury, používanou formou jsou interaktivní tabule, videa, odborné výstavy a kurzy – Kulinářské umění. Probíhá samostatná i skupinová práce na školních projektech. Diskuse, frontální opakování, doplňování tajenek. Důležitá je i účast žáků na prezentačních akcích školy. Příležitostně se žáci účastní exkurzí.
<b>Hodnocení žáků:</b>	Kritéria hodnocení vycházejí z Pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků, která jsou součástí Školního řádu. Zkoušení formou testů, písemné i ústní. Průběžné hodnocení aktivity v hodinách, domácí práce. Je přihlíženo k individuálním schopnostem žáků, využívání praktických dovedností v teoretickém vyučování. Hodnotí se, zda žáci pracují se zaujetím, spolupracují s učitelem, mají snahu hledat řešení.
<b>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:</b>	<b>Klíčové kompetence</b> <b>Kompetence k učení</b> Učitel vede žáka k tomu, aby: <ul style="list-style-type: none"> <li>- přenesl získané teoretické poznatky do praktického vyučování</li> <li>- uměl efektivně vyhledávat a zpracovávat informace</li> <li>- poslouchal mluvené projevy, pořizoval si poznámky</li> <li>- přijímal hodnocení výsledků svého učení od vyučujících</li> <li>- znal možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání</li> <li>- ovládal různé techniky učení, uměl si vytvořit vhodný studijní režim</li> <li>- uplatňoval různé způsoby s textem (studijní a analytické čtení)</li> </ul>

<p><b>Kompetence k řešení problémů</b>  Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- porozuměl zadání úkolu nebo určil jádro problému</li> <li>- získal informace potřebné k řešení problému, navrhnul způsob řešení, zdůvodnil jej, vyhodnotil a ověřil správnost zvoleného postupu</li> <li>- spolupracoval při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)</li> <li>- volil prostředky a způsoby (pomůcky, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využíval zkušeností a vědomostí nabytých dříve</li> </ul> <p><b>Komunikativní kompetence</b>  Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjadřoval se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentoval</li> <li>- účastnil se aktivně diskusí, formuloval a obhajoval své názory a postoje</li> <li>- snažil se dodržovat odbornou terminologii</li> <li>- formuloval své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné formě přehledně a jazykově správně</li> </ul> <p><b>Personální a sociální kompetence</b>  Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- si stanovil cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek</li> <li>- reagoval adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímal radu i kritiku</li> <li>- pracoval v týmu a podílel se na realizaci společenských pracovních i jiných činností</li> <li>- přijímal a odpovědně plnil svěřené úkoly</li> <li>- měl odpovědný vztah ke svému zdraví, pečoval o svůj fyzický i duševní rozvoj, byl si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislosti</li> <li>- adaptoval se na měnící se životní a pracovní podmínky podle svých schopností, pozitivně je ovlivňoval, byl připraven řešit své sociální a ekonomické záležitosti</li> </ul> <p><b>Občanské kompetence a kulturní povědomí</b>  Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- jednal odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu</li> <li>- dodržoval zákony, respektoval práva a osobnost druhých lidí, jejich kulturní specifika, vystupoval proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci</li> <li>- chápal význam životního prostředí pro člověka a jednal v duchu udržitelného rozvoje</li> <li>- podporoval hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a měl k nim vytvořen pozitivní vztah</li> </ul> <p><b>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</b>  Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- měl odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání uvědomoval si význam celoživotního učení a byl připraven přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám</li> <li>- měl přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodoval o své budoucí profesní a vzdělávací dráze</li> </ul>
---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- měl reálnou představu o pracovních, platových i jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky</li> <li>- uměl získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech</li> <li>- vhodně komunikoval s potencionálními zaměstnavateli</li> <li>- znal obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků</li> </ul> <p><b>Matematické kompetence</b> Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- správně používal a převáděl běžné jednotky</li> </ul> <p><b>Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</b> Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pracoval s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií</li> <li>- komunikoval elektronickou poštou a využíval další prostředky online a off-line komunikace</li> <li>- získával informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet</li> <li>- pracoval s informacemi z různých zdrojů nesených na různých médiích (tištěných elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií</li> </ul> <p><b>Odborné kompetence</b></p> <p><b>Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci</b> Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržoval bezpečnost práce, chápal ji jako nedílnou součást péče o zdraví své, spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem</li> <li>- znal a dodržoval základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence</li> <li>- osvojil si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci</li> </ul> <p><b>Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů</b> Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládal technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní</li> <li>- kontroloval kvalitu, správně uchovával pokrmy, esteticky dohotovoval a expedoval výrobky</li> <li>- používal a udržoval technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu</li> <li>- objasnil a využíval kulinářské dovednosti</li> </ul> <p><b>Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii</b> Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uplatňoval zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP</li> <li>- dodržoval předepsaný dress code daného zařízení;</li> <li>- prováděl úklid a čištění zařízení a prostor pro výrobu pokrmů a dodržoval sanitační řád</li> </ul>
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- skladoval suroviny a nápoje v souladu s požadavky na jejich uskladnění a na hygienu</li> <li>- prováděl úklid a čištění skladovacích prostor</li> </ul> <p><b>Průřezová témata</b></p> <p><b><i>Občan v demokratické společnosti</i></b> Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- byl tolerantní a solidární mezi spolužáky</li> <li>- vytvořil prostředí pro vzájemnou komunikaci žáků i učitelů</li> <li>- přijímal odpovědnost za vlastní rozhodování</li> <li>- vytrvale rozvíjel odborné znalosti</li> <li>- byl schopen odolávat myšlenkové manipulaci</li> </ul> <p><b><i>Člověk a životní prostředí</i></b> Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- chránil přírodu před nepotřebnými odpady</li> <li>- udržoval ekologické pracovní prostředí</li> <li>- znal zdravotní rizika při přípravě a zpracování surovin</li> <li>- osvojil si zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví</li> </ul> <p><b><i>Člověk a svět práce</i></b> Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <p><b><i>Individuální příprava na pracovní trh</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- získával nové informace ze svého oboru a využil je jak v praktickém i společenském životě, tak při hledání zaměstnání</li> </ul> <p><b><i>Svět vzdělávání</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- měl kladný vztah k zvolenému oboru a dále se vzdělával</li> <li>- si uvědomil zodpovědnost za vlastní život, význam vzdělání a celoživotního učení pro život</li> </ul> <p><b><i>Informační a komunikační technika</i></b> Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uměl kalkulaci a normování pokrmů</li> <li>- pracoval se softwarem</li> <li>- získával poznatky pro svůj obor z internetu</li> <li>- vyhledával, zpracovával, uchovával a předával informace pomocí počítačové techniky</li> <li>- využíval internet pro vyhledávání informací a komunikaci týkající se odborné problematiky</li> </ul>
--	--



## 1. ročník

## Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
		96
<b>Žák:</b>	<b>1. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence</b>	6
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence</li> <li>- při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy</li> <li>- uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci</li> <li>- zajistí první pomoc při úrazu druhé osoby a uvede povinnosti pracovníka v případě pracovního úrazu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pracovněprávní problematika, předpisy bezpečnosti práce – BOZP</li> <li>- bezpečnost technických zařízení</li> <li>- první pomoc</li> <li>- požární ochrana a prevence</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních</li> <li>- je seznámen s uplatněním kritických bodů HACCP v gastronomickém provozu</li> <li>- využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitální řád</li> <li>- získává a využívá informace, jak pracovat s normami a recepturami a odbornou literaturou</li> </ul>	<b>2. Hygienické zásady a předpisy v gastronomii</b>	6
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje způsoby předběžné přípravy surovin a potravin před tepelnou úpravou</li> <li>- opracovává a upravuje suroviny</li> </ul>	<b>3. Předběžná příprava potravin a úprava surovin</b>	20
<ul style="list-style-type: none"> <li>- volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů</li> <li>- rozlišuje rozdíly mezi jednotlivými tepelnými úpravami a dokáže je popsat</li> <li>- charakterizuje přípravu polévek, omáček, bezmasých pokrmů a příloh</li> <li>- charakterizuje jednoduché moučníky</li> </ul>	<b>4. Základní tepelné úpravy pokrmů</b>	64
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- příprava a opracování surovin rostlinného a živočišného původu</li> <li>- mechanické zpracování surovin</li> <li>- kořenění pokrmů</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- technologické úpravy – rozdělení</li> <li>- úpravy za studena</li> <li>- tepelné úpravy</li> <li>- trendy v technologiích přípravy pokrmů</li> <li>- polévky</li> <li>- omáčky</li> <li>- přílohy a doplňky</li> <li>- bezmasé pokrmy</li> <li>- jednoduché moučníky a těsta</li> </ul>	

## 2. ročník

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 112
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje jednotlivé druhy masa a určí vhodné tepelné úpravy</li> <li>- objasní a popíše technologické postupy tradičních pokrmů z masa jatečného</li> <li>- vysvětlí přípravu pokrmů i z dalších druhů mas</li> <li>- připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu</li> <li>- připravuje základní minutkové pokrmy podle technologického postupu</li> <li>- vhodně kombinuje přílohy a doplňky k pokrmům</li> <li>- expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu</li> </ul>	<p><b>1. Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů teplé a studené kuchyně</b></p> <p><b>Tepelná úprava masa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- hovězí maso –jednotlivých částí, tepelné úpravy</li> <li>- telecí maso –použití jednotlivých částí, tepelné úpravy</li> <li>- vepřové maso –použití jednotlivých částí, tepelné úpravy</li> <li>- použití a úpravy vnitřností</li> <li>- skopové, jehněčí, kůzlečí maso – použití, tepelné úpravy</li> <li>- králičí a koňské maso – použití, tepelné úpravy</li> <li>- drůbež – tepelné úpravy</li> <li>- zvěřina – tepelné úpravy</li> <li>- ryby, koryšci, měkkýši a obojživelníci – použití v teplé a studené kuchyni</li> <li>- úprava a použití mletých mas</li> </ul> <p><b>Pokrmy na objednávku</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- z masa jatečného</li> <li>- z drůbeže a zvěřiny</li> <li>- z ryb a mořských plodů</li> <li>- netradiční úpravy mas</li> <li>- vhodné přílohy a doplňky</li> <li>- estetická úprava a expedice pokrmů</li> </ul>	<b>98</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů</li> <li>- uvede používání vhodného inventáře</li> <li>- uvede zabezpečení inventáře po ukončení provozu dle pokynů</li> </ul>	<p><b>2. Inventář pro výrobu pokrmů</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- váhy</li> <li>- kuchařské nádobí a náčiní</li> </ul>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjadřuje vlastními slovy význam nápojů</li> <li>- orientuje se v rozdělení nápojů</li> <li>- připravuje běžné teplé nápoje</li> <li>- diskutuje o vlivu nápojů na zdraví člověka</li> </ul>	<p><b>3. Nápoje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- význam a charakteristika teplých nápojů</li> <li>- podávání</li> </ul>	<b>10</b>

## 3. ročník

## Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 64
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje přípravu pokrmů studené kuchyně</li> <li>- připravuje základní pokrmy studené kuchyně</li> <li>- vysvětlí kombinaci chuťových i estetických prvků studené kuchyně</li> </ul>	<b>1. Pokrmy a výrobky studené kuchyně</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- příprava jednotlivých základních výrobků (majonéza, aspik apod.)</li> <li>- rautové pokrmy (galantiny, paštiky, plněná zelenina, vejce)</li> <li>- studené občerstvení (chuťovky, chlebičky)</li> <li>- složité saláty a koktejly</li> </ul>	29
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje přípravu teplých a studených předkrmů</li> <li>- volí vhodné suroviny a technologické postupy</li> </ul>	<b>2. Teplé a studené předkrmy</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- význam předkrmů, způsob podávání</li> <li>- pokrmy studené kuchyně podávané jako předkrm</li> <li>- teplé předkrmy z masa jatečného, ryb, drůbeže</li> <li>- teplé předkrmy z vajec, zeleniny, hub, těstovin</li> </ul>	11
<ul style="list-style-type: none"> <li>- připravuje jednoduché moučníky</li> <li>- uvede příklady speciálních teplých i studených moučníků</li> <li>- uvede technologické postupy jednoduchých i složitých moučníků, za použití daných receptur</li> </ul>	<b>3. Moučníky a speciální moučníky</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- příprava teplých a speciálních moučníků (pudinky, krémy, suflé, speciální omelety Sorbety)</li> </ul>	6
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje pravidla pro dietní stravování</li> <li>- připravuje základní dietní pokrmy</li> </ul>	<b>4. Dietní stravování</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- základní pravidla dietní, diferencované a racionální výživy – zásady při přípravě dietních pokrmů</li> <li>- dietní jídla při onemocnění žaludku, žlučníku</li> <li>- vhodné pokrmy a příprava dietních jídel při dietě redukční, výživové</li> <li>- příprava dietních jídel a moučníků – technologické postupy</li> </ul>	10
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje polotovary a konvence</li> <li>- připravuje pokrmy z polotovarů podle údajů na obale</li> </ul>	<b>5. Použití konvencí</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- příprava pokrmů ve speciálních a improvizovaných podmínkách</li> <li>- charakteristika polotovarů a konvencí</li> <li>- příprava jídel z průmyslově opracovaných surovin, polotovarů, konzerv, zmrazených surovin</li> </ul>	8

**HOSPODÁŘSKÉ VÝPOČTY**

<b>Učební osnova předmětu:</b>	Hospodářské výpočty		
<b>Název ŠVP:</b>	Stravovací a ubytovací služby		
<b>Kód:</b>	65-51-E/01	<b>Název RVP:</b>	Stravovací a ubytovací služby
<b>Datum platnosti:</b>	1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem		
<b>Hodinová dotace:</b>	0 – 0,5 – 0,5		

**Pojetí předmětu**

<b>Obecné cíle:</b>	Obecným cílem matematického vzdělávání je výchova přemýšlivého člověka, který používá matematiku v různých životních situacích (v odborné složce vzdělávání, v dalším studiu, v osobním životě, v budoucím zaměstnání, volném čase apod.) Uvedené výsledky a učivo prezentují v odborném školství základ matematického vzdělávání pro daný stupeň vzdělání a daného oboru.
<b>Charakteristika učiva:</b>	Využívat poznatky v praktickém životě v situacích, které souvisejí s hospodářskými výpočty. Efektivně numericky počítat, používat a převádět jednotky (délky, hmotnosti, času, měny apod.). Vyhodnotit informace kvantitativního charakteru získané z různých zdrojů – grafů, diagramů a tabulek  Získat pozitivní postoj k vzdělávání, motivaci k celoživotnímu vzdělávání, důvěru ve vlastní schopnosti a vytrvalost.
<b>Výukové strategie:</b>	Klasický výklad učitele, individuální i skupinové práce. Promyšleně jsou začleňovány aktivizující metody, vedoucí žáky k ověřování a praktickým aplikacím, k prohlubování a uplatňování získaných vědomostí. Dále využíváme multimediální metody (podle možnosti využití počítače, DVD, interaktivní tabule) a další informace k učebnímu oboru.
<b>Hodnocení žáků</b>	Kritéria hodnocení vycházejí z Pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků, která jsou součástí Školního řádu. Důraz se klade na informativní a výchovné funkce hodnocení. Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni objektivně kritického hodnocení. Významnou roli také hraje rovněž metoda kolektivního hodnocení a následná spolupráce pedagogů s žáky, která vede k odstranění případných nedostatků. Způsoby hodnocení spočívají v kombinaci průběžného slovního hodnocení, ústní i písemné prověřování znalostí dílčích témat, využívání bodového systému či procentuálního vyjádření.
<b>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:</b>	<b>Klíčové kompetence</b>  <b>Kompetence k učení</b>  Učitel vede žáka k tomu, aby: <ul style="list-style-type: none"> <li>- měl pozitivní vztah k učení a vzdělávání se</li> <li>- ovládal adekvátní techniku učení, uměl si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky</li> <li>- ovládal práci s textem, uměl vyhledávat a zpracovávat informace</li> <li>- s porozuměním poslouchal mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov), pořizoval si poznámky</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- využíval ke svému učení různé informační zdroje včetně svých zkušeností i zkušeností jiných lidí</li> <li>- sledoval a hodnotil pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímal hodnocení výsledků ze strany jiných lidí</li> <li>- znal možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání</li> </ul> <p><b>Kompetence k řešení problémů</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- porozuměl zadání úkolu nebo určil jádro problému, získal informace potřebné k řešení problému a samostatně nebo s vedením jiných lidí navrhoval způsob řešení</li> <li>- volil prostředky a způsoby (pomůcky, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využíval zkušenosti a vědomosti nabyté dříve</li> <li>- spolupracoval při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)</li> </ul> <p><b>Komunikativní kompetence</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- se přiměřeně vyjadřoval k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentoval při oficiálním jednání (např. při jednání se zaměstnavatelem, na úřadech)</li> <li>- formuloval srozumitelně své myšlenky</li> <li>- naslouchal pozorně druhým, tzn. vyjadřoval se přiměřeně tématu diskuse</li> <li>- zpracovával věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti (žádosti a podání na instituce, zaměstnavatelům apod., strukturovaný životopis aj.)</li> <li>- vyjadřoval se a vystupoval v souladu se zásadami kultury projevu a chování</li> </ul> <p><b>Personální a sociální kompetence</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- posuzoval reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadoval důsledky svého jednání a chování v různých situacích</li> <li>- byl schopen si stanovit cíle a priority podle své zájmové a pracovní orientace a životních podmínek</li> <li>- reagoval adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímal radu i kritiku</li> <li>- si ověřoval získané poznatky, zvažoval názory, postoje a jednání jiných lidí</li> <li>- měl odpovědný vztah ke svému zdraví, pečoval o svůj fyzický i duševní rozvoj, byl si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí</li> <li>- se adaptoval na měnící se životní a pracovní podmínky a byl připraven řešit své sociální i ekonomické záležitosti</li> <li>- pracoval v týmu a podílel se na realizaci společných pracovních a jiných činností</li> <li>- přijímal a odpovědně plnil svěřené úkoly</li> <li>- přispíval k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům a diskriminaci</li> <li>- byl finančně gramotný</li> </ul> <p><b>Občanské kompetence a kulturní povědomí</b></p>
--	--

	<p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- jednal odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu</li> <li>- dodržoval zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí, jejich kulturní specifika, vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminace</li> <li>- chápal význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje</li> <li>- podporoval hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a měl k nim vytvořen pozitivní vztah</li> </ul> <p><b>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- měl odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání; uvědomoval si význam celoživotního učení a byl připraven přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám</li> <li>- měl přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru</li> <li>- měl reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a uměl je srovnávat se svými představami a předpoklady</li> <li>- uměl získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využíval poradenské a zprostředkovatelské služby jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání</li> <li>- vhodně komunikoval s potenciálními zaměstnavateli</li> <li>- znal obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků</li> </ul> <p><b>Matematické kompetence</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- správně používal a převáděl běžné jednotky</li> <li>- používal pojmy kvantifikujícího charakteru</li> <li>- byl schopen číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)</li> <li>- prováděl reálný odhad výsledku řešení dané úlohy</li> <li>- aplikoval matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích</li> </ul> <p><b>Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pracoval s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií</li> <li>- pracoval s běžným základním a aplikačním programovým vybavením</li> <li>- učil se používat nové aplikace</li> <li>- komunikoval elektronickou poštou</li> <li>- získával informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet</li> <li>- pracoval s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií</li> </ul>
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- uvědomoval si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupoval k získaným informacím, byl mediálně gramotný</li> </ul> <p><b>Odborné kompetence</b></p> <p><b><i>Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci</i></b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- chápal bezpečnost práce, jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků)</li> <li>- si osvojil zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznal možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví</li> <li>- znal systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uměl uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce)</li> </ul> <p><b><i>Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb</i></b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- chápal kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména organizace</li> <li>- dodržoval stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti</li> <li>- dbal na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňoval požadavky klienta (zákazníka, občana)</li> </ul> <p><b><i>Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje</i></b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- znal význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení</li> <li>- zvažoval při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady</li> <li>- efektivně hospodařil s finančními prostředky, nakládal s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí</li> </ul>
	<p><b>Průřezová témata</b></p> <p><b><i>Občan v demokratické společnosti</i></b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- měli vhodnou míru sebevědomí, sebe odpovědnosti a schopnost morálního úsudku</li> <li>- byl připraven klást si základní existenční otázky a hledal na ně odpovědi a řešení</li> <li>- byl kriticky tolerantní</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- byl schopen odolávat myšlenkové manipulaci</li> <li>- se dovedl orientovat v mediálních obsazích, kriticky je hodnotil a optimálně využíval masová média pro své různé potřeby</li> <li>- dovedl jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení</li> <li>- kalkulace a normování pokrmů, získávání poznatků pro svůj obor z internetu</li> <li>- vyhledávání, zpracovávání, uchovávání a předávání informací pomocí počítačové techniky</li> <li>- vážil si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažil se je chránit a zachovat pro budoucí generace</li> </ul> <p><b>Člověk a životní prostředí</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pochopil souvislosti mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, mezi lokálními, regionálními a globálními environmentálními problémy</li> <li>- chápal postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život</li> <li>- porozuměl souvislostem mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k udržitelnému rozvoji</li> <li>- respektoval principy udržitelného rozvoje</li> <li>- získal přehled o způsobech ochrany přírody, o používání technologických, ekonomických a právních nástrojů pro zajištění udržitelného rozvoje;</li> <li>- samostatně a aktivně poznával okolní prostředí, získával informace v přímých kontaktech s prostředím a z různých informačních zdrojů</li> <li>- pochopil vlastní odpovědnost za své jednání a snažil se aktivně podílet na řešení environmentálních problémů</li> <li>- si osvojil základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí</li> </ul> <p><b>Člověk a svět práce</b></p> <p><b>Svět práce</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- přijal k osobní odpovědnosti za vlastní život</li> <li>- naučil se formulovat své profesní cíle, plánovat a cílevědomě vytvářet profesní kariéru podle svých potřeb a schopností</li> <li>- měl motivaci k celoživotnímu učení pro udržení konkurenceschopnosti na trhu práce a pro aktivní osobní i profesní rozvoj</li> <li>- vyhledával v relevantních informačních zdrojích a kriticky posuzoval informace o profesních příležitostech a možnostech dalšího vzdělávání</li> <li>- se uměl efektivně sebezprezentovat při jednání s potenciálními zaměstnavateli</li> </ul> <p><b>Informační a komunikační technika</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- se naučil vyhledávat relevantní informace k mzdám, úvěrům, půjčkám, hypotékám a pojištění na internetových stránkách úřadů, bank a pojišťoven</li> <li>- se naučil zpracovávat matematické úlohy a poznatky za pomoci výpočetní techniky a takto získané výsledky uchovávat a předávat pomocí softwaru, sítí a internetu</li> </ul>
--	---



1. ročník

**Rozpis výsledků vzdělávání a učiva**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 16
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se v používání prostředků pro hospodářské výpočty</li> <li>- provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly</li> <li>- provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly</li> <li>- zaokrouhlí desetinné číslo</li> <li>- znázorní reálné číslo na číselné ose</li> <li>- používá trojčlenku a řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu</li> <li>- řeší jednoduché příklady</li> </ul>	<b>1. Charakteristika hospodářských výpočtů</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- hlavní zásady hospodářských výpočtů</li> <li>- prostředky výpočetní techniky</li> <li>- základní početní výkony</li> <li>- zaokrouhlování čísel</li> <li>- aritmetický průměr</li> <li>- převádění jednotek</li> <li>- jednotky délky, jednotky hmotnosti, jednotky dutých měr, množství a času</li> <li>- základní početní výkony s pojmenovanými čísly</li> <li>- peněžní jednotky České republiky</li> <li>- peněžní jednotky jiných států</li> <li>- procentový počet – základní pojmy</li> <li>- objem a hmotnost těles</li> <li>- praktické příklady – výpočty</li> </ul>	16

**2. ročník****Rozpis výsledků vzdělávání a učiva**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 16
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se při výpočtech surovinových norem</li> <li>- ovládá vypočítat energetickou hodnotu</li> <li>- zvládá procentový výpočet trojčlenkou, nebo logickou cestou</li> <li>- orientuje se v odborných termínech (kalkulace, výtěžnost, inventura, inventarizace)</li> <li>- zdokonaluje se při výpočtech praktických příkladů</li> </ul>	<b>Přepočty surovinových norem</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- výpočty surovinových norem</li> <li>- výpočet energetické hodnoty</li> <li>- výpočet jedlého podílu</li> <li>- výpočty výtěžnosti</li> <li>- výtěžnost surovin</li> <li>- výpočet procenta výtěžnosti</li> <li>- výpočet kalkulační ceny pokrmů</li> <li>- výpočet prodejní ceny pokrmů</li> <li>- výpočet prodejní ceny nápojů</li> <li>- výpočet zásob</li> <li>- inventura, inventarizace</li> <li>- výpočet mzdy – základní pojmy</li> <li>- výpočty praktických příkladů</li> </ul>	16

**POTRAVINY A VÝŽIVA**

<b>Učební osnova předmětu:</b>	Potraviny a výživa		
<b>Název ŠVP:</b>	Stravovací a ubytovací služby		
<b>Kód:</b>	65-51-E/01	<b>Název RVP:</b>	Stravovací a ubytovací služby
<b>Datum platnosti:</b>	1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem		
<b>Hodinová dotace:</b>	3 – 2 – 1		

**Pojetí předmětu**

<b>Obecné cíle:</b>	Cílem předmětu je poskytnout žákům ucelenou soustavu poznatků a vědomostí o potravinách, nápojích, zásadách racionální a diferencované výživy, seznámí se s fyziologií trávicí soustavy. Žáci získají základní poznatky o potravinách rostlinného i živočišného původu, jejich rozdělení a druhy, složení z výživového hlediska a významu pro lidský organismus, požadavky na jakost, skladování a využití pro technologické zpracování. V učivu zaměřeném na nápoje žáci získají poznatky a vědomosti o jejich významu pro lidský organismus. Porozumí rozdělení nápojů, jejich výrobě a označování. Seznámí se s výživovými doporučeními zaměřenými na správnou výživu, diferencovanou stravu. Pochopí souvislosti mezi zdravým životním stylem a správnou výživou.
<b>Charakteristika učiva:</b>	Obsah učiva vychází ze vzdělávací oblasti RVP – Stravovací služby. Učivo je rovnoměrně rozděleno do všech ročníků. První ročník – potraviny rostlinného původu, pochutiny, tuky, potraviny živočišného původu – mléko a mléčné výrobky, vejce. Druhý ročník – masa jateční, ryby, drůbež, zvěřina, vedlejší jatečné produkty, masné výrobky, konzervace masa, nealkoholické i alkoholické nápoje. Třetí ročník Fyziologie výživy, trávicí soustava, diferencovaná strava, léčebná výživa. U jednotlivých skupin potravin je kladen důraz na význam v lidské výživě z hlediska obsahu nejdůležitějších živin, rozdělení, charakteristické znaky a využitelnosti v kuchyni. Učivo o nápojích je zaměřeno na význam nápojů pro lidský organismus, rozdělení nápojů a jejich charakteristiky, postup výroby, označování, skladování. Získané informace o jednotlivých skupinách potravin žáci aplikují v tematických cílech učiva – zdravá výživa a diferencované stravování. Žáci poznají činnost trávicí soustavy a princip metabolismu člověka. V tematických cílech – zdravá výživa a diferencované stravování – je kladen důraz na zásady správné výživy a diferencování stravy podle věku a pracovního zařazení.
<b>Výukové strategie:</b>	Při výuce jsou používány formy výkladu, řízeného rozhovoru, práce s učebnicí a odbornou literaturou, samostatné práce. Důraz je kladen na názornost a srozumitelnost s použitím didaktických pomůcek – různé vzorky, naučné videonahrávky, naučné plakáty.
<b>Hodnocení žáků:</b>	Kritéria hodnocení vycházejí z Pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků, která jsou součástí Školního řádu.

	Znalosti jsou ověřovány formou písemných prací, průběžného ústního zkoušení, souhrnných testů, vypracováním samostatných úkolů. Hodnocení se provádí numericky a slovně.
<b>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových a odborných kompetencí:</b>	<p><b>Klíčové kompetence</b></p> <p><b>Kompetence k učení</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- měl pozitivní vztah k učení a vzdělávání</li> <li>- efektivně využíval různé informační zdroje</li> </ul> <p><b>Kompetence k řešení problémů</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- využíval zkušenosti a vědomosti dříve získané</li> <li>- porozuměl zadání úkolu</li> <li>- rozpoznal jádro problému</li> </ul> <p><b>Komunikativní kompetence</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- se přiměřeně vyjadřoval v psaném i mluveném projevu</li> <li>- formuloval své myšlenky srozumitelně a souvisle</li> <li>- se vyjadřoval a vystupoval v souladu se zásadami kultury projevu a chování</li> </ul> <p><b>Personální a sociální kompetence</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- posuzoval reálně své fyzické a duševní možnosti</li> <li>- odhadoval důsledky svého jednání a chování v různých situacích</li> <li>- si stanovoval cíle a priority podle své zájmové a pracovní orientace a životních podmínek</li> </ul> <p><b>Občanské kompetence a kulturní povědomí</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- chápal význam životního prostředí pro člověka a jednal v duchu udržitelného rozvoje</li> </ul> <p><b>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- měl odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti</li> </ul> <p><b>Matematické kompetence</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- správně používal a převáděl běžné jednotky</li> </ul> <p><b>Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- komunikoval elektronickou poštou</li> </ul>
	<p><b>Odborné kompetence</b></p> <p><b>Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- chápal bezpečnost práce, jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků)</li> <li>- znal a dodržoval základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence</li> <li>- osvojil si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci</li> <li>- rozpoznal možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví</li> </ul> <p><b>Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržoval stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti</li> </ul> <p><b>Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- znal význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř.</li> <li>- zvažoval při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady</li> </ul> <p><b>Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržoval osobní hygienu a hygienu práce v průběhu pracovních činností;</li> <li>- dodržoval předepsané pracovní oděvy daného zařízení</li> <li>- skladoval suroviny a nápoje v souladu s požadavky na jejich uskladnění a na hygienu</li> </ul> <p><b>Průřezová témata</b></p> <p><b>Občan v demokratické společnosti</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- získával určitou míru sebevědomí, odpovědnosti a morálního úsudku, v existenčních otázkách a v pracovním uplatnění</li> <li>- byl schopen odolávat manipulaci, jednal asertivně s lidmi, hledal kompromisy</li> <li>- vážil si materiálních a duchovních hodnot a byl ochoten se angažovat i ve prospěch společnosti</li> </ul> <p><b>Člověk a životní prostředí</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- se choval hospodárně a uplatňoval nejen hledisko ekonomické, ale i ekologické</li> <li>- přijímal odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání v osobním i pracovním prostředí</li> <li>- hodnotil sociální chování své i druhých z hlediska spotřeby</li> <li>- orientoval se v globálních problémech lidstva</li> </ul>
--	--

	<p><b><i>Člověk a svět práce</i></b></p> <p><b><i>Svět práce</i></b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- byl schopen uplatnit se na trhu práce, flexibilitu, kreativitu, znalostí práv a povinností včetně jejich aplikace v praxi</li></ul>
--	---

**1. ročník****Rozpis výsledků vzdělávání a učiva**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 96
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje části výrobního střediska, druhy vybavení a jeho použití</li> <li>- rozlišuje druhy skladů a používá zařízení skladů potravin</li> <li>- obsluhuje technologická zařízení podle pokynů</li> <li>- vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin</li> <li>- respektuje veškeré hygienické předpisy při přípravě surovin</li> <li>- rozděluje skladování surovin podle druhu</li> <li>- čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů</li> </ul>	<b>1. Výrobní středisko</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- základní členění a vybavení výrobního střediska</li> <li>- technologická zařízení ve výrobě</li> <li>- dělení skladů, základní vybavení skladů</li> <li>- skladování potravin a nápojů</li> <li>- přejímka zboží, skladování podle druhů</li> <li>- hygiena potravin</li> <li>- záruční lhůty</li> <li>- náklady a otravy z potravin</li> </ul>	<b>26</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se v rozdělení poživatin</li> <li>- orientuje se ve zdrojích, složení a významu jednotlivých živin</li> <li>- charakterizuje jejich význam pro zdraví člověka</li> <li>- vyzná se v označování potravin a nápojů na etiketě</li> </ul>	<b>2. Potraviny a nápoje ve výživě</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozdělení poživatin</li> <li>- bílkoviny</li> <li>- tuky</li> <li>- sacharidy</li> <li>- vitamíny</li> <li>- nerostné látky</li> <li>- energetická a biologická hodnota potravin</li> <li>- označování potravin a nápojů – etikety</li> </ul>	<b>14</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede tržní druhy brambor a jejich použití</li> <li>- charakterizuje a rozdělí zeleninu, ovoce a houby</li> <li>- uvede způsoby konzervace</li> <li>- uvede možnosti využití zeleniny, ovoce a hub ve stravování</li> <li>- charakterizuje obiloviny a mlýnské výrobky</li> <li>- uvede druhy chleba a pečiva, stanoví suroviny k jejich výrobě</li> <li>- charakterizuje jednotlivé druhy luštěnin, uvede jejich použití</li> <li>- uvede příklady koření a jejich použití</li> </ul>	<b>3. Suroviny rostlinné původu</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- brambory – význam, složení, tržní druhy, skladování, použití, výrobky z brambor</li> <li>- zelenina, ovoce, houby – význam, složení, rozdělení, konzervování, skladování, použití</li> <li>- obiloviny – druhy, složení, význam mlýnské výrobky – mouka, druhy, výroba, použití, skladování</li> <li>- těstoviny – výroba, druhy, použití</li> <li>- chléb, pečivo – druhy, vady, skladování</li> <li>- kypřící prostředky – druhy, použití, skladování</li> <li>- luštěniny – význam, složení, druhy, použití, skladování</li> </ul>	<b>43</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje technologické využití jednotlivých druhů potravin</li> <li>- popíše cukr, med, umělá sladidla a jejich využití</li> <li>- objasní vhodnost použití jednotlivých sladidel</li> <li>- charakterizuje rostlinné tuky a jejich význam ve výživě</li> <li>- rozlišuje druhy kypřících prostředků</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- koření a ostatní pochutiny – význam, druhy, použití</li> <li>- cukr, med, umělá sladidla – význam, složení, rozdělení, skladování, použití</li> <li>- rostlinné tuky – druhy, význam, získávání, uchovávání, technologické využití</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí složení a význam vajec</li> <li>- uvede příklady použití vajec a vaječných výrobků v kuchyni</li> <li>- orientuje se v označování vajec, skladování</li> <li>- uvede možné nákazy z vajec</li> </ul>	<b>4. Vejce</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- struktura, složení, význam</li> <li>- jakost, třídění, označování</li> <li>- nákazy z vajec</li> <li>- skladování, použití</li> </ul>	<b>5</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše mléko a mléčné výrobky, uvede jejich druhy a použití</li> <li>- vysvětlí správný způsob skladování jednotlivých druhů</li> </ul>	<b>5. Mléko a mléčné výrobky</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- význam, složení, ošetřování, skladování</li> <li>- mléčné výrobky: smetana – výroba, použití</li> <li>- máslo – výroba, druhy, použití, skladování</li> <li>- tvaroh-výroba, složení, použití, skladování</li> <li>- sýry-výroba, druhy, využití, skladování</li> </ul>	<b>8</b>

## 2. ročník

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin <b>64</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje jatečné maso z hlediska druhů</li> <li>- uvede význam zrání masa</li> <li>- vysvětlí vady a kažení masa</li> <li>- uvede příklady značení masa</li> <li>- orientuje se v konzervaci masa</li> <li>- volí správné způsoby skladování masa</li> </ul>	<b>1. Jatečné maso</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteristika a složení masa</li> <li>- druhy masa</li> <li>- zrání masa</li> <li>- kažení a vady masa</li> <li>- veterinární kontrola, značení, skladování a konzervace masa</li> </ul>	<b>5</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje hovězí maso</li> <li>- určí dělení a vyjmenuje části hovězího masa</li> <li>- vyjmenuje vnitřnosti</li> <li>- uvede použití jednotlivých částí v kuchyni</li> </ul>	<b>2. Hovězí maso</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteristika masa</li> <li>- dělení masa na jednotlivé části</li> <li>- použití jednotlivých částí masa</li> <li>- hovězí vnitřnosti</li> </ul>	<b>5</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje telecí maso</li> <li>- určí dělení a vyjmenuje části telecího masa</li> <li>- vyjmenuje vnitřnosti</li> <li>- uvede použití jednotlivých částí v kuchyni</li> </ul>	<b>3. Telecí maso</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteristika masa</li> <li>- dělení masa na jednotlivé části</li> <li>- použití jednotlivých částí masa</li> <li>- telecí vnitřnosti</li> </ul>	<b>3</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje vepřové maso</li> <li>- určí dělení a vyjmenuje části vepřového masa</li> <li>- vyjmenuje vnitřnosti</li> <li>- vyzná se ve škvareni sádla</li> <li>- objasní význam a použití vepřového sádla a slaniny</li> <li>- uvede použití jednotlivých částí v kuchyni</li> </ul>	<b>4. Vepřové maso</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteristika masa</li> <li>- dělení masa na jednotlivé části</li> <li>- použití jednotlivých částí masa</li> <li>- vepřové sádlo, slanina, droby</li> </ul>	<b>5</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje skopové, jehněčí a kůzlečí maso</li> <li>- charakterizuje kozí, králičí maso</li> <li>- uvádí možnosti využití</li> </ul>	<b>5. Skopové maso a další druhy masa</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- skopové a jehněčí maso</li> <li>- kůzlečí a kozí maso</li> <li>- králičí maso</li> <li>- charakteristika masa</li> <li>- použití jednotlivých částí masa</li> </ul>	<b>5</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje jednotlivé masné výrobky</li> <li>- vyjmenuje druhy masných výrobků</li> <li>- popíše masové konzervy</li> </ul>	<b>6. Masné výrobky</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uzeniny</li> <li>- uzená masa</li> <li>- vařené masné výrobky</li> <li>- pečené masné výrobky</li> <li>- masové konzervy</li> <li>- skladování a vady konzerv</li> </ul>	<b>8</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše vedlejší jatečné produkty</li> <li>- vyjmenuje vedlejší jatečné produkty</li> <li>- orientuje se při jejich využití v potravinářství</li> </ul>	<b>7. Vedlejší jatečné produkty</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- použití střev a krve</li> <li>- kostí, druhů, použití</li> </ul>	<b>3</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje rybí maso a druhy ryb</li> <li>- popíše složení rybího masa</li> <li>- rozdělí ryby na sladkovodní a mořské</li> <li>- vyjmenuje rybí výrobky a konzervy</li> <li>- charakterizuje koryše, měkkýše</li> <li>- uvede jednotlivé druhy koryšů a měkkýšů</li> </ul>	<b>8. Ryby, koryši, měkkýši</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteristika rybího masa</li> <li>- složení rybího masa</li> <li>- rozdělení ryb</li> <li>- rybí výrobky a konzervy</li> <li>- koryši, měkkýši – složení, druhy</li> </ul>	<b>5</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjmenuje druhy drůbeže</li> <li>- uvede tržní druhy drůbeže</li> <li>- popíše způsoby skladování</li> <li>- popíše drůbeží maso</li> </ul>	<b>9. Drůbež</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteristika drůbeže a drůbežího masa</li> <li>- rozdělení drůbeže</li> <li>- tržní druhy drůbeže</li> <li>- skladování drůbeže</li> </ul>	<b>4</b>



<ul style="list-style-type: none"> <li>- objasní druhy a význam masa zvěřiny</li> <li>- charakterizuje zvěřinu</li> <li>- objasní zásady ošetření, zrání a skladování zvěřiny</li> </ul>	<b>10. Zvěřina</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteristika zvěřiny</li> <li>- složení masa zvěřiny</li> <li>- rozdělení zvěřiny</li> <li>- ošetření a zrání masa</li> <li>- kuchyňská úprava zvěřiny</li> <li>- skladování</li> </ul>	<b>5</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje druhy nápojů</li> <li>- charakterizuje jednotlivé druhy nápojů</li> <li>- uvede příklady teplých nealkoholických nápojů</li> <li>- vyzná se v přípravě kávy a čaje</li> <li>- vysvětlí správný způsob skladování jednotlivých druhů nápojů</li> </ul>	<b>11. Nealkoholické nápoje</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- minerální vody</li> <li>- nealkoholické nápoje</li> <li>- teplé nealkoholické nápoje – káva, čaj, čokoláda</li> <li>- skladování a ošetřování nápojů</li> </ul>	<b>8</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjmenuje jednotlivé druhy nápojů</li> <li>- vyjmenuje suroviny k výrobě piva</li> <li>- uvede výrobu jednotlivých druhů alkoholických nápojů</li> <li>- vyzná se v označení nápojů na etiketě</li> <li>- vysvětlí správný způsob skladování jednotlivých druhů nápojů</li> <li>- objasní vliv alkoholu na lidské zdraví</li> </ul>	<b>12. Alkoholické nápoje</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pivo</li> <li>- víno</li> <li>- lihoviny</li> <li>- likéry</li> <li>- vliv alkoholu na lidský organismus</li> </ul>	<b>8</b>

### 3. ročník

#### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 32
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí základní pojmy</li> <li>- objasní pojem biologická a energetická hodnota potravin</li> <li>- charakterizuje trávicí soustavu</li> <li>- popíše jednotlivé části trávicí soustavy</li> </ul>	<b>1. Fyziologie výživy</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- základní pojmy v oboru výživy a stravování</li> <li>- výživová hodnota potravin</li> <li>- energetická a biologická hodnota potravin</li> <li>- změny biologické hodnoty potravin při jejich uchování a zpracování</li> <li>- trávicí ústrojí a jeho části</li> </ul>	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje hlavní směry výživy</li> <li>- vysvětlí zásady správné výživy</li> <li>- volí diety podle druhu onemocnění</li> <li>- objasní podstatu racionální výživy</li> <li>- rozumí druhům diet</li> <li>- uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků</li> </ul>	<b>2. Zásady správné výživy</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- racionální výživa</li> <li>- smíšená a vegetariánská strava</li> <li>- strava syrová a makrobiologická</li> <li>- nadbytek bílkovin, vitamínů ve stravě</li> <li>- stravovací návyky</li> <li>- různé diety</li> <li>- různé nemoci (obezita, bulimie)</li> </ul>	<b>16</b>

<ul style="list-style-type: none"><li>- charakterizuje specifika stravování různých skupin obyvatelstva</li><li>- orientuje se v jednotlivých stravovacích skupinách</li><li>- vysvětlí diferencování stravy</li></ul>	<b>3. Diferencovaná strava</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- stravování dětí a mládeže</li><li>- stravování obyvatelstva v různých pracovních podmínkách</li><li>- stravování těhotných a kojících žen</li><li>- stravování sportovců</li></ul>	<b>10</b>
--	---	-----------

**ZARÍZENÍ ZÁVODŮ**

<b>Učební osnova předmětu:</b>	Zařízení závodů		
<b>Název ŠVP:</b>	Stravovací a ubytovací služby		
<b>Kód:</b>	65-51-E/01	<b>Název RVP:</b>	Stravovací a ubytovací služby
<b>Datum platnosti:</b>	1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem		
<b>Hodinová dotace:</b>	1 – 1,5 – 0		

**Pojetí předmětu**

<b>Obecné cíle:</b>	Cílem předmětu je poskytnout žákům ucelenou soustavu poznatků zaměřených na úklid interiérů v ubytovacích zařízeních včetně pokojů a přílehlých prostor. Žáci se seznamují s provozem ubytovacího zařízení, postupem při úklidu, pracují s pomůckami a čisticími prostředky, učí se obsluhovat stroje určené k úklidu v souladu s předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci. Žáci se naučí vykonávat drobnou údržbu v ubytovacím zařízení. Žáci jsou vedeni k slušnému jednání s hosty, k poctivosti a ochotě.
<b>Charakteristika učiva:</b>	Obsah vychází ze vzdělávací oblasti RVP – Chování pracovníků ve službách a volitelného okruhu Ubytovací služby. Příprava je zaměřena na úklid interiérů v ubytovacích zařízeních včetně pokojů a přílehlých prostor. Žáci pracují s pomůckami a čisticími prostředky, učí se obsluhovat stroje určené k úklidu v souladu s předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci.
<b>Výukové strategie:</b>	Je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, diskuse i exkurze. Kromě toho lze používat i audiovizuální techniku, při které je velký důraz kladen na samostatnou i skupinovou práci žáků.
<b>Hodnocení žáků:</b>	Kritéria hodnocení vychází z Pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků, která jsou součástí Školního řádu.  Hodnocení je prováděno formou slovní i písemnou. Kromě odborných znalostí se hodnotí schopnost aplikace poznatků při řešení problémových situací a je sledována aktivita žáků průběžně při výuce i účast na diskusi ke konkrétnímu úkolu.
<b>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových a odborných kompetencí:</b>	<b>Klíčové kompetence</b> <b>Kompetence k učení</b> Učitel vede žáka k tomu, aby: - měl pozitivní vztah k učení a vzdělávání - efektivně využíval různé informační zdroje <b>Kompetence k řešení problémů</b> Učitel vede žáka k tomu, aby: - využíval zkušeností a vědomostí dříve získaných - činil uvážlivá rozhodnutí - uvědomoval si zodpovědnost za svá rozhodnutí, obhajoval je a kriticky zhodnotil

	<p><b><i>Komunikativní kompetence</i></b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- se přiměřeně vyjadřoval v psaném i mluveném projevu</li> <li>- formuloval své myšlenky srozumitelně a souvisle</li> <li>- vyjadřoval se a vystupoval v souladu se zásadami kultury projevu a chování</li> </ul> <p><b><i>Personální a sociální kompetence</i></b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- posuzoval reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadoval důsledky svého jednání a chování v různých situacích</li> <li>- stanovoval si cíle a priority podle své zájmové a pracovní orientace a životních podmínek</li> <li>- reagoval adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímal radu i kritiku</li> <li>- měl odpovědný vztah ke svému zdraví, pečoval o svůj fyzický i duševní rozvoj, byl si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí</li> <li>- adaptoval se na měnící se životní a pracovní podmínky a byl připraven řešit své sociální i ekonomické záležitosti</li> <li>- pracoval v týmu a podílel se na realizaci společných pracovních a jiných činností</li> <li>- přijímal a odpovědně plnil svěřené úkoly</li> <li>- přispíval k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a předcházení osobním konfliktům a diskriminaci</li> </ul> <p><b><i>Občanské kompetence a kulturní povědomí</i></b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- jednal odpovědně a samostatně nejen ve vlastním, ale i ve veřejném zájmu</li> <li>- chápal význam životního prostředí pro člověka a jednal v duchu udržitelného rozvoje</li> <li>- uznával hodnotu života, uvědomoval si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních</li> </ul> <p><b><i>Kompetence k pracovnímu uplatnění</i></b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- měl odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání</li> <li>- uvědomoval si význam celoživotního učení a byl připraven přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám</li> <li>- měl přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru</li> <li>- měl reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a uměl je srovnávat se svými představami a předpoklady</li> </ul> <p><b><i>Matematické kompetence</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- četl v grafech, tabulkách, schématech</li> </ul> <p><b><i>Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</i></b></p>
--	---

<p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- získával informace z otevřených zdrojů a pracoval s nimi</li> <li>- uvědomoval si nutnost posuzovat věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupoval k získaným informacím</li> </ul> <p><b>Odborné kompetence</b></p> <p><b><i>Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci</i></b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- chápal bezpečnost práce, jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků)</li> <li>- znal a dodržoval základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence</li> <li>- osvojil si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci</li> <li>- rozpoznal možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví</li> </ul> <p><b><i>Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb</i></b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- chápal kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména organizace</li> <li>- dbal na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňoval požadavky zákazníka</li> </ul> <p><b><i>Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje</i></b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- znal význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení</li> <li>- zvažoval při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady</li> <li>- efektivně hospodařil s finančními prostředky</li> <li>- nakládal s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí</li> </ul> <p><b><i>Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii</i></b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržoval osobní hygienu a hygienu práce v průběhu pracovních činností</li> <li>- dodržoval předepsaný dress code daného zařízení</li> <li>- prováděl úklid a čištění zařízení a prostor pro výrobu pokrmů a dodržoval sanitační řád</li> <li>- skladoval suroviny a nápoje v souladu s požadavky na jejich uskladnění a na hygienu</li> <li>- prováděl úklid a čištění skladovacích prostor</li> </ul> <p><b><i>Vykonávat práce spojené s provozem ubytovacího zařízení a poskytováním služeb hostům</i></b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- jednal slušně a poctivě ve styku s hosty</li> <li>- dbal na bezpečnost hostů</li> </ul>
--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- obstarával drobné pochůzky podle požadavku hosta, péči o domácí zvíře hosta apod.</li> <li>- vykonával jednoduché práce na recepci, např. vydával a přebíral klíče od hostů, pomáhal se zavazadly</li> <li>- používal vhodné čisticí prostředky a úklidové pomůcky</li> <li>- uklízel prostory v ubytovacím zařízení, pokoje a jejich příslušenství</li> <li>- obsluhoval stroje a zařízení používané při úklidu za dodržení bezpečnostních zásad</li> <li>- vykonával drobnou údržbu inventáře a zařízení</li> </ul> <p><b>Průřezová témata</b></p> <p><b><i>Občan v demokratické společnosti</i></b> Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- získával určitou míru sebevědomí, odpovědnosti a morálního úsudku, v existenčních otázkách a v pracovním uplatnění</li> <li>- byl schopný odolávat manipulaci, jednal asertivně s lidmi, hledal kompromisy</li> <li>- vážil si materiálních a duchovních hodnot a byl ochoten se angažovat i ve prospěch společnosti</li> </ul> <p><b><i>Člověk a životní prostředí</i></b> Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- měl schopnost chovat se hospodárně a uplatňoval nejen hledisko ekonomické, ale i ekologické</li> <li>- přijímal odpovědnost za vlastní rozhodování a jednal v osobním i pracovním prostředí</li> <li>- hodnotil sociální chování své i druhých z hlediska spotřeby, zdraví a prostředí</li> <li>- orientoval se v globálních problémech lidstva.</li> </ul> <p><b><i>Člověk a svět práce</i></b> <b><i>Svět práce</i></b> Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vybavil žáka schopností uplatnění na trhu práce, flexibilitou, kreativitou, znalostí práv a povinností včetně jejich aplikace v praxi</li> </ul>
--	---

**1. ročník****Rozpis výsledků vzdělávání a učiva**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 32
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- jedná v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí</li> <li>- nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů</li> <li>- dbá na třídění odpadů</li> <li>- šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů i v ubytovacích službách</li> </ul>	<b>1. Ochrana životního prostředí</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ochrana životního prostředí</li> <li>- nakládání s odpady a obaly</li> </ul>	<b>3</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- připraví pracoviště na provoz, vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů</li> <li>- vysvětlí úlohu pracovníků ve výrobním středisku</li> <li>- vysvětlí úlohu pracovníků v odbytovém středisku</li> <li>- vysvětlí úlohu pracovníků v úseku ubytování</li> <li>- dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram</li> <li>- udržuje pořádek na pracovišti během provozu</li> <li>- uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky</li> </ul>	<b>2. Organizace práce v ubytovacím a stravovacím provozu</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- organizace a rozdělení práce ve výrobním středisku</li> <li>- organizace a rozdělení práce v odbytovém středisku</li> <li>- organizace a rozdělení práce v ubytovacím středisku</li> <li>- příprava a úklid pracoviště</li> <li>- základy práce s informačním systémem v ubytovacích službách</li> </ul>	<b>13</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje kategorie ubytovacích zařízení a jejich vybavení</li> <li>- charakterizuje způsob ošetřování prostor a vybavení ubytovacího zařízení</li> <li>- charakterizuje typy pokojů</li> </ul>	<b>3. Ubytovací zařízení</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- druhy ubytovacích zařízení, kategorie a třídy ubytovacích zařízení</li> <li>- základní vybavení ubytovacích zařízení a jednotlivých typů pokojů</li> <li>- údržba interiérů</li> </ul>	<b>16</b>

**2. ročník****Rozpis výsledků vzdělávání a učiva**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 48
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zvolí a použije vhodné čisticí prostředky a pomůcky pro daný úkon</li> <li>- uvede vlastnosti jednotlivých čisticích prostředků a způsob jejich využití</li> <li>- uvede přednosti a rizika čisticích prostředků s ohledem na zdraví a životní prostředí</li> <li>- uklidí pokoje včetně příslušenství,</li> <li>- provede úklid společných prostor</li> <li>- doplní toaletní a hygienické potřeby</li> <li>- postupuje při úklidu v souladu s pokyny nadřízeného</li> <li>- nakládá s obaly a odpady od čisticích prostředků podle vnitřních předpisů a v souladu s principy a předpisy na ochranu životního prostředí</li> </ul>	<b>1. Úklid v ubytovacích zařízeních</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- práce pokojské – základní povinnosti, druhy úklidů v ubytovacím zařízení</li> <li>- další činnosti spojené s úklidem v ubytovacím zařízení</li> <li>- úklidové, čisticí a prací prostředky</li> <li>- úklidové pomůcky</li> </ul>	<b>14</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- volí vhodný stroj nebo zařízení (vysavače, mycí a lešticí stroje, pračky, mandl, žehličky) a popíše postup při zadané práci</li> <li>- vysvětlí správné dávkování úklidových, čisticích nebo pracích prostředků</li> <li>- operaci se stroji a zařízením provede v souladu se zásadami bezpečnosti práce</li> </ul>	<b>2. Stroje a zařízení</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- obsluha strojů a zařízení pro úklid</li> </ul>	<b>10</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- obstará nenáročnou údržbu a zajistí drobné opravy spojené s provozem ubytovacího zařízení (např. výměna poškozených součástek, natírání, malování stěn apod.)</li> <li>- zajistí odemykání a zamykání budovy</li> <li>- kontroluje dodržování domovního řádu</li> <li>- dbá na bezpečnost hostů a jejich majetku</li> <li>- půjčuje sportovní potřeby, vede evidenci a zajišťuje jejich údržbu</li> <li>- sestaví ubytovací řád</li> </ul>	<b>3. Provoz ubytovacího zařízení</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- domovní řád</li> <li>- drobná údržba</li> <li>- provozní a ubytovací řád</li> <li>- bezpečnost hostů a ochrana jejich majetku</li> <li>- půjčování a údržba sportovních potřeb</li> </ul>	<b>11</b>



<ul style="list-style-type: none"><li>- charakterizuje úkoly a provoz úseku recepcce, přepojuje telefonní hovory</li><li>- vydává a přebírá klíče od pokojů</li><li>- zabezpečí přepravu zavazadel, přivolání taxi</li><li>- poskytuje základní informační služby související s ubytováním a stravováním</li></ul>	<b>4. Provoz recepcce</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- členění recepcce, pracovníci na recepci a základní pracovní povinnosti</li><li>- telefonní provoz</li><li>- základní činnosti na recepci</li><li>- druhy klíčů</li><li>- evidence hostů a povinnosti spojené s jejich ubytováním</li></ul>	<b>13</b>
--	--	-----------

**STOLNIČENÍ**

<b>Učební osnova předmětu:</b>	Stolníčení		
<b>Název ŠVP:</b>	Stravovací a ubytovací služby		
<b>Kód:</b>	65-51-E/01	<b>Název RVP:</b>	Stravovací a ubytovací služby
<b>Datum platnosti:</b>	1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem		
<b>Hodinová dotace:</b>	1 – 1 – 0		

**Pojetí předmětu**

<b>Obecné cíle:</b>	Cílem předmětu je poskytnout žákům znalosti o technice odbytu výrobků a služeb ve stravovacích zařízeních. Žáci jsou vedeni tak, aby si osvojili základní návyky osobní hygieny, dodržovali hygienu v gastronomickém provozu, jednali podle bezpečnostních zásad, dbali na dodržování ekologických a požárních předpisů. Žáci se seznámí s technikou jednoduché obsluhy, s používaným inventářem, naučí se pravidla pro sestavování jídelních a nápojových lístků a různých typů menu. Při sestavování menu uplatní znalosti správné výživy a gastronomie a dalších faktory ovlivňující úspěšný prodej a získání zákazníků. Žáci jsou vedeni k uplatňování zásad společenského chování a profesního jednání. Jsou upozorňováni na nebezpečí alkoholismu a dalších návykových látek v souvislosti s profesí a na nutnost boje proti nim. Důraz je kladen na uplatňování zásad společenského chování a profesního vystupování a jednání. Žáci jsou vedeni ke zvládnutí techniky obsluhy a organizaci práce s použitím vhodného inventáře.
<b>Charakteristika učiva:</b>	Obsah vychází ze vzdělávací oblasti RVP – Stravovací služby a chování pracovníků ve službách. V učivu jsou vysvětleny základní pojmy. Podstatou je rozpoznání inventáře a určení jeho použití v praxi. Žák je seznámen s technikou jednoduché obsluhy, čímž získává znalosti, jak podávat snídaně, obědy a večeře. Seznámí se se všemi způsoby obsluhy, naučí se rozlišovat nabídku jednotlivých gastronomických zařízení a je seznámen s jejich vybavením. Žáci jsou schopni zajistit servis pokrmů a nápojů v jednotlivých odbytových střediscích. Poznátky z předmětu jsou propojovány s dalšími odbornými předměty.
<b>Výukové strategie:</b>	Při výuce je používána metoda rozhovoru, samostatné práce s textem, učebnicí, používají se praktické ukázky inventáře, video – instruktážní filmy. Zařazuje se skupinová práce s využitím metod kritického myšlení. Při výuce se používají odborné knihy a časopisy, ve kterých se žáci učí vyhledávat a srovnávat informace.
<b>Hodnocení žáků:</b>	Kritéria hodnocení vycházejí z Pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků, která jsou součástí Školního řádu.  Znalosti jsou průběžně prověřovány – písemně. Do hodnocení je zařazováno předávání zpětné vazby od učitele směrem k žákovi a zpětné vazby mezi žáky navzájem. Postupně se žák hodnotí formou sebereflexe a sebehodnocení. V pololetí a na konci školního roku je numerické hodnocení.

<p><b>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových a odborných kompetencí:</b></p>	<p><b>Klíčové kompetence</b></p> <p><b>Kompetence k učení</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- měl pozitivní vztah k učení a vzdělávání</li> <li>- efektivně využíval různé informační zdroje</li> </ul> <p><b>Kompetence k řešení problémů</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- využíval zkušenosti a vědomosti dříve získané</li> <li>- porozuměl zadání úkolu</li> <li>- rozpoznal jádro problému</li> </ul> <p><b>Komunikativní kompetence</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- se přiměřeně vyjadřoval v psaném i mluveném projevu</li> <li>- formuloval své myšlenky srozumitelně a souvisle</li> <li>- se vyjadřoval a vystupoval v souladu se zásadami kultury projevu a chování</li> </ul> <p><b>Personální a sociální kompetence</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- posuzoval reálně své fyzické a duševní možnosti</li> <li>- odhadoval důsledky svého jednání a chování v různých situacích</li> <li>- si stanovoval cíle a priority podle své zájmové a pracovní orientace a životních podmínek</li> </ul> <p><b>Občanské kompetence a kulturní povědomí</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- chápal význam životního prostředí pro člověka a jednal v duchu udržitelného rozvoje</li> </ul> <p><b>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- měl odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti</li> </ul> <p><b>Matematické kompetence</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- správně používal a převáděl běžné jednotky</li> </ul> <p><b>Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- komunikoval elektronickou poštou</li> </ul> <p><b>Odborné kompetence</b></p> <p><b>Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržoval osobní hygienu a hygienu práce v průběhu pracovních činností</li> <li>- dodržoval předepsaný oděv daného zařízení</li> <li>- prováděl úklid a čištění zařízení a prostor pro výrobu nápojů a dodržoval sanitační řád</li> </ul>
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- skladoval nápoje v souladu s požadavky na jejich uskladnění a na hygienu</li> <li>- prováděl úklid a čištění skladovacích prostor</li> </ul> <p><b><i>Ovládat přípravu vybraných druhů nápojů</i></b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- připravoval teplé nápoje</li> <li>- čistil, udržoval a zabezpečoval inventář po jeho použití</li> <li>- dodržoval posloupnost prací a časový harmonogram</li> <li>- udržoval a zabezpečoval použitý inventář</li> </ul> <p><b>Průřezová témata</b></p> <p><b><i>Občan v demokratické společnosti</i></b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- získával určitou míru sebevědomí, odpovědnosti a morálního úsudku, v existenčních otázkách a v pracovním uplatnění</li> <li>- byl schopen odolávat manipulaci, jednal asertivně s lidmi, hledal kompromisy</li> <li>- vážil si materiálních a duchovních hodnot a byl ochoten se angažovat i ve prospěch společnosti</li> </ul> <p><b><i>Člověk a životní prostředí</i></b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- se choval hospodárně a uplatňoval nejen hledisko ekonomické, ale i ekologické</li> <li>- přijímal odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání v osobním i pracovním prostředí</li> <li>- hodnotil sociální chování své i druhých z hlediska spotřeby</li> <li>- orientoval se v globálních problémech lidstva</li> </ul> <p><b><i>Člověk a svět práce</i></b></p> <p><b><i>Svět práce</i></b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- byl schopen uplatnit se na trhu práce, flexibilitu, kreativitu, znalostí práv a povinností včetně jejich aplikace v praxi</li> </ul>
--	---

**1. ročník****Rozpis výsledků vzdělávání a učiva**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 32
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uplatňuje zásady společenského chování</li> <li>- dbá na svůj zevnějšek</li> <li>- udržuje v čistotě pracovní oděv</li> <li>- uplatňuje profesní pravidla obsluhy</li> <li>- charakterizuje pomůcky obsluhujících</li> <li>- řídí se pokyny nadřízených</li> <li>- spolupracuje v týmu</li> </ul>	<b>1. Komunikace ve službách</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- společenské chování</li> <li>- základní společenská pravidla</li> <li>- profesní pravidla – povinnosti obsluhujících</li> <li>- pracovní oděv, pomůcky obsluhujících</li> <li>- práce v týmu</li> </ul>	<b>5</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje druhy a vybavení odbytových středisek</li> <li>- charakterizuje odbytová střediska</li> <li>- dodrží stanovenou posloupnost přípravy pracoviště před zahájením provozu</li> <li>- udržuje pořádek na pracovišti během provozu</li> <li>- uplatňuje zásady profesionálního chování ve styku s hosty</li> </ul>	<b>2. Odbytová střediska</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- úkoly odbytových středisek</li> <li>- druhy odbytových středisek</li> <li>- chování na pracovišti</li> </ul>	<b>5</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dodrží stanovenou posloupnost přípravy pracoviště před zahájením provozu</li> <li>- udržuje pořádek na pracovišti během provozu</li> <li>- popíše přípravu restaurace a rozmístění stolů</li> <li>- vyjmenuje zásady pro prostírání ubrusů</li> <li>- nakreslí pevný příbor v restauraci</li> <li>- popíše přípravu příručního stolu</li> <li>- navrhne úklidové práce po skončení provozu</li> </ul>	<b>3. Příprava restaurace na provoz</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- příprava pracoviště před zahájením provozu</li> <li>- zásady prostírání ubrusů, úprava stolů</li> <li>- zakládání a druhy pevných příborů</li> <li>- příprava příručního stolu</li> <li>- údržba pracoviště během provozu a po jeho skončení</li> </ul>	<b>7</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje malý inventář</li> <li>- popíše jeho použití a ošetřování</li> <li>- charakterizuje funkce malého stolního inventáře</li> </ul>	<b>4. Vybavení, zařízení a inventář na úseku obsluhy: Malý stolní inventář</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- funkce, druhy</li> <li>- ošetřování malého stolního inventáře</li> </ul>	<b>3</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše jednotlivé druhy restauračního prádla</li> <li>- rozezná různé druhy příborů</li> <li>- pojmenuje inventář na podávání pokrmů a jeho použití</li> <li>- rozlišuje jednotlivé druhy talířů</li> <li>- přiřadí vhodný inventář k podávaným pokrmům</li> <li>- popíše ošetřování inventáře na podávání pokrmů</li> </ul>	<b>5. Velký stolní inventář</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- restaurační prádlo</li> <li>- příbory</li> <li>- inventář na podávání pokrmů</li> <li>- inventář na podávání nápojů</li> <li>- pomocný inventář</li> </ul>	<b>12</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- pojmenuje inventář na studené a teplé nápoje</li> <li>- vyjmenuje druhy pomocného inventáře</li> <li>- popíše, jak ošetřuje různé druhy inventáře</li> </ul>		
---	--	--

## 2. ročník

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 32
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje formy obsluhy</li> <li>- uvede zásady při obsluze hostů technikou jednoduché obsluhy</li> <li>- uvede pravidla obsluhy</li> <li>- orientuje se ve způsobech prodeje</li> <li>- rozlišuje systémy obsluhy</li> <li>- vhodně používá malý a velký stolní inventář</li> </ul>	<b>1. Základy obsluhy</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zásady obsluhy</li> <li>- formy a pravidla obsluhy</li> <li>- technika podávání pokrmů a nápojů při obsluze</li> <li>- způsoby prodeje</li> <li>- systémy obsluhy</li> </ul>	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede náležitosti jídelního lístku</li> <li>- vysvětlí pravidla pro sestavování jídelního lístku</li> <li>- charakterizuje druhy jídelních lístků</li> <li>- orientuje se v pořadí pokrmů na jídelním lístku</li> </ul>	<b>2. Jídelní lístek</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zásady pro sestavování jídelních lístků</li> <li>- druhy jídelních lístků</li> <li>- náležitosti jídelních lístků</li> <li>- pořadí pokrmů na jídelním lístku</li> </ul>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede náležitosti nápojového lístku</li> <li>- charakterizuje druhy nápojových lístků</li> <li>- orientuje se v pořadí nápojů na nápojovém lístku</li> <li>- charakterizuje nápojové lístky podle odbytového střediska</li> </ul>	<b>3. Nápojový lístek</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- náležitosti nápojového lístku</li> <li>- nápojových lístků podle odbytového střediska</li> <li>- pořadí nápojů na nápojovém lístku</li> </ul>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se v druzích menu</li> <li>- uvede druhy a pravidla pro tvorbu menu</li> <li>- sestaví menu pro danou příležitost</li> </ul>	<b>4. Menu</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteristika menu</li> <li>- druhy menu</li> <li>- pravidla pro sestavování menu</li> <li>- sestavování menu</li> </ul>	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- obhájí důležitost zařazení snídaní do režimu dne</li> <li>- vyjmenuje druhy snídaní</li> <li>- nakreslí založení pro jednoduchou snídani</li> <li>- popíše servis jednotlivých pokrmů běžně podávaných ke snídani</li> </ul>	<b>5. Snídaně</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- význam snídaní</li> <li>- druhy snídaní</li> <li>- vhodné pokrmy pro snídaně a jejich servis</li> <li>- vhodné nápoje pro snídaně a jejich servis</li> </ul>	<b>4</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- navrhne založení příboru pro podávání obědů</li> <li>- popíše servis jednotlivých chodů, popíše podávání nápojů</li> <li>- určí vhodné teploty</li> <li>- popíše servis večeří p</li> <li>- opíše podávání alkoholických nápojů a určí vhodné teploty</li> </ul>	<p><b>6. Obědy a večeře</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- příprava založení pro servis obědu, podávání obědového menu včetně nápojů</li> <li>- příprava založení pro servis večeří, podávání menu k večeři včetně nápojů</li> <li>- podávání nápojů</li> </ul>	<b>5</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše druhy slavnostních hostin</li> <li>- orientuje se ve tvarech tabulí a jejich přípravě</li> <li>- charakterizuje slavnostní setkání</li> <li>- popíše obsluhu v dopravních prostředcích</li> </ul>	<p><b>7. Slavnostní stolníčení</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- slavnostní hostiny – druhy, příprava</li> <li>- společenská setkání – druhy</li> <li>- obsluha v dopravních prostředcích</li> </ul>	<b>3</b>

**ODBORNÝ VÝCVIK**

<b>Učební osnova předmětu:</b>	Odborný výcvik		
<b>Název ŠVP:</b>	Stravovací a ubytovací služby		
<b>Kód:</b>	65-51-E/01	<b>Název RVP:</b>	Stravovací a ubytovací služby
<b>Datum platnosti:</b>	1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem		
<b>Hodinová dotace:</b>	15 – 17 – 28		

**Pojetí předmětu**

<b>Obecné cíle:</b>	Cílem předmětu je naučit žáky připravovat běžné pokrmy podle tradičních receptur, pracovat se surovinami, vybírat je, opracovávat a využívat je při přípravě pokrmů. Žáci jsou vedeni k uplatňování zásad racionální výživy při přípravě pokrmů. Důraz je kladen na vytvoření návyků žáků k dodržování osobní i provozní hygieny a hygieny prostředí, hospodárnému využívání potravin s ohledem na životní prostředí. Žáci získávají základy spojené se stolováním a jednoduchou obsluhou hostů. Žáci jsou vedeni také ke společenskému chování, slušnému vystupování a jednání vůči hostům. Žáci se naučí pracovat podle pokynů nadřízených, dodržovat časový harmonogram.
<b>Charakteristika učiva:</b>	Během odborného výcviku se žák průběžně seznámí se základními hygienickými předpisy a předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci. Průběžně je žák seznamován s pracovními nástroji a pomůckami, které používá při odborném výcviku. Seznámí se s základy normování podle Receptur teplých pokrmů. Orientuje se v základních teplých úpravách. Dokáže připravit základní a speciální druhy polévek hnědých a bílých. Ovládá základní rozdělení masa a jeho použití. Poznatky z předmětu odborný výcvik jsou úzce spjaty s odbornými předměty v teoretické výuce.
<b>Výukové strategie:</b>	Při praktické výuce je používán výklad, demonstrační metody, názorné ukázky, práce s odbornou literaturou, popřípadě internetem. Žáci pracují na zadaných úkolech samostatně i v týmech. Systematicky jsou využívány Receptury teplých pokrmů a další odborná literatura. Žák je veden k jejich správnému používání. Žáci se zúčastňují různých prezentačních akcí školy.
<b>Hodnocení žáků</b>	Hodnocení je prováděno formou slovní i numerickou. Posuzuje se kvalita provedení práce, pracovní přístup, schopnost, spolupráce, průběžně jsou kontrolovány písemné úkoly – normování, které žák samostatně vypracuje. Podle množství a kvality vykonané práce je žák hodnocen finančně. Kritéria hodnocení vychází z Pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků, která jsou součástí Školního řádu.
<b>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:</b>	<b>Klíčové kompetence</b> <b>Kompetence k učení</b> Učitel vede žáka k tomu, aby: <ul style="list-style-type: none"> <li>- se efektivně učil, vyhodnocoval dosažené výsledky a svůj pokrok</li> <li>- měl pozitivní vztah k učení a k studijnímu oboru</li> <li>- poslouchal s porozuměním mluvené projevy (např. výklad)</li> <li>- využíval ke svému učení různé informační zdroje</li> </ul>



<ul style="list-style-type: none"> <li>- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímal hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí</li> <li>- znal možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání</li> </ul> <p><b>Kompetence k řešení problémů</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- porozuměl zadání úkolu nebo určil jádro problému, navrhl způsob řešení</li> <li>- uplatňoval při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace</li> <li>- spolupracoval při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)</li> </ul> <p><b>Komunikativní kompetence</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- se vyjadřoval srozumitelně a souvisle v pracovních situacích</li> <li>- zpracovával běžné pracovní dokumenty</li> <li>- se snažil dodržovat odbornou terminologii</li> </ul> <p><b>Personální a sociální kompetence</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- posuzoval reálně své fyzické a duševní možnosti v různých situacích</li> <li>- měl odpovědný vztah ke svému zdraví, pečoval o svůj fyzický i duševní rozvoj</li> <li>- adaptoval se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňoval, byl připraven řešit své sociální i ekonomické záležitosti</li> <li>- pracoval v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností</li> <li>- přijímal a odpovědně plnil svěřené úkoly</li> </ul> <p><b>Občanské kompetence a kulturní povědomí</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uznával hodnoty a postoje podstatné pro život</li> <li>- jednal odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu</li> <li>- chápal význam životního prostředí pro člověka a jednal v duchu udržitelného rozvoje</li> <li>- uznával hodnotu života, uvědomoval si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních</li> </ul> <p><b>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- měl odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání</li> <li>- měl přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru</li> <li>- měl reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky</li> </ul> <p><b>Matematické kompetence</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p>
---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- správně používal a převádět běžné jednotky</li> <li>- četl různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)</li> <li>- prováděl reálný odhad výsledku řešení dané úlohy</li> <li>- aplikoval matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích</li> </ul> <p><b>Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- získával informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet</li> <li>- pracoval s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií</li> <li>- uvědomoval si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, byl mediálně gramotný</li> </ul> <p><b>Odborné kompetence</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- předmět zcela pokrývá všechny odborné kompetence</li> </ul> <p><b>Průřezová témata</b></p> <p><b>Občan v demokratické společnosti</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozvíjel své odborné znalosti a dovednosti</li> </ul> <p><b>Člověk a životní prostředí</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- jednal hospodárně se surovinami, uplatňoval nejen hledisko odborné, ekonomické ale také ekologické</li> <li>- třídil odpady</li> <li>- hospodařil s vodou</li> </ul> <p><b>Člověk a svět práce</b></p> <p><b>Svět vzdělávání</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vyhledával aktivně nové informace ze svého oboru, pěstoval k němu kladný vztah, aplikoval získané poznatky, uvědoměle dodržoval pracovní povinnosti</li> </ul> <p><b>Svět práce</b></p> <p>Učitel vede žáka k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- znal pracovní uplatnění ve svém oboru</li> </ul>
--	---

**1. ročník****Rozpis výsledků vzdělávání a učiva**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet dní
		<b>83</b>
<b>Žák:</b>	<b>1. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence</b>	<b>2</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence</li> <li>- při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy</li> <li>- uvede příklady bezpečnostních rizik nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci zajistí první pomoc při úrazu druhé osoby uvede povinnosti pracovníka v případě pracovního úrazu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pracovně právní problematika BOZP</li> <li>- bezpečnost technických zařízení</li> <li>- první pomoc</li> <li>- požární ochrana a prevence</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- je seznámen s uplatňováním kritických bodů v gastronomickém provozu např. HACCP</li> <li>- dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních</li> <li>- využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitační řád</li> </ul>	<b>2. Hygienické zásady</b>	<b>2</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje části výrobního střediska, druhy vybavení a jeho použití</li> <li>- rozlišuje druhy skladů a používá zařízení skladů potravin</li> <li>- obsluhuje technologická zařízení podle pokrmů</li> <li>- technologická zařízení ve výrobě</li> </ul>	<b>3. Výrobní středisko</b>	<b>3</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- jedná v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí</li> <li>- nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů</li> <li>- dbá na třídění odpadů</li> <li>- šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů i v ubytovacích službách</li> <li>- uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky</li> </ul>	<b>4. Ochrana životního prostředí</b>	<b>2</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- nakládání s odpady a obaly</li> <li>- recyklace</li> <li>- šetrné čisticí prostředky pro úklid a sanitaci</li> <li>- hospodárné zacházení s vodou a energiemi</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech</li> <li>- dodržuje BOZP</li> <li>- využívá prostředky k zajištění hygieny</li> <li>- udržuje pořádek na pracovišti během provozu</li> <li>- uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky</li> </ul>	<p><b>5. Základní druhy potravin</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozdělení potravin – zelenina, ovoce, luštěniny, obiloviny, tuky, mléko, vejce, koření</li> <li>- druhy jatečných mas, drůbež</li> <li>- charakteristika a využití potravin a nápojů</li> </ul>	<b>14</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržuje BOZP</li> <li>- dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech</li> <li>- opracovává a upravuje potraviny a využívá moderní technologie</li> <li>- rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</li> <li>- připraví pracoviště na provoz</li> <li>- udržuje pořádek na pracovišti během provozu</li> <li>- vyzná se v označení potravin a nápojů na etiketě</li> </ul>	<p><b>6. Předběžná úprava, zpracování a uchování potravin</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- předběžná úprava, základních potravin</li> <li>- seznámení s Recepturami teplých pokrmů</li> <li>- normování a příprava potravin na zpracování</li> <li>- uchování potravin</li> </ul>	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržuje BOZP</li> <li>- zná základní rozdělení druhů potravin, zná jejich použití a používá v praxi</li> <li>- připravuje základní pokrmy studené kuchyně</li> <li>- využívá prostředky k zajištění hygieny</li> <li>- používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů</li> <li>- nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů</li> </ul>	<p><b>7. Základy studené kuchyně</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- jakost a druhy použitých potravin</li> <li>- jednoduché saláty a pomazánky</li> <li>- příprava – kanapky, chuťovky, obložené bagety</li> <li>- zálivky a dresinky</li> </ul>	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence</li> <li>- volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů</li> <li>- opracovává a upravuje potraviny</li> <li>- připravuje teplé pokrmy podle technologických postupů</li> <li>- pracuje s normami, umí použít pracovní postupy</li> <li>- připravuje pokrmy z polotovarů podle údajů na obalu</li> <li>- používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů</li> <li>- pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku</li> </ul>	<p><b>8. Základní tepelné úpravy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- úprava vařením a dušením</li> <li>- úprava pečením a smažením</li> <li>- úprava v konvektomatu</li> </ul>	<b>5</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- prohlubuje vědomosti a dovednosti na cvičných pracích na provozních pracovištích</li> <li>- dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržuje BOZP</li> <li>- dodržuje HACCP</li> <li>- volí a používá vhodné potraviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů, pracuje s normami</li> <li>- opracovává a upravuje potraviny</li> <li>- připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu</li> <li>- používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů</li> </ul>	<b>9. Polévky</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteristika, rozdělení</li> <li>- bílé polévky</li> <li>- hnědé polévky</li> <li>- zavářky</li> <li>- vložky</li> </ul>	<b>8</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržuje BOZP</li> <li>- rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</li> <li>- volí a používá vhodné potraviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů</li> <li>- opracovává a upravuje potraviny</li> <li>- dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech např. HACCP</li> <li>- udržuje pořádek na pracovišti během provozu</li> <li>- používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů</li> </ul>	<b>10. Přílohy a doplňky k pokrmům</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- přílohy z mouky, brambor, obilovin, zeleniny, těstovin, luštěnin</li> <li>- zeleninové saláty a kompoty</li> </ul>	<b>8</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržuje BOZP</li> <li>- připravuje bezmasé pokrmy vhodnými technologickými postupy</li> <li>- pracuje s normami, hygienickými předpisy a s pracovními postupy</li> <li>- udržuje pořádek na pracovišti během provozu</li> <li>- dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomickém provozu</li> <li>- rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</li> <li>- volí a používá vhodné potraviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů</li> </ul>	<b>11. Bezmasé pokrmy</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- příprava bezmasých jídel z brambor, zeleniny, luštěnin, hub, rýže, vajec, sýrů a tvarohu</li> <li>- moučné pokrmy</li> <li>- základy racionální výživy</li> <li>- alternativní bílkoviny</li> </ul>	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- pracuje s normami, hygienickými předpisy s pracovními postupy</li> <li>- volí a používá vhodné potraviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů</li> </ul>	<b>12. Moučníky</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- jednoduché restaurační moučníky</li> <li>- význam, rozdělení a použití</li> <li>- úprava a náplně</li> <li>- zmrzliny</li> </ul>	<b>6</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence</li> <li>- je seznámen s uplatněním kritických bodů v gastronomickém provozu např. HACCP</li> <li>- používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů</li> <li>- pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- udržuje BOZP</li> <li>- udržuje pořádek na pracovišti během provozu</li> <li>- připraví pracoviště na provoz</li> <li>- vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů</li> <li>- používá čisticí prostředky šetrné k životnímu prostředí</li> </ul>	<b>13. Organizace práce v ubytovacím a stravovacím provozu</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- organizace a rozdělení práce na úseku výroby, odbytu a ubytování</li> <li>- příprava a úklid pracoviště</li> <li>- úklidové pomůcky a čisticí prostředky</li> </ul>	<b>5</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje druhy a vybavení odbytových středisek</li> <li>- rozlišuje malý a velký stolní inventář a způsoby jeho ošetřování</li> </ul>	<b>14. Odbytová střediska</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- druhy a úkoly odbytových středisek</li> <li>- vybavení zařízení a inventáře na úseku obsluhy</li> </ul>	<b>3</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- při práci v obsluze se řídí pravidly BOZP a HACCP</li> <li>- uplatňuje zásady společenského chování k hostům</li> <li>- řídí se pokyny nadřízených</li> <li>- orientuje se v základech společenského chování</li> <li>- dbá na svůj zevnějšek a osobní hygienu</li> <li>- dodržuje předepsaný dress code daného zařízení</li> <li>- vhodně používá malý a velký stolní inventář</li> <li>- spolupracuje v týmu</li> <li>- získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě internet, ovládá jejich vyhledávání</li> </ul>	<b>15. Základy obsluhy</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- bezpečnost práce a ochrana zdraví při obsluze</li> <li>- obecné zásady a pravidla společenského chování</li> <li>- chování na pracovišti, ve společnosti a ve styku s hosty a při stolování</li> <li>- pracovní oblečení a pomůcky obsluhujících</li> <li>- formy a pravidla obsluhy</li> <li>- technika podávání pokrmů a nápojů při obsluze</li> <li>- komunikace ve službách</li> </ul>	<b>7</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- má zvýšený zájem o obor</li> <li>- upevňuje své dovednosti v praxi</li> </ul>	<b>16. Upevňování dovedností z předcházejících celků</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- exkurze do školní jídelny</li> </ul>	

**2. ročník****Rozpis výsledků vzdělávání a učiva**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet dní
		<b>83</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence</li> <li>- při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení poskytuje v souladu s předpisy a pracovními postupy</li> <li>- uvede příklady úrazů a jejich prevenci</li> <li>- uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti</li> <li>- uvede povinnosti pracovníka v případě pracovního úrazu</li> </ul>	<b>1. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci hygiena práce, požární prevence</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pracovně právní problematika BOZP</li> <li>- požární ochrana a prevence</li> <li>- bezpečnost výrobního zařízení</li> <li>- úrazy na pracovišti a jejich prevence</li> <li>- zásady povinnosti pracovníka v případě pracovního úrazu</li> </ul>	<b>2</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomickému provozu např. HACCP – při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy</li> <li>- dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a ubytovacích zařízeních</li> <li>- uplatňuje prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitační</li> <li>- dbá na svůj zevnějšek, udržuje v čistotě pracovní oděv</li> <li>- řídí se pokyny nadřízených</li> </ul>	<b>2. Hygienické zásady</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- hygienické předpisy v gastronomii</li> <li>- HACCP, kritické body, sanitace</li> <li>- osobní hygiena, hygienické návyky</li> </ul>	<b>2</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržuje BOZP</li> <li>- obsluhuje technologické zařízení podle pokynů ve školní jídelně</li> <li>- čistí a zabezpečuje technologické zařízení po ukončení provozu podle pokynů</li> <li>- se seznámí se skladovými prostory</li> <li>- vyzná se v označení potravin a nápojů na etiketě</li> </ul>	<b>3. Seznámení s odbytovým a výrobním střediskem</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- seznámení s provozem a jeho zařízením</li> <li>- školní jídelna – obsluha (myčka, konvektomat</li> <li>- sklady, dělení skladů</li> </ul>	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech</li> <li>- dodržuje BOZP</li> <li>- pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy</li> <li>- volí a používá vhodné potraviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů</li> </ul>	<b>4. Příprava omáček a jejich základů</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- základy a jejich rozdělení</li> <li>- omáčky a jejich rozdělení</li> </ul>	<b>10</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- opracovává a upravuje potraviny</li> <li>- připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu</li> <li>- volí vhodnou přílohu, dohotovuje a expeduje hotové výrobky</li> <li>- používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů</li> <li>- pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku</li> <li>- hospodárně nakládá s potravinami</li> <li>- nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů</li> <li>- prohlubuje vědomosti a dovednosti na cvičných pracích na provozních pracovištích</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržuje BOZP</li> <li>- pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy</li> <li>- připravuje pracoviště na provoz</li> <li>- ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů</li> <li>- používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů</li> <li>- volí vhodnou předběžnou úpravu jatečného masa</li> <li>- volí vhodné technologické postupy při přípravě jatečného masa</li> <li>- připravuje pokrmy z jatečných mas a vnitřností</li> <li>- volí vhodnou přílohu, dohotovuje a expeduje hotové výrobky na školní jídelně</li> <li>- hospodárně nakládá při práci s potravinami</li> <li>- uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů mas</li> <li>- využívá při přípravě pokrmů moderní technologie a nové trendy v gastronomii</li> <li>- šetří energii a vodu při výrobě pokrmů</li> <li>- nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů</li> <li>- prohlubuje vědomosti a dovednosti na cvičných pracích na provozních pracovištích</li> <li>- chová se profesionálně a dodržuje profesní etiku</li> <li>- dbá na úpravu zevnějšku a oděv</li> <li>- uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky</li> </ul>	<p><b>5. Příprava pokrmů z jatečného masa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- hovězí maso</li> <li>- vepřové maso</li> <li>- skopové maso, zvěřina</li> <li>- mleté maso</li> <li>- úprava vnitřností</li> </ul>	<b>40</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržuje BOZP</li> </ul>	<p><b>6. Příprava pokrmů z drůbeže a králičího masa</b></p>	<b>7</b>



<ul style="list-style-type: none"> <li>- pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy</li> <li>- připravuje pracoviště na provoz</li> <li>- ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů</li> <li>- používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů</li> <li>- volí vhodnou předběžnou úpravu drůbežního a králíčího masa</li> <li>- volí vhodné technologické postupy při úpravě drůbeže a králíčího masa</li> <li>- připravuje pokrmy z drůbeže a králíčího masa</li> <li>- připravuje pokrmy z drobbů</li> <li>- připravuje dietní pokrmy z drůbeže a králíčího masa</li> <li>- volí vhodnou přílohu, dohotovuje a expeduje hotové výrobky</li> <li>- hospodárně nakládá při práci s potravinami</li> <li>- uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů mas</li> <li>- využívá při přípravě pokrmů moderní technologie a nové trendy v gastronomii</li> <li>- šetří energii a vodu při výrobě pokrmů</li> <li>- nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů</li> <li>- prohlubuje vědomosti a dovednosti na cvičných pracích na provozních pracovištích</li> <li>- chová se profesionálně a dodržuje profesní etiku</li> <li>- dbá na svůj zevnějšek a oděv</li> <li>- uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- drůbeží maso</li> <li>- králíčí maso</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržuje BOZP</li> <li>- rozlišuje kategorie ubytovacích zařízení a jejich vybavení</li> <li>- charakterizuje způsob ošetřování prostor a vybavení ubytovacího zařízení</li> <li>- volí vhodný stroj nebo zařízení (vysavač, mycí a leštící stroje) popíše postup při přiřazené práci</li> <li>- uvede přednosti a rizika čisticích prostředků s ohledem na zdraví a životní prostředí</li> <li>- používá úklidové a čisticí prostředky šetrné k životnímu prostředí</li> <li>- postupuje při úklidu v souladu s pokyny nadřízeného</li> </ul>	<p><b>7. Úklid v ubytovacích zařízeních</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- údržba interiéru</li> <li>- další činnosti spojené s úklidem v ubytovacích zařízeních</li> <li>- nakládání s odpady a obaly</li> </ul>	<b>5</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- umí hospodárně zacházet s vodou a energiemi</li> <li>- umí hospodárně nakládat s obaly</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržuje BOZP</li> <li>- při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy</li> <li>- volí vhodný stroj nebo zařízení, popíše postup při zadané práci</li> <li>- používá šetrné čisticí prostředky s ohledem na zdraví a životní prostředí</li> <li>- hospodárně zachází s vodou a energiemi</li> </ul>	<b>8. Údržba prádla a pracovního oblečení</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pracovní prostředky</li> <li>- stroje a zařízení</li> </ul>	<b>5</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- při práci v obsluze se řídí pravidly BOZP a HACCP – připraví pracoviště na provoz</li> <li>- uplatňuje zásady společného chování k hostům</li> <li>- orientuje se v základech společenského chování</li> <li>- dbá na svůj zevnějšek a osobní hygienu</li> <li>- vhodně používá malý a velký inventář</li> <li>- spolupracuje v týmu</li> <li>- řídí se pokyny nadřízených</li> <li>- charakterizuje formy obsluhy</li> <li>- dodržuje předepsaný dress code daného zařízení</li> <li>- využívá moderní technologie při práci</li> <li>- prostřednictvím exkurze se seznámí s provozem různých odbytových středisek</li> </ul>	<b>9. Jednoduchá obsluha</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- technika podávání pokrmů a nápojů při obsluze</li> <li>- exkurze do zařízení odbytového střediska</li> </ul>	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- má zvýšený zájem o obor</li> <li>- upevňuje své dovednosti v praxi</li> </ul>	<b>10. Upevňování dovedností z předcházejících celků</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- návštěva restauračního zařízení</li> <li>- školní jídelna – expedice pokrmů – výdej</li> <li>- školní jídelna – obsluha myčky</li> </ul>	

**3. ročník****Rozpis výsledků vzdělávání a učiva**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet dní 128
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence</li> <li>- při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy</li> <li>- uvede příklady úrazů a jejich prevenci</li> <li>- uvede zásady poskytnutí právní pomoci při úrazu na pracovišti</li> <li>- uvede povinnosti pracovníka v případě pracovního úrazu</li> </ul>	<b>1. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pracovně právní problematika BOZP</li> <li>- bezpečnost technických zařízení</li> <li>- požární ochrana a prevence</li> <li>- úrazy na pracovišti a jejich prevence</li> <li>- zásady povinnosti pracovníka v případě pracovního úrazu</li> </ul>	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomickém provozu např. HACCP</li> <li>- dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a ubytovacích zařízeních</li> <li>- uplatňuje prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitační řád</li> <li>- dbá na svůj zevnějšek, udržuje v čistotě pracovní oděv</li> <li>- řídí se pokyny nadřízených</li> </ul>	<b>2. Hygienické zásady</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- hygienické předpisy v gastronomii</li> <li>- HACCP, kritické body, sanitace</li> <li>- osobní hygiena, pracovní hygiena</li> <li>- hygienické návyky</li> </ul>	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržuje BOZP, kritické body (HACCP)</li> <li>- dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech</li> <li>- připraví pracoviště na provoz</li> <li>- využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitační řád</li> <li>- pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy</li> <li>- ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů</li> <li>- používá vhodný inventář, zabezpečuje jej podle pokynů</li> <li>- volí vhodnou předběžnou úpravu rybiho masa</li> <li>- volí vhodné technologické postupy při úpravě rybiho masa</li> <li>- připravuje pokrmy z ryb a mořských</li> </ul>	<b>3. Příprava pokrmů z ryb</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- skladování ryby</li> <li>- mořské ryby</li> <li>- mořské plody</li> </ul>	10

<ul style="list-style-type: none"> <li>- volí vhodnou přílohu, dohotovuje a expeduje hotové výrobky, kontroluje hmotnost a estetické úpravy</li> <li>- hospodárně nakládá při práci s potravinami</li> <li>- uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů rybiho masa</li> <li>- při přípravě pokrmů využívá moderní technologické a nové trendy v gastronomii</li> <li>- šetří energii a vodu při výrobě pokrmů</li> <li>- nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů</li> <li>- prohlubuje vědomosti a dovednosti na cvičných pracích na provozních pracovištích</li> <li>- dbá na svůj zevnějšek a oděv</li> <li>- uklízí pracoviště po ukončení v souladu s hygienickými požadavky</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržuje BOZP</li> <li>- dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech</li> <li>- připraví pracoviště na provoz</li> <li>- využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitační řád</li> <li>- pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy</li> <li>- ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů studené kuchyně</li> <li>- používá vhodný inventář, zabezpečuje jej podle pokynů</li> <li>- připravuje pokrmy, studené kuchyně</li> <li>- dohotovuje a expeduje pokrmy, na základě pokrmů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu</li> <li>- udržuje pořádek na pracovišti během provozu</li> <li>- uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů pokrmů moderní technologie a nové trendy v gastronomii</li> <li>- šetří energii a vodu při výrobě pokrmů</li> <li>- nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů</li> <li>- prohlubuje vědomosti a dovednosti na cvičných pracích na provozních pracovištích</li> <li>- dbá na svůj zevnějšek a oděv</li> <li>- uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky</li> </ul>	<p><b>4. Pokrmy studené kuchyně</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- obložené mísy, chlebičky, jednohubky</li> <li>- úprava složitých salátů a koktejlů</li> <li>- paštiky, fáše, galantiny</li> </ul>	35

<ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržuje BOZP</li> <li>- dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech</li> <li>- připraví pracoviště na provoz</li> <li>- využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitační řád</li> <li>- pracuje s normami, hygienickými předpisy s pracovními postupy</li> <li>- ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů</li> <li>- používá vhodný inventář, zabezpečuje jej podle pokynů</li> <li>- připravuje studené předkrmy</li> <li>- připravuje teplé předkrmy</li> <li>- dohotovuje a expeduje pokrmy, na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu</li> <li>- udržuje pořádek na pracovišti během provozu</li> <li>- uvede správné způsoby skladování a ošetřování</li> <li>- jednotlivých druhů potravin</li> <li>- využívá při přípravě pokrmů moderní technologie a nové trendy v gastronomii</li> <li>- šetří energii a vodu při výrobě pokrmů</li> <li>- nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů</li> <li>- prohlubuje vědomosti a dovednosti na cvičných pracích na provozních pracovištích</li> <li>- dbá na svůj zevnějšek a oděv</li> <li>- uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými předpisy</li> </ul>	<p><b>5. Předkrmy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- studené předkrmy</li> <li>- teplé předkrmy</li> </ul>	6
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržuje BOZP</li> <li>- dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech</li> <li>- připraví pracoviště na provoz</li> <li>- využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitační řád</li> <li>- pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy</li> <li>- ovládá technologické postupy, přípravy jednotlivých druhů pokrmů</li> <li>- připravuje moučné pokrmy, jednoduché a složité moučníky</li> <li>- dohotovuje a expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici ve školní jídelně, kontroluje hmotnost a estetickou přípravu</li> </ul>	<p><b>6. Moučníky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- moučné pokrmy</li> <li>- jednoduché moučníky</li> <li>- složité moučníky</li> </ul>	28

<ul style="list-style-type: none"> <li>- udržuje pořádek na pracovišti, během provozu</li> <li>- uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů pokrmů</li> <li>- využívá při přípravě pokrmů moderní technologie a nové trendy v gastronomii</li> <li>- šetří energii a vodu při výrobě pokrmů</li> <li>- nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů</li> <li>- prohlubuje vědomosti a dovednosti na cvičných pracích na provozních pracovištích</li> <li>- dbá na svůj zevnějšek a oděv</li> <li>- uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržuje BOZP</li> <li>- dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech</li> <li>- připraví pracoviště na provoz</li> <li>- využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitační řád</li> <li>- pracuje s normami, hygienickými prostředky, s pracovními postupy</li> <li>- ovládá technologické postupy přípravy dietních pokrmů</li> <li>- používá vhodný inventář, zabezpečuje jej podle pokynů</li> <li>- připravuje pokrmy dle určitých typů zdravotních diet</li> <li>- dohotovuje a expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu</li> <li>- udržuje pořádek na pracovišti během provozu</li> <li>- uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů pokrmů</li> <li>- využívá při přípravě pokrmů moderní technologie a nové trendy v gastronomii</li> <li>- šetří energii a vodu při výrobě pokrmů</li> <li>- nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů</li> <li>- prohlubuje vědomosti a dovednosti na cvičných pracích na provozních pracovištích</li> <li>- dbá na svůj zevnějšek a oděv</li> <li>- uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky</li> <li>- uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků</li> <li>- objasní podstatu racionální výživy</li> </ul>	<p><b>7. Dietní stravování</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zdravotní diety</li> <li>- racionální strava</li> </ul>	7

<ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržuje BOZP</li> <li>- dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech</li> <li>- připraví pracoviště na provoz</li> <li>- využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitační řád</li> <li>- pracuje s normami, hygienickými prostředky, s pracovními postupy</li> <li>- ovládá technologické postupy přípravy dietních pokrmů</li> <li>- používá vhodný inventář, zabezpečuje jej podle pokynů</li> <li>- umí připravit národní speciality</li> <li>- dohotovuje a expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu</li> <li>- udržuje pořádek na pracovišti během provozu</li> <li>- uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů pokrmů</li> <li>- využívá při přípravě pokrmů moderní technologie a nové trendy v gastronomii</li> <li>- šetří energii a vodu při výrobě pokrmů</li> <li>- nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů</li> <li>- prohlubuje vědomosti a dovednosti na cvičných pracích na provozních pracovištích</li> <li>- dbá na svůj zevnějšek a oděv</li> <li>- uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky</li> <li>- používá vhodný inventář, zabezpečuje jej podle pokynů</li> <li>- připravuje pokrmy zahraniční kuchyně</li> </ul>	<p><b>8. Národní a krajové speciality</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- příprava tradičních pokrmů z regionální české kuchyně</li> <li>- trendy moderní gastronomie</li> </ul>	6
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržuje BOZP</li> <li>- dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech</li> <li>- připraví pracoviště na provoz</li> <li>- využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitační řád</li> <li>- pracuje s normami, hygienickými prostředky, s pracovními postupy</li> <li>- ovládá technologické postupy přípravy některých zahraničních kuchyní</li> <li>- dohotovuje a expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu</li> <li>- udržuje pořádek na pracovišti během provozu</li> </ul>	<p><b>9. Pokrmy zahraniční kuchyně</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se v kuchyni cizích zemí</li> </ul>	8

<ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů pokrmů</li> <li>- využívá při přípravě pokrmů moderní technologie a nové trendy v gastronomii</li> <li>- šetří energii a vodu při výrobě pokrmů</li> <li>- nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů</li> <li>- prohlubuje vědomosti a dovednosti na cvičných pracích na provozních pracovištích</li> <li>- dbá na svůj zevnějšek a oděv</li> <li>- uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- při práci v obsluze se řídí pravidly BOZP a HACCP</li> <li>- připraví pracoviště na provoz</li> <li>- uplatňuje zásady společenského chování k hostům</li> <li>- orientuje se v základech společenského chování</li> <li>- dbá na svůj zevnějšek a osobní hygienu</li> <li>- dodržuje předepsaný dress code daného zařízení</li> <li>- vhodně používá malý a velký inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů</li> <li>- připravuje teplé a studené nápoje</li> <li>- charakterizuje formy obsluhy</li> <li>- spolupracuje v týmu</li> <li>- řídí se pokyny nadřízených</li> <li>- využívá moderní technologie při práci</li> <li>- nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů</li> <li>- uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky</li> <li>- prohlubuje vědomosti a dovednosti na cvičných pracích na provozních pracovištích</li> <li>- prostřednictvím exkurzí se seznámí s provozem různých odbytových středisek</li> </ul>	<p><b>10. Základy slavnostní obsluhy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- příprava slavnostních tabulí</li> <li>- slavnostní hostiny banquet, raut</li> </ul>	6



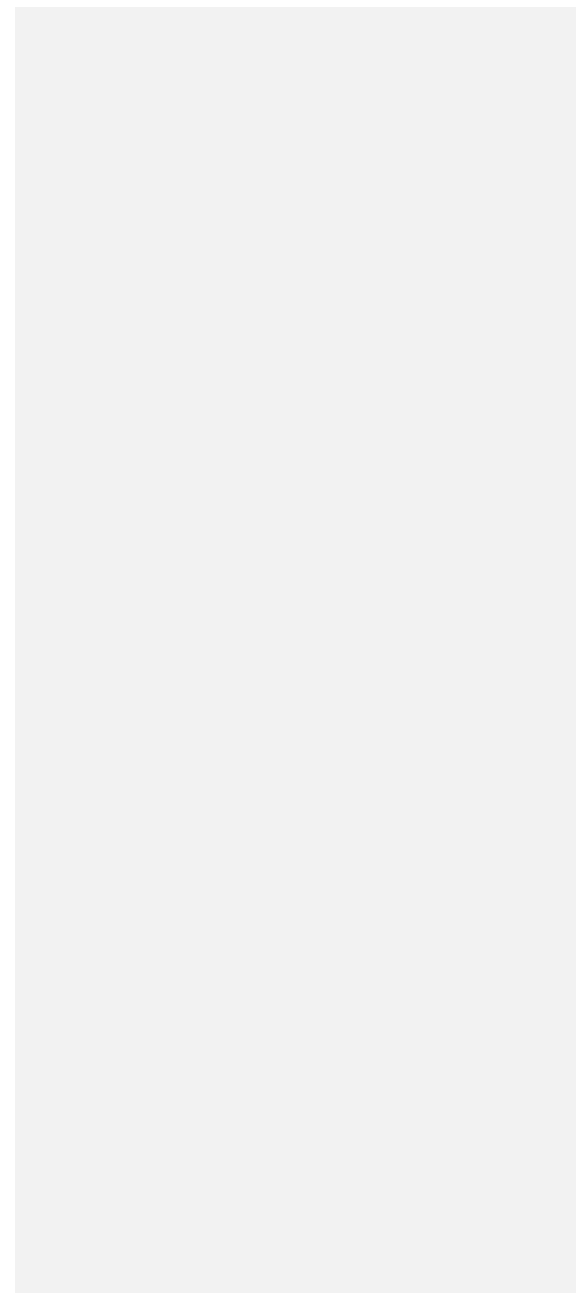
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržuje BOZP</li> <li>- připraví pracoviště na provoz</li> <li>- vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů</li> <li>- vysvětlí úlohu pracovníků ve výrobním středisku</li> <li>- vysvětlí úlohu pracovníků v úsecích ubytování</li> <li>- dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram</li> <li>- uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky</li> </ul>	<p><b>11. Organizace práce v ubytovacím a stravovacím provozu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- organizace a rozdělení práce v úseku výroby, odbytu a ubytováním</li> <li>- základy práce s informačním systémem v ubytovacích službách</li> <li>- formou exkurze</li> </ul>	6
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržuje BOZP</li> <li>- uklidí pokoje včetně příslušenství, provede úklid společných prostor</li> <li>- doplní toaletní a hygienické potřeby</li> <li>- postupuje při úklidu v souladu s pokyny nadřízeného</li> <li>- nakládá s obaly a odpady od čistících prostředků podle vnitřních předpisů a v souladu s principy a předpisy na ochranu životního prostředí</li> <li>- vysvětlí správné dávkování úklidových čistících nebo pracích prostředků</li> <li>- popíše způsoby obsluhy, ošetření a běžnou údržbu stroje po ukončení provozu</li> <li>- operaci se stroji a zařízením provede v souladu se zásadami bezpečnosti práce</li> </ul>	<p><b>12. Úklid v ubytovacích zařízeních</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- práce pokojské</li> <li>- stroje a zařízení</li> </ul>	6
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržuje BOZP</li> <li>- obstará nenáročnou údržbu a zajistí drobné opravy spojené s provozem ubytovacího zařízení (např. výměna poškozených součástí, natírání, malování stěn)</li> <li>- zajistí odemykání a zamykání budovy</li> <li>- kontroluje dodržování domovního řádu</li> <li>- dbá na bezpečnost hostů a jejich majetku</li> <li>- půjčuje sportovní potřeby, vede evidenci a zajišťuje jejich údržbu</li> <li>- charakterizuje úkoly a provoz úseku recepce</li> <li>- přepojuje telefonní hovory</li> <li>- vydává a přebírá klíče od pokojů</li> <li>- zabezpečuje přepravu zavazadel, přivolá taxi</li> <li>- poskytuje základní informační služby související s ubytováním a stravováním</li> <li>- prohlubuje vědomosti a dovednosti na cvičných pracích na provozních pracovištích</li> </ul>	<p><b>13. Provoz ubytovacího zařízení a recepce</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- domovní řád</li> <li>- drobná údržba</li> <li>- provozní a ubytovací řád</li> <li>- telefonní provoz</li> <li>- základní činnosti na recepci</li> <li>- komunikace se zákazníkem</li> </ul>	6

<ul style="list-style-type: none"><li>- má zvýšený zájem o obor</li><li>- upevňuje své dovednosti v praxi</li></ul>	<b>14. Upevňování dovedností z předcházejících celků</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- přednáška a předváděčka odborníků z praxe</li><li>- návštěva restauračního zařízení</li><li>- návštěva ubytovacího zařízení</li></ul>	
---	--	--

**MEZIPŘEDMĚTOVÉ VZTAHY**

Předměty	ČJ	ON	MA	TV	IT	FIG	ES	TEF	HOF	POF	ZAF	STF	OV
Český jazyk	*												
Občanská nauka		*											
Matematika			*										
Tělesná výchova				*									
Informatika					*								
Finanční gramotnost						*							
Estetika							*						
Technologie								*					
Hospodářské výpočty									*				
Potraviny a výživa										*			
Zařízení závodů											*		
Stolníčení												*	
Odborný výcvik													*

Mezipředmětové vztahy



## MATERIÁLNÍ A PERSONÁLNÍ ZAJIŠTĚNÍ VÝUKY V ŠVP

### Materiální podmínky pro zabezpečení teoretické výuky

Teoretické vyučování probíhá na Hlaváčkově náměstí, kde má škola dvě budovy. Výuka probíhá v kmenových a odborných učebnách, které jsou vybaveny normalizovaným nábytkem, do všech tříd je rozvedena síť pro výpočetní techniku. Všechny učebny jsou vybaveny běžnou technikou (tabule, dataprojektor, plátno, vizualizér, v některých učebnách je interaktivní tabule). Kapacita učeben je 16–32 žáků.

Na obou budovách je učebna pro výuku předmětu Informatika, obě učebny jsou zapojené do školní počítačové sítě. Kapacita počítačových učeben je 32 míst s potřebným softwarovým vybavením s připojením na internet.

Škola nemá vlastní tělocvičnu, pronajímá si Sokolovnu od města.

Pro stravování mají žáci možnost využít služeb školní jídelny za obchodní akademii nedaleko školy.

Všechna místa, kde je zajišťován výchovně vzdělávací proces, vyhovují příslušným požadavkům na bezpečnost a hygienu.

### Materiální podmínky pro zabezpečení odborného výcviku

Odborný výcvik 1. ročníku a konzultační hodiny 2. a 3. ročníků probíhají ve cvičné cukrárně, která je v budově školy. Žáci zde pracují pod vedením učitelky odborného výcviku.

Prostory určené k praktickému vyučování odpovídají požadovaným hygienickým standardům. Návnik vaření probíhá ve cvičných kuchyňkách, kde mají žáci vybavené vlastní pracovní místo potřebným nářadím a náčiním pro přípravu pokrmů. Dále zde mají k dispozici plynové, elektrické a indukční sporáky, konvektomat, univerzální stroje, vakuovačku, stroj na přípravu Sous – Vide, myčku na nádobí.

Ve 2. a 3. ročníku žáci rozvíjejí a doplňují své pracovní dovednosti na smluvně zajištěných pracovištích, kde používají pod vedením instruktorů vybavení těchto provozoven. Jsou to např. velké šlehací stroje, myčky na nářadí, plničky. Ve smlouvě s každým pracovištěm jsou vymezeny základní podmínky pro používání prostor a vybavení pracovišť.

Všechna pracoviště splňují hygienické požadavky pro výuku žáků.

### Personální zabezpečení teoretické výuky

V teoretické výuce zabezpečuje výuku všeobecně vzdělávacích i odborných předmětů všech oborů dostatečný počet kvalifikovaných vyučujících. Aktuální seznam všech pedagogických pracovníků je k dispozici na personálním oddělení školy. Většina pedagogických pracovníků splňuje předpoklad odborné kvalifikace pro vykonávanou přímou pedagogickou činnost podle zákona č. 563/2004 Sb., o pedagogických pracovnících, ve znění pozdějších předpisů.

Odborná i pedagogická způsobilost pracovníků, kteří realizují ŠVP, je na velmi dobré úrovni a plní kvalifikační předpoklady k výkonu složitějších, odpovědnějších a náročnějších pedagogických činností. Jednotliví pedagogičtí pracovníci kromě již získané kvalifikace absolvují v rámci DVPP školení,

Materiální a personální zajištění výuky v ŠVP

semináře a kurzy, tím získávají nové informace pro zkvalitnění své pedagogické činnosti. Rozvoj své osobní kvalifikace si rozšiřují také samostudiem.

### **Personální zabezpečení odborného výcviku**

Pro obor stravovací a ubytovací služby je na škole odpovídající počet učitelů odborného výcviku, kteří plní předpoklad odborné kvalifikace pro vykonávanou přímou pedagogickou činnost dle zákona č. 563/2004 Sb., o pedagogických pracovnících, ve znění pozdějších předpisů. Učitelé OV navštěvují odborné výstavy, veletrhy a provádějí exkurze v dostupných odborných firmách, které se nacházejí v dostupné vzdálenosti.

## **PODMÍNKY BEZPEČNOSTI PRÁCE A OCHRANY ZDRAVÍ PŘI VZDĚLÁVACÍCH ČINNOSTECH**

### **BOZP při teoretické výuce**

V teoretické výuce jsou žáci seznámeni se základními předpisy BOZP vždy při zahájení školního roku, což stvrzují svým podpisem.

Pedagogický pracovník koná podle rozvrhu dohled nad žáky zejména ve škole před vyučováním a o přestávkách mezi vyučovacími hodinami. Dohled ve škole začíná nejméně 15 minut před začátkem dopoledního vyučování, 10 minut před začátkem 6. vyučovací hodiny a končí nejdříve ukončením výchovy a vzdělávání. Pedagogický pracovník vykonává dohled i mimo školu, zejména při exkurzích a jiných činnostech vyplývajících z ŠVP a na jiných akcích organizovaných školou. Při akcích konaných mimo školu, kdy místem pro shromáždění žáků není škola, začíná dohled nejpozději 15 minut před dobou shromáždění na určeném místě a v předem stanoveném čase. Místo a čas shromáždění žáků a skončení akce se oznámí nejméně jeden den před konáním akce zákonným zástupcům žáků.

### **BOZP na odborném výcviku**

Problematika bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, hygieny práce a požární ochrany, včetně povinnosti používání ochranných pracovních pomůcek, je neoddelitelnou součástí odborného výcviku. Výchova k bezpečné a zdraví neohrožující práci vychází ve vzdělávacím procesu z platných právních a ostatních předpisů k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (zákonů, nařízení vlády, vyhlášek, technických předpisů, českých technických norem).

S požadavky vybranými z těchto předpisů, které se vztahují k výkonu konkrétních činností v praktickém vyučování, s rizikovými faktory, ale i se zdravotnickými předpisy a protipožární ochranou, jsou žáci seznamováni vždy na začátku každého školního roku. Absolvují vstupní školení o bezpečnosti práce – všeobecné a toto proškolení stvrzují svým podpisem. U každého nástupu na nové pracoviště provádí s žáky vstupní školení BOZP učitel OV, který rovněž realizuje s žáky školení BOZP podle charakteru práce a zahájení nového tematického celku dle učebního plánu. Učitel OV dbá během celého vyučovacího procesu na dodržování bezpečnosti práce a povinnosti žáků používat ochranné prostředky, které pro žáky zajišťuje škola. Na škole pracuje preventista BOZP, který dbá na dodržování BOZP. Součástí jeho práce je aktualizování vyhlášek, nařízení a nových zákonů pro poskytování a potřeby odborného výcviku.

Charakteristika spolupráce se sociálními partnery při realizaci ŠVP

### **CHARAKTERISTIKA SPOLUPRÁCE SE SOCIÁLNÍMI PARTNERY PŘI REALIZACI ŠVP**

Škola dlouhodobě spolupracuje s Úřadem práce v Kladně, ale hlavně s řadou podnikatelských subjektů a firem v regionu. Žáci 2. a 3. ročníků vykonávají odborný výcvik u firem, které jim pravidelně nabízejí po ukončení studia zaměstnání.

Spolupracujeme zejména s firmami, které se nacházejí v blízkosti bydlíšť našich žáků (Slaný, Louny, Kralupy nad Vltavou, Kladno a okolí).

Např. Školní jídelna Slaný, Na Sadech

Domov Slaný, Hlaváčkovo náměstí

Stravování Kučera, s.r.o.

Hotel Sport, Kralupy nad Vltavou