

Střední odborné učiliště Slaný, příspěvková organizace

Hlaváčkovo náměstí 673, 274 01 Slaný



Školní vzdělávací program

KUCHAR – ČÍŠNÍK

65-51-H/01

vydáno dne: 23. 6. 2022

platnost od: 1. 9. 2022

OBSAH

Identifikační údaje.....	5
Profil absolventa.....	6
Očekávané kompetence absolventa.....	6
Způsob ukončení vzdělávání, potvrzení dosaženého vzdělání, stupeň dosaženého vzdělání	10
Charakteristika vzdělávacího programu	11
1. Celkové pojetí vzdělávání	11
2. Způsoby rozvoje klíčových kompetencí.....	12
3. Způsoby začlenění průřezových témat do výuky	12
4. Organizace výuky.....	17
5. Realizace dalších vzdělávacích a mimo vyučovacích aktivit podporujících záměr školy	18
6. Způsob a kritéria hodnocení žáků	18
Učební plán	19
Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP	20
Učební osnovy.....	22
Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami	22
Vzdělávání žáků nadaných.....	22
Český jazyk	24
Pojetí předmětu	24
1. ročník.....	27
2. ročník.....	28
3. ročník.....	30
Anglický jazyk	32
Pojetí předmětu	32
1. ročník.....	36
2. ročník.....	37
3. ročník.....	38
Německý jazyk.....	40
Pojetí předmětu	40
1. ročník.....	43
2. ročník.....	44
3. ročník.....	45
Občanská nauka.....	47
Pojetí předmětu	47
1. ročník.....	50
2. ročník.....	51
3. ročník.....	52
Chemie	54
Pojetí předmětu	54
1. ročník.....	56
Fyzika.....	58
Pojetí předmětu	58
1. ročník.....	61
Ekologie	63
Pojetí předmětu	63
3. ročník.....	65
Matematika.....	67
Pojetí předmětu	67

1. ročník.....	70
2. ročník.....	71
3. ročník.....	72
Tělesná výchova.....	75
Pojetí předmětu	75
1. ročník.....	79
2. ročník.....	81
3. ročník.....	84
Informatika.....	87
Pojetí předmětu	87
1. ročník.....	91
2. ročník.....	92
3. ročník.....	94
Ekonomika.....	96
Pojetí předmětu	96
2. ročník.....	101
3. ročník.....	102
Základy podnikání.....	103
Pojetí předmětu	103
3. ročník.....	108
Estetika.....	109
Pojetí předmětu	109
1. ročník.....	112
2. ročník.....	113
Technologie.....	114
Pojetí předmětu	114
1. ročník.....	117
2. ročník.....	118
3. ročník.....	119
Potraviny a výživa.....	121
Pojetí předmětu	121
1. ročník.....	124
2. ročník.....	126
3. ročník.....	128
Komunikace ve službách.....	129
Pojetí předmětu	129
3. ročník.....	131
Stolníčení.....	132
Pojetí předmětu	132
1. ročník.....	135
2. ročník.....	136
3. ročník.....	138
Odborný výcvik.....	140
Pojetí předmětu	140
1. ročník.....	143
2. ročník.....	151
3. ročník.....	157
2. ročník.....	162
3. ročník.....	167

Mezipředmětové vztahy	175
Materiální a personální zajištění výuky v ŠVP	176
Materiální podmínky pro zabezpečení teoretické výuky.....	176
Materiální podmínky pro zabezpečení odborného výcviku	176
Personální zabezpečení teoretické výuky.....	177
Personální zabezpečení odborného výcviku.....	177
Podmínky bezpečnosti práce a ochrany zdraví při vzdělávacích činnostech	178
BOZP na odborném výcviku.....	178
Charakteristika spolupráce se sociálními partnery při realizaci ŠVP.....	179

IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

Název školy:	Střední odborné učiliště Slaný, příspěvková organizace	
Adresa:	Hlaváčkovo nám. 673, 274 01 Slaný	
Zřizovatel:	Středočeský kraj, Zborovská 11, 150 21 Praha 5	
Kód oboru:	65-51-H/01	
Název RVP:	Kuchař – číšník	
Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař – číšník	
Stupeň poskytovaného vzdělání: Úroveň vzdělávání EQF:	Střední vzdělání s výučním listem EQF 3	
Délka a forma studia:	3 roky, denní studium	
Jméno ředitele:	Ing. Jaroslava Cvrčková	
Kontakty:	tel. 312 522 286 skola@souslany.cz www.souslany.cz https://www.facebook.com/souslany https://www.instagram.com/souslany	

Platnost od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem

PROFIL ABSOLVENTA

Název instituce:	Střední odborné učiliště Slaný, příspěvková organizace		
Název ŠVP:	Kuchař – číšník		
Kód:	65-51-H/01	Název RVP:	Kuchař – číšník
Datum platnosti:	1. 9. 2022		

Popis uplatnění absolventa v praxi

Absolvent se uplatní při výkonu povolání kuchař nebo číšník. Uplatnění najde zejména v pozici zaměstnance ve velkých, středně velkých i malých stravovacích provozech. Po získání nezbytné praxe v oboru je připraven na soukromé podnikání v oblasti gastronomie.

Po absolvování závěrečných zkoušek se může absolvent ucházet o přijetí do nástavbového studia pro absolventy tříletých učebních oborů. Absolvent je připraven prohlubovat si specifické znalosti v oboru různými školeními a kurzy.

Očekávané kompetence absolventa

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

1. Klíčové kompetence

a) Kompetence k učení

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

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace
- poslouchat s porozuměním 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 svého učení od jiných lidí
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání

b) Kompetence k řešení problémů

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy, tzn. že absolventi by měli:

- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky

- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace
- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, 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

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni vyjadřovat se v písemné i ústní formě v různých učebních, životních i pracovních situacích, tzn. že absolventi by měli:

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje
- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty
- snažit se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii
- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění podle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě)
- pochopit výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností

d) Personální a sociální kompetence

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

- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotní
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly
- podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým

e) Občanské kompetence a kulturní povědomí

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

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

- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci, pomáhat druhým lidem
- 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 aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě
- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje
- uznávat hodnotu života, 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 a mít k nim vytvořen pozitivní vztah

f) Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni optimálně využívat své osobnostní a odborné předpoklady pro úspěšné uplatnění ve světě práce, pro budování a rozvoj své profesní kariéry a s tím související potřebu celoživotního učení, tzn. že absolventi by měli:

- 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
- cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze
- mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady
- umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenské a zprostředkovatelské služby jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání
- komunikovat vhodně s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle
- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků
- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání
- dokázat vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, se svými předpoklady a dalšími možnostmi

g) Matematické kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni funkčně využívat matematické dovednosti v různých životních situacích, efektivně hospodařit s financemi, tzn., že absolventi by měli:

- 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
- nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je popsat a využít pro dané řešení
- aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru
- aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných životních i pracovních situacích

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

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

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

2. Odborné kompetence

Odborné kompetence jsou pilířem odborné přípravy v oboru vzdělání, jedná se o souhrn teoretické a praktické přípravy. Odborné kompetence v sobě zahrnují znalosti, dovednosti a postoje získané v průběhu vzdělávání v oboru. Absolvent oboru vzdělání Kuchař – číšník disponuje základními kompetencemi, které jsou společné pro obě zaměření.

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

- dodržovali bezpečnost práce, chápali 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
- 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, displeji apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik
- znali systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uměli uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce)
- byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázali první pomoc sami poskytnout

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, hosta)

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 možné náklady, výnosy, vliv na životní prostředí, sociální dopady
- efektivně hospodařili s finančními prostředky
- nakládali se surovinami, materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí

d) Uplatňovat moderní poznatky o výživě, potravinách a nápojích, tzn. aby absolventi:

- měli přehled o výživě a nových trendech ve stravování, znali zásady racionální výživy, druhy základních diet a alternativní způsoby stravování
- rozlišovali potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností
- využívali vlastností potravin a nápojů pro technologickou úpravu
- správně využívali způsoby skladování potravin a nápojů
- sestavovali menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel

e) Ovládat technologii přípravy pokrmů včetně hygienických zásad, tzn. aby absolventi:

- uplatňovali zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP
- ovládali technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní
- kontrolovali kvalitu, správně uchovávali pokrmy, esteticky dohotovovali a expedovali výrobky
- používali a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu
- objasnili a využívali kulinářské dovednosti

f) Ovládat techniku odbytu, tzn. aby absolventi:

- ovládali druhy a techniku odbytu
- volili vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti, používali vhodný inventář
- společensky vystupovali a profesionálně jednali ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky
- dbali na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech

g) Vykonávat obchodně-provozní aktivity, tzn. aby absolventi:

- sjednávali odbyt výrobků, zboží a služeb
- připravili podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu
- zkontrolovali deklarovaný druh surovin a gramáž
- posoudili sensoricky nezávadnost a kvalitu surovin
- sestavovali kalkulace cen výrobků a služeb
- orientovali se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování
- sestavovali nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií
- využívali marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků, využívali prostředky podpory prodeje
- vyhotovovali podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou

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 ukončil 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 závěrečné zkoušky. Skládá se z písemné, praktické a ústní zkoušky.

Písemná zkouška se skládá z obsahových okruhů odborných předmětů. Při praktické zkoušce žák zhotovuje zadané pokrmy dle témat jednotného zadání. Součástí hodnocení praktické zkoušky je Samostatná odborná práce (SOP) z odborných předmětů.

U ústní zkoušky si vylosuje žák jedno téma, které obsahuje otázky z odborných předmětů: Technologie, Potraviny a výživa, Stolníčení 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 činností 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 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. 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, poznání svých možností a ovlivňování žakovských postojů. Využívány jsou 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 výuková videa, exkurze. K procvičování a upevňování učiva se využívají různé formy ústních, písemných a praktických cvičení, soutěže, simulační metody, projekty apod.

Učební obor je náročný na manuální a intelektové dovednosti žáků při uplatnění tvořivého a logického myšlení a estetického vnímání. Pedagogičtí pracovníci vedou žáky k trpělivé a soustavné práci a usilují o to, aby si žáci vytvořili kladný vztah ke zvolenému oboru a získali správné pracovní návyky. Vzdělávací program umožňuje získání všeobecných a odborných vědomostí, manuálních a intelektových dovedností, jež jsou důležité pro výkon profese kuchař – číšník.

Učivo odborných předmětů je vybráno s ohledem na možnosti pracovního uplatnění absolventa v různých formách provozních jednotek v regionu. Cílem vzdělávacího programu je poskytnout žákům určité množství všeobecných a odborných poznatků, vědomostí a dovedností pro výkon profese

kuchař – číšník. Všeobecné vzdělávací předměty rozšiřují a prohlubují všeobecné znalosti a dovednosti a vytvářejí předpoklady pro odborné vzdělávání.

Odborný výcvik je těžištěm pro praktické osvojení dovedností a aplikaci teoretických všeobecných a odborných vědomostí. Plní funkci integrujícího předmětu, v němž se realizují praktické činnosti nutné pro získání profesionálních návyků v gastronomických provozech, upevňují se zde dovednosti získané praktickou činností i teoretickou přípravou, utvářejí se potřebné profesionální návyky.

V průběhu studia mohou žáci absolvovat barmanský kurz a získat certifikát, kurz vyřezávání ovoce (carving).

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 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
- byli schopni odolávat myšlenkové manipulaci

- 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 – jednotlivec a společenské skupiny, kultura, náboženství
- stát, politický systém, politika, soudobý svět
- masová média
- morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita
- potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život

Těžiště realizace průřezového tématu jsou:

- v důsledně a promyšleně prováděné etické výchově, vedoucí k občanským ctnostem (humanita, láska k lidem, soucítění, přátelství, pomoc, odpovědnost, spolupráce, aktivita pro dobré věci...). Občanské ctnosti úzce souvisejí s tím, jaký je člověk ve svém soukromí – v nevěřejné oblasti svého prožívání a jednání. Ke skutečnému lidství a dobré morálce, projevující se v prosociálním chování, by měly vést všechny vyučovací předměty – všechny složky školního kurikula, a to především použitím prožitkové výukové strategie, která obsahuje přijetí žáka učitelem i skupinou žáků, pozitivní motivaci, prožitek žákova úspěchu. Cílem je kladný přístup žáka k sobě samému a z toho pramenící kladný přístup žáka k životu, k ostatním lidem, k živé i neživé přírodě, ke kulturním a jiným hodnotám, které lidé vytvářejí
- ve vytvoření demokratického klimatu školy (např. dobré přátelské vztahy mezi učiteli a žáky a mezi žáky navzájem)
- v náležitém rozvržení prvků průřezového tématu do jednotlivých částí školního vzdělávacího programu včetně plánované činnosti žáků mimo vyučování
- v 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 společenskovední vzdělávání, tedy např. v občanské nauce, v základech společenských věd nebo v dějepisu
- v 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 prosociálního chování, k rozvoji funkční gramotnosti žáků (tj. schopnost číst textový materiál s porozuměním, interpretovat jej, hodnotit a používat pro různé účely) atp.
- v 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 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. Průřezové téma je začleněno ve školním vzdělávacím 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 především do přírodovědného vzdělávání v předmětech ekologie, chemie, dále je začleněno ve vzdělávacích oblastech společenskovedního vzdělávání, v 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.

Hlavním cílem 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 je ve třech rovinách:

- informativní, směřující k získání potřebných znalostí a dovedností, jejich chápání a hodnocení
- 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 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 realizuje tento školní vzdělávací program především ve vyučovacích předmětech Chemie, Ekologie, které žákům doplní poznatky o ekologii a životním prostředí, a také komplexní pohled na udržitelný rozvoj v občanském životě a v daném oboru vzdělání. Žáci si uvědomí vlastní odpovědnost za kvalitu životního prostředí. Dále je téma realizováno také v rámci jednotlivých vyučovacích předmětů všeobecně vzdělávací i odborné složky vzdělávání, současně také v praktickém

vyučování (správné nakládání s odpady, využívání úsporných spotřebičů, strojů a postupů, dodržování požadavků na bezpečnost a hygienu práce).

Pro realizaci environmentálního vzdělávání působí na škole koordinátor environmentální výchovy, který každý rok zpracovává plán environmentálních akcí. Tyto akce organizuje, zajišťuje a vyhodnocuje.

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, 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
- 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 Občanská nauka, 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.

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 technologiích 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

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.

Stěžejní formou výuky je cvičení v odborné učebně informatiky. 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 (nebo 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

4. Organizace výuky

Délka a forma studia

Učební obor Kuchař – číšník je realizován ve tříleté denní formě vzdělávání. V každém ročníku je vždy jeden týden teoretické výuky a jeden týden odborného výcviku v rozsahu stanoveném učebním plánem. Tato výuka se pravidelně střídá.

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 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 zejména v odborných dílnách školy na Hlaváčkově náměstí. K dalšímu rozvíjení praktických dovedností dochází na smluvně zajištěných

pracovištích formou dvouměsíčních stáží ve školních jídelnách. Pro žáky druhých a třetích ročníků učebního oboru Kuchař – číšník 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 jednodenní 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 sociálně patologických jevů 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 Klasifikačního řádu SOU Slaný. 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.

UČEBNÍ PLÁN

Název instituce:	Střední odborné učiliště Slaný, příspěvková organizace		
Název ŠVP:	Kuchař – číšník		
Kód:	65-51-H/01	Název RVP:	Kuchař – číšník
Datum platnosti:	1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem		

Předmět	Zkratka	1. ročník	2. ročník	3. ročník	Celkem
Český jazyk	ČJ	1	1	1	3
Anglický jazyk	AJ	2	2	2	6
Německý jazyk	NJ	2	1	1	4
Občanská nauka	ON	1	1	1	3
Chemie	CHE	1	-	-	1
Fyzika	FY	1	-	-	1
Ekologie	EKO	-	-	1	1
Matematika	MA	1	2	1	4
Tělesná výchova	TV	1	1	1	3
Informatika	IT	1	1	1	3
Ekonomika	EK	-	1	1	2
Základy podnikání	ZP	-	-	1	1
Estetika	ES	1	1	-	2
Technologie	TEK	2	2	1,5	5,5
Potraviny a výživa	POK	1	1	1	3
Komunikace ve službách	KOS	-	-	1	1
Stolničení	STK	1	1	1,5	3,5
Odborný výcvik	OV	15	17,5	17,5	50
Teoretické vyučování		16	15	16	47
Odborný výcvik		15	17,5	17,5	50
Celkem		31	32,5	32,5	97

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	3	96	Český jazyk	3	96
Cizí jazyk	6	192	Anglický jazyk	6	192
Společenskovědní vzdělávání	3	96	Občanská nauka	3	96
Přírodovědné vzdělávání	3	96	Chemie 1 hod Fyzika 1 hod Ekologie 1 hod	3	96
Matematické vzdělávání	4	128	Matematika	4	128
Estetické vzdělávání	2	64	Estetika	2	64
Vzdělávání pro zdraví	3	96	Tělesná výchova	3	96
Vzdělávání v IKT	3	96	Informatika	3	96
Ekonomické vzdělávání	3	96	Ekonomika Základy podnikání	3	96
Výroba pokrmů	10	320	Odborný výcvik 1,5 hod Technologie 5,5 hod Potraviny a výživa 3 hod	10	320
Odbyt a obsluha	7	224	Odborný výcvik 3,5 hod Stolničení 3,5 hod	7	224
Komunikace ve službách	2	64	Odborný výcvik 1,5 hod Komunikace ve službách 1 hod	2	64
Disponibilní hodiny	47	1504	Odborný výcvik 44 hod Německý jazyk 3 hod +1	47 +1	1504 + 32
Celkem	96	3072		96 +1	3072 + 32

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

Poznámky k učebnímu plánu

- Počet povinných vyučovacích hodin týdně je minimálně 29, maximální počet vyučovacích hodin je stanoven školským zákonem, § 26, odst. 2.
- Učební plán ŠVP vychází z rámcového rozvržení obsahu vzdělávání v RVP. Do učebnímu plánu školního vzdělávacího programu jsou zařazeny vyučovací předměty, které se vytvářejí na základě vzdělávacích oblastí a obsahových okruhů stanovených v rámcovém rozvržení obsahu vzdělávání. Učební plán tvoří 97 týdenních vyučovacích hodin za celou dobu studia, tj. o 1 hod více než minimum uvedené v RVP.
- Disponibilní hodiny jsou využity zejména pro zajištění odborného výcviku.
- 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. Ve 2. a 3. ročníku probíhá odborný výcvik na smluvních pracovištích sociálních partnerů.
- Obsah praktických činností se odvíjí od vzdělávacích oblastí a obsahových okruhů RVP, od okruhů Výroba pokrmů, Odbyt a obsluha a zejména od profilujících okruhů Kuchař a Číšník. Rozlišení žáků na obor kuchař a kuchař – číšník dojde až po vyhodnocení schopností a zájmu po ukončení prvního ročníku a po konzultaci a na základě doporučené žádosti rodičů. Změna v ŠVP oboru kuchař od druhého ročníku je pouze ve skladbě OV.
- V ŠVP je v každém ročníku zařazena tělesná výchova v rozsahu 2 vyučovacích hodin.
- Škola vytváří podmínky pro zkvalitňování jazykových znalostí žáků. Žáci mají zařazen anglický jazyk, druhým jazykem v tomto oboru je jazyk německý.
- Výuka je zajištěna pravidelným střídáním týdenních bloků teoretického vyučování a odborného výcviku.
- Pro posílení znalostí z ekonomiky, ekonomické a finanční gramotnosti je v závěrečném ročníku zařazen předmět základy podnikání, který je spojen s vytvořením ročníkového projektu, obhajobou a propagační prezentací před zkušební komisí. Projekt je propojen s předmětem Informatika.

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 ŠVP, včetně hodinových dotací a časového rozvržení po ročnících.

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 (VP), 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 mírných obtíží ve vzdělávání žáka, které jsou způsobeny např. pomalejším tempem práce, drobnými obtížemi ve čtení, psaní, počítání, problémy se zapomínáním, drobnými obtížemi v koncentraci pozornosti nebo aktuálně nepříznivým zdravotním stavem dítěte či sociálními a rodinnými podmínkami. Úpravy ve vzdělávání žáka navrhují pedagogičtí pracovníci ve spolupráci s poradenským pracovníkem školy (VP) 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 přeradit na základě zkoušek do vyššího ročníku.

ČESKÝ JAZYK

Učební osnova předmětu:	Český jazyk		
Název ŠVP:	Kuchař – číšník		
Kód:	65-51-H/01	Název RVP:	Kuchař – číšník
Datum platnosti:	1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem		

Pojetí předmětu

Obecné cíle:	<p>Obecným cílem předmětu je rozvíjet komunikační kompetence žáků, naučit je užívat jazyk jako prostředek k dorozumívání a myšlení, k přijímání, sdělování a výměně informací. Dále prohlubovat jazykové vědomosti a dovednosti žáků v praktickém životě.</p> <p>Jazykové vzdělávání vede k tomu, aby se žáci srozumitelně a souvisle vyjadřovali jak v písemném, tak v mluveném projevu v souladu s jazykovými, komunikačními a společenskými normami, aby formulovali a obhajovali své názory. Samostatně vyhledávali a získávali informace z různých zdrojů, využívali a hodnotili informace. Chápali důležitost významu kultury osobního projevu pro společenskou a pracovní uplatnění.</p> <p>Dalším obecným cílem jazykového vzdělávání je rozvoj sociálních kompetencí žáků. K dosažení tohoto cíle přispívá také propojení s oblastí estetického vzdělávání, které prohlubuje jazykové znalosti a kultivuje jazykový projev žáků.</p>
Charakteristika učiva:	<p>Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Jazykové vzdělávání.</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 v textu spisovný jazyk a nespisovné útvary jazyka, zejména obecnou češtinu a dialekty. Orientuje se ve výstavbě textu, pracuje s jazykovými i jinými 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 společenskou i pracovní uplatnění – umí klást otázky, vhodně formulovat odpovědi, prezentovat i obhajovat své názory. Žák dokáže vystihnout charakteristické znaky různých druhů textu, rozpoznat rozdíly, posoudit slovní zásobu, skladbu i kompozici textu.</p> <p>Žák zná základní útvary informačního charakteru, zdroje všeobecných informací a zásady kulturního čtení. Rozumí obsahu textu i jeho částem, dovede text interpretovat. Samostatně vyhledává, porovnává a vyhodnocuje informace z různých zdrojů a předává je vhodným způsobem s ohledem na jejich uživatele. Pracuje s odborným textem – pořizuje výpisky, dělá si poznámky. Má přehled o knihovnách a jejich službách.</p> <p>Učivo navazuje na vědomosti žáků získané na základní škole.</p>
Výukové	Žáci pracují se sešity, učebnicemi, s připravenými texty, jazykovými příručkami,

strategie:	<p>podle charakteru učiva využívají také internet nebo elektronické materiály školy.</p> <p>Při výuce je využíván výklad, dialog, beseda, krátká mluvnická cvičení, samostatná a skupinová práce žáků. Začleňována jsou také různá doplňovací cvičení, testy, frontální opakování, hry, soutěže, aktivizující metody, které vedou k ověřování, prohlubování a uplatňování získaných vědomostí žáků.</p> <p>Průběžně je zařazováno vyhledávání informací v odborných publikacích, učebnicích, slovnících, práce s textem, internetem, čtení s porozuměním nebo práce s interaktivní tabulí.</p> <p>Je preferováno takové pojetí výuky, které rozvíjí klíčové kompetence, vede k podpoře motivace žáka, jeho vlastních aktivit, umožňuje mu v maximální možné míře aplikovat získané teoretické poznatky a praktické dovednosti. Při výuce je podle potřeb volen individuální přístup k žákovi.</p>
Hodnocení žáků:	<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.</p> <p>Průběžně jsou zařazovány různé druhy kontrolních cvičení (testy, doplňovací cvičení, kvízy, vypracování slohových prací), hodnocen je také mluvený projev. Při ústním zkoušení je hodnocena zejména věcná správnost, srozumitelnost, volba jazykových prostředků a úroveň vyjadřování.</p> <p>Hodnocení spočívá v kombinaci slovního, ústního i písemného prověřování znalostí dílčích témat. Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni objektivně kritického hodnocení. Při pololetní klasifikaci je zohledněn celkový přístup žáka k vyučovacím procesu a k plnění studijních povinností.</p> <p>Kritéria hodnocení vycházejí z klasifikačního řádu školy.</p> <p>Žáci se specifickými poruchami učení jsou hodnoceni s ohledem na jejich speciální potřeby.</p>
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	<p>Klíčové kompetence</p> <p><i>Komunikativní kompetence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - předmět český jazyk se podílí především na rozvoji komunikativních kompetencí, svým obsahem, tématy a metodami výuky pomáhá rozvíjet všechny ostatní klíčové kompetence, předmět se v rámci mezipředmětových vztahů prolíná v podstatě ve všech vyučovaných předmětech, i odborném výcviku, zejména ve společenskovední a estetické oblasti - žáci jsou schopni se přiměřeně vyjádřit k účelu jednání a v uvedených komunikačních situacích, formulují své myšlenky srozumitelně a souvisle, jsou schopni aktivně diskutovat s vrstevníky, porozumět sdělení druhých a respektovat jejich názory <p><i>Personální a sociální kompetence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - žáci získávají v průběhu studia teoretické poznatky o jazykových vědomostech, komunikační a slohové výchově, ale i o práci s různými texty, dovedou komunikovat v administrativní oblasti, sestavit žádost, profesní životopis, podat inzerát a odpovědět na něj. - žáci dovedou pracovat ve skupině i v týmu, společně se podílet na realizaci úkolu, zodpovědně plní zadané úkoly, učí se přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů - žáci umí vyhodnocovat vlastní výsledky, odhalovat vlastní nedostatky a učí se je napravovat <p><i>Kompetence využívání prostředků informačních a komunikačních technologií</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - žáci jsou vedeni k tomu, aby efektivně pracovali s informacemi, dokázali

	<p>se orientovat v masových médiích, využívali je a kriticky hodnotili, naučili se rozeznávat věrohodnost různých informačních zdrojů.</p> <p>Kompetence k řešení problémů</p> <ul style="list-style-type: none"> - žáci jsou schopni samostatné práce, zvládnou vypracovat gramatická cvičení, písemné práce, vyprávět a tvořit rozhovory, pracovat s textem a slovní zásobou - žáci dovedou určit jádro problému, aktivně získávají informace potřebné k jeho řešení, volí vhodné prostředky a strategie řešení <p>Kompetence k pracovnímu uplatnění</p> <ul style="list-style-type: none"> - žáci jsou vedeni k tomu, aby se po absolvování daného studia dokázali vhodně prezentovat při vstupu na trh práce, dokázali formulovat své myšlenky, očekávání a priority. <p>Průřezová témata</p> <p>Občan v demokratické společnosti</p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dovedli komunikovat, vyjednávat, řešit konflikty, hledat kompromisy, učí se být tolerantní a zodpovědní - si vážili materiálních a duchovních hodnot <p>Člověk a životní prostředí</p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> - chápali postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život - pochopili odpovědnost za své chování a snažili se aktivně podílet na řešení environmentálních problémů <p>Člověk a svět práce</p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> - si osvojili znalosti a praktické dovednosti pro řízení své kariéry a svého života - rozvíjeli komunikační dovednosti a sebeprezentaci, dovedou vytvořit žádost, stížnost, podat inzerát a odpovědět na něj, životopis, motivační dopis <p>Informační a komunikační technologie</p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pracovali s prostředky informačních a komunikačních technologií, což patří ke všeobecnému vzdělání moderního člověka - v budoucnu dokázali využít moderní technologie při výkonu svého povolání - dokázali pracovat s internetovými zdroji
--	--

1. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 32
Žák: <ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje spisovný jazyk, hovorový jazyk, dialekty a stylově příznakové jevy a ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci - řídí se zásadami správné výslovnosti - v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu - v písemném i mluveném projevu využívá poznatky z tvarosloví - pracuje s nejnovějšími normativními příručkami českého jazyka - orientuje se v soustavě jazyků - odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby - používá adekvátní slovní zásobu včetně příslušné odborné terminologie - nahradí běžné cizí slovo českým ekvivalentem a naopak - orientuje se ve výstavbě textu 	1. Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností <ul style="list-style-type: none"> - národní jazyk a jeho útvary - jazyková kultura - postavení češtiny mezi ostatními evropskými jazyky - zvukové prostředky a ortoepické normy jazyka - hlavní principy českého pravopisu - opakování pravopisu - tvoření slov, obohacování slovní zásoby (způsoby tvoření nových slov) - slovní zásoba, cizí slova, slova jednoznačná, mnohoznačná - slovní druhy - tvarosloví (podstatná a přídavná jména) základní principy větné stavby 	18
<ul style="list-style-type: none"> - vhodně se prezentuje a obhajuje svá stanoviska - umí klást otázky a vhodně formulovat odpovědi - vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat) - vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně - vystihne charakteristické znaky různých druhů textu a rozdílů mezi nimi - rozpozná funkční styl a v typických příkladech slohový útvar - posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu - má přehled o základních slohových postupech uměleckého stylu 	2. Komunikační a slohová výchova <ul style="list-style-type: none"> - slohotvorní činitele objektivní a subjektivní - vyjadřování přímé i zprostředkované technickými prostředky, monologické i dialogické, formální i neformální, připravené i nepřipravené - základy rétoriky - funkční styly - psaný a mluvený projev, kultura řeči, grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů - vypravování, osnova - charakteristika 	10
<ul style="list-style-type: none"> - zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, vybírá je a přistupuje k nim kriticky - používá klíčová slova při vyhledávání informačních pramenů - samostatně zpracovává informace - rozumí obsahu textu i jeho částí - pořizuje z odborného textu výpisky - má přehled o denním tisku a tisku podle svých zájmů - má přehled o knihovnách a jejich 	3. Práce s textem a získávání informací <ul style="list-style-type: none"> - informatická výchova, knihovny a jejich služby, noviny, časopisy a jiná periodika, internet - techniky a druhy čtení (s důrazem na čtení studijní), orientace v textu, jeho rozbor z hlediska sémantiky, kompozice a stylu - druhy a žánry textu - získávání a zpracovávání 	4

službách	informací z textu, jejich třídění a hodnocení - zpětná reprodukce textu - práce s různými příručkami pro školu i veřejnost	
----------	--	--

2. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 32
Žák: <ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje spisovný jazyk, hovorový jazyk, dialekty a stylově příznakové jevy a ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci - řídí se zásadami správné výslovnosti - v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu - v písemném i mluveném projevu využívá poznatky z tvarosloví - pracuje s nejnovějšími normativními příručkami českého jazyka - orientuje se v soustavě jazyků - odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby - používá adekvátní slovní zásobu včetně příslušné odborné terminologie - nahradí běžné cizí slovo českým ekvivalentem a naopak - orientuje se ve výstavbě textu 	1. Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností <ul style="list-style-type: none"> - opakování základních pojmů o jazyce - slovní zásoba vzhledem k příslušnému oboru - lexikologie - terminologie - opakování pravopisu - obohacování slovní zásoby - synonyma, antonyma, homonyma - tvarosloví (zájmena, číslovky, slovesa) - větná skladba, druhy vět z gramatického a komunikačního hlediska, stavba a tvorba komunikátu - větné členy - věta jednoduchá, souvětí 	15
<ul style="list-style-type: none"> - vhodně se prezentuje a obhájí své stanoviska - umí klást otázky a vhodně formulovat odpovědi - vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat) - vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně - vystihne charakteristické znaky různých druhů textu a rozdíly mezi nimi - rozpozná funkční styl a v typických příkladech slohový útvar - posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu - odborně se vyjadřuje o jevech svého oboru v základních útvarech odborného stylu, vytvoří základní útvary administrativního stylu - má přehled o základních slohových postupech uměleckého stylu 	2. Komunikační a slohová výchova <ul style="list-style-type: none"> - komunikační situace a strategie, kultura osobního projevu - funkční styly – základní znaky, postupy, prostředky - prostě sdělovací (osobní dopis, krátké informační útvary – blahopřání, pozvánka, e-mail) - administrativní styl (úřední dopis, žádost, objednávka) - vyplňování formulářů, inzerát a odpověď na něj - popis prostý, odborný - popis pracovního postupu, návod k činnosti - grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů 	13

<ul style="list-style-type: none"> - zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, vybírá je a přistupuje k nim kriticky - používá klíčová slova při vyhledávání informačních pramenů - samostatně zpracovává informace - rozumí obsahu textu i jeho částí - pořizuje z odborného textu výpisky - má přehled o denním tisku a tisku podle svých zájmů 	<p>3. Práce s textem a získávání informací</p> <ul style="list-style-type: none"> - techniky a druhy čtení (s důrazem na čtení studijní), orientace v textu, jeho rozbor z hlediska sémantiky, kompozice a stylu - druhy a žánry textu - získávání a zpracovávání informací z textu, jejich třídění a hodnocení - zpětná reprodukce textu - práce s různými příručkami pro školu i veřejnost - infromatická výchova, práce s internetem 	<p>4</p>
--	--	-----------------

3. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 32
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje spisovný jazyk, hovorový jazyk, dialekty a stylově příznakové jevy a ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci - řídí se zásadami správné výslovnosti - v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu - v písemném i mluveném projevu využívá poznatky z tvarosloví - pracuje s nejnovějšími normativními příručkami českého jazyka - odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby - používá adekvátní slovní zásobu včetně příslušné odborné terminologie - nahradí běžné cizí slovo českým ekvivalentem a naopak - orientuje se ve výstavbě textu 	<p>1. Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností</p> <ul style="list-style-type: none"> - opakování základních pojmů o jazyce – vývoj jazyka - opakování pravopisu - gramatické tvary a konstrukce a jejich sémantické funkce - neohebné slovní druhy - větná skladba, druhy vět z gramatického a komunikačního hlediska, skladba a tvorba komunikátu - souvětí souřadné, podřadné - druhy vedlejších vět - poměry mezi hlavními větami 	14
<ul style="list-style-type: none"> - vhodně se prezentuje a obhajuje svá stanoviska - umí klást otázky a vhodně formulovat odpovědi - vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat) - vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně - přednese krátký projev - vystihne charakteristické znaky různých druhů textu a rozdělí je mezi nimi - rozpozná funkční styl a v typických příkladech slohový útvar - posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu - odborně se vyjadřuje o jevech svého oboru v základních útvarech odborného stylu, především popisného a výkladového - vytvoří základní útvary administrativního stylu - má přehled o základních slohových postupech uměleckého stylu 	<p>2. Komunikační a slohová výchova</p> <ul style="list-style-type: none"> - komunikační situace, komunikační strategie, kultura řeči - projevy prostě sdělovací, administrativní, prakticky odborné, jejich znaky, postupy a prostředky - výklad, návod k činnosti - životopis - žádost o místo, motivační dopis - zápis z porady - referát, tvorba prezentace - druhy řečnických útvarů - grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů 	12
<ul style="list-style-type: none"> - zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, vybírá je a přistupuje k nim kriticky - používá klíčová slova při vyhledávání informačních pramenů 	<p>3. Práce s textem a získávání informací</p> <ul style="list-style-type: none"> - infromatická výchova, práce s internetem - práce s odborným textem techniky 	6

<ul style="list-style-type: none">- samostatně zpracovává informace- rozumí obsahu textu i jeho částí- pořizuje z odborného textu výpisky- má přehled o denním tisku a tisku podle svých zájmů	<p>a druhy čtení (s důrazem na čtení studijní), orientace v textu, jeho rozbor z hlediska sémantiky, kompozice a stylu</p> <ul style="list-style-type: none">- druhy a žánry textu- získávání a zpracovávání informací z textu, jejich třídění a hodnocení- zpětná reprodukce textu- práce s různými příručkami pro školu i veřejnost	
---	--	--

ANGLICKÝ JAZYK

Učební osnova předmětu:	Anglický jazyk		
Název ŠVP:	Kuchař – číšník		
Kód:	65-51-H/01	Název RVP:	Kuchař – číšník
Datum platnosti:	1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem		

Pojetí předmětu

Obecné cíle:	<p>Obecným cílem předmětu je rozvíjet komunikační kompetence žáků v cizím jazyce, formovat jejich osobnost a schopnost vzdělávat se celý život. Vzdělávání v cizím jazyce se významně podílí na přípravě žáků na aktivní život v multikulturní společnosti, vede žáky k osvojení praktických řečových dovedností, díky nimž úspěšně zvládnou situace běžného, osobního i pracovního života, připravuje je k efektivní účasti v přímé i nepřímé komunikaci včetně přístupu k informačním zdrojům, rozšiřuje jejich znalosti o světě. Vede je k vnímavosti ke kultuře, schopnosti srovnávat a užívat způsoby dorozumění s představiteli jiných kultur.</p> <p>Vzdělávání v cizím jazyce směřuje k tomu, aby žák dovedl:</p> <ul style="list-style-type: none"> - komunikovat v rámci základních témat, vyměňovat si názory a informace týkající se známých témat všeobecných i odborných, v projevech mluvených i psaných, volit vhodné komunikační strategie a jazykové prostředky - vyjadřovat srozumitelně hlavní myšlenky - efektivně pracovat s cizojazyčným textem včetně jednoduššího odborného textu, využívat text jako zdroj poznání i jako prostředku ke zkvalitňování svých jazykových znalostí - získávat informace o světě, zvláště o zemích studovaného jazyka, a získané poznatky využívat ke komunikaci - pracovat se slovníky, jazykovými aj. příručkami, popř. i s dalšími zdroji informací v cizím jazyce včetně internetu, využívat práce s těmito informačními zdroji ke studiu jazyka i k prohlubování svých všeobecných vědomostí a dovedností - efektivně se učit cizí jazyk, využívat vědomosti a dovednosti získané ve výuce mateřského jazyka při výuce cizího jazyka - chápat a respektovat tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí a projevovat se ve vztahu k představitelům jiných kultur v souladu se zásadami demokracie - rozsah produktivní slovní zásoby činí přibližně 320 lexikálních jednotek za rok, z toho obecně odborná a odborná terminologie tvoří nejméně 20% slovní zásoby za studium
Charakteristika učiva:	<p>Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Jazykové vzdělávání.</p> <p>Učivo je z didaktického hlediska rozděleno do čtyř kategorií: řečové dovednosti, jazykové prostředky, tematické okruhy a poznatky o zemích studovaného jazyka. Tyto oblasti se vzájemně prolínají, podporují a doplňují po celou dobu studia.</p> <p>Žák naváže na znalosti a dovednosti získané na základní škole (základy gramatiky, konverzační témata, např. rodina, seznamování, volný čas, sport). Do výuky jsou zařazována běžná témata, která vycházejí ze situací reálného života</p>

	<p>např. v restauraci, seznamování, telefonování, v hotelu, v obchodě. Výuka je zaměřena na zvládnutí obecné slovní zásoby a konverzace v osobní i profesní oblasti. Žák získá odbornou slovní zásobu v návaznosti na odborné předměty, seznámí se s odbornou terminologií a jejím využití v praxi. Součástí výuky je také získání základních informací o zemích, ve kterých se mluví daným cizím jazykem.</p> <p>Vzdělávání směřuje k dosažení úrovně A2+ podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky. V předmětu jsou využívány mezipředmětové vztahy, zejména s předměty: český jazyk, estetika, občanská nauka, přírodověda, informatika.</p>
Výukové strategie:	<p>Vzdělávání navazuje na jazykové znalosti a dovednosti žáků osvojené na základní škole.</p> <p>Při výuce je praktikován: dialog, výklad, přednášky, frontální výuka, hry, soutěže, aktivizující metody, které vedou k ověřování, prohlubování a uplatňování získaných vědomostí žáků.</p> <p>Konverzace se zaměřuje na rozšíření slovní zásoby (získání nových odborných výrazů v daném oboru), jednoduchou komunikaci v situacích běžného života a její procvičení.</p> <p>Gramatická oblast je rozdělena do tří ročníků v návaznosti na konverzační témata.</p> <p>Žáci při výuce pracují s učebnicí, sešitem, pracovními listy, slovníkem, cizojazyčnými časopisy, audio a videonahrávkami, odbornými texty a návody.</p> <p>Výuka vede studenty k využití anglického jazyka v praxi např. pomocí situačních metod.</p> <p>Je preferováno takové pojetí výuky, které rozvíjí klíčové kompetence, vede k podpoře motivace žáka, jeho vlastních aktivit, umožňuje mu v maximální možné míře aplikovat získané teoretické poznatky a praktické dovednosti. Při výuce je podle potřeb volen individuální přístup k žákovi.</p>
Hodnocení žáků:	<p>Hodnocení spočívá v kombinaci slovního hodnocení, ústního i písemného prověřování znalostí dílčích témat. Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni objektivně kritického hodnocení. Při pololetní klasifikaci je zohledněn celkový přístup žáka k vyučovacímu procesu a k plnění studijních povinností. Při hodnocení žáků se přihlíží k osobnímu pokroku při získávání znalostí a dovedností.</p> <p>Základem hodnocení je komplexní rozvoj řečových dovedností žáka (porozumění, mluvení, psaní). Průběžně jsou zařazovány různé druhy kontrolních cvičení (testy, doplňovací cvičení, kvízy, vypracování krátkých slohových cvičení), hodnocen je také mluvený projev. Při ústním zkoušení je hodnocena zejména věcná správnost, srozumitelnost, volba jazykových prostředků, úroveň vyjadřování, rozsah použité slovní zásoby, aplikace gramatických pravidel, u dialogů se bere zřetel na pohotovost žáka.</p> <p>Kritéria hodnocení vycházejí z klasifikačního řádu školy.</p> <p>Žáci se specifickými poruchami učení jsou hodnoceni s ohledem na jejich speciální potřeby.</p>
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových	<p>Klíčové kompetence</p> <p><i>Komunikativní kompetence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - žák je schopen přiměřeně se vyjadřovat k tématu a komunikační situaci v ústních i písemných projevech - srozumitelně formuluje své projevy, postoje a názory

témat:	<ul style="list-style-type: none"> - je schopen zpracovat čtené i poslechové texty <p>Personální a sociální kompetence</p> <ul style="list-style-type: none"> - žák je schopen charakterizovat osoby, gratulovat, napsat inzerát, telefonovat, psát dopis, vytvořit náčrtek bytu, diskutovat o zdravém životním stylu a denních aktivitách (pomoc v rodině) - žák zvládá pracovat ve dvojicích, ve skupinách - připravuje se na vyučování plněním zadaných úkolů - respektuje učitele jako pomocníka při vzdělávání - spolupracuje při řešení úkolu - slušně vystupuje při navazování kontaktu v ústním projevu <p>Kompetence k řešení problémů</p> <ul style="list-style-type: none"> - žák je schopen samostatné práce, zvládá vypracovat gramatická cvičení, písemné práce, vypráví a tvoří rozhovory, pracuje s textem a slovní zásobou <p>Matematické kompetence</p> <ul style="list-style-type: none"> - žák ovládá vyjadřování věku, vyjadřování času, placení – vyjádření sumy, telefonní a směrovací čísla, váhové jednotky, měna <p>Odborné kompetence</p> <ul style="list-style-type: none"> - žák dokáže popsat pracovní činnost na odborném výcviku, popsat materiál, náradí a pomůcky <p>Průřezová témata</p> <p>Občan v demokratické společnosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - žák se přiměřeně vyjadřuje k probraným komunikačním situacím, formuluje své názory a postoje - je schopen vyslechnout názory jiných a přiměřeně reagovat - je schopen pracovat samostatně i v týmu - pomocí získaných znalostí se naučí navazovat vstřícné mezilidské vztahy a předcházet konfliktním situacím - žák si uvědomuje svoji osobnost, dále ji rozvíjí - vytvářením demokratického prostředí ve třídě i škole se žák seznámí se vzájemným respektem, spoluprací, zdvořilostí a slušností k sobě navzájem - je veden k toleranci a přátelství i k cizincům, souběžně s vhodnou mírou sebevědomí <p>Člověk a svět práce</p> <ul style="list-style-type: none"> - žák užívá slovní zásobu adekvátně ke komunikaci na pracovišti - vyhledá inzerát s nabídkou vhodného zaměstnání, reaguje na něj, vytvoří vlastní strukturovaný životopis - žák aktivně rozhoduje o vlastní profesní kariéře (odpovědnost za vlastní život), uvědomuje si nutnost sebevzdělávání a celoživotního učení - má schopnost změny profesní orientace podle podmínek daného regionu <p>Člověk a životní prostředí</p> <ul style="list-style-type: none"> - žák popíše počasí, roční období - je veden ke zdravému životnímu stylu, ochraně zdraví - uvědomuje si odpovědnost každého jedince za životní prostředí, utváří si budoucí životní styl (úspěšnost, hospodárnost, ochrana kulturních hodnot) <p>Informační a komunikační technologie</p> <ul style="list-style-type: none"> - žák využívá prvků moderních informačních a komunikačních technologií pro další vzdělávání, odborný rozvoj při výkonu povolání i v osobním
---------------	---

	<p>životě</p> <ul style="list-style-type: none">- žák vyhledá na internetu i v jiných médiích informace a poznatky o zemích dané jazykové oblasti (povolání, mezinárodní kuchyně, odborná terminologie – slovníky, tisk)- informace získané z médií využije – např. volná pracovní místa, dopisování, informace o počasí, orientace ve městě/mapy)
--	---

1. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 64
Žák: <ul style="list-style-type: none"> - rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem; projevy mohou obsahovat i několik snadno odhadnutelných výrazů - odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření 	1. Společenské obraty, seznamování se, osobnost <ul style="list-style-type: none"> - abeceda, spelování - představování se - osobní zájmena - přivlastňovací zájmena - sloveso to be - číslovky 	10
<ul style="list-style-type: none"> - vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu - čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých odborných textů, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace, hlavní a vedlejší myšlenky 	2. Rodina <ul style="list-style-type: none"> - sloveso to have - přivlastňovací pád - dny v týdnu, měsíce - předložky (at, on, in) 	7
<ul style="list-style-type: none"> - vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text 	3. Můj den, volný čas <ul style="list-style-type: none"> - přítomný čas prostý - frekvenční příslovce - slovosled ve větě 	10
<ul style="list-style-type: none"> - reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků, dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko - používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací 	4. Nakupování <ul style="list-style-type: none"> - množné číslo podstatných jmen - počítatelná a nepočítatelná podst. jména - mnoho, málo 	9
<ul style="list-style-type: none"> - reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků, dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko - požádá o vysvětlení neznámého výrazu, o zopakování dotazu či sdělení nebo zpomalení tempa řeči 	5. Orientace ve městě, památky <ul style="list-style-type: none"> - přítomný čas průběhový - vazba there is, there are - some, any, no 	10
<ul style="list-style-type: none"> - vyjádří, jak se cítí, dokáže rozsáhleji popsat místo, lidi nebo zážitky ze svého prostředí 	6. Škola, vzdělávání <ul style="list-style-type: none"> - určitý a neurčitý člen 	8
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejlépe 	7. Odborná slovní zásoba k oboru <ul style="list-style-type: none"> - odborná slovní zásoba 	10

<p>přirozené výslovnosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru 	<ul style="list-style-type: none"> - práce s odborným textem 	
---	---	--

2. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 64
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem; projevy mohou obsahovat i několik snadno odhadnutelných výrazů 	<p>1. Opakování látky z 1. ročníku</p>	<p>5</p>
<ul style="list-style-type: none"> - odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření 	<p>2. Jídlo, nápoje</p> <ul style="list-style-type: none"> - vyjadřování budoucnosti – will, vazba be going to - nákup potravin - stupňování přídavných jmen - psaní e-mailu 	<p>10</p>
<ul style="list-style-type: none"> - čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých odborných textů, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace, hlavní a vedlejší myšlenky 	<p>3. Cestování</p> <ul style="list-style-type: none"> - reálné situace: na letišti, v hotelu - plánování cesty - minulý čas prostý 	<p>10</p>
<ul style="list-style-type: none"> - vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text 	<p>4. Zdraví</p> <ul style="list-style-type: none"> - modální slovesa - infinitiv - rozkazovací způsob 	<p>8</p>
<ul style="list-style-type: none"> - má faktické znalosti především o základních geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech zemí dané jazykové oblasti včetně vybraných poznatků z oboru, a to v porovnání s realitami mateřské země a jazyka - požádá o vysvětlení neznámého výrazu, o zopakování dotazu či sdělení nebo zpomalení tempa řeči 	<p>5. Česká republika</p> <ul style="list-style-type: none"> - popis ČR, Praha - města, řeky, hory 	<p>4</p>
<ul style="list-style-type: none"> - vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru 	<p>6. Práce a zaměstnání</p> <ul style="list-style-type: none"> - trpný rod - podmínkové věty 	<p>8</p>
<ul style="list-style-type: none"> - používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných 	<p>7. Domov, bydlení</p>	<p>9</p>

situací	<ul style="list-style-type: none"> - předpřítomný čas - užití since / for - popis domu, bytu 	
<ul style="list-style-type: none"> - má faktické znalosti především o základních geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech zemí dané jazykové oblasti včetně vybraných poznatků z oboru, a to v porovnání s reáliemi mateřské země a jazyka - vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru 	8. Odborná slovní zásoba k oboru <ul style="list-style-type: none"> - odborná slovní zásoba - práce s odborným textem 	10

3. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 64
Žák: <ul style="list-style-type: none"> - rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem; projevy mohou obsahovat i několik snadno odhadnutelných výrazů 	1. Opakování látky 2. ročníku	5
<ul style="list-style-type: none"> - má faktické znalosti především o základních geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech zemí dané jazykové oblasti včetně vybraných poznatků z oboru, a to v porovnání s reáliemi mateřské země a jazyka - zná základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika zemí daného jazyka ve srovnání se zvyklostmi v České republice 	2. Anglicky mluvící země <ul style="list-style-type: none"> - Velká Británie, Londýn - USA, Austrálie 	7
<ul style="list-style-type: none"> - odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření 	3. Móda, Kultura <ul style="list-style-type: none"> - nakupování oblečení, oblékání - užití “too” a “rather” 	10
<ul style="list-style-type: none"> - čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých odborných textů, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace, hlavní a vedlejší myšlenky - vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické 	4. Restaurace, stravování <ul style="list-style-type: none"> - reálné situace: v restauraci - menu - vaření – pracovní postup, recept - minulý čas průběhový 	11

situace týkající se pracovní činnosti		
<ul style="list-style-type: none"> - vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text - uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy 	5. Společenské interakce <ul style="list-style-type: none"> - omluvy, prosby, žádosti - řešení problémů - opakování předložek - předložkové vazby, předpony a přípony 	11
<ul style="list-style-type: none"> - zaznamená písemně hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu, samostatně, popř. s pomocí slovníku a jiných jazykových příruček, zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení, jednoduchého popisu, vyprávění, osobního dopisu a odpovědi na dopis, pozdravů, blahopřání - uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy 	6. Životopis, úřední dopis <ul style="list-style-type: none"> - psaní životopisu - psaní úředního / formálního dopisu - opakování časů 	10
<ul style="list-style-type: none"> - vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru 	7. Odborná slovní zásoba k oboru <ul style="list-style-type: none"> - odborná slovní zásoba - práce s odborným textem 	10

NĚMECKÝ JAZYK

Učební osnova předmětu:	Německý jazyk		
Název ŠVP:	Kuchař – číšník		
Kód:	65-51-H/01	Název RVP:	Kuchař – číšník
Datum platnosti:	1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem		

Pojetí předmětu

Obecné cíle:	<p>Obecným cílem předmětu je rozvíjet komunikační kompetence žáků v cizím jazyce, formovat jejich osobnost a schopnost vzdělávat se celý život. Vzdělávání v cizím jazyce se významně podílí na přípravě žáků na aktivní život v multikulturní společnosti, vede žáky k osvojení praktických řečových dovedností, díky nimž úspěšně zvládnou situace běžného, osobního i pracovního života, připravuje je k efektivní účasti v přímé i nepřímé komunikaci včetně přístupu k informačním zdrojům, rozšiřuje jejich znalosti o světě. Vede je k vnímavosti ke kultuře, schopnosti srovnávat a užívat způsoby dorozumění s představiteli jiných kultur.</p> <p>Vzdělávání v cizím jazyce směřuje k tomu, aby žák dovedl:</p> <ul style="list-style-type: none"> - komunikovat v rámci základních témat, vyměňovat si názory a informace týkající se známých témat všeobecných i odborných v projevech mluvených i psaných, volit vhodné komunikační strategie a jazykové prostředky - vyjadřovat srozumitelně hlavní myšlenky - efektivně pracovat s cizojazyčným textem včetně jednoduššího odborného textu, využívat text jako zdroj poznání i jako prostředku ke zkvalitňování svých jazykových znalostí - získávat informace o světě, zvláště o zemích studovaného jazyka, a získané poznatky využívat ke komunikaci - pracovat se slovníky, jazykovými aj. příručkami, popř. i s dalšími zdroji informací v cizím jazyce včetně internetu, využívat práce s těmito informačními zdroji ke studiu jazyka i k prohlubování svých všeobecných vědomostí a dovedností - efektivně se učit cizí jazyk, využívat vědomosti a dovednosti získané ve výuce mateřského jazyka při výuce cizího jazyka - chápat a respektovat tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí a projevat se ve vztahu k představitelům jiných kultur v souladu se zásadami demokracie - rozsah produktivní slovní zásoby činí přibližně 320 lexikálních jednotek za rok, z toho obecně odborná a odborná terminologie tvoří nejméně 20% slovní zásoby za studium
Charakteristika učiva:	<p>Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Jazykové vzdělávání.</p> <p>Učivo je z didaktického hlediska rozděleno do čtyř kategorií: řečové dovednosti, jazykové prostředky, tematické okruhy a poznatky o zemích studovaného jazyka. Tyto oblasti se vzájemně prolínají, podporují a doplňují po celou dobu studia.</p> <p>Do výuky jsou zařazována běžná témata, která vycházejí ze situací reálného života např. v restauraci, seznamování, telefonování, v hotelu, v obchodě. Výuka je zaměřena na zvládnutí obecné slovní zásoby a konverzace v osobní i profesní</p>

	<p>oblasti. Žák získá odbornou slovní zásobu v návaznosti na odborné předměty, seznámí se s odbornou terminologií a jejím využití v praxi. Součástí výuky je také získání základních informací o zemích, ve kterých se mluví daným cizím jazykem.</p> <p>Vzdělávání směřuje k dosažení úrovně A2+ podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky. V předmětu jsou využívány mezipředmětové vztahy, zejména s předměty: český jazyk, estetika, občanská nauka, přírodověda, informatika.</p>
<p>Výukové strategie:</p>	<p>Při výuce je praktikován: dialog, výklad, přednášky, frontální výuka, hry, soutěže, aktivizující metody, které vedou k ověřování, prohlubování a uplatňování získaných vědomostí žáků.</p> <p>Konverzace se zaměřuje na rozšíření slovní zásoby (získání nových odborných výrazů v daném oboru), jednoduchou komunikaci v situacích běžného života a její procvičení.</p> <p>Gramatická oblast je rozdělena do tří ročníků v návaznosti na konverzační témata.</p> <p>Žáci při výuce pracují s učebnicí, sešitem, pracovními listy, slovníkem, cizojazyčnými časopisy, audio a videonahrávkami, odbornými texty a návody.</p> <p>Výuka vede studenty k využití německého jazyka v praxi např. pomocí situačních metod.</p> <p>Je preferováno takové pojetí výuky, které rozvíjí klíčové kompetence, vede k podpoře motivace žáka, jeho vlastních aktivit, umožňuje mu v maximální možné míře aplikovat získané teoretické poznatky a praktické dovednosti. Při výuce je podle potřeb volen individuální přístup k žákovi.</p>
<p>Hodnocení žáků:</p>	<p>Hodnocení spočívá v kombinaci slovního hodnocení, ústního i písemného prověřování znalostí dílčích témat. Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni objektivně kritického hodnocení. Při pololetní klasifikaci je zohledněn celkový přístup žáka k vyučovacímu procesu a k plnění studijních povinností. Při hodnocení žáků se přihlíží k osobnímu pokroku při získávání znalostí a dovedností.</p> <p>Základem hodnocení je komplexní rozvoj řečových dovedností žáka (porozumění, mluvení, psaní). Průběžně jsou zařazovány různé druhy kontrolních cvičení (testy, doplňovací cvičení, kvízy, vypracování krátkých slohových cvičení), hodnocen je také mluvený projev. Při ústním zkoušení je hodnocena zejména věcná správnost, srozumitelnost, volba jazykových prostředků, úroveň vyjadřování, rozsah použité slovní zásoby, aplikace gramatických pravidel, u dialogů se bere zřetel na pohotovost žáka.</p> <p>Kritéria hodnocení vycházejí z klasifikačního řádu školy.</p> <p>Žáci se specifickými poruchami učení jsou hodnoceni s ohledem na jejich speciální potřeby.</p>
<p>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:</p>	<p>Klíčové kompetence</p> <p>Komunikativní kompetence</p> <ul style="list-style-type: none"> - žák je schopen přiměřeně se vyjadřovat k tématu a komunikační situaci v ústních i písemných projevech - srozumitelně formuluje své projevy, postoje a názory - je schopen zpracovat čtené i poslechové texty <p>Personální a sociální kompetence</p> <ul style="list-style-type: none"> - žák je schopen charakterizovat osoby, gratulovat, napsat inzerát, telefonovat, psát dopis, vytvořit náčrtek bytu, diskutovat o zdravém

	<p>životním stylu a denních aktivitách (pomoc v rodině)</p> <ul style="list-style-type: none"> - žák zvládá pracovat ve dvojicích, ve skupinách - připravuje se na vyučování plněním zadaných úkolů - respektuje učitele jako pomocníka při vzdělávání - spolupracuje při řešení úkolu - slušně vystupuje při navazování kontaktu v ústním projevu <p>Kompetence k řešení problémů</p> <ul style="list-style-type: none"> - žák je schopen samostatné práce, zvládá vypracovat gramatická cvičení, písemné práce, vypráví a tvoří rozhovory, pracuje s textem a slovní zásobou <p>Matematické kompetence</p> <ul style="list-style-type: none"> - žák ovládá vyjadřování věku, vyjadřování času, placení – vyjádření sumy, telefonní a směrovací čísla, váhové jednotky, měna <p>Odborné kompetence</p> <ul style="list-style-type: none"> - žák dokáže popsat pracovní činnost na odborném výcviku, popsat materiál, nářadí a pomůcky <p>Průřezová témata</p> <p>Občan v demokratické společnosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - žák se přiměřeně vyjadřuje k probraným komunikačním situacím, formuluje své názory a postoje - je schopen vyslechnout názory jiných a přiměřeně reagovat - je schopen pracovat samostatně i v týmu - pomocí získaných znalostí se naučí navazovat vstřícné mezilidské vztahy a předcházet konfliktním situacím - žák si uvědomuje svoji osobnost, dále ji rozvíjí - vytvářením demokratického prostředí ve třídě i škole se žák seznámí se vzájemným respektem, spoluprací, zdvořilostí a slušností k sobě navzájem - je veden k toleranci a přátelství i k cizincům, souběžně s vhodnou mírou sebevědomí <p>Člověk a svět práce</p> <ul style="list-style-type: none"> - žák užívá slovní zásobu adekvátně komunikaci na pracovišti - vyhledá inzerát s nabídkou vhodného zaměstnání, reaguje na něj, vytvoří vlastní strukturovaný životopis - žák aktivně rozhoduje o vlastní profesní kariéře (odpovědnost za vlastní život), uvědomuje si nutnost sebevzdělávání a celoživotního učení - má schopnost změny profesní orientace podle podmínek daného regionu <p>Člověk a životní prostředí</p> <ul style="list-style-type: none"> - žák popíše počasí, roční období - je veden ke zdravému životnímu stylu, ochraně zdraví - uvědomuje si odpovědnost každého jedince za životní prostředí, utváří si budoucí životní styl (úspornost, hospodárnost, ochrana kulturních hodnot) <p>Informační a komunikační technologie</p> <ul style="list-style-type: none"> - žák využívá prvků moderních informačních a komunikačních technologií pro další vzdělávání, odborný rozvoj při výkonu povolání i v osobním životě - žák vyhledá na internetu i v jiných médiích informace a poznatky o zemích dané jazykové oblasti (povolání, mezinárodní kuchyně, odborná terminologie – slovníky, tisk) - informace získané z médií využije – např. volná pracovní místa,
--	--

dopisování, informace o počasí, orientace ve městě/mapy

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

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 64
Žák: - rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem; projevy mohou obsahovat i několik snadno odhadnutelných výrazů	1. Úvod do předmětu - německá abeceda - výslovnost - osobní zájmena - časování pravidelných sloves	8
- odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření	2. Pozdravy - pozdravy při setkání a loučení - určitý a neurčitý člen - pořádek slov ve větě - práce se slovníkem	7
- vyjádří, jak se cítí, dokáže rozsáhleji popsat místo, lidi nebo zážitky ze svého prostředí - čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých odborných textů, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace, hlavní a vedlejší myšlenky	3. Moje rodina a popis osoby - časování sloves sein, haben - popis rodiny - zápor	5
- vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text - reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích	4. Záliby – volný čas - skloňování podstatných jmen - přivlastňovací zájmena - základní číslovky - trávení volného času - pořádek slov ve větě tázací	9
- dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko - požádá o vysvětlení neznámého výrazu, o zopakování dotazu či sdělení nebo zpomalení tempa řeči	5. V restauraci - rozhovor mezi číšníkem a zákazníkem - jídelní lístek - množné číslo podstatných jmen - nepravidelná slovesa	5
- rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejbližže přirozené výslovnosti	6. Nakupování - dialog v obchodě - základní potraviny - určování času - rozkazovací způsob - skloňování osobních zájmen	8
- vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou	7. Ubytování - doprava, dopravní prostředky - plány na dovolenou	4

slovní zásobu ze svého oboru	- slabá podstatná jména	
- vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu	8. Moje město, škola - orientace ve městě - předložky se 3. pádem - předložky se 4.pádem	8
- používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací	9. Odborná slovní zásoba - odborná slovní zásoba - práce s odborným textem	10

2. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 32
Žák:	1. Opakování z 1. ročníku	4
- rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem - projevy mohou obsahovat i několik snadno odhadnutelných výrazů	2. Kultura - TV, kino, internet - časování způsobových sloves - sloveso wissen	4
- odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření	3. Režim dne - denní program - týdenní rozvrh - slovesa s odlučitelnými a neodlučitelnými předponami	4
- čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých odborných textů, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace, hlavní a vedlejší myšlenky	4. Sport - druhy sportu - roční období a sport - zvrtná slovesa - časové údaje	4
- vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text	5. Plány do budoucna, povolání - volba povolání - minulost a současnost - stupňování přídavných jmen - stupňování příslovcí	4
- požádá o vysvětlení neznámého výrazu, o zopakování dotazu či sdělení nebo zpomalení tempa řeči - má faktické znalosti především o základních geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech zemí dané jazykové oblasti včetně vybraných poznatků z oboru, a to v porovnání s reáliemi mateřské země a jazyka	6. Praha - popis Prahy - zeměpisná jména - souřadící spojky	3
- vhodně aplikuje slovní zásobu včetně	7. Česká republika	2

vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru	<ul style="list-style-type: none"> - popis ČR - časování slovesa werden - budoucí čas 	
<ul style="list-style-type: none"> - používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací 	8. Telefonování <ul style="list-style-type: none"> - základní fráze při telefonování - písemné formuláře - zájmeno man, jemand, niemand 	3
<ul style="list-style-type: none"> - vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru 	9. Odborná slovní zásoba <ul style="list-style-type: none"> - odborná slovní zásoba - práce s odborným textem 	4

3. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 32
Žák: <ul style="list-style-type: none"> - rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem; projevy mohou obsahovat i několik snadno odhadnutelných výrazů 	1. Opakování z 2. ročníku	4
<ul style="list-style-type: none"> - má faktické znalosti především o základních geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech zemí dané jazykové oblasti včetně vybraných poznatků z oboru, a to v porovnání s realitami mateřské země a jazyka - zná základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika zemí daného jazyka ve srovnání se zvyklostmi v České republice 	2. Německy mluvící země <ul style="list-style-type: none"> - Berlín, SRN - Rakousko, Švýcarsko - minulý čas - préteritum pravidelných sloves - préteritum pomocných sloves 	5
<ul style="list-style-type: none"> - odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření 	3. Bydlení, domov <ul style="list-style-type: none"> - byt, místnosti, zařízení - popis domu 	2
<ul style="list-style-type: none"> - čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých odborných textů, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace, hlavní a vedlejší myšlenky 	4. Jídlo, pití <ul style="list-style-type: none"> - základní sortiment potravin - studené a teplé nápoje - ovoce, zelenina - vyjádření množství, ceny 	4
<ul style="list-style-type: none"> - vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text 	5. Zdraví, lidské tělo <ul style="list-style-type: none"> - zdravý životní styl - lidské tělo - návštěva lékaře 	4

	- perfektum pravidelných a nepravidelných sloves	
- zaznamená písemně hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu, samostatně, popř. s pomocí slovníku a jiných jazykových příruček	6. Móda - části oblečení	2
- zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení, jednoduchého popisu, vyprávění, osobního dopisu a odpovědi na dopis, pozdravů, blahopřání - uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy	7. Životopis, úřední dopis - sestavení životopisu - psaní úředního dopisu	4
- vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti	8. Společenské interakce - omluvy, prosby, žádosti - řešení problémů	3
- vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru	9. Odborná slovní zásoba - odborná slovní zásoba - práce s odborným textem	4

OBČANSKÁ NAUKA

Učební osnova předmětu:	Občanská nauka		
Název ŠVP:	Kuchař – číšník		
Kód:	65-51-H/01	Název RVP:	Kuchař – číšník
Datum platnosti:	1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem		

Pojetí předmětu

Obecné cíle:	<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 vážící 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>
Charakteristika učiva:	<p>Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Společenskovědní vzdělávání, Estetické vzdělávání, Jazykové vzdělávání v českém jazyce.</p> <p>Obsahem vzdělávání v 1. ročníku jsou dva tematické celky.</p> <p>První tematický celek Člověk v lidském společenství.</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 Člověk jako občan posiluje v žácích pozitivní postoj a respekt k lidským právům, chápání mezí 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 Člověk jako občan 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 Člověk a právo 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 Člověk a hospodářství jsou žáci vybaveni</p>

	<p>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>
<p>Výukové strategie:</p>	<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>
<p>Hodnocení žáků:</p>	<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 klasifikačního řádu školy.</p> <p>Žáci se specifickými poruchami učení jsou hodnoceni s ohledem na jejich speciální potřeby.</p>
<p>Přínos předmětů pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:</p>	<p>Klíčové kompetence</p> <p><i>Komunikativní kompetence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - žáci jsou schopni se přiměřeně vyjádřit k účelu jednání a v uvedených komunikačních situacích, formulují své myšlenky srozumitelně a souvisle, jsou schopni aktivně diskutovat s vrstevníky, porozumět sdělení druhých a respektovat jejich názory, vytvářejí jednoduché texty na běžná témata. <p><i>Personální a sociální kompetence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - žáci dovedou pracovat ve skupině i v týmu, společně se podílet na realizaci úkolu, zodpovědně plní zadané úkoly, učí se přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, odstraňování diskriminace, řešení konfliktů. - žáci se umí učit vyhodnocovat vlastní výsledky a odhalovat vlastní nedostatky a napravovat je. <p><i>Kompetence k řešení problémů</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - žáci dovedou určit jádro problému, aktivně získávají informace potřebné k jeho řešení, volí vhodné prostředky a strategie řešení, znají instituce, které jim s řešením problému mohou pomoci.

	<p>Kompetence k pracovnímu uplatnění</p> <ul style="list-style-type: none"> - žáci se seznámí se zásadami vhodné komunikace s vrstevníky, kolegy, nadřízenými, jsou vedeni k zodpovědnému plnění studijních i pracovních povinností. <p>Průřezová témata</p> <p>Občan v demokratické společnosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - žáci jsou vedeni k tomu, aby se uměli přiměřeně vyjadřovat (ústně i písemně) k probraným komunikačním situacím. Výuka podporuje rozvoj kognitivních znalostí žáků a rozšiřuje jejich celkový rozhled o společnosti, napomáhá rozvíjení jejich osobností. - žáci formulují své názory a postoje, jsou schopni vyslechnout názory druhých a přiměřeně na ně reagovat, pracovat samostatně a v týmu. Mají vhodnou míru sebevědomí, sebe odpovědnosti a schopnosti morálního úsudku. - žáci by měli být připraveni klást si existenční otázky a hledat na ně odpověď, navrhnout řešení těchto otázek. - žáci by měli být ochotni angažovat se nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy, ve prospěch zejména sociálně potřebných lidí doma i v jiných zemích - žáci by umět najít kompromisy mezi osobní svobodou a sociální odpovědností a být kriticky tolerantní, měli by odolávat myšlenkové manipulaci. <p>Člověk a životní prostředí</p> <ul style="list-style-type: none"> - žáci se seznámí s environmentálními regionálními a globálními problémy a jsou vedeni k tomu, aby chránili životní prostředí a zachovali je pro budoucí generace. - jsou vedeni k tomu, aby pochopili vlastní odpovědnost za své jednání a snažili se aktivně podílet na řešení environmentálních problémů, osvojili si zásady zdravého životního stylu <p>Člověk a svět práce</p> <ul style="list-style-type: none"> - žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni zodpovědně rozhodovat o své vzdělávací cestě, aby se individuálně připravovali na pracovní trh, uvědoměle dodržovali pracovní povinnosti a vycházeli s budoucími kolegy a zaměstnavateli, aktivně se podíleli na fungování demokratických zásad i na pracovišti. - učí se vyhledávat v nabídkách zaměstnání, seznamují se s možnostmi pracovního uplatnění ve svém oboru i alternativními možnostmi uplatnění, - seznamují se se zákoníkem práce a právy a povinnostmi zaměstnanec - seznamují se se základními službami úřadu práce <p>Informační a komunikační technologie</p> <ul style="list-style-type: none"> - žák využívá prvků moderních informačních a komunikačních technologií pro další vzdělávání, pro odborný rozvoj při výkonu povolání i v osobním životě - žák vyhledá na internetu i v jiných médiích informace o zemích, pracuje s autentickými materiály (např. s grafy, s mapami, novinovými zprávami, nahrávkami autentických projevů), informace získané z médií může využít v reálném životě – např. volná pracovní místa.
--	--

1. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 32
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z médií, jak jsou lidé v současné české společnosti rozvrstveni z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení - vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku (národu...) - dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích - uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot - uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti - dovede sestavit fiktivní odpovědný rozpočet životních nákladů - na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníkem některé z menšin - uvede konkrétní příklady ochrany menšin v demokratické společnosti - na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti (rovnosti mužů a žen) - popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy - vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty nebo a náboženská nesnášenlivost - na základě vlastní identity cítí identitu jiných lidí, považuje je za stejně hodnotné jako sebe sama - dokáže se oprostít od předsudků, netolerantního jednání a nesnášenlivosti 	<p>1. Člověk v lidském společenství</p> <ul style="list-style-type: none"> - lidská společnost a společenské skupiny, současná česká společnost, její vrstvy - sociální útvary ve společnosti - sociální role - rodina, hospodaření jednotlivce a rodiny, řešení krizových finančních situací, sociální zabezpečení občanů - postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti, etapy lidského života, mezigenerační vztahy, volba životního partnera - vrstevnické skupiny - odpovědnost, slušnost, optimismus a dobrý vztah k lidem jako základ demokratického soužití v rodině i v širší komunitě - soužití ve společnosti – pravidla chování - etnické skupiny, národy a národnosti, většina a menšiny ve společnosti - klady vzájemného obohacování, problémy multikulturního soužití - genocida v době druhé světové války, jmenovitě Židů, Romů, Slovanů a politických odpůrců - migrace v současném světě, migranti a azylanti - víra a ateismus, náboženství a církve, náboženská hnutí a sekty - náboženský fundamentalismus 	25
<ul style="list-style-type: none"> - uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech – včetně práv dětí, popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena - uvede příklady jednání, které ohrožuje demokracii (sobectví, korupce, kriminalita, násilí ...) - vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích (mediální 	<p>2. Člověk jako občan</p> <ul style="list-style-type: none"> - lidská práva, jejich obhajování a možné zneužívání, veřejný ochránce práv, práva dětí - svobodný přístup k informacím - média (tisk, televize, rozhlas, internet), funkce médií, kritický přístup k médiím, média jako zdroj 	7

obsahy) přijímat kriticky	zábavy a poučení	
---------------------------	------------------	--

2. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 32
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má občani ke svému státu a ostatním lidem povinnosti - uvede nejvýznamnější české politické strany, vysvětlí, proč se uskutečňují svobodné volby a proč se jich mají lidé zúčastnit - popíše, podle čeho se může občan orientovat, když zvažuje nabídku politických stran - uvede příklady extremismu, např. na základě mediálního zpravodajství nebo pozorování jednání lidí kolem sebe vysvětlí, proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné - přemýšlí o skutečnosti kolem sebe, tvoří si vlastní úsudek, nenechá se manipulovat - uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanosti - uvede základní zásady a principy, na nichž je založena demokracie - dovede debatovat o zcela jednoznačném a mediálně známém porušení principů nebo zásad demokracie - v konkrétních příkladech ze života rozliší pozitivní jednání (tj. jednání, které je v souladu s občanskými ctnostmi) od špatného/nedemokratického jednání - objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky 	<p>1. Člověk jako občan</p> <ul style="list-style-type: none"> - stát a jeho funkce - ústava a politický systém ČR - struktura veřejné správy, obecní a krajská samospráva - politika, politické strany, volby, právo volit - politický radikalismus a extremismus, aktuální česká extremistická scéna a její symbolika, mládež a extremismus - občanská společnost, občanské ctnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití - základní hodnoty a principy demokracie 	16
<ul style="list-style-type: none"> - popíše, čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství - uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost - dovede reklamovat koupené zboží nebo služby - dovede z textu fiktivní smlouvy běžné v praktickém životě (např. o koupi zboží, cestovním zájezdu, pojištění) zjistit, jaké 	<p>2. Člověk a právo</p> <ul style="list-style-type: none"> - právo a spravedlnost, právní stát, právní ochrana občanů, právní vztahy - soustava soudů v ČR - právnická povolání (notáři, advokáti, soudcové), probační a mediační služba - právo a mravní odpovědnost v 	16

<ul style="list-style-type: none"> - mu z ní vyplývají povinnosti a práva - vysvětlí práva a povinnosti mezi dětmi a rodiči, mezi manželi - dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému - dovede aplikovat postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání...) 	<p>běžném životě</p> <ul style="list-style-type: none"> - vlastnictví - smlouvy - odpovědnost za škodu - manželé a partneři - děti v rodině, domácí násilí - trestní právo: trestní odpovědnost, tresty a ochranná opatření, orgány činné v trestním řízení (policie, státní zastupitelství, vyšetřovatel, soud) - kriminalita páchaná na mladistvých a na dětech - kriminalita páchaná mladistvými - projekt na zvolené téma s využitím IT 	
---	--	--

3. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 32
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí, co má vliv na cenu zboží - dovede vyhledat nabídky zaměstnání, kontaktovat případného zaměstnavatele a úřad práce, prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti - popíše, co má obsahovat pracovní smlouva - dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech - dovede si zřídit peněžní účet, provést bezhotovostní platbu, sledovat pohyb peněz na svém účtu - dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám - vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění - dovede zjistit, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav (banka, pojišťovna) a na základě zjištěných informací posoudit, zda jsou konkrétní služby pro něho únosné (např. půjčka), nebo nutné a výhodné - vysvětlí, jak je možné se zabezpečit na stáří - dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci - vysvětlí důsledky nesplácení úvěrů a 	<p>1. Člověk a hospodářství</p> <ul style="list-style-type: none"> - trh a jeho fungování (zboží, nabídka, poptávka, cena) - hledání zaměstnání, služby úřadů práce - nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace - vznik, změna a ukončení pracovního poměru - povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele - druhy škod, předcházení škodám, odpovědnost za škodu - peníze, hotovostní a bezhotovostní peněžní styk - mzda časová a úkolová - daně, daňové příznání - sociální a zdravotní pojištění - služby peněžních ústavů - pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům 	<p>16</p>

<p>navrhne možnosti řešení tíživé finanční situace své, či domácnosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozvíjí svoji finanční a mediální gramotnost 		
<ul style="list-style-type: none"> - uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých (včetně lokalizace na mapě) - dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy - popíše, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům - popíše státní symboly - vysvětlí, k jakým nadnárodním uskutením ČR patří a jaké jí z toho plynou závazky - na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše, čemu se říká globalizace - uvede hlavní problémy dnešního světa (globální problémy) - snaží se zlepšovat a chránit své životní prostředí, jedná ekologicky - lokalizuje na mapě ohniska napětí v soudobém světě - na základě vlastní identity ctí identitu jiných lidí, oprostí se od předsudků, netolerantního jednání - na příkladu (z médií nebo z jiných zdrojů) vysvětlí, jaké metody používají teroristé a za jakým účelem. 	<p>2. Česká republika, Evropa a svět</p> <ul style="list-style-type: none"> - ČR a její sousedé - české státní a národní symboly, tradice a státní svátky, důležitá data české historie, významné osobnosti - Česká republika a její sousedé - současný svět: bohaté a chudé země, velmoci - ohniska napětí v soudobém světě - ČR a evropská integrace, historický vývoj EU, proces rozšiřování, orgány EU, vstup ČR do EU - globalizace a její důsledky - ekologické a společenské globální problémy - nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu ve světě - ohniska konfliktů v soudobém světě, příčiny, možnosti řešení 	<p>16</p>

CHEMIE

Učební osnova předmětu:	Chemie		
Název ŠVP:	Kuchař – číšník		
Kód:	65-51-H/01	Název RVP:	Kuchař – číšník
Datum platnosti:	1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem		

Pojetí předmětu

Obecné cíle:	<p>Cílem předmětu je naučit žáky využívat přírodovědné poznatky v profesním i občanském životě, klást si otázky o okolním světě a vyhledávat k nim relevantní, na důkazech založené odpovědi.</p> <p>Výuka přispívá k hlubšímu a komplexnímu pochopení přírodních jevů a zákonů, k formování žádoucích vztahů k přírodnímu prostředí a umožňuje žákům proniknout do dějů, které probíhají v živé a neživé přírodě.</p> <p>Další cíle:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vést žáky k logickému uvažování, analyzování a řešení jednoduchých přírodovědných problémů - pozorovat a zkoumat přírodu a vyhodnocovat získané údaje - komunikovat, vyhledávat a interpretovat přírodovědné informace a zaujímat k nim stanovisko, využívat získané informace v diskusi k přírodovědné tematice - učit se chápat nebezpečí ohrožení přírody lidskými činnostmi a zaujímat postoje k problémům v oblasti péče o životní prostředí, posoudit chemické látky z hlediska nebezpečnosti a vlivu na živé organismy. - zopakovat, prohloubit a rozšířit poznatky o základních pojmech, jevech, zákonitostech souvislostech získaných na základní škole - osvojit si vybrané poznatky tvořící teoretický základ předmětu - porozumět základním ekologickým souvislostem a postavení člověka v přírodě a zdůvodnit nezbytnost udržitelného rozvoje - posoudit chemické látky z hlediska nebezpečnosti a vlivu na živé organismy
Charakteristika učiva:	<p>Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Přírodovědné vzdělávání.</p> <p>Žák si v tomto předmětu osvojí potřebné znalosti problematiky obecné chemie, anorganické chemie, organické chemie a biochemie. Získá přehled o klasifikaci látek a jejich složení. Znalost vlastností a chování látek přispívá k poznání jejich využití v praxi a v každodenním životě, k pochopení zásad zdravého životního stylu i dopadu života na životní prostředí.</p>
Výukové strategie:	<p>Využívány jsou různé metody práce – frontální výklad, samostatná práce, skupinové vyučování, pozorování, ukázky na videu, využívání komunikačních prostředků, besedy, exkurze. Při výuce jsou využívány IKT.</p> <p>K výuce jsou využívány učebnice a MFCh tabulky, poznámky k učivu si žáci zaznamenávají do sešitů.</p>
Hodnocení žáků:	<p>Žáci se hodnotí z ústního i písemného projevu, hodnocení provádí učitel, ale také žáci navzájem, nechybí ani sebehodnocení žáka. Při hodnocení žáků se přihlíží k</p>

	<p>osobnímu pokroku při získávání znalostí a dovedností.</p> <p>Průběžně jsou zařazovány různé druhy kontrolních cvičení (testy, doplňovací cvičení, vypracování slohových prací), hodnocen je také mluvený projev. Při ústním zkoušení je hodnocena zejména věcná správnost, srozumitelnost, volba jazykových prostředků a úroveň vyjadřování.</p> <p>Při pololetní klasifikaci je zohledněn celkový přístup žáka k vyučovacímu procesu a k plnění studijních povinností.</p> <p>Kritéria hodnocení vycházejí z klasifikačního řádu školy.</p> <p>Žáci se specifickými poruchami učení jsou hodnoceni s ohledem na jejich speciální potřeby.</p>
<p>Přínos předmětů pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:</p>	<p>Klíčové kompetence</p> <p><i>Kompetence k učení</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - umožnit žákům samostatně či v kooperaci s ostatními žáky pozorovat různé chemické látky, jejich vlastnosti - samostatně vyhledávat v různých pramenech potřebné informace týkající se problematiky chemického poznávání a využívat je ve svém dalším studiu - naučit žáky základní chemické symboly, značky, vzorce - vytvářet úctu k živé i neživé přírodě, aktivně se zapojovat do ochrany a zlepšování životního prostředí. <p><i>Kompetence k řešení problémů</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - vyjádřit či formulovat problém, na který narazí při svém vzdělávání - hledat, navrhopvat či používat různé metody, informace nebo nástroje, které by mohly přispět k řešení daného problému - používat osvojené metody řešení problémů i v situacích z každodenního života <p><i>Kompetence komunikativní</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - vést žáky k formulování vlastních názorů na problematiku vztahu chemie a životního prostředí i vlastního zdraví - efektivně pracovat s informacemi <p><i>Kompetence sociální a personální</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - podporovat u žáků schopnost pracovat ve skupině na řešení problému - vytvářet situace k poznání potřeby vzájemného respektu i pomoci <p><i>Občanské kompetence a kulturní povědomí</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - naučit žáky respektovat názor a mínění druhých - seznámit s riziky při chemických dějích a vést žáky k zodpovědnému postoji k přírodovědným civilizačním problémům - vést žáky k vytváření odmítavého postoje k drogám a k zneužívání léků - informovat o způsobech poskytování první pomoci - vést žáky k zájmu o ochranu životního prostředí <p><i>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - nabízet dostatek situací k získávání praktických dovedností <p>Průřezová témata</p> <p><i>Člověk a životní prostředí</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - vytváření hodnot a postojů ve vztahu k životnímu prostředí - vést žáka k poznání světa, k odpovědnosti člověka za uchování přírodního prostředí - orientovat se v globálních problémech lidstva, chápat zásady trvale

	<p>udržitelého rozvoje</p> <p>Člověk a svět práce</p> <ul style="list-style-type: none"> - odpovědné rozhodování na základě vyhodnocení získaných informací - verbální komunikace při jednáních - zodpovědnost za vlastní život <p>Informační a komunikační technologie</p> <ul style="list-style-type: none"> - práce s informacemi, vyhledávání, vyhodnocování a využívání informací
--	--

1. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 32
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dokáže porovnat fyzikální a chemické vlastnosti různých látek - popíše stavbu atomu, vznik chemické vazby - zná názvy, značky a vzorce vybraných chemických prvků a sloučenin - popíše charakteristické vlastnosti nekovů, kovů a jejich umístění v periodické soustavě prvků - popíše základní metody oddělování složek ze směsí a jejich využití v praxi - vyjádří složení roztoku a připraví roztok požadovaného složení - vysvětlí podstatu chemických reakcí a zapíše jednoduchou chemickou reakci chemickou rovnicí - provádí jednoduché chemické výpočty, které lze využít v odborné praxi 	<p>Chemické vzdělávání</p> <p>1. Obecná chemie</p> <ul style="list-style-type: none"> - chemické látky a jejich vlastnosti - částicové složení látek, atom, molekula - chemická vazba - chemické prvky, sloučeniny - chemická symbolika - periodická soustava prvků - směsi a roztoky - chemické reakce, chemické rovnice - výpočty v chemii 	7
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí vlastnosti anorganických látek - tvoří chemické vzorce a názvy vybraných anorganických sloučenin - charakterizuje vybrané prvky a anorganické sloučeniny a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí 	<p>2. Anorganická chemie</p> <ul style="list-style-type: none"> - anorganické látky, oxidy, kyseliny, hydroxidy, soli - názvosloví anorganických sloučenin - vybrané prvky a anorganické sloučeniny v běžném životě a v odborné praxi 	7
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje základní skupiny uhlovodíků a jejich vybrané deriváty a tvoří jednoduché chemické vzorce a názvy - uvede významné zástupce jednoduchých organických sloučenin a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě - posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí 	<p>3. Organická chemie</p> <ul style="list-style-type: none"> - vlastnosti atomu uhlíku - základ názvosloví organických sloučenin - organické sloučeniny v běžném životě a odborné praxi 	7

<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje biogenní prvky a jejich sloučeniny- charakterizuje nejdůležitější přírodní látky- popíše vybrané biochemické děje	4. Biochemie <ul style="list-style-type: none">- chemické složení živých organismů- přírodní látky, bílkoviny, sacharidy, lipidy, nukleové kyseliny, biokatalyzátory- biochemické děje	11
--	---	-----------

FYZIKA

Učební osnova předmětu:	Fyzika		
Název ŠVP:	Kuchař – číšník		
Kód:	65-51-H/01	Název RVP:	Kuchař – číšník
Datum platnosti:	1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem		

Pojetí předmětu

Obecné cíle:	<p>Obecným cílem vzdělávání v předmětu fyzika je především naučit žáky využívat fyzikální poznatky v profesním i občanském životě, klást si otázky o okolním světě a vyhledávat k nim relevantní, na důkazech založené odpovědi.</p> <p>Další cíle:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vybavit žáky souborem fyzikálních poznatků a dovedností uplatnitelných v praktickém životě a v daném oboru - dovést žáky k pochopení souvislostí fyzikálních zákonů s oborem studia - motivaci přispět k dodržování zásad udržitelného rozvoje v občanském životě i v odborné praxi - vést žáky k logickému uvažování, analyzování a řešení jednoduchých fyzikálních problémů - pozorovat a zkoumat přírodu, provádět fyzikální experimenty a měření, vyhodnocovat získané údaje a zaujímat k nim stanovisko - zopakovat, prohloubit a rozšířit poznatky o základních fyzikálních pojmech, jevech, zákonitostech a souvislostech získaných na základní škole - osvojit si vybrané poznatky tvořící teoretický základ předmětu
Charakteristika učiva:	<p>Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Přírodovědné vzdělávání.</p> <p>Fyzikální vzdělávání navazuje na učivo a výsledky vzdělávání stanovené v RVP pro základní vzdělávání a zaměřuje se na rozšiřování poznatků ve vybraných okruzích učiva, tj. mechanika, termika, vlnění a optika, elektřina a magnetismus, fyzika atomu a vesmír.</p>
Výukové strategie:	<p>Klasický výklad učitele s využitím vhodných modelů a názorných pomůcek, 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 jsou využívány multimediální metody, MFCH tabulky, pracovní listy, elektronické materiály školy.</p>
Hodnocení žáků:	<p>Kritéria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu SOU Slaný.</p> <p>Důraz se klade na:</p> <ul style="list-style-type: none"> - porozumění fyzikálních zákonů a jevů, schopnost aplikovat tyto zákony při objasňování přírodních jevů a procesů - schopnost řešit fyzikální úlohy - hledání netradičních řešení a přesnost řešení <p>Způsoby hodnocení spočívají v kombinaci průběžného slovního hodnocení, ústní i písemné prověřování znalostí dílčích témat, využívání bodového systému či</p>

	<p>procentuálního vyjádření.</p> <p>Podklady pro hodnocení jsou získávány formou testů, písemných a ústních zkoušek, domácích úkolů.</p> <p>Žáci se specifickými poruchami učení jsou hodnoceni s ohledem na jejich speciální potřeby.</p>
<p>Přínos předmětů pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:</p>	<p>Klíčové kompetence</p> <p>Kompetence k učení</p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pozitivního postoje k fyzikálnímu vzdělávání - přenést získané teoretické poznatky z fyziky do praktického vyučování a života - s porozuměním poslouchat výklad pedagoga a pořizovat si z něj relevantní poznámky - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí - sledovat a sebekriticky hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků ze strany jiných lidí - znát možnosti svého dalšího fyzikálního vzdělávání, zejména v oboru a povolání - přijímat zodpovědnost za rozhodování a jednání <p>Kompetence k řešení problémů</p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu - uplatňovat při řešení problému matematické postupy, výpočetní techniku, různé metody myšlení a myšlenkové operace - volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) <p>Komunikativní kompetence</p> <p>Žák by měl umět:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vyjadřovat se pomocí správných fyzikálních výrazů přiměřeně k svému oboru, k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat - účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje - snažit se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou fyzikální terminologii - zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí - upevňovat své dovednosti grafické komunikace <p>Matematické kompetence</p> <p>Žák by měl umět:</p> <ul style="list-style-type: none"> - správně používat a převádět fyzikální jednotky - používat pojmy kvantifikujícího charakteru - číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.) - nacházet vztahy mezi fyzikálními zákony a jevy při řešení praktických

	<p>úkolů, umět je popsat a využít pro dané řešení</p> <ul style="list-style-type: none"> - provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy - použít k řešení fyzikálních úloh kapesní kalkulačtor - aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích <p>Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</p> <p>Žák by měl umět:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií, odbornou literaturou, učebnicemi a tabulkami s cílem vyhledávat v nich potřebné informace týkající se obecného i fyzikálního řešení úloh a problémů - pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením - učit se používat nové aplikace - komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace - posoudit rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotný <p>Průřezová témata</p> <p>Člověk a životní prostředí</p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> - získali pozitivní postoj k životnímu prostředí a přírodě - chápali postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život - chápali vliv své činnosti na životní prostředí, svůj podíl zodpovědnosti za ochranu životního prostředí a osvojili se zásady zdravého životního stylu - samostatně a aktivně poznávali okolní prostředí <p>Informační a komunikační technologie:</p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <p>se naučili zpracovávat fyzikální úlohy a poznatky za pomoci výpočetní techniky a takto získané výsledky uchovávat a předávat pomocí softwaru, sítí a internetu</p>
--	--

1. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 32
Žák: <ul style="list-style-type: none"> - rozliší druhy pohybů a řeší jednoduché úlohy na pohyb hmotného bodu - určí síly, které působí na tělesa, a popíše, jaký druh pohybu tyto síly vyvolají - určí mechanickou práci a energii při pohybu tělesa působením stálé síly - vysvětlí na příkladech platnost zákona zachování mechanické energie - určí výslednici sil působících na těleso - aplikuje Pascalův a Archimédův zákon při řešení úloh 	1. Mechanika <ul style="list-style-type: none"> - pohyby přímočaré, pohyb rovnoměrný po kružnici - Newtonovy pohybové zákony, síly v přírodě, gravitace - mechanická práce a energie - posuvný a otáčivý pohyb, skládání sil - tlakové síly a tlak v tekutinách 	6
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí význam teplotní roztažnosti látek v přírodě a v technické praxi - vysvětlí pojem vnitřní energie soustavy (tělesa) a způsoby její změny - popíše principy nejdůležitějších tepelných motorů - popíše přeměny skupenství látek a jejich význam v přírodě a v technické praxi 	2. Termika <ul style="list-style-type: none"> - teplota, teplotní roztažnost látek - teplo a práce, přeměny vnitřní energie tělesa - tepelné motory - struktura pevných látek a kapalin, přeměny skupenství 	6
<ul style="list-style-type: none"> - popíše elektrické pole z hlediska jeho působení na bodový elektrický náboj - řeší úlohy s elektrickými obvody s použitím Ohmova zákona - popíše princip a použití polovodičových součástek s přechodem PN - určí magnetickou sílu v magnetickém poli vodiče s proudem - popíše princip generování střídavých proudů a jejich využití v energetice 	3. Elektřina a magnetismus <ul style="list-style-type: none"> - elektrický náboj tělesa, elektrická síla, elektrické pole, kapacita vodiče - elektrický proud v látkách, zákony elektrického proudu, polovodiče - magnetické pole, magnetické pole elektrického proudu, elektromagnetická indukce - vznik střídavého proudu, přenos elektrické energie střídavým proudem 	5
<ul style="list-style-type: none"> - rozliší základní druhy mechanického vlnění a popíše jejich šíření - charakterizuje základní vlastnosti zvuku - chápe negativní vliv hluku a zná způsoby ochrany sluchu - charakterizuje světlo jeho vlnovou délkou a rychlostí v různých prostředích - řeší úlohy na odraz a lom světla - řeší úlohy na zobrazení zrcadly a čočkami - vysvětlí optickou funkci oka a korekci jeho vad - popíše význam různých druhů 	4. Vlnění a optika <ul style="list-style-type: none"> - mechanické kmitání a vlnění - zvukové vlnění - světlo a jeho šíření - zrcadla a čočky, oko - druhy elektromagnetického záření, rentgenové záření 	5

elektromagnetického záření		
<ul style="list-style-type: none"> - popíše strukturu elektronového obalu atomu z hlediska energie elektronu - popíše stavbu atomového jádra a charakterizuje základní nukleony - vysvětlí podstatu radioaktivity a popíše způsoby ochrany před jaderným zářením - popíše princip získávání energie v jaderném reaktoru 	5. Fyzika atomu <ul style="list-style-type: none"> - model atomu, laser - nukleony, radioaktivita, jaderné záření - jaderná energie a její využití 	5
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje Slunce jako hvězdu - popíše objekty ve sluneční soustavě - zná příklady základních typů hvězd 	6. Vesmír <ul style="list-style-type: none"> - Slunce, planety a jejich pohyb, komety - hvězdy a galaxie 	5

EKOLOGIE

Učební osnova předmětu:	Ekologie		
Název ŠVP:	Kuchař – číšník		
Kód:	65-51-H/01	Název RVP:	Kuchař – číšník
Datum platnosti:	1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem		

Pojetí předmětu

Obecné cíle:	<p>Cílem předmětu je naučit žáky využívat přírodovědné poznatky v profesním i občanském životě, klást si otázky o okolním světě a vyhledávat k nim relevantní, na důkazech založené odpovědi.</p> <p>Výuka přispívá k hlubšímu a komplexnímu pochopení přírodních jevů a zákonů, k formování žádoucích vztahů k přírodnímu prostředí a umožňuje žákům proniknout do dějů, které probíhají v živé a neživé přírodě.</p> <p>Další cíle:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vést žáky k logickému uvažování, analyzování a řešení jednoduchých přírodovědných problémů - pozorovat a zkoumat přírodu a vyhodnocovat získané údaje - komunikovat, vyhledávat a interpretovat přírodovědné informace a zaujímat k nim stanovisko, využívat získané informace v diskusi k přírodovědné tematice - učit se chápat nebezpečí ohrožení přírody lidskými činnostmi a zaujímat postoje k problémům v oblasti péče o životní prostředí, posoudit chemické látky z hlediska nebezpečnosti a vlivu na živé organismy. - zopakovat, prohloubit a rozšířit poznatky o základních pojmech, jevech, zákonitostech souvislostech získaných na základní škole - osvojit si vybrané poznatky tvořící teoretický základ předmětu - porozumět základním ekologickým souvislostem a postavení člověka v přírodě a zdůvodnit nezbytnost udržitelného rozvoje - posoudit chemické látky z hlediska nebezpečnosti a vlivu na živé organismy
Charakteristika učiva:	<p>Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Přírodovědné vzdělávání.</p> <p>Žák si v tomto předmětu osvojí potřebné znalosti základů biologie, ekologie a postavení člověka ve vztahu k životnímu prostředí. Získá přehled o základních biologických a ekologických pojmech. Znalost předmětu přispívá k pochopení odpovědnosti člověka za život vlastní i za život na Zemi v souvislosti s trvale udržitelným rozvojem.</p>
Výukové strategie:	<p>Využívány jsou různé metody práce – frontální výklad, samostatná práce, skupinové vyučování, pozorování, ukázky na videu, využívání komunikačních prostředků, besedy, exkurze. Při výuce jsou využívány IKT.</p> <p>K výuce jsou využívány učebnice, poznámky k učivu si žáci zaznamenávají do sešitů.</p>
Hodnocení žáků:	<p>Žáci se hodnotí z ústního i písemného projevu, hodnocení provádí učitel, ale také žáci navzájem, nechybí ani sebehodnocení žáka. Při hodnocení žáků se přihlíží k</p>

	<p>osobnímu pokroku při získávání znalostí a dovedností.</p> <p>Průběžně jsou zařazovány různé druhy kontrolních cvičení (testy, doplňovací cvičení, vypracování slohových prací), hodnocen je také mluvený projev. Při ústním zkoušení je hodnocena zejména věcná správnost, srozumitelnost, volba jazykových prostředků a úroveň vyjadřování. Při pololetní klasifikaci je zohledněn celkový přístup žáka k vyučovacímu procesu a k plnění studijních povinností.</p> <p>Kritéria hodnocení vycházejí z klasifikačního řádu školy.</p> <p>Žáci se specifickými poruchami učení jsou hodnoceni s ohledem na jejich speciální potřeby.</p>
<p>Přínos předmětů pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:</p>	<p>Klíčové kompetence</p> <p><i>Kompetence k učení</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - vytvářet úctu k živé i neživé přírodě, aktivně se zapojovat do ochrany a zlepšování životního prostředí. <p><i>Kompetence k řešení problémů</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - vyjádřit či formulovat problém, na který narazí při svém vzdělávání - hledat, navrhopvat či používat různé metody, informace nebo nástroje, které by mohly přispět k řešení daného problému <p><i>Kompetence komunikativní</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - vést žáky k formulování vlastních názorů na problematiku životního prostředí i vlastního zdraví - efektivně pracovat s informacemi <p><i>Kompetence sociální a personální</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - podporovat u žáků schopnost pracovat ve skupině na řešení problému - vytvářet situace k poznání potřeby vzájemného respektu i pomoci <p><i>Občanské kompetence a kulturní povědomí</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - naučit žáky respektovat názor a mínění druhých - seznámit s riziky při chemických dějích a vést žáky k zodpovědnému postoji k přírodovědným civilizačním problémům - vést žáky k vytváření odmítavého postoje k drogám a k zneužívání léků - informovat o způsobech poskytování první pomoci - vést žáky k zájmu o ochranu životního prostředí <p><i>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - nabízet dostatek situací k získávání praktických dovedností <p>Průřezová témata</p> <p><i>Člověk a životní prostředí</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - vytváření hodnot a postojů ve vztahu k životnímu prostředí - vést žáka k poznání světa, k odpovědnosti člověka za uchování přírodního prostředí - orientovat se v globálních problémech lidstva, chápat zásady trvale udržitelného rozvoje <p><i>Člověk a svět práce</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - odpovědné rozhodování na základě vyhodnocení získaných informací - verbální komunikace při jednáních - zodpovědnost za vlastní život <p><i>Informační a komunikační technologie</i></p> <p>práce s informacemi, vyhledávání, vyhodnocování a využívání informací</p>

3. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 32
Žák: <ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje názory na vznik a vývoj života na Zemi - vyjádří vlastními slovy základní vlastnosti živých soustav - popíše buňku jako základní stavební a funkční jednotku života - vysvětlí rozdíl mezi prokaryotickou a eukaryotickou buňkou - charakterizuje rostlinnou a živočišnou buňku a uvede rozdíly - uvede základní skupiny organismů a porovná je - objasní význam genetiky - popíše stavbu lidského těla a vysvětlí funkci orgánů a orgánových soustav - vysvětlí význam zdravé výživy a uvede principy zdravého životního stylu - uvede příklady bakteriálních, virových a jiných onemocnění a možnosti prevence 	1. Základy biologie <ul style="list-style-type: none"> - vznik a vývoj života na Zemi - vlastnosti živých soustav - typy buněk - rozmanitost organismů a jejich charakteristika - dědičnost a proměnlivost - biologie člověka - zdraví a nemoc 	10
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí základní ekologické pojmy - charakterizuje abiotické (sluneční záření, atmosféra, pedosféra, hydrosféra) a biotické faktory prostředí (populace, společenstva, ekosystémy) - charakterizuje základní vztahy mezi organismy ve společenstvu - uvede příklad potravního řetězce - popíše podstatu koloběhu látek v přírodě z hlediska látkového a energetického - charakterizuje různé typy krajiny a její využívání člověkem 	2. Ekologie <ul style="list-style-type: none"> - základní ekologické pojmy - ekologické faktory prostředí - potravní řetězce - koloběh látek v přírodě a tok energie - typy krajiny 	14
<ul style="list-style-type: none"> - popíše historii vzájemného ovlivňování člověka a přírody - hodnotí vliv různých činností člověka na jednotlivé složky životního prostředí - charakterizuje působení životního prostředí na člověka a jeho zdraví - charakterizuje přírodní zdroje surovin a energie z hlediska jejich obnovitelnosti, posoudí vliv jejich využívání na prostředí - popíše způsoby nakládání s odpady - charakterizuje globální problémy na Zemi - uvede základní znečišťující látky v ovzduší, ve vodě a v půdě a vyhledá informace o aktuální situaci - uvede příklady chráněných území v ČR a 	3. Člověk a životní prostředí <ul style="list-style-type: none"> - vzájemné vztahy mezi člověkem a životním prostředím - dopady činností člověka na životní prostředí - přírodní zdroje energie a surovin - odpady – globální problémy - ochrana přírody a krajiny - nástroje společnosti na ochranu životního prostředí - zásady udržitelného rozvoje - odpovědnost jedince za ochranu přírody a životního prostředí 	8

<p>v regionu</p> <ul style="list-style-type: none">- uvede základní ekonomické, právní a informační nástroje společnosti na ochranu přírody a prostředí- vysvětlí udržitelný rozvoj jako integraci environmentálních, ekonomických, technologických a sociálních přístupů k ochraně životního prostředí- zdůvodní odpovědnost každého jedince za ochranu přírody, krajiny a životního prostředí- na konkrétním příkladu z občanského života a odborné praxe navrhne řešení vybraného environmentálního problému		
--	--	--

MATEMATIKA

Učební osnova předmětu:	Matematika		
Název ŠVP:	Kuchař – číšník		
Kód:	65-51-H/01	Název RVP:	Kuchař – číšník
Datum platnosti:	1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem		

Pojetí předmětu

Obecné cíle:	<p>Obecným cílem matematického vzdělávání je výchova přemýšlivého člověka, který bude umět používat matematiku v různých životních situacích (v odborné složce vzdělávání, v dalším studiu, v osobním životě, budoucím zaměstnání, volném čase apod.).</p> <p>Další cíle předmětu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zprostředkovat žákům matematické poznatky, které jsou potřebné v odborném a dalším vzdělávání, praktickém životě i v budoucím zaměstnání - rozvíjet numerické dovednosti a návyky v návaznosti na základní školu - orientovat se v matematickém textu a porozumět zadání matematické úlohy - efektivně numericky počítat, používat a převádět běžně používané jednotky (déłky, hmotnosti, času, objemu, povrchu, rovinného úhlu, rychlosti, měny pod.) - vytvořit matematickou úlohu z jednoduché reálné situace, užívat matematický model a vyhodnotit výsledek řešení vzhledem k realitě - umět vyhodnotit informace získané z různých zdrojů reálných situací – grafů, diagramů a tabulek - správně se matematicky vyjadřovat - zkoumat a řešit problémy - podílet se na rozvoji logického myšlení - přispívat k formování žádoucích rysů osobnosti žáků jako je vytrvalost, houževnatost a sebekritičnost
Charakteristika učiva:	<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"> - číselné obory - mocniny a odmocniny - rovnice a nerovnice - funkce - stereometrie <p>Z daných okruhů bude vycházet posílení logického myšlení, užití počítačové techniky při denní činnosti truhláře a schopnost žáka reagovat na proměnlivé požadavky současnosti operativním způsobem.</p>
Výukové strategie:	<p>Klasický výklad učitele s využitím vhodných modelů a názorných pomůcek, 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>

	Dále jsou využívány multimediální metody, MFCH tabulky, pracovní listy, elektronické materiály školy.
Hodnocení žáků:	<p>Kritéria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu SOU Slaný. Žáci se specifickými poruchami učení jsou hodnoceni s ohledem na jejich speciální potřeby.</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>Podklady pro hodnocení budou získávány formou testů, písemných a ústních zkoušek, domácích úkolů, plnění pracovních povinností s důrazem zejména na:</p> <ul style="list-style-type: none"> - numerické aplikace, schopnost aplikovat vzorce a metody při řešení úloh - dovednosti řešit problémy - dovednosti při hledání a řešení netradičních úloh - porozumění učivu a schopnost aplikovat poznatky v praxi <p>Žáci se specifickými poruchami učení jsou hodnoceni s ohledem na jejich speciální potřeby.</p>
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	<p>Klíčové kompetence</p> <p>Kompetence k učení</p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pozitivního postoje k matematickému vzdělávání - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - přenést získané teoretické poznatky do praktického vyučování - samostatně pracovat na zadaném matematickém úkolu - s porozuměním poslouchat výklad pedagoga a pořizovat si z něj relevantní poznámky - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí - sledovat a sebekriticky hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků ze strany jiných lidí - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání - přijímat zodpovědnost za rozhodování a jednání <p>Kompetence k řešení problémů</p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu - uplatňovat při řešení problému matematické postupy, výpočetní techniku různé metody myšlení a myšlenkové operace - volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) <p>Komunikativní kompetence</p> <p>Žák by měl umět:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - vyjadřovat se pomocí správných matematických výrazů přiměřeně k svému oboru, k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat - účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje - snažit se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou matematickou terminologii - zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí - upevňovat své dovednosti grafické komunikace <p>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i matematickému vzdělávání - uvědomovat si význam celoživotního sebevzdělávání - umět pracovat s příslušnou technickou dokumentací svého oboru - mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze - mít reálnou představu o pracovních, mzdových i jiných podmínkách v oboru - získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak o oblasti světa práce, tak vzdělávání - rozumět podstatě principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a estetických aspektech soukromého podnikání, dokázat vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí <p>Matematické kompetence</p> <p>Žák by měl umět:</p> <ul style="list-style-type: none"> - správně používat a převádět běžné jednotky - používat pojmy kvantifikujícího charakteru - číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.) - nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je popsat a využít pro dané řešení - provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy - aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i v prostoru - použít k řešení matematických úloh kapesní kalkulačtor - aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích <p>Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</p> <p>Žák by měl umět:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií, odbornou literaturou, učebnicemi a tabulkami s cílem vyhledávat v nich potřebné informace týkající se obecného i matematického řešení úloh a problémů - pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením - učit se používat nové aplikace - komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> - posoudit rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotný <p>Průřezová témata</p> <p>Občan v demokratické společnosti</p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dovedli jednat s lidmi, diskutovat a hledat i kompromisní řešení - vážili si materiálních a duchovních hodnot - měli vhodnou míru sebevědomí, odpovědnosti a schopnost morálního úsudku - byli schopni samostatné práce, ale i práce v týmu, relevantního hodnocení své práce i práce ostatních <p>Člověk a životní prostředí</p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> - chápali postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život - chápali svůj podíl zodpovědnosti za ochranu životního prostředí a osvojili se zásady zdravého životního stylu - samostatně a aktivně poznávali okolní prostředí <p>Člověk a svět práce</p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> - si uvědomili zodpovědnost za vlastní život a byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu - získávali praktické dovednosti a informace pro budoucí pracovní život - byli schopni si vypočítat čistou mzdu z hrubé mzdy, daň ze mzdy, sociální a zdravotní pojištění - byli schopni porovnat nabídky hypoték, půjček, úvěrů a slev zboží a posoudit jejich výhodnost či nevýhodnost - se naučili vyhledávat a posuzovat informace a používat matematické postupy vztahující se ke svému oboru a práci <p>Informační a komunikační technologie</p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> - se naučili vyhledávat relevantní informace k mzdám, úvěrům, půjčkám, hypotékám a pojištění na internetových stránkách úřadů, bank a pojišťoven - se naučili zpracovávat matematické úlohy a poznatky za pomoci výpočetní techniky a takto získané výsledky uchovávat a předávat pomocí softwaru, sítí a internetu
--	---

1. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: <ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje číselné obory N, Z, Q, R - provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly 	1. Operace s čísly <ul style="list-style-type: none"> - přirozená a celá čísla - racionální čísla 	32
		16

<ul style="list-style-type: none"> - provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly - provádí aritmetické operace reálnými čísly - porovnává reálná čísla, určí vztahy mezi reálnými čísly - používá různé zápisy reálného čísla - určí řád čísla - zaokrouhlí desetinné číslo - znázorní reálné číslo na číselné ose - zapíše a znázorní interval - provádí, znázorní a zapíše operace s intervaly a číselnými množinami (sjednocení, průnik) - určí druhou a třetí mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulátoru - řeší praktické úlohy z oboru vzdělávání za použití trojčlenky a procentového počtu - provádí početní výkony s mocninami s celočíselným mocnitelem - orientuje se v základních pojmech finanční matematiky: změny cen zboží, směna peněz, úrok, úročení, spoření, úvěry, splátky úvěrů - provádí výpočty jednoduchých finančních záležitostí: změny cen zboží, směna peněz, úrok - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací 	<ul style="list-style-type: none"> - reálná čísla - číselné množiny - intervaly jako číselné množiny - operace s číselnými množinami - označení množin N, Z, Q, R - různé zápisy reálného čísla - procentový počet - mocniny a odmocniny - základy finanční matematiky - slovní úlohy 	
<ul style="list-style-type: none"> - provádí operace s číselnými výrazy - určí definiční obor lomeného výraz - provádí operace s mnohočleny (sčítání, odčítání, násobení) a výrazy - rozloží mnohočlen na součin a užívá vztahy pro druhou mocninu dvojčlenu a rozdíl druhých mocnin - určí hodnotu výrazu - modeluje reálné situace užitím výrazů, zejména z oblasti oboru vzdělávání - na základě zadaných vzorců určí výsledné částky při spoření a splátky úvěrů - interpretuje výrazy, zejména z oblasti oboru vzdělávání - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací 	<p>2. Číselné a algebraické výrazy</p> <ul style="list-style-type: none"> - číselné výrazy - mnohočleny - lomené výrazy - algebraické výrazy - hodnota výrazu - definiční obor lomeného výrazu - slovní úlohy 	16

2. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet
---------------------	-------	-------

		hodin 64
Žák: <ul style="list-style-type: none"> - řeší lineární rovnice o jedné neznámé v množině R - řeší v R soustavy lineárních rovnic - řeší v R lineární nerovnice o jedné neznámé a jejich soustavy - řeší kvadratické rovnice v R - vyjádří neznámou ze vzorce - užije řešení rovnic, nerovnic a jejich soustav k řešení reálných úloh - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací 	1. Řešení rovnic a nerovnic <ul style="list-style-type: none"> - lineární rovnice a nerovnice s jednou neznámou - soustavy lineárních rovnic a nerovnic - rovnice s neznámou ve jmenovateli - kvadratické rovnice - vyjádření neznámé ze vzorce - slovní úlohy 	32
<ul style="list-style-type: none"> - podle funkčního předpisu sestaví tabulku a sestojí graf funkce - určí, kdy funkce roste, klesá, je konstantní - rozlišuje jednotlivé druhy funkcí, určí jejich definiční obor a obor hodnot - určí průsečíky grafu funkce s osami souřadnic - v úlohách přiřadí předpis funkce ke grafu a naopak - řeší reálné problémy s použitím uvedených funkcí - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací 	2. Funkce <ul style="list-style-type: none"> - základní pojmy: pojem funkce, definiční obor a obor hodnot funkce, graf funkce - vlastnosti funkce - druhy funkcí: přímá a nepřímá úměrnost, lineární funkce, kvadratická funkce - slovní úlohy 	22
<ul style="list-style-type: none"> - užívá pojmy úhel a jeho velikost - vyjádří poměr stran v pravoúhlém trojúhelníku jako funkci $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\operatorname{tg} \alpha$ - určí hodnoty $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\operatorname{tg} \alpha$ pro $0^\circ < \alpha < 90^\circ$ pomocí kalkulátoru - řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku - používá jednotky délky a provádí převody jednotek délky - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací 	3. Goniometrie a trigonometrie <ul style="list-style-type: none"> - goniometrické funkce $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\operatorname{tg} \alpha$ v intervalu $0^\circ < \alpha < 90^\circ$ - trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku - slovní úlohy 	10

3. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin 32
Žák: <ul style="list-style-type: none"> - užívá pojmy a vztahy: bod, přímka, rovina, odchylka dvou přímek, vzdálenost bodu od přímky, vzdálenost dvou rovnoběžek, úsečka a její délka - rozliší shodné a podobné trojúhelníky a své tvrzení zdůvodní užitím vět o 	1. Planimetrie <ul style="list-style-type: none"> - základní planimetrické pojmy - polohové vztahy rovinných útvarů - metrické vlastnosti rovinných útvarů - převody jednotek délky a obsahu - trojúhelníky 	11

<ul style="list-style-type: none"> - shodnosti a podobnosti trojúhelníků - řeší praktické úlohy s využitím - trigonometrie pravouhlého trojúhelníku a věty Pythagorovy - graficky rozdělí úsečku v daném poměru - graficky změní velikost úsečky v daném poměru - určí různé druhy rovnoběžníků a lichoběžník a z daných prvků určí jejich obvod a obsah - určí obvod a obsah kruhu, - určí vzájemnou polohu přímky a kružnice - určí obvod a obsah složených rovinných obrazců - užívá jednotky délky a obsahu, provádí převody jednotek délky a obsahu - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací 	<ul style="list-style-type: none"> - shodnost a podobnost - kružnice a její části - kruh a jeho části - rovinné obrazce konvexní a nekonvexní útvary - mnohoúhelníky, pravidelné mnohoúhelníky - složené obrazce - shodná zobrazení v rovině (souměrnost, posunutí, otočení), jejich vlastnosti a jejich uplatnění - podobnost v rovině, vlastnosti a uplatnění 	
<ul style="list-style-type: none"> - určuje vzájemnou polohu bodů a přímek, bodů a roviny, dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin v prostoru - určuje vzdálenost bodů, přímek a rovin v prostoru - určuje odchylku dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin v prostoru - rozlišuje tělesa: krychle, kvádr, hranol, válec, pravidelný jehlan, rotační kužel, koule, polokoule, kulová úseč, kulová vrstva - určí povrch a objem tělesa: krychle, kvádr, hranol, válec, pravidelný jehlan, rotační kužel, koule - využívá trigonometrii při výpočtu povrchu a objemu těles - využívá síť tělesa při výpočtu povrchu a objemu tělesa - aplikuje poznatky o tělesech v praktických úlohách, zejména z oblasti oboru vzdělání - užívá jednotky délky, obsahu a objemu - provádí převody jednotek - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací 	<p>2. Stereometrie</p> <ul style="list-style-type: none"> - polohové a metrické vlastnosti v prostoru - převody jednotek objemu (jednotek dutých měr) - tělesa a jejich sítě - krychle, kvádr, hranol, válec, pravidelný jehlan, rotační kužel, koule, polokoule, kulová úseč, kulová vrstva - složená tělesa - výpočet povrchu a objemu těles - výpočet povrchu a objemu složených těles 	11
<ul style="list-style-type: none"> - užije s porozuměním pojmy: náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu - užije s porozuměním pojmy: náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev - určí pravděpodobnost náhodného jevu v jednoduchých případech - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací 	<p>3. Pravděpodobnost v praktických úlohách</p> <ul style="list-style-type: none"> - náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu - náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev - výpočet pravděpodobnosti náhodného jevu 	5
<ul style="list-style-type: none"> - užívá pojmy: statistický soubor, znak, četnost, relativní četnost a aritmetický průměr 	<p>4. Práce s daty v praktických úlohách</p> <ul style="list-style-type: none"> - statistický soubor a jeho charakteristika 	5

<ul style="list-style-type: none">- porovnává soubory dat- interpretuje údaje vyjádřené v diagramech, grafech a tabulkách- určí aritmetický průměr- určí četnost a relativní četnost znaku- čte, vyhodnotí a sestaví tabulky, diagramy a grafy se statistickými údaji- při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací.	<ul style="list-style-type: none">- četnost a relativní četnost znaku- aritmetický průměr- statistická data v grafech a tabulkách	
--	---	--

TĚLESNÁ VÝCHOVA

Učební osnova předmětu:	Tělesná výchova		
Název ŠVP:	Kuchař – číšník		
Kód:	65-51-H/01	Název RVP:	Kuchař – číšník
Datum platnosti:	1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem		

Pojetí předmětu

Obecné cíle:	<p>Obecným cílem je rozvinout a podpořit chování žáků a jejich postoje ke zdravému způsobu života a celoživotní odpovědnosti za jejich zdraví.</p> <p>Další cíle:</p> <ul style="list-style-type: none"> - směřuje k tomu, aby si žáci vytvořili kladný vztah k aktivnímu pohybu - rozvíjí a podporuje chování a postoje žáků, vedoucí ke zdravému způsobu života a celoživotní odpovědnosti za své zdraví - pomáhá k rozvoji tělesné zdatnosti a tím i vývoji k všestranně kultivované osobnosti - učí žáky, aby rozpoznali potřeby svého těla v jeho biopsychosociální jednotě, aby rozuměli tomu, jak působí výživa, životní prostředí, dodržování hygieny, pohybové aktivity, emoce, disharmonické mezilidské vztahy a jiné vlivy na zdraví - klade důraz na výchovu proti závislostem (na alkoholu, tabákových výrobcích, drogách, hracích automatech, počítačových hrách aj.), proti médii vnucovanému ideálu tělesné krásy mladých lidí a na výchovu k odpovědnému přístupu k sexu - rozvíjí pohybové dovednosti a schopnosti s cílem dosáhnout optimálního pohybového rozvoje každého jedince - rozvíjí dovednosti potřebné pro obranu a ochranu, tj. pro chování při vzniku mimořádných událostí - ukazuje význam pravidel sportovních aktivit v životě jedince a jejich důsledky pro kolektivní cítění - vede žáky k pravidelnému provádění pohybových činností, ke kvalitě v pohybovém učení - zahrnuje učivo potřebné k péči o vlastní zdraví a k bezpečnému jednání v krizových situacích a za mimořádných událostí, poskytnutí neodkladné první pomoci <p>Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vážit si zdraví a cílevědomě je chránit - rozpoznat, co ohrožuje tělesné a duševní zdraví - pojímat zdraví jako prvořadou hodnotu potřebnou ke kvalitnímu prožívání života - preferovat takový způsob života, aby byly zdraví ohrožující návyky, činnosti a situace co nejvíce eliminovány - využívat pravidelné pohybové aktivity v denním režimu a k celoživotní péči o zdraví - racionálně jednat v situacích osobního a veřejného ohrožení - chápat, jak vlivy životního prostředí působí na zdraví člověka (vzduch, voda, hluk, chemické látky aj.)
---------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> - kriticky přistupovat k mediálním informacím a komerčním nabídkám produktů vztahujících se k péči o zdraví - vyrovnávat nedostatek pohybu a jednostrannou tělesnou a duševní zátěž - usilovat o dosažení sportovní a pohybové gramotnosti - pociťovat radost a uspokojení z provádění tělesné (sportovní) činnosti - usilovat o pozitivní změny tělesného sebepojetí - využívat pohybové činnosti, pravidla a soutěže ke správným rozhodovacím postupům podle zásad fair play - kontrolovat a ovládat své jednání, chovat se odpovědně v zařízeních tělesné výchovy a sportu a při pohybových činnostech vůbec - dosáhnout optimálního tělesného a pohybového rozvoje v rámci svých možností
Charakteristika učiva:	<p>Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Vzdělávání pro zdraví, navazuje na znalosti a dovednosti získané na základní škole.</p> <p>Oblast vzdělávání pro zdraví:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zahrnuje informace potřebné k péči o vlastní zdraví a k bezpečnému jednání v krizových situacích a za mimořádných událostí, poskytnutí neodkladné první pomoci - seznamuje s odbornou terminologií a využitím nových informačních technologií při sportovních aktivitách - určuje zásady správného sportovního tréninku s prvky relaxace, regenerace a kompenzace - zdůrazňuje hygienu a bezpečnost při cvičení a tím prevenci úrazů a nemocí - eliminuje dopad komerční reklamy určující ideál krásy a podtrhuje správnou výživu a stravovací návyky - řeší prevenci rizikového návykového chování a zdůrazňuje pevné partnerské vztahy a zdravou sexualitu
Výukové strategie:	<p>Klasický výklad učitele, individuální i skupinové práce, výstupy. Promyšleně jsou začleňovány aktivizující metody, vedoucí žáky k ověřování a praktickým aplikacím, k prohlubování a uplatňování získaných vědomostí a dovedností.</p> <p>Dále jsou využívány multimediální metody (využití počítače, interaktivní tabule), elektronické materiály školy. Žáci rovněž navštěvují sportovní akce a účastní se soutěží, díky nimž si prohlubují znalosti herních strategií aj.</p>
Hodnocení žáků:	<p>Kritéria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu SOU Slaný.</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>
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	<p>Klíčové kompetence</p> <p><i>Kompetence k učení</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah ke sportu, k učení, vzdělávání a vykonávání různých sportovních aktivit - přenést získané teoretické poznatky a pravidla do praktického vyučování, hry - umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení,

	<p>vykonávaných aktivit, přijímat hodnocení výsledků ze strany jiných lidí</p> <p>Kompetence k řešení problémů</p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu - volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) - přemýšlet o zvládnutí cviku, sportovního prvku a hledání tréninkové cesty k jeho provedení, hledání vhodné taktiky v individuálních i kolektivních sportech, hledání optimálního řešení herních situací ve sportovních hrách <p>Komunikativní kompetence</p> <p>Žák by měl umět:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat - účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje - snažit se dodržovat jazykové i stylistické normy, odbornou terminologii - zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z projevů jiných lidí - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování <p>Personální a sociální kompetence</p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku - ověřovat se získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje jiných lidí - podněcovat práci v týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaújatě zvažovat návrhy druhých - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým - rozvíjet spolupráci uvnitř kolektivu a sportovního družstva - rozdělovat a přijímat úkoly v rámci sportovního družstva - pečovat o svůj fyzický a duševní rozvoj v průběhu celého tělovýchovného vzdělání - chápat rozdíl práce individuální a v týmu - chápat spolupráci jako cestu k lepšímu výsledku - zkusit řídit tým nebo být součástí týmu <p>Matematické kompetence</p> <ul style="list-style-type: none"> - Žák je veden k tomu, aby byl schopen: - pracovat s tabulkami, porovnávat výkony, zapisovat výsledky <p>Občanské kompetence a kulturní povědomí</p> <p>Žák je veden k tomu, aby byl schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu - poskytnout první pomoci při úrazech lehčího charakteru - objasnit a podat příklady potřeby dodržování hygieny při tělesných
--	--

	<p>aktivitách, objasnit rizika požívání drog a jiných škodlivin</p> <ul style="list-style-type: none"> - respektovat soupeře, nezesměšňovat a nepodceňovat ho, při herních utkáních hrát odpovědně, podřídit svůj výkon hře a taktice celého družstva - jednat v souladu s morálními principy, jednat a hrát v duchu fair play, respektovat věkové, intelektové, sociální a případné etnické zvláštnosti spolužáků, aktivně se zapojovat do sportovních soutěží pořádaných v rámci školy i mezi školních soutěží <p>Průřezová témata</p> <p><i>Občan v demokratické společnosti</i></p> <p>žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dovedli jednat s lidmi, diskutovat a hledat kompromisní řešení - vážili si materiálních a duchovních hodnot - měli vhodnou míru sebevědomí, sebe odpovědnosti a schopnost morálního úsudku <p><i>Člověk a životní prostředí</i></p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> - chápali postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život - chránili životní prostředí a osvojili se zásady zdravého životního stylu <p><i>Člověk a svět práce</i></p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> - si uvědomili zodpovědnost za vlastní život a byli motivováni k aktivnímu životu - respektovali dodržování pravidel ve sportu i v celém životě - zjišťovali možná rizika při pohybových činnostech a minimalizovali je - se naučili respektovat vedení a chránili tím své zdraví a bezpečnost <p><i>Informační a komunikační technika</i></p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> - byli schopni sledovat on-line vybraná sportovní utkání, získávat informace o sportu na internetu.
--	---

1. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 32
Žák: <ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v zásadách zdravé výživy a v jejich alternativních směrech - dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací, objasní důsledky - uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku - dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí účinky - popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus - dovede posoudit vliv médií a reklamy na životní styl jedince a na péči o své zdraví 	1. Péče o zdraví <ul style="list-style-type: none"> - činitelé ovlivňující zdraví: životní prostředí, životní styl, pracovní podmínky, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování, aj. - duševní zdraví a rozvoj osobnosti: sociální dovednosti, rizikové faktory poškozující zdraví - prevence úrazů a nemocí - mediální obraz krásy lidského těla, komerční reklama 	4
<ul style="list-style-type: none"> - dovede rozpoznat hrozící nebezpečí, ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí - popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel 	2. Ochrana člověka za mimořádných okolností <ul style="list-style-type: none"> - mimořádné události (živelné pohromy, havárie, krizové situace aj.) - Integrovaný záchranný systém - důležitá telefonní čísla 	3
<ul style="list-style-type: none"> - dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu 	3. Zdroje informací o zdraví <ul style="list-style-type: none"> - internet, časopisy, televize 	1
<ul style="list-style-type: none"> - je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy - dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit - dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost - ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání, uplatňuje osvojené způsoby relaxace - sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci - navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí ho - volí sportovní vybavení (výstroj a výstroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat 	4. Pohybové dovednosti <ul style="list-style-type: none"> - tělesná cvičení pořadová všestranně rozvíjející, kondiční, kompenzační, relaxační aj. cvičení - význam pohybu pro zdraví - prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti - technika a taktika - zásady sportovního tréninku - regenerace a kompenzace, relaxace - výstroj, výzbroj, údržba 	4

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

<ul style="list-style-type: none"> soutěží - dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců - volí sportovní vybavení (výzbroj a výstroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat 		
<ul style="list-style-type: none"> - dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost 	7. Úpoly	1
<ul style="list-style-type: none"> - dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji 	8. Testování tělesné zdatnosti	2
<ul style="list-style-type: none"> - zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví - je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit 	9. Zdravotní tělesná výchova	2
<ul style="list-style-type: none"> - komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvený signál a vhodně používá odbornou terminologii - dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží - dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců 	10. Atletika	5
	<ul style="list-style-type: none"> - přetahy a přetlaky, druhy a techniky úpolových sportů 	
	<ul style="list-style-type: none"> - motorické testy 	
	<ul style="list-style-type: none"> - speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení - pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě 	
	<ul style="list-style-type: none"> - zdokonalení a průprava sprintu, nízký start, běh na 60 m a na 100 m - zdokonalení techniky skoku do dálky - hod granátem - skok do výšky – nůžky, flop - vytrvalostní běh 1500 m, 2000 m, crossový běh - vrh koulí – nácvik techniky - odborné názvosloví 	

2. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 32
Žák:	1. Péče o zdraví	4
<ul style="list-style-type: none"> - dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky - objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit své zdraví - zdůvodní význam zdravého životního 	<ul style="list-style-type: none"> - prevence úrazů a nemocí - rizikové faktory poškozující zdraví - alternativní druhy výživy - masmédiá a pohled na zdravý životní styl - hygiena a bezpečnost, vhodné oblečení, cvičební úbor a obutí, záchrana a dopomoc, - zásady chování a jednání v různém 	

<p>stylu</p> <ul style="list-style-type: none"> - diskutuje a argumentuje o etice v partnerských vztazích, o vhodných partnerech a o odpovědném přístupu k pohlavnímu životu - dovede posoudit vliv médií a reklamy na životní styl jedince a na péči o své zdraví - volí sportovní vybavení (výzbroj a výstroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízením, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat 	<p>prostředí</p> <ul style="list-style-type: none"> - partnerské vztahy, lidská sexualita 	
<ul style="list-style-type: none"> - dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí - prokáže dovednost poskytnutí první pomoci sobě a jiným 	<p>2. Ochrana člověka za mimořádných okolností</p> <ul style="list-style-type: none"> - zásady první pomoci - úrazy a náhlé zdravotní příhody - stavy bezprostředně ohrožující život - poranění při hromadném zasažení obyvatel 	3
<ul style="list-style-type: none"> - dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu 	<p>3. Zdroje informací o zdraví</p> <ul style="list-style-type: none"> - internet, časopisy, televize 	1
<ul style="list-style-type: none"> - je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy - dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit - dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost - ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání, uplatňuje osvojené způsoby relaxace - sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci - navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí ho - volí sportovní vybavení (výzbroj a výstroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízením, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat 	<p>4. Pohybové dovednosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - tělesná cvičení pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. - konkrétní svalové skupiny, hodnoty zátěže, výsledky a cíle dělené do ročníků - význam pohybu pro zdraví, prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti, technika a taktika, zásady sportovního tréninku - regenerace a kompenzace, relaxace - výstroj, výzbroj, údržba 	4
<ul style="list-style-type: none"> - komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii - dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazuje své tělesné zdatnosti a korigovat si tělesný režim ve shodě se zjištěnými údaji - pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu - ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy 	<p>5. Gymnastika</p> <p>cvičení s náčiním (tyče, švihadla, míče, rozcvičky)</p> <p><i>Akrobacie</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - opakování prvků z 1. ročníku, - průprava přemetu vpřed, sestava odborné názvosloví <p><i>Cvičení na nářadí</i></p>	4

<ul style="list-style-type: none"> - komunikuje při pohybových činnostech - dodržuje smluvený signál a vhodně používá odbornou terminologii 	<ul style="list-style-type: none"> - koza, bedna – roznožka, skrčka - hrazda – výmyk, toč vžad, sestava o pěti prvcích - odborné názvosloví <p style="text-align: center;"><i>Šplh</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - rozvoj rychlosti - soutěž ve šplhu <p style="text-align: center;"><i>Cvičení bez náčiní a s náčiním</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - cvičení na stanovištích s náčiním a bez náčiní - se střídáním ve dvouminutových intervalech - odborné názvosloví 	
<ul style="list-style-type: none"> - dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích - uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách - využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti - ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva - dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání - využívá různých forem turistiky - dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží - dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců - volí sportovní vybavení (výzbroj a výstroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat 	<p>6. Pohybové hry</p> <ul style="list-style-type: none"> - volejbal – hra ve větších skupinách, smeč, blok - basketbal – zónový obranný systém 2-3, útočný systém 3-2, střelba po driblingu a dvojtaktu na krátkou vzdálenost, střelba jednoruč, výskok, - krátká vzdálenost <p style="text-align: center;"><u>CHLAPCI</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - kopaná – postupný útok, zónová obrana, - procvičování základních herních činností <p style="text-align: center;"><u>DĚVČATA</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Ringo - Způsoby chytání - Druhy odehrání - Taktika hry - pravidla soutěží, rozhodování - výstroj, výzbroj, údržba - Alternativní hry – stolní tenis, streetball - soutěže ve volejbalu, stolním tenisu 	6
<ul style="list-style-type: none"> - dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost 	<p>7. Úpoly</p> <ul style="list-style-type: none"> - pády, prvky sebeobranu 	1
<ul style="list-style-type: none"> - dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si tělesný režim ve shodě se zjištěnými údaji 	<p>8. Testování tělesné zdatnosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - motorické testy 	2
<ul style="list-style-type: none"> - zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví 	<p>9. Zdravotní tělesná výchova</p> <ul style="list-style-type: none"> - speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení - pohybové aktivity, zejména 	2

- je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit	gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě - kontraindikované pohybové aktivity	
- pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu - ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy - komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvený signál a vhodně používá odbornou terminologii	10. Atletika - sprinty 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 koulí – zdokonalení techniky - odborné názvosloví	5

3. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 32
Žák: - objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit své zdraví - dovede kompenzovat nežádoucí účinky psychického zatížení na organismus - dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky - objasní důsledky sociálně patologických závislostí na své zdraví - volí sportovní vybavení (výstroj a výstroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízením, hygieně, bezpečnosti) a dovede jej udržovat a ošetřovat	1. Péče o zdraví - prevence úrazů a nemocí - rozvoj sociálních dovedností a péče o - duševní zdraví a rozvoj osobnosti - činitelé ovlivňující pracovní a životní prostředí - rizikové faktory poškozující zdraví - hygiena a bezpečnost, vhodné oblečení, cvičební úbor a obutí, záchrana a dopomoc - odpovědnost za zdraví své i druhých, péče o veřejné zdraví v ČR, zabezpečení v nemoci - práva a povinnosti v případě nemoci nebo úrazu	4
- dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení za mimořádných událostí - zná specifika jednotlivých náplní hasicích přístrojů	2. Ochrana člověka za mimořádných okolností - evakuace, evakuační plány - evakuační balíček – obsah - protipožární výchova - druhy hasicích přístrojů, jejich specifické použití	3
- dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu	3. Zdroje informací o zdraví - internet, časopisy, televize	1
- je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy	4. Pohybové dovednosti - tělesná cvičení pořadová,	4

<ul style="list-style-type: none"> - dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit - dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost - ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání - uplatňuje osvojené způsoby relaxace - volí sportovní vybavení (výstroj a výstroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízením, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat - uplatňuje zásady sportovního tréninku 	<p>všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. cvičení</p> <ul style="list-style-type: none"> - postupy, konkrétní svalové skupiny, - význam pohybu pro zdraví, prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti, technika a taktika, zásady sportovního tréninku - výstroj, výzbroj, údržba 	
<ul style="list-style-type: none"> - komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii - je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy - dovede připravit prostředky - k plánovaným pohybovým činnostem - je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu) 	<p>5. Gymnastika</p> <p>cvičení s náčiním - rozcvičky</p> <p style="text-align: center;"><i>Akrobacie</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - opakování a docvičení prvků - kotoul vzad do stoje na rukou, složitější silová sestava, sestava na hudbu - odborné názvosloví <p style="text-align: center;"><i>Cvičení na nářadí</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - procvičení prvků - odborné názvosloví - základní cviky na trampolíně - šplh ze sedu, bez dopomoci nohou - soutěž ve šplhu <p style="text-align: center;"><i>Cvičení bez náčiní a s náčiním</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - cvičení na stanovištích s náčiním a bez náčiní - se střídáním ve dvouminutových intervalech - odborné názvosloví 	4
<ul style="list-style-type: none"> - dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích - uplatňuje zásady bezpečnosti - při pohybových aktivitách - využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti - ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva - dovede rozlišit jednání fair play od nespportovního jednání - využívá různých forem turistiky - dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se 	<p>6. Pohybové hry</p> <ul style="list-style-type: none"> - volejbal – hra družstev, zdokonalení všech prvků - basketbal – zdokonalení herních kombinací <p style="text-align: center;"><u>CHLAPCI</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - kopaná – zdokonalení útočných a obranných činností - nohejbal <p style="text-align: center;"><u>DĚVČATA</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - ringo - přehazovaná - zdokonalení herních návyků - pravidla soutěží, rozhodování - výstroj, výzbroj, údržba 	6

<ul style="list-style-type: none"> - zjištěnými údaji - pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu - ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy - komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii - dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží - dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců - volí sportovní vybavení (výzbroj a výstroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat 	<ul style="list-style-type: none"> - alternativní hry – stolní tenis, softbal, streetball - soutěže ve volejbalu, stolním tenisu 	
<ul style="list-style-type: none"> - dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost 	7. Úpoly <ul style="list-style-type: none"> - opakování pádů, prvků ze 2. ročníku - základní sebeobrana 	1
<ul style="list-style-type: none"> - dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si tělesný režim ve shodě se zjištěnými údaji 	8. Testování tělesné zdatnosti <ul style="list-style-type: none"> - motorické testy 	2
<ul style="list-style-type: none"> - zvolí 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 	9. Zdravotní tělesná výchova <ul style="list-style-type: none"> - speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení - pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, turistika a pohyb v přírodě - kontraindikované pohybové aktivity 	2
<ul style="list-style-type: none"> - komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii 	10. Atletika <ul style="list-style-type: none"> - 200 m běh, nízký start - štafetový běh - hod kriketovým míčkem - skok do výšky – zvládnutí obou technik - vytrvalostní běh 3000 m, 1500 m, crossový běh - hod diskem – nácvik správného technického provedení - odborné názvosloví 	5

INFORMATIKA

Učební osnova předmětu:	Informatika		
Název ŠVP:	Kuchař – číšník		
Kód:	65-51-H/01	Název RVP:	Kuchař – číšník
Datum platnosti:	1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem		

Pojetí předmětu

Obecné cíle:	<p>Cílem předmětu je naučit žáky zvládnout pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně pracovat s informacemi. Školní vzdělávací program zohledňuje požadavky zaměstnavatelů a potřeby regionů.</p> <p>Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:</p> <ul style="list-style-type: none"> - porozumět základům informačních a telekomunikačních technologií - používat operační systém, kancelářský software a pracovat s dalším běžným aplikačním programovým vybavením na uživatelské úrovni - pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a s informacemi a efektivně je využívali jak v průběhu přípravy v jiných předmětech, tak v dalším vzdělávání i při výkonu povolání, v soukromém a občanském životě - vyhledávat a zpracovávat informace a komunikovat pomocí internetu
Charakteristika učiva:	<p>Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích, navazuje na znalosti a dovednosti získané na základní škole.</p> <p>Podstatnou část vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích představuje práce s výpočetní technikou, komunikace pomocí internetu.</p> <p>Žák získá přehled o současných možnostech HW, o trendech dalšího rozvoje i o základních informacích fyzikálních omezení tohoto rozvoje. Také získá přehled o nabízených operačních systémech a o dalším SW vybavení počítače, o jeho aplikaci při řešení konkrétních úloh.</p> <p>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.</p>
Výukové strategie:	<p>Klasický výklad učitele střídá praktické procvičení učiva na počítači, individuální či skupinové řešení úloh k prohlubování a uplatňování získaných vědomostí.</p> <p>Dále využíváme multimediální metody (využití PC, interaktivní tabule).</p>
Hodnocení žáků:	<p>Kritéria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu SOU Slaný.</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</p>

	<p>i písemné prověřování znalostí dílčích témat.</p> <p>Žáci se specifickými poruchami učení jsou hodnoceni s ohledem na jejich speciální potřeby</p>
<p>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:</p>	<p>Klíčové kompetence</p> <p><i>Kompetence k učení</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, využívat informační zdroje - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků ze strany jiných lidí - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání. <p><i>Kompetence k řešení problémů</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu - uplatňovat při řešení problému různé metody myšlení a myšlenkové operace - volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) <p><i>Komunikativní kompetence</i></p> <p>Žák by měl umět:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat - účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje - zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty - snažit se dodržovat jazykové i stylistické normy i odbornou terminologii - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování <p><i>Personální a sociální kompetence</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku - ověřovat se získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje jiných lidí - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společenských pracovních i jiných činností - přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly - podněcovat práci v týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaújatě zvažovat návrhy druhých - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým <p><i>Občanské kompetence a kulturní povědomí</i></p> <p>Žák je veden k tomu, aby byl schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i

	<p>ve veřejném zájmu</p> <ul style="list-style-type: none"> - jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie - respektovat práva a osobnost druhých lidí, vystupovat proti nesnášenlivosti a diskriminaci <p>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání - mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze - mít reálnou představu o pracovních, platových i jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky komunikovat vhodně s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle <p>Matematické kompetence</p> <p>Žák by měl umět:</p> <ul style="list-style-type: none"> - číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata) - provádět reálný odhad výsledků řešení dané úlohy - nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, popsat je a využít pro dané řešení - aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i v prostoru - aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích <p>Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</p> <p>Žák by měl umět:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií - pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením - učit se používat nové aplikace - komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a off-line komunikace - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet - pracovat s informacemi z různých zdrojů nesených na různých médiích (tištěných elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií - uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní <p>Průřezová témata</p> <p>Občan v demokratické společnosti</p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dovedli jednat s lidmi, diskutovat a hledat kompromisní řešení - vážili si materiálních a duchovních hodnot - měli vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnosti morálního úsudku
--	--

	<p><i>Člověk a životní prostředí</i></p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none">- chápali postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život- chránili životní prostředí a osvojili se zásady zdravého životního stylu- samostatně a aktivně poznávali okolní prostředí, získávali poznatky z různých informačních zdrojů <p><i>Člověk a svět práce</i></p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none">- si uvědomili zodpovědnost za vlastní život a byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu- se naučili vyhledávat a posuzovat informace vztahující se ke svému oboru <p><i>Informační a komunikační technika</i></p> <ul style="list-style-type: none">- předmět zcela pokrývá toto průřezové téma
--	---

1. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 32
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - používá počítač a jeho periferie, obsluhuje je, detekuje chyby, vyměňuje spotřební materiál - je si vědom možností a výhod, ale i rizik (zabezpečení dat před zneužitím, ochrana dat před zničením, porušování autorských práv) a omezení (zejména technických a technologických) spojených s používáním výpočetní techniky - aplikuje výše uvedené – zejména využívá prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením - nastavuje uživatelské prostředí operačního systému - orientuje se v běžném systému – chápe strukturu dat a možnosti jejich uložení, rozumí a orientuje se v systému adresářů, ovládá základní práce se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání), odlišuje a rozpoznává základní typy souborů a pracuje s nimi - v oborech s vyššími nároky na využívání aplikací výpočetní techniky ovládá principy algoritmizace úloh a je sestavuje algoritmy řešení konkrétních úloh (dekompozice úlohy na jednotlivé elementárnější činnosti za použití přiměřené míry abstrakce) - využívá nápovědy a manuálu pro práci se základním a aplikačním programovým vybavením i běžným hardware - má vytvořeny předpoklady učit se používat nové aplikace, zejména za pomoci manuálu a nápovědy, uvědomuje si analogie ve funkcích a ve způsobu ovládání různých aplikací - vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů 	<p>1. Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura, souhrnné cíle</p> <ul style="list-style-type: none"> - hardware, software, osobní počítač, principy fungování, části periferie - základní a aplikační programové vybavení 	12
<ul style="list-style-type: none"> - vytváří, upravuje a uchovává strukturované textové dokumenty - ovládá běžné práce s tabulkovým procesorem a databází (editace, vyhledávání, filtrování, třídění, matematické operace, základní funkce, tvorba jednoduchého grafu a příprava pro 	<p>2. Práce se standardním aplikačním programovým vybavením</p> <ul style="list-style-type: none"> - textový procesor - tabulkový procesor - databáze - software pro práci s grafikou 	20

<ul style="list-style-type: none"> tisk) - používá běžné základní a aplikační programové vybavení - pracuje s dalšími aplikacemi používanými v příslušné profesní oblasti 	<ul style="list-style-type: none"> - sdílení a výměna dat, jejich import a export - další aplikační programové vybavení 	
--	---	--

2. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 32
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - používá počítač a jeho periferie, obsluhuje je, detekuje chyby, vyměňuje spotřební materiál - je si vědom možností a výhod, ale i rizik (zabezpečení dat před zneužitím, ochrana dat před zničením, porušování autorských práv) a omezení (zejména technických a technologických) spojených s používáním výpočetní techniky - aplikuje výše uvedené – zejména využívá prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením - nastavuje uživatelské prostředí operačního systému - orientuje se v běžném systému – chápe strukturu dat a možnosti jejich uložení, rozumí a orientuje se v systému adresářů, ovládá základní práce se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání), odlišuje a rozpoznává základní typy souborů a pracuje s nimi - v oborech s vyššími nároky na využívání aplikací výpočetní techniky ovládá principy algoritmizace úloh a je sestavuje algoritmy řešení konkrétních úloh (dekompozice úlohy na jednotlivé elementárnější činnosti za použití přiměřené míry abstrakce) - využívá nápovědy a manuálu pro práci se základním a aplikačním programovým vybavením i běžným hardware - má vytvořeny předpoklady učit se používat nové aplikace, zejména za pomoci manuálu a nápovědy, uvědomuje si analogie ve funkcích a ve způsobu ovládání různých aplikací - vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů 	<p>1. Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura, souhrnné cíle</p> <ul style="list-style-type: none"> - operační systém - data, soubor, složka, souborový manažer - komprese dat - prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením - ochrana autorských práv - algoritmizace - nápověda, manuál 	11

<ul style="list-style-type: none"> - vytváří, upravuje a uchovává strukturované textové dokumenty - ovládá běžné práce s tabulkovým procesorem a databází (editace, vyhledávání, filtrování, třídění, matematické operace, základní funkce, tvorba jednoduchého grafu a příprava pro tisk) - používá běžné základní a aplikační programové vybavení - pracuje s dalšími aplikacemi používanými v příslušné profesní oblasti 	<p>2. Práce se standardním aplikačním programovým vybavením</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozšířené aplikace v textovém procesoru - rozšířené aplikace v tabulkovém procesoru - databáze - rozšíření aplikací softwaru pro práci s grafikou - sdílení a výměna dat, jejich import a export - další aplikační programové vybavení 	11
<ul style="list-style-type: none"> - chápe specifika práce v síti (včetně rizik), využívá jejich možností a pracuje s jejich prostředky - samostatně komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zaslání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření - využívá další funkce poštovního klienta (organizování, plánování...) - ovládá další běžné prostředky online a offline komunikace a výměny dat 	<p>3. Práce v lokální síti, elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti internetu</p> <ul style="list-style-type: none"> - počítačová síť, server, pracovní stanice - připojení k síti - specifika práce v síti, sdílení dokumentů a prostředků - e-mail, organizace času a plánování, chat, messenger, videokonference, telefonie, FTP... 	10

3. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 32
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - používá počítač a jeho periferie, obsluhuje je, detekuje chyby, vyměňuje spotřební materiál - je si vědom možností a výhod, ale i rizik (zabezpečení dat před zneužitím, ochrana dat před zničením, porušování autorských práv) a omezení (zejména technických a technologických) spojených s používáním výpočetní techniky - aplikuje výše uvedené – zejména využívá prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením - nastavuje uživatelské prostředí operačního systému - orientuje se v běžném systému – chápe strukturu dat a možnosti jejich uložení, rozumí a orientuje se v systému adresářů, ovládá základní práce se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání), odlišuje a rozpoznává základní typy souborů a pracuje s nimi - v oborech s vyššími nároky na využívání aplikací výpočetní techniky ovládá principy algoritmizace úloh a je sestavuje algoritmy řešení konkrétních úloh (dekompozice úlohy na jednotlivé elementárnější činnosti za použití přiměřené míry abstrakce) - využívá nápovědy a manuálu pro práci se základním a aplikačním programovým vybavením i běžným hardware - má vytvořeny předpoklady učit se používat nové aplikace, zejména za pomoci manuálu a nápovědy, uvědomuje si analogie ve funkcích a ve způsobu ovládání různých aplikací - vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů 	<p>1. Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura, souhrnné cíle</p> <ul style="list-style-type: none"> - operační systém - data, soubor, složka, souborový manažer - komprese dat - prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením - ochrana autorských práv - algoritmizace - nápověda, manuál 	8
<ul style="list-style-type: none"> - vytváří, upravuje a uchovává strukturované textové dokumenty - ovládá běžné práce s tabulkovým procesorem a databází (editace, vyhledávání, filtrování, třídění, matematické operace, základní funkce, tvorba jednoduchého grafu a příprava pro 	<p>2. Práce se standardním aplikačním programovým vybavením</p> <ul style="list-style-type: none"> - textový procesor - tabulkový procesor - databáze - software pro práci s grafikou 	12

<p>tisk)</p> <ul style="list-style-type: none"> - používá běžné základní a aplikační programové vybavení - pracuje s dalšími aplikacemi používanými v příslušné profesní oblasti 	<ul style="list-style-type: none"> - sdílení a výměna dat, jejich import a export - další aplikační programové vybavení 	
<ul style="list-style-type: none"> - chápe specifika práce v síti (včetně rizik), využívá jejich možností a pracuje s jejich prostředky - samostatně komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zaslání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření - využívá další funkce poštovního klienta (organizování, plánování...) - ovládá další běžné prostředky online a off-line komunikace a výměny dat 	<p>3. Práce v lokální síti, elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti Internetu</p> <ul style="list-style-type: none"> - počítačová síť, server, pracovní stanice - připojení k síti - specifika práce v síti, sdílení dokumentů a prostředků - e-mail, organizace času a plánování, chat, messenger, videokonference, telefonie, FTP... 	8
<ul style="list-style-type: none"> - volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání - získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet, ovládá jejich vyhledávání - orientuje se v získaných informacích, třídí je, analyzuje, vyhodnocuje, provádí jejich výběr a dále je zpracovává - zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich rychlé vyhledání a využití - uvědomuje si nutnost posouzení validity informačních zdrojů a použití informací relevantních pro potřeby řešení konkrétního problému - správně interpretuje získané informace a výsledky jejich zpracování následně prezentuje vhodným způsobem s ohledem na jejich další uživatele - rozumí běžným i odborným graficky ztvárněným informacím (schémata, grafy apod.) 	<p>4. Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet</p> <ul style="list-style-type: none"> - informace, práce s informacemi - informační zdroje - Internet 	4

EKONOMIKA

Učební osnova předmětu:	Ekonomika		
Název ŠVP:	Kuchař – číšník		
Kód:	65-51-H/01	Název RVP:	Kuchař – číšník
Datum platnosti:	1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem		

Pojetí předmětu

Obecné cíle:	<p>Cílem obsahového okruhu je vybavit žáky základními znalostmi pro ekonomické chování jak v profesním, tak osobním životě. Cílem vzdělávací oblasti Ekonomické vzdělávání je poskytnout žákům základní odborné znalosti z oblasti ekonomiky, které jim umožní efektivní jednání a hospodárné chování. Výsledkem vzdělávání nejsou pouze znalosti, ale hlavně praktické dovednosti žáků. Obsahový okruh je v souladu se Standardem finanční gramotnosti ve verzi schválené v roce 2017. Standard finanční gramotnosti je dále naplňován ve společenskovedním vzdělávání a částečně i v matematickém vzdělávání.</p> <p>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.</p> <p>Žáci jsou připravováni na možnost samostatného podnikání v oboru. Získávají poznatky o možnostech podnikání v oboru a o povinnostech podnikatele. Získávají základní znalosti o hospodaření podniku, naučí se vypočítat mzdy a pojištění, zorientují se v daňové soustavě.</p> <p>Vzdělávací oblast je úzce propojena s průřezovým tématem Člověk a svět práce a se standardem finanční gramotnosti pro střední vzdělávání.</p>
Charakteristika učiva:	<p>Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Ekonomické vzdělávání.</p> <p>Žák se seznámí s formou podnikání, podstatou fungování tržního hospodářství, s podnikatelským záměrem a podnikatelským rozpočtem. Charakterizuje trh a subjekty trhu. Seznámí se s daňovou evidencí. V rámci finančního vzdělání se žák orientuje v platebním styku, pojištění, vysvětlí podstatu inflace, úlohu státu a charakterizuje daně a daňové doklady.</p> <p>V praktických cvičeních, zaměřených na marketing, se žák naučí vyhledávat v terénu potřebné informace pro svou podnikatelskou činnost. Další informace získá pomocí internetu.</p> <p>Obsah učiva je zaměřen na potřeby trhu práce s cílem orientovat se při volbě budoucího zaměstnání nebo podnikání.</p>
Výukové strategie:	<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 (využití počítače, interaktivní tabule) a další informace k učebnímu oboru, elektronické materiály školy.</p>

<p>Hodnocení žáků:</p>	<p>Hodnocení spočívá v kombinaci slovního hodnocení, ústního i písemného prověřování znalostí dílčích témat. Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni objektivně kritického hodnocení a myšlení. Při pololetní klasifikaci je zohledněn celkový přístup žáka k vyučovacímu procesu a k plnění studijních povinností. Při hodnocení žáků se přihlíží k osobnímu pokroku při získávání znalostí a dovedností.</p> <p>Průběžně jsou zařazovány různé druhy kontrolních cvičení (testy, doplňovací cvičení, kvízy). Při ústním zkoušení je hodnocena zejména věcná správnost, srozumitelnost a úroveň vyjadřování.</p> <p>Kritéria hodnocení vycházejí z klasifikačního řádu školy.</p> <p>Žáci se specifickými poruchami učení jsou hodnoceni s ohledem na jejich speciální potřeby.</p>
<p>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:</p>	<p>Klíčové kompetence</p> <p>Kompetence k učení</p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - přenést získané teoretické poznatky do praktického vyučování - uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace - poslouchat s porozuměním mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov), pořizovat si poznámky - využívat ke svému učení různé informační zdroje, včetně svých zkušeností i zkušeností jiných lidí - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání <p>Kompetence k řešení problémů</p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - při řešení úkolů formulovat souvisle své názory a postoje - logicky řešit praktické situace - aplikovat teoretické poznatky v reálných situacích - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) <p>Komunikativní kompetence</p> <p>Žák by měl umět:</p> <ul style="list-style-type: none"> - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle - používat odbornou terminologii v ústním a písemném projevu - účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje - zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování - dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění podle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě) <p>Personální a sociální kompetence</p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích - stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku - adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých

	<p>schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraven řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotní</p> <ul style="list-style-type: none"> - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společenských pracovních i jiných činností - přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly - podněcovat práci v týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým <p>Občanské kompetence a kulturní povědomí</p> <p>Žák je veden k tomu, aby byl schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu - dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci, pomáhat druhým lidem - jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie - uvědomovat si v rámci plurality a multikulturní soužití vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých - zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě - chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje - uznávat hodnotu života, 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 a mít k nim vytvořen pozitivní vztah <p>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - mít reálné představy o zaměstnání, případně podnikání - být vybaven znalostmi a dovednostmi pro uplatnění na trhu práce nebo při podnikání - být připraven přizpůsobit se měnícím se podmínkám tržní ekonomiky - mít reálnou představu o pracovních, platových i jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky - umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenské a zprostředkovatelské služby - vhodně komunikovat s potencionálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle - znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků - rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání, dokázat vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, se svými předpoklady a dalšími možnostmi <p>Matematické kompetence</p> <p>Žák by měl umět:</p> <ul style="list-style-type: none"> - správně používat a převádět běžné jednotky - číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy,
--	--

	<p>schémata apod.)</p> <ul style="list-style-type: none"> - provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy - aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných životních i pracovních situacích <p>Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</p> <p>Žák by měl umět:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií - pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením - učit se používat nové aplikace - komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a off-line komunikace - získávat informace z veřejných zdrojů - dokázat pracovat s informacemi a využívat tyto informace - uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní <p>Průřezová témata</p> <p>Občan v demokratické společnosti</p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dovedli jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení - vážili si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažili se je chránit a zachovat pro budoucí generace - měli vhodnou míru sebevědomí, sebe odpovědnosti a schopnost morálního úsudku - byli připraveni klást si základní existenční otázky a hledat na ně odpovědi a řešení <p>Člověk a životní prostředí</p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 - osvojili si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání <p>Člověk a svět práce</p> <p>Žáci jsou vedeni k:</p> <ul style="list-style-type: none"> - osobní odpovědnosti za vlastní život - byli připraveni formulovat své profesní cíle, plánovat a cílevědomě vytvářet profesní kariéru podle svých potřeb a schopností - celoživotnímu učení pro udržení konkurenceschopnosti na trhu práce a pro aktivní osobní i profesní rozvoj - seznámení s globalizovaným světem práce a rozvojem pracovních
--	--

	<p>příležitostí</p> <ul style="list-style-type: none">- vyhledávání v relevantních informačních zdrojích a kriticky posuzovat informace o profesních příležitostech a možnostech dalšího vzdělávání- efektivní sebe prezentaci při jednání s potenciálními zaměstnavateli- seznámení žáka se základními aspekty pracovního vztahu, právy a povinnostmi zaměstnanců a zaměstnavatelů i aspekty soukromého podnikání, včetně klíčových právních předpisů- představení služeb kariérového poradenství a služby zaměstnanosti <p><i>Informační a komunikační technologie</i></p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none">- se naučili vyhledávat novinky na trhu a odborné informace, zpracovávat, uchovávat a předat informace pomocí softwaru
--	--

2. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 32
Žák: <ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje různé formy podnikání a vysvětlí jejich hlavní znaky - vytvoří jednoduchý podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet - na příkladu vysvětlí základní povinnosti podnikatele vůči státu - charakterizuje trh a subjekty trhu - vysvětlí nabídku a poptávku na trhu - stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa a období - rozliší jednotlivé druhy nákladů a výnosů - vypočítá výsledek hospodaření - vypočítá čistou mzdu 	1. Podnikání a tržní ekonomika <ul style="list-style-type: none"> - úvod do předmětu - podnikání - formy podnikání - zákon o obchodních korporacích - podnikatelský záměr - zakladatelský rozpočet - povinnosti podnikatele - trh - subjekty trhu - nabídka - poptávka - zboží, cena - stanovení ceny zboží - vliv ceny na nabídku a poptávku - druhy nákladů - druhy výnosů - výsledek hospodaření - výpočet výsledků hospodaření - mzda časová a úkolová - výpočet čisté mzdy 	23
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí zásady daňové evidence - uvede daňové doklady - uvede náležitosti dokladů - vysvětlí deník příjmů a výdajů - rozliší daňově uznatelné a neuznatelné příjmy a výdaje - vypočítá daň z příjmů fyzických osob 	2. Daňová evidence <ul style="list-style-type: none"> - zásady a vedení daňové evidence - daňové doklady - náležitosti dokladů - deník příjmů a výdajů - pokladní kniha - daňově uznatelné příjmy a výdaje - daňově neuznatelné příjmy a výdaje - daň z příjmů fyzických osob - souhrnné opakování 	9

3. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 32
Žák: <ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v platebním styku a smění peníze podle kurzovního lístku - vysvětlí, co jsou kreditní a debetní karty a jejich klady a zápory - vysvětlí způsoby stanovení úrokových sazeb a rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN a vyhledá aktuální výši úrokových sazeb na trhu - orientuje se v produktech pojišťovacího trhu a vybere nejvýhodnější pojistný produkt s ohledem na své potřeby - vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na finanční situaci obyvatel a na příkladu ukáže, jak se bránit jejím nepříznivým důsledkům - charakterizuje jednotlivé druhy úvěrů a jejich zajištění 	1. Finanční vzdělávání <ul style="list-style-type: none"> - úvod do předmětu - peníze - hotovostní platební styk - bezhotovostní platební styk - kurzovní lístek - valuty a devizy - kreditní a debetní karta - úrok, úrokové sazby - RPSN - pojištění - pojistné produkty - inflace - důsledky inflace - úvěrové produkty 	15
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí úlohu státního rozpočtu v národním hospodářství - charakterizuje jednotlivé daně a vysvětlí jejich význam pro stát - provede jednoduchý výpočet daní - vyhotoví daňové přiznání k dani z příjmu fyzických osob - provede jednoduchý výpočet zdravotního a sociálního pojištění - vyhotoví a zkontroluje daňový doklad 	2. Daně <ul style="list-style-type: none"> - státní rozpočet - daňová soustava - daně přímé - daně nepřímé - výpočet daní - daňové přiznání - vyhotovení daňového přiznání - zdravotní pojištění - sociální pojištění - daňové a účetní doklady - náležitosti účetních dokladů - vyhotovení daňového dokladu - souhrnné opakování 	17

ZÁKLADY PODNIKÁNÍ

Učební osnova předmětu:	Základy podnikání		
Název ŠVP:	Kuchař – číšník		
Kód:	65-51-H/01	Název RVP:	Kuchař – číšník
Datum platnosti:	1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem		

Pojetí předmětu

Obecné cíle:	<p>Žáci se budou orientovat v ekonomických souvislostech a osvojí si ekonomický způsob myšlení, získají poznatky o možnostech podnikání v oboru a o povinnostech podnikatele. Získávají základní znalosti o hospodaření podniku, naučí se vypočítat mzdy a pojištění, zorientují se v daňové soustavě.</p> <p>Vzdělávací oblast je úzce propojena s průřezovým tématem Člověk a svět práce, kariérové poradenství a se standardem finanční gramotnosti pro střední vzdělávání.</p>
Charakteristika učiva:	<p>Obsah učiva je zaměřen na potřeby trhu práce s cílem orientovat se při volbě budoucího zaměstnání nebo podnikání. Žák se seznámí se základními principy zahájení podnikatelské činnosti ve svém oboru.</p> <p>V praktických cvičeních zaměřených na marketing se žák naučí vyhledávat v terénu a na internetu potřebné informace pro svou podnikatelskou činnost. S legislativními změnami, které se týkají podnikatelského záměru, jsou žáci seznamováni aktuálně v průběhu školního roku.</p> <p>Žáci zpracovávají podnikatelský projekt na počítači v průběhu celého školního roku.</p> <p>Příprava na zpracování podnikatelského záměru úzce spjata s předměty ekonomika a informatika.</p>
Výukové strategie:	<p>Klasický výklad učitele, individuální práce.</p> <p>Promyšleně jsou začleňovány aktivizující metody, vedoucí žáky k ověřování a praktickým aplikacím, k prohlubování a uplatňování získaných vědomostí. Jsou využívány elektronické materiály školy, interaktivní tabule, internet.</p>
Hodnocení žáků:	<p>Kritéria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu SOU Slaný.</p> <p>Důraz se klade na informativní a výchovné funkce hodnocení. Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni objektivně kritického hodnocení.</p> <p>Hodnotí se jednotlivé části projektu. Významnou roli hraje metoda kolektivního hodnocení a spolupráce pedagogů s žáky, která vede k odstranění případných nedostatků.</p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni objektivně kritického hodnocení. Způsoby hodnocení spočívají v kombinaci průběžného slovního hodnocení, ústního i písemného prověřování znalostí.</p>
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a	<p>Klíčové kompetence</p> <p><i>Kompetence k učení</i></p>

<p>průřezových témat:</p>	<p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - přenést získané teoretické poznatky do praktického vyučování - uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace - využívat ke svému učení informační zdroje, včetně svých zkušeností i zkušeností jiných lidí - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání <p>Kompetence k řešení problémů</p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení a zdůvodnit, vyhodnotit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky - uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi <p>Komunikační kompetence</p> <p>Žák by měl umět:</p> <ul style="list-style-type: none"> - přiměřeně se vyjadřovat k účelu jednání a komunikační situaci, v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně - účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje - zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty - snažit se dodržovat jazykové i stylistické normy i odbornou terminologii - zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování - dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění podle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě) <p>Personální a sociální kompetence</p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích - stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku - ověřovat se získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí - adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraven řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotný - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společenských pracovních i jiných činností - přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly - podněcovat práci v týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení
----------------------------------	--

	<p>úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých</p> <ul style="list-style-type: none"> - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým <p>Občanské kompetence a kulturní povědomí</p> <p>Žák je veden k tomu, aby byl schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu - dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci, pomáhat druhým lidem - jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie - uvědomovat si v rámci plurality a multikulturní soužití vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých - zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě - chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje - uznávat hodnotu života, 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 a mít k nim vytvořen pozitivní vztah <p>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání, uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraven přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám - mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze - mít reálnou představu o pracovních, platových i 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 poradenské a zprostředkovatelské služby jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání - vhodně komunikovat s potencionálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle - znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků - rozumět podstatě principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání, dokázat vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, se svými předpoklady a dalšími možnostmi <p>Matematické kompetence</p> <p>Žák by měl umět:</p> <ul style="list-style-type: none"> - číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.) - provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných životních i pracovních situacích <p>Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</p> <p>Žák by měl umět:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií - pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením - učit se používat nové aplikace - komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a off-line komunikace - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet - pracovat s informacemi z různých zdrojů nesených na různých médiích (tištěných elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií - uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní <p>Průřezová témata</p> <p>Občan v demokratické společnosti</p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dovedli jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení - vážili si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažili se je chránit a zachovat pro budoucí generace - měli vhodnou míru sebevědomí, sebe odpovědnosti a schopnost morálního úsudku - byli připraveni klást si základní existenční otázky a hledat na ně odpovědi a řešení <p>Člověk a životní prostředí</p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> - chápali postavení člověka v přírodě a vlivu 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 - osvojili si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání <p>Člověk a svět práce</p> <p>Žáci jsou vedeni k:</p> <ul style="list-style-type: none"> - osobní odpovědnosti za vlastní život - umění formulovat své profesní cíle, plánovat a cílevědomě vytvářet profesní kariéru podle svých potřeb a schopností - motivování k celoživotnímu učení pro udržení konkurenceschopnosti na
--	--

	<p>trhu práce a pro aktivní osobní i profesní rozvoj</p> <ul style="list-style-type: none">- seznámení s globalizovaným světem práce a rozvojem pracovních příležitostí- umění vyhledávat v relevantních informačních zdrojích a kriticky posuzovat informace o profesních příležitostech a možnostech dalšího vzdělávání- efektivní sebe prezentaci při jednání s potenciálními zaměstnavateli- seznámení se se základními aspekty pracovního vztahu, právy a povinnostmi zaměstnanců a zaměstnavatelů i aspekty soukromého podnikání, včetně klíčových právních předpisů- představení služeb kariérového poradenství a služby zaměstnanosti <p><i>Informační a komunikační technologie</i></p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none">- se naučili vyhledávat novinky na trhu a odborné informace, zpracovávat, uchovávat a předat informace pomocí softwaru
--	---

3. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vyhotoví osnovu pro podnikatelský záměr - uvede jednotlivé kroky při zakládání podniku vycházející z principů marketingu - orientuje se v jednotlivých oblastech marketingového výzkumu - vyjmenuje podmínky pro získání živnostenského listu - orientuje se v podmínkách o hygieně - vyjmenuje povinnosti podnikatele - vypočítá potřebný počáteční kapitál (koupě nemovitosti, nebo rekonstrukce, zařízení provozovny) - vypočítá provozní náklady (mzdy, režijní náklady) - odhadne zásoby denní a měsíční - odhadne tržby denní a měsíční - určí potřebu pracovních sil podle velikosti podniku - vyhodnotí předpoklad úspěšnosti projektu na trhu práce 	<p>1. Projekt základy podnikání</p> <ul style="list-style-type: none"> - osnova podnikatelského záměru - marketingová oblast (marketingový výzkum, struktura obyvatel, SWOT analýza) - legislativní oblast (živnostenský úřad, finanční úřad, zdravotní a sociální pojištění, hygiena) - finanční oblast (vlastní kapitál, cizí kapitál, příjmy a výdaje, hospodářský výsledek) - personální oblast - vyhodnocení podnikatelského záměru 	32

ESTETIKA

Učební osnova předmětu:	Estetika		
Název ŠVP:	Kuchař – číšník		
Kód:	65-51-H/01	Název RVP:	Kuchař – číšník
Datum platnosti:	1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem		

Pojetí předmětu

Obecné cíle:	<p>Hlavním cílem předmětu Estetika je utvářet kladný vztah k materiálním a duchovním hodnotám, snažit se přispívat k jejich tvorbě a ochraně. Přispívat celkově ke kulturnosti člověka.</p> <p>Dalším cílem je rozvíjet čtenářské dovednosti žáků, rozvíjet schopnosti estetické, myšlenkové a vyjadřovací. Učit žáky orientovat se v uměleckém díle a zaujímat k němu vlastní postoje.</p> <p>Rozvíjet komunikativní dovednosti, schopnosti žáka, ovlivňovat hodnotovou orientaci a postoje v oblasti kulturní a umělecké, ale i v širší oblasti společenské a mezilidské.</p> <p>Přispívat k formování etického a občanského profilu žáka. Žáci jsou vedeni i k esteticky tvořivým aktivitám.</p> <p>Estetické vzdělávání má nad předmětový charakter, prolíná velkým počtem vyučovacích předmětů, např. český jazyk, společenskovední vzdělávání, informační technologie. Vzdělávací oblast je propojena s průřezovými tématy Občan v demokratické společnosti a Člověk a životní prostředí, IKT.</p>
Charakteristika učiva:	<p>Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Estetické vzdělávání.</p> <p>Předmět je rozvržen do tří oblastí, které se vzájemně prolínají. Skládá se z umění a literatury, 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>
Výukové strategie:	<p>Důležitým metodickým principem bude 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 jsou využívány multimediální metody a dalších informace vztahující se k učebnímu oboru, elektronické materiály školy.</p>
Hodnocení žáků:	<p>Kritéria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu SOU Slaný.</p> <p>Žák je hodnocen z několika hledisek: testy, přezkoušení, aktivita v hodinách, referáty, vlastní tvůrčí činnost, přístup k řešení problémů. Celkové hodnocení</p>

	<p>spočívá v kombinaci průběžného slovního hodnocení, ústního i písemného prověřování znalostí. Důraz se klade na informativní a výchovné funkce hodnocení. Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni objektivně kritického hodnocení.</p> <p>Žáci se specifickými poruchami učení jsou hodnoceni s ohledem na jejich speciální potřeby</p>
<p>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:</p>	<p><i>Kompetence k učení</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - přenést získané teoretické poznatky do praktického života - využívat ke svému učení různé zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí a přijímat hodnocení výsledků ze strany jiných lidí - efektivně vyhledávat, třídit a zpracovávat informace - s porozuměním poslouchat mluvené projevy, pořizovat si poznámky <p><i>Kompetence k řešení problémů</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - porozumět zadání úkolu, určit jádro problému, hledat různá řešení, získat informace potřebné k řešení problému, vyhodnotit a obhájit zvolený postup - uplatňovat při řešení problému různé metody myšlení a myšlenkové operace - volit prostředky a způsoby /pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky/ vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat již dříve získaných zkušeností a vědomostí - vyjádřit vlastní názor, vyslechnout názor druhých, spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi /týmové řešení/ <p><i>Komunikativní kompetence</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vhodně komunikovat se spolužáky, učiteli a jinými osobami /besedy po zhlédnutém divadelním nebo filmovém představení/ - účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje - zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí - zdokonalit se v dovednosti čtení - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování <p><i>Personální a sociální kompetence</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku - efektivně se učit, kriticky hodnotit výsledky svého učení - pracovat v týmu i samostatně - přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly - podněcovat práci v týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým - mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu

	<p><i>Občanské kompetence a kulturní povědomí</i></p> <p>Žák je veden k tomu, aby byl schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - jednat zodpovědně, být tolerantní, hledat kompromisy, jednat samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu - jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie - respektovat práva a osobnost druhých lidí, vystupovat proti nesnášenlivosti a diskriminaci - si vážit materiálních a duchovních hodnot, dobrého ŽP, snaží se je chránit a zachovat pro budoucí generace - uznávat tradice a hodnoty svého národa, podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah <p><i>Kompetence využívat prostředky informačních technologií a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pracovat s osobním počítačem - komunikovat elektronickou poštou - získávat informace prostřednictvím internetu - pracovat s informacemi z různých zdrojů a posuzovat jejich věrohodnost <p>Průřezová témata</p> <p><i>Občan v demokratické společnosti</i></p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dovedli komunikovat, vyjednávat, řešit konflikty - vážili si materiálních a duchovních hodnot - měli vhodnou míru sebevědomí, sebe odpovědnosti a schopnost morálního úsudku <p><i>Člověk a životní prostředí</i></p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> - chránili životní prostředí - zaujali správný postoj k odpovědnosti člověka za životní prostředí - osvojili si zásady zdravého životního stylu, respektovali život jako nejvyšší hodnotu - pracovali s informacemi, vyjadřovali své názory a pozitivně působili na druhé <p><i>Informační a komunikační technologie</i></p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dokázali vyhledávat, zpracovávat, hodnotit a předávat informace prostřednictvím IKT - využívali informace získané z masmédií
--	--

1. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 32
Žák: <ul style="list-style-type: none"> - na příkladech objasní výsledky lidské činnosti z různých oblastí umění - vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl - popíše význam a funkci literatury - uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele - samostatně vyhledá informace v této oblasti 	1. Umění a literatura <ul style="list-style-type: none"> - umění jako specifická výpověď o skutečnosti - aktivní poznávání různých druhů umění, uměleckých děl našeho i světového, současného i minulého v tradiční i mediální podobě - význam a funkce literatury - hlavní literární směry do konce 19. století - práce s ukázkami z čítanek, nahrávkami, filmových. ukázek 	10
<ul style="list-style-type: none"> - rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů - interpretuje text, dovede vyjádřit vlastní zážitky z četby nebo poslechu, debatuje o přečteném textu - vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdílů mezi nimi - postihne sémantický význam textu 	2. Práce s literárním textem <ul style="list-style-type: none"> - základy teorie literatury - literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní a světové literatury - četba a interpretace literárního textu - poezie, próza, drama - báje, bajky - lidová slovesnost - pohádka, povídka a román - metody interpretace textu - tvořivé činnosti - komiks 	12
<ul style="list-style-type: none"> - má přehled o kulturních institucích ČR a regionu, orientuje se v nabídce kulturních institucí a akcí - porovná typické znaky kultur hlavních národností na našem území - popíše vhodné společenské chování vdané situaci 	3. Kultura <ul style="list-style-type: none"> - kulturní instituce v ČR a v regionu - knihovny a jejich služby - kultura národností na našem území - lidové umění - společenská kultura a výchova - principy a normy kulturního chování - kultura odívání 	10

2. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 32
Žák: <ul style="list-style-type: none"> - vyhledává informace z různých oblastí umění, vyjadřuje vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl - orientuje se v české a světové kinematografii, hudbě a výtvarném umění, orientuje se v hudebních stylech - uvede hlavní literární a umělecké směry 20. a 21. století a jejich významné představitele 	1. Umění a literatura <ul style="list-style-type: none"> - filmové umění /historie filmu, současná filmová produkce/ - hudební umění /hudba a film, moderní hudba/ - výtvarné umění - hlavní literární a umělecké směry 20. a 21. století 	11
<ul style="list-style-type: none"> - interpretuje texty, dovede vyjádřit vlastní zážitek z četby nebo poslechu - rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů - vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdílů mezi nimi - postihne sémantický význam textu - uvede významné představitele literatury 20. a 21. století 	2. Práce s literárním textem <ul style="list-style-type: none"> - literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní a světové literatury - četba a interpretace literárního textu - regionální pověsti - písňové texty - humor v literatuře /satira, ironie/ - dobrodružná literatura - detektivky základní přehled literatury 20. a 21. století - historické události v literatuře - mezilidské vztahy v literatuře 	11
<ul style="list-style-type: none"> - seznamuje se s vývojem architektury, popíše vhodné společenské chování se spoluobčany - orientuje se v kulturních tradicích regionu - je veden k uplatňování estetických norem /pořádek, čistota, tolerance, aktivní využívání volného času/ - porovnává informací z masmédií 	3. Kultura <ul style="list-style-type: none"> - architektura, kultura bydlení - tradice a zvyky regionu, lidové umění a užitá tvorba - estetické a funkční normy při tvorbě a výrobě předmětů používaných v běžném životě - ochrana a využívání kulturních hodnot - funkce reklamy a propagačních prostředků a její na životní styl 	10

TECHNOLOGIE

Učební osnova předmětu:	Technologie		
Název ŠVP:	Kuchař – číšník		
Kód:	65-51-H/01	Název RVP:	Kuchař – číšník
Datum platnosti:	1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem		

Pojetí předmětu

Obecné cíle:	<p>Cílem předmětu je poskytnout žákům základní poznatky, vědomosti a jejich osvojení v oblasti přípravy, úpravy a zpracování surovin a potravin při vlastní výrobě pokrmů rozeznávat jednotlivé suroviny, správně je zpracovávat.</p> <p>Seznamují se s klasickými i moderními technologickými postupy přípravy pokrmů teplé a studené kuchyně, restauračních moučníků a nápojů. Získávají 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.</p> <p>Žáci jsou vedeni k uplatňování zásad racionální výživy, ke sledování trendů v gastronomii, k osvojování a upevňování zásad přípravy pokrmů a jejich expedici.</p>
Charakteristika učiva:	<p>Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Výroba pokrmů.</p> <p>Do předmětu technologie je zařazeno učivo o hygienických a bezpečnostních předpisech, které souvisí se zpracováním surovin a jejich uváděním do praxe podle principů systému HACCP.</p> <p>Žáci jsou seznámeni se základním vybavením výrobní části provozovny společného stravování, s předběžnou úpravou potravin a základními technologickými úpravami. Naučí se pracovat s odbornou literaturou. Důraz je kladen zejména na osvojování jednotlivých kulinářských technik a postupů přípravy pokrmů, jejich úpravu pro servírování, hospodárné využití potravin v kuchyni, při přípravě tradičních pokrmů a při vytvoření vlastních receptur. Učivo je rozvrženo do tematických celků – základy technologie přípravy a technologické postupy polévek, omáček, příloh a bezmasých pokrmů, tradičních pokrmů z různých druhů mas (jateční, ryby, drůbež, zvěřina, pokrmy z mletých mas), pokrmů studené kuchyně, moučníků, dietních a cizích kuchyní a moderní směry ve stravování.</p> <p>Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci měli základní vědomosti o technologické využitelnosti, způsobech opracování a technologickém zpracování potravin a konvenience a znali technologické postupy. Dále, aby uměli uplatňovat gastronomická pravidla při sestavování výrobního programu, jídelních lístků v</p>

	<p>souladu s požadavky na správnou výživu získali povědomí o ekologickém chování v rámci své profese.</p> <p>Obsah učiva je mezipředmětově provázán s předměty – Potraviny a výživa, Odborným výcvikem a Stolničením.</p>
Výukové strategie:	<p>Výuka probíhá pomocí výkladu s použitím učebnic různých souborů receptur a odborné literatury, interaktivních tabulí, pomocí ukázkových videí. Při výuce se používá Kulinářské umění – online video kurzy. Samostatná i skupinová práce na školních projektech. Diskuse, frontální opakování, doplňování tajemek. Důležitá je i účast žáků na prezentačních akcích školy. Součástí výuky jsou odborné exkurze a návštěvy tematických výstav.</p>
Hodnocení žáků:	<p>Kritéria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu SOU Slaný.</p> <p>Zkoušení probíhá formou testů, písemného i průběžného ústního zkoušení. Hodnotí se aktivita v hodinách, domácí práce. Hodnocení se provádí numericky a slovně, učitelem i žáky navzájem.</p>
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	<p>Klíčové kompetence</p> <p>Kompetence k učení Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k odbornému celoživotnímu vzdělávání <p>Komunikativní kompetence Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vhodně se prezentovat, argumentovat, obhajovat svá stanoviska - diskutovat, přijímat a respektovat odlišné názory - zvládat komunikativní situace spojené s komunikací - orientovat se v odborné terminologii <p>Sociální kompetence Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - budovat atmosféru založenou na vzájemné otevřené komunikaci s cílem předcházet možným konfliktním situacím - umět přesvědčit druhé vhodnou argumentací pro správné postupy, získat je k společnému řešení - nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem <p>Personální kompetence Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - přijímat odpovědnost za svěřené úkoly - ovládat aktivní přístup k podnětům okolí <p>Odborné kompetence</p> <ul style="list-style-type: none"> - účast při organizaci slavnostních hostin - praktické sestavení slavnostního menu podle gastronomických pravidel <p>Průřezová témata</p> <p>Občan v demokratické společnosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - získávání zdravé míry sebevědomí, odpovědnosti a morálního úsudku, v existenčních otázkách a v pracovním uplatnění

	<ul style="list-style-type: none"> - schopnost odolávat manipulaci, jednat asertivně s lidmi, hledat kompromisy - vážit si materiálních a duchovních hodnot a být ochoten se angažovat i ve prospěch společnosti <p><i>Člověk a životní prostředí</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - schopnost chovat se hospodárně a uplatňovat nejen hledisko ekonomické, ale i ekologické - přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání v osobním i pracovním prostředí - hodnotit sociální chování své i druhých z hlediska spotřeby, zdraví a prostředí - orientovat se v globálních problémech lidstva <p><i>Člověk a svět práce</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - vybavit žáka schopností uplatnění na trhu práce, flexibilitou, kreativitou, znalostí práv a povinností včetně jejich aplikace v praxi - budování profesní kariéry - vedení odpovědnosti za vlastní život v různých variantách světa práce <p><i>Informační a komunikační technologie</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - schopnost používat prostředky výpočetní techniky - způsobilost vyhledávat a zpracovávat informace (práce s počítačem, komunikace s elektronickou poštou, práce s internetem)
--	--

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

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 64
Žák: <ul style="list-style-type: none"> - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - orientuje se v základních hygienických vyhláškách pro veřejné stravování - vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej zchlazování a regenerace - pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními předpisy a odbornou literaturou 	1. Hygienické požadavky na provoz společného stravování <ul style="list-style-type: none"> - hygienické předpisy v gastronomii, osobní hygiena a pracovní oblečení - HACCP – kritické body - žádanky, výdejky, receptury studených a teplých pokrmů, odborná literatura 	8
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce - popíše organizaci práce ve výrobním středisku - popíše a rozliší jednotlivé druhy zařízení a vybavení kuchyně - rozliší druhy přepravních vozíků a rozpozná jejich podstatu - vysvětlí základní složení a druhy vah - popíše druhy nádobí a složení mycích strojů - vysvětlí podstatu složení i funkce průtokových ohřivačů - charakterizuje dřezy a mycí stroje - vysvětlí způsoby chlazení a popíše druhy mrazících a chladících zařízení - popíše princip a použití těchto zařízení v praxi 	2. Výrobní středisko <ul style="list-style-type: none"> - význam a rozdělení na jednotlivé úseky - základní vybavení výrobního střediska – pracovní stoly - přepravní vozíky, váhy - nádobí a mycí stroje - ohřivače vody, dřezy - chladící zařízení - mrazící zařízení 	6
<ul style="list-style-type: none"> - aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů - rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin - rozlišuje jednotlivé druhy strojů na zpracování zeleniny - popíše princip a složení strojů na zpracování zeleniny - popíše stroje na základě praktických poznatků - vysvětlí funkci strojů 	3. Předběžná příprava surovin <ul style="list-style-type: none"> - příprava a předběžná úprava potravin opracování surovin rostlinného a živočišného původu - mechanické zpracování surovin - kořenění pokrmů - stroje na zpracování zeleniny 	20
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými tepelnými úpravami a dokáže je popsat 	4. Základní tepelné úpravy pokrmů <ul style="list-style-type: none"> - technologické úpravy tepelné a za studena - polévky - omáčky - přílohy a doplňky 	30

- charakterizuje a vysvětlí přípravu polévek, omáček, bezmasých pokrmů a příloh	- bezmasé pokrmy - jednoduché moučníky a těsta	
---	---	--

2. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 64
Žák: <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít, ovládá správný technologický postup a určí vhodné tepelné úpravy - vysvětlí technologické postupy tradičních pokrmů z masa jatečného - dohotovuje a expeduje pokrmy - vysvětlí přípravu pokrmů i z dalších druhů mas - charakterizuje a rozezná jednotlivé druhy strojů na zpracování masa - vysvětlí a rozliší základní druhy a uvede příklady z praxe - rozlišuje jednotlivé druhy kuchyňských spotřebičů - vysvětlí jejich používání - charakterizuje spotřebiče podle uplatnění v kuchyni - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů - volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky 	1. Technologie přípravy pokrmů <ul style="list-style-type: none"> - technologické postupy přípravy pokrmů podle jednotlivých druhů masa: - hovězího - telecího - vepřového - skopového, jehněčího, kůzlečího - králíčího a koňského - drůbeže - zvěřiny - ryb, korýšů, měkkýšů a obojživelníků - stroje na zpracování masa – kutry, řezačky, mlýnky, nářezové stroje - sporáky, kotle, trouby - pánve – smažicí a ponorné - ohříváče - konvektomaty - netradiční úpravy mas - vhodné přílohy a doplňky 	32
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí příklady minutkové úpravy pokrmů - charakterizuje minutkové pokrmy a jejich přípravu - umí se orientovat v kuchyních cizích národů - zvládá základní přípravu cizích pokrmů - charakterizuje podstatu automatů na tepelnou přípravu jídel a nápojů - vysvětlí princip a použití těchto zařízení v praxi 	2. Pokrmy na objednávku <ul style="list-style-type: none"> - z masa jatečného - drůbežího, zvěřiny - ryby a mořských plodů - úpravy v papilotě, flambování, grilování - kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů - catering, příprava pokrmů v dopravních prostředcích a jiných provozech - automaty na tepelnou přípravu jídel a nápojů 	17
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí přípravu pokrmů studené kuchyně - charakterizuje jednotlivé pokrmy - objasní kombinaci chuťových i 	3. Pokrmy a výrobky studené kuchyně <ul style="list-style-type: none"> - příprava jednotlivých základních výrobků (majonéza, aspik apod.) 	15

<p>estetických prvků studené kuchyně je schopen orientovat se v kuchyních cizích národů</p> <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí základní přípravu cizích pokrmů 	<ul style="list-style-type: none"> - rautové pokrmy (galantiny, paštiky, plněná zelenina, vejce) - studené občerstvení (chut'ovky, chlebičky) - složité saláty a koktejly 	
--	--	--

3. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 48
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje zahraniční kuchyně, používané suroviny a způsob zpracování a podávání pokrmů - sestaví nabídku pokrmů podle tradic a náboženských zvyklostí - pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou - vysvětlí a orientuje se v kuchyních cizích národů - rozlišuje základní přípravu cizích pokrmů - orientuje se v kuchyních cizích národů - vysvětlí základní přípravu cizích pokrmů 	<p>1. Pokrmy zahraničních kuchyní v souvislosti s gastronomickými pravidly</p> <ul style="list-style-type: none"> - Francouzská kuchyně - Italská kuchyně - Balkánská kuchyně - Asijská kuchyně - Americká, Kubánská, Mexická kuchyně - Židovská kuchyně 	9
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje přípravu speciálních restauračních moučníků - aplikuje přípravu teplých a studených předkrmů speciálních teplých i studených moučníků - dohotovuje a expeduje pokrmy - rozlišuje jednotlivé druhy strojů na zpracování těsta - popíše princip a složení strojů na zpracování těsta - popíše stroje na základě praktických poznatků - vysvětlí funkci strojů 	<p>2. Teplé a studené předkrmů speciální moučnky</p> <ul style="list-style-type: none"> - pokrmy studené kuchyně podávané jako předkrm - teplé předkrmů z masa jatečného, ryb, drůbeže - teplé předkrmů z vajec, zeleniny, hub, těstovin - speciální studené a teplé předkrmů (ústřice, kaviár, šneci) - přípravy teplých a speciálních moučníků (krémy, speciální omelety, sorbety, suflé, pudinky, Bomba Malacov) - stroje na zpracování těsta – hnětací a dělicí stroje 	10
<ul style="list-style-type: none"> - připravuje teplé a studené nápoje - aplikuje znalosti o nápojích pro jejich přípravu 	<p>3. Technologické postupy přípravy nápojů</p> <ul style="list-style-type: none"> - teplé nápoje - studené nápoje - alkoholické a nealkoholické nápoje 	5
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů podle různých typů diet 	<p>4. Dietní stravování</p> <ul style="list-style-type: none"> - pravidla pro přípravu dietních pokrmů 	12

<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě dietních pokrmů - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy 	<ul style="list-style-type: none"> - dietní jídla při onemocnění žaludku a žlučníku - výživové požadavky na přípravy dietních jídel při dietě redukční, výživové - příprava pokrmů podle pravidel diferencované stravy - příprava dietních jídel a moučníků – technologické postupy 	
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje polotovary a konvenience - vysvětlí jejich použití je schopen objasní používání moderních konvenienčí a netradičních surovin - pracuje s normami a odbornou literaturou 	<p>5. Použití konvenienčí</p> <ul style="list-style-type: none"> - příprava pokrmů ve speciálních a improvizovaných podmínkách - příprava jídel z průmyslově opracovaných surovin, polotovarů, konzerv, zmrazených surovin - administrativní práce ve výrobním středisku 	6
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje polotovary a konvenience - vysvětlí jejich použití je schopen objasní používání moderních konvenienčí a netradičních surovin - aplikuje znalosti o používání polotovarů 	<p>6. Použití průmyslově vyráběných polotovarů a konvenienčí</p> <ul style="list-style-type: none"> - sypké hmoty - korpusy - vývary, omáčky 	3
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů 	<p>7. Souhrnné opakování učiva, příprava k ZZ</p>	3

POTRAVINY A VÝŽIVA

Učební osnova předmětu:	Potraviny a výživa		
Název ŠVP:	Kuchař – číšník		
Kód:	65-51-H/01	Název RVP:	Kuchař – číšník
Datum platnosti:	1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem		

Pojetí předmětu

Obecné cíle:	<p>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.</p>
Charakteristika učiva:	<p>Vychází z obsahového okruhu RVP – Výroba pokrmů</p> <p>Učivo zahrnuje potraviny rostlinného i živočišného původu, pochutiny a nápoje používané v gastronomii. Probíraná látka je zaměřena na rozdělení, skladování, charakteristiku a výrobu jednotlivých druhů surovin. Důraz je kladen na složení, význam potravin a nápojů ve výživě, jejich použití při přípravě pokrmů. Je rovnoměrně rozděleno do všech ročníků.</p> <p>První ročník-potraviny rostlinného původu, pochutiny, tuky.</p> <p>Druhý ročník-potraviny živočišného původu-mléko a mléčné výrobky, vejce. Masa jateční, ostatní druhy-ryby, drůbež, zvěřina; korýši-měkkýši, masné výrobky. Nealkoholické nápoje.</p> <p>Třetí ročník-alkoholické nápoje, trávicí soustava, správná výživa, diferencovaná strava. 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 celcích učiva – současné trendy ve výživě, diferencované stravování. Žáci znají činnost trávicí soustavy a princip metabolismu člověka. V tematických celcích – současné trendy ve výživě a diferencované stravování, je důraz kladen na zásady správné výživy a diferencování stravy podle věku a pracovního zatížení.</p> <p>Obsah učiva navazuje na vědomosti získané v předmětu – Technologie, Stolníčení a Odborný výcvik.</p>
Výukové strategie:	<p>Při výuce jsou používány formy výkladu, řízeného rozhovoru, práce s učebnicí a odbornou literaturou, samostatné práce. Důraz je kladen na názornost a</p>

	srozumitelnost s použitím didaktických pomůcek – různé vzorky, naučné videonahrávky, naučné nástěnné mapy. Tematicky zaměřené odborné exkurze. Obsah učiva je mezipředmětově provázán s předměty – Technologie a Odborný výcvik.
Hodnocení žáků:	Kritéria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu SOU Slaný Znalosti jsou ověřovány formou písemných prací, průběžného ústního zkoušení, souhrnných testů, vypracováním samostatných úkolů.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	<p>Klíčové kompetence</p> <p>Kompetence k učení: Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání, efektivně využívat různé informační zdroje <p>Kompetence k řešení problémů Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - využívat zkušeností a vědomostí dříve získaných, činit uvážlivá rozhodnutí, uvědomovat si zodpovědnost za svá rozhodnutí, obhajovat je a kriticky zhodnotit <p>Komunikační kompetence Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vyjadřovat se přiměřeně v psaném i mluveném projevu, formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, dodržovat odbornou terminologii, vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování <p>Personální a sociální kompetence Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly, adekvátně reagovat na hodnocení svého jednání a vystupování ze strany jiných lidí <p>Informační a komunikační kompetence Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - získávat informace z otevřených zdrojů a pracovat s nimi, uvědomovat si nutnost posuzovat věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím
	<p>Průřezová témata:</p> <p>Občanské kompetence Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dovedli jednat s lidmi a hledali kompromisní řešení problémů <p>Člověk a životní prostředí Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pochopili souvislosti mezi kvalitou životního prostředí a lidskými aktivitami - dbali na ochranu veřejného zdraví a životního prostředí v rámci své profese

	<p><i>Člověk a svět práce</i></p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none">- se ztotožnili s myšlenkou potřeby vzdělávání a celoživotního vzdělávání a byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu <p><i>Informační a komunikační technologie</i></p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none">- byli schopni pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně je využívali při učení i výkonu povolání
--	---

1. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 32
Žák: <ul style="list-style-type: none"> - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci - uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu 	1. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence <ul style="list-style-type: none"> - pracovněprávní problematika BOZP, požární prevence - bezpečnost výrobních zařízení - zásady poskytnutí první pomoci - příčiny úrazů a jejich prevence 	5
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje alimentární nákazy - využívá a kontroluje zařízení skladů potravin - eviduje pohyb zásob - uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů - vysvětlí označení potravin a nápojů 	2. Hygienické požadavky na provoz společného stravování <ul style="list-style-type: none"> - alimentární nákazy - druhy skladů, vybavení podle druhu skladu, pravidla pro skladování, záruční lhůty - evidence a pohyb zásob 	5
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - charakterizuje jednotlivé živiny obsažené v potravinách - vysvětlí pojmy: biologická hodnota potravin, energetická hodnota potravin - rozlišuje a vysvětlí alergeny v potravinách 	3. Potraviny <ul style="list-style-type: none"> - využití a zpracování potravin - dělení poživatin a jejich význam pro lidský organismus - složení potravin (bílkoviny, tuky, sacharidy, minerální látky, vitamíny) - ostatní složky potravin, alergeny v potravinách - energetická a biologická hodnota potravin 	5
<ul style="list-style-type: none"> - objasní význam ovoce ve výživě rozdělí ovoce do skupin, charakterizuje skupinu a uvede příklady - zdůvodní význam zeleniny ve výživě - charakterizuje skupiny zeleniny a uvede příklady zeleniny a jejich využití v kuchyni - charakterizuje jednotlivé skupiny konzervářských výrobků z ovoce - objasní pojem "rané a pozdní" brambory - vysvětlí dělení brambor podle vařivosti - popíše skladovací podmínky pro brambory 	4. Potraviny rostlinného původu <ul style="list-style-type: none"> - ovoce – význam ve výživě, složení, rozdělení, použití, výrobky z ovoce - zelenina – význam ve výživě, složení, rozdělení, použití - brambory – složení, význam, dělení, druhy konvenience - obiloviny a mlýnské výrobky – složení, rozdělení, druhy mlýnských výrobků, použití - luštěniny – význam ve výživě, 	10

<ul style="list-style-type: none"> - uvede druhy konvenience z brambor pro veřejné stravování - vypíše způsoby konzervování zeleniny a objasní proces mléčného kvašení - rozlišuje jednotlivé druhy obilovin a výrobky z nich - posoudí vhodnost jednotlivých mlýnských výrobků pro kuchyňskou úpravu - rozdělí a charakterizuje jednotlivé luštěniny z hlediska výživy - objasní využití sójových výrobků při úpravě pokrmů - vysvětlí zásady správného používání hub ve veřejném stravování - objasní význam hub ve výživě člověka - dělí houby na jedlé, nejedlé a jedovaté - charakterizuje cukr, med a umělá sladidla - objasní význam cukru a medu ve výživě - charakterizuje biopotraviny rostlinného původu 	<p>složení, rozdělení, použití</p> <ul style="list-style-type: none"> - houby – význam ve výživě, složení, rozdělení, hygienická opatření pro používání ve společném stravování - sladidla – druhy, vlastnosti, použití - BIO potraviny 	
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje pochutiny - rozdělí koření podle využitelné části rostlin, uvede příklady a jejich využití při úpravě pokrmů - objasní rozdíl mezi kořením pravým a kořeními přípravky - charakterizuje jednotlivé skupiny pochutin povzbuzujících - určí a popíše náhražky povzbuzujících pochutin - uvede a popíše ostatní druhy kořeních přípravků - uvede druhy kypřících prostředků, vysvětlí jejich význam a využití v kuchyni 	<p>5. Pochutiny</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení pochutin - koření – rozdělení, druhy, použití - káva, čaj, kávoviny – charakteristika, zpracování, druhy, význam - sůl, ocet – výroba, druhy, význam - polévkové přípravky, hořčice, omáčky k dochucování, kypřící prostředky 	7

2. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin 32
Žák: <ul style="list-style-type: none"> - uvede složení mléka, způsoby mlékárenského ošetření a druhy mléka - objasní význam mléka a mléčných výrobků ve výživě člověka - charakterizuje jednotlivé skupiny mléčných výrobků - objasní využití tvarohu a sýrů při úpravě pokrmů - vysvětlí princip pro třídění a označování vajec - vyjmenuje tržní druhy vajec - popíše složení vajec z výživového hlediska - charakterizuje biopotraviny živočišného původu 	1. Potraviny živočišného původu <ul style="list-style-type: none"> - mléko – význam ve výživě, složení mléka, mlékárenské úpravy, druhy - mléčné výrobky – rozdělení, charakteristika, význam ve výživě, jakost - vejce – složení, význam ve výživě, druhy, třídění vajec, nákazy - BIO potraviny 	5
<ul style="list-style-type: none"> - popíše princip výroby živočišných tuků a jejich využití v kuchyni - vysvětlí způsoby výroby rostlinných olejů 	2. Tuky <ul style="list-style-type: none"> - význam ve výživě, rozdělení tuků - živočišné tuky - rostlinné tuky - margaríny 	3
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí složení masa z výživového hlediska - vysvětlí pojem "zrání masa" - popíše jednotlivé vady masa - popíše rozdělení masa - charakterizuje veterinární kontrolu masa - objasní zásady skladování masa 	3. Maso <ul style="list-style-type: none"> - význam masa ve výživě - rozdělení - složení masa - zrání masa - veterinární kontrola - vady masa - skladování masa 	3
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje jednotlivé druhy jatečního masa - vysvětlí dělení jatečního masa, - hovězí, telecí, vepřové, skopové - zařadí jednotlivé části jatečních mas do jakostních tříd - uvede vhodné použití u vybraných částí masa při úpravě pokrmů 	4. Jateční druhy masa <ul style="list-style-type: none"> - hovězí maso - telecí maso - vepřové maso - skopové, jehněčí a kůzlečí maso 	7
<ul style="list-style-type: none"> - zdůvodní význam masa rybího, drůbežího a zvěřiny ve výživě člověka - určí charakteristické znaky masa hrabavé drůbež - určí charakteristické znaky rybího masa - určí charakteristické znaky masa ze zvěřiny - popíše rozdělení drůbeže, ryb a zvěřiny 	5. Ostatní druhy masa <ul style="list-style-type: none"> - drůbež – rozdělení, charakteristika a význam ve výživě, jakost, skladování - ryby – rozdělení, charakteristika a význam ve výživě, jakost, skladování - zvěřina – rozdělení, charakteristika 	5

<ul style="list-style-type: none"> - popíše jakostní znaky masa drůbežího, rybího a zvěřiny 	<p>a význam ve výživě, jakost, skladování</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - určí charakteristické znaky korýšů, měkkýšů - objasní význam těchto mas ve výživě člověka - vyjmenuje vhodné druhy pro kuchařské použití - popíše specifika jednotlivých druhů a správné způsoby skladování 	<p>6. Korýši, měkkýši, obojživelníci</p> <ul style="list-style-type: none"> - jednotlivé druhy pro kuchařské použití - charakteristika korýšů, měkkýšů a obojživelníků - význam těchto živočichů ve výživě - specifika jednotlivých druhů 	2
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje masné výrobky - rozdělí masné výrobky do skupin, uvede příklady - objasní požadavky pro skladování masných výrobků a konzerv - popíše druhy konzerv 	<p>7. Masné výrobky</p> <ul style="list-style-type: none"> - dělení masných výrobků - jednotlivé druhy masných výrobků - uzeniny a uzená masa - konzervy - skladování 	3
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí význam nápojů pro lidský organismus - rozdělí nápoje podle teploty, syčení - vypíše jednotlivé skupiny nealkoholických nápojů - rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, včetně jejich využití a podávání z různých hledisek - objasní údaje na etiketách nápojů - uvede správné způsoby skladování a ošetřování nápojů 	<p>8. Nápoje nealkoholické</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam nápojů ve výživě člověka - rozdělení nápojů - charakteristika skupin nealkoholických nápojů: vody a minerální vody, ovocné nápoje a limonády, zeleninové šťávy 	4

3. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 32
Žák: <ul style="list-style-type: none"> - objasní funkce trávicí soustavy - popíše části trávicí soustavy - vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin 	1. Trávicí soustava a přeměna živin <ul style="list-style-type: none"> - význam trávicí soustavy a složení - proces trávení a metabolismus živin - vstřebávání živin 	5
<ul style="list-style-type: none"> - objasní podstatu racionální výživy, rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě - chápe zásady správné výživy 	2. Současné trendy ve výživě a stravování, výživa <ul style="list-style-type: none"> - zásady správné výživy - stravovací návyky a jejich vliv na zdraví, civilizační nemoci - racionální výživa - směry ve výživě, strava vegetariánská, RAW a makrobiotická 	5
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje specifika stravování různých skupin obyvatelstva podle nových trendů ve výživě - uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu - vysvětlí úlohu dietního stravování, charakterizuje hlavní typy léčebných diet 	3. Diferencovaná strava <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika a základní rysy diferencované stravy - výživa dětí a dospívajících - výživa starých osob - výživa těžce pracujících - výživa sportovců - výživa v mimořádných podmínkách - léčebná výživa, význam, léčebný účinek stravy - dietní stravování, diety a jejich rozdělení - jednotlivé druhy diet 	8
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje hlavní skupiny alkoholických nápojů - popíše technologii výroby jednotlivých alkoholických nápojů - rozlišuje tržní druhy jednotlivých alkoholických nápojů - vyjmenuje pěstitelské oblasti a vady vína - uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů nápojů - objasní vliv alkoholu na lidský organismus 	4. Nápoje alkoholické <ul style="list-style-type: none"> - pivo – charakteristika, suroviny, výroba, tržní druhy, skladování - víno – charakteristika, rozdělení, výroba, pěstitelské oblasti, vady, skladování - lihoviny – charakteristika, rozdělení, způsoby výroby, tržní druhy 	14

KOMUNIKACE VE SLUŽBÁCH

Učební osnova předmětu:	Komunikace ve službách		
Název ŠVP:	Kuchař – číšník		
Kód:	65-51-H/01	Název RVP:	Kuchař – číšník
Datum platnosti:	1. 9. 2022 počínaje 1.ročníkem		

Pojetí předmětu

Obecné cíle:	Cílem vzdělávání v tomto předmětu je naučit žáky pracovat s marketingovými nástroji pro propagaci svých služeb a produktu. Zdokonalit se v psaní desetiprstové hmatové metody na počítači, zvládnutí úpravy textu, seznámení se s normami pro vyhotovování obchodních a dalších písemností. Dokázat věcně, jazykově a formálně správně zpracovat písemnost, samostatně stylizovat a zvládnout estetickou úpravu pracoviště.
Charakteristika učiva:	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Komunikace ve službách. Učivo připravuje žáky k tomu, aby své schopnosti využívali jak v průběhu přípravy v jiných předmětech, tak v dalším vzdělávání i při výkonu povolání, v občanském i profesním životě. Učivo je doplněno procvičováním písmen na střední a horní písmenné řadě, na dolní písmenné řadě, na číselné řadě, nácvikem psaní znamének, značek a čísel, nácvikem zvláštní úpravy textu, normalizovanou úpravou písemností, vybavením moderní kanceláře.
Výukové strategie:	Výuka je orientována hlavně na dovednosti žáků získávané praktickým zvládnutím práce na počítači. Důraz je kladen na samostatnost při řešení úkolů, využívání různých informačních zdrojů. Součástí hodnocení žáků je vypracovávání praktických cvičení.
Hodnocení žáků:	Kritéria hodnocení vychází z klasifikačního řádu SOU Slaný. 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.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	<p>Klíčové kompetence</p> <p>Kompetence k učení Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k odbornému celoživotnímu vzdělávání <p>Komunikativní kompetence Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vhodně se prezentovat, argumentovat, obhajovat svá stanoviska - diskutovat, přijímat a respektovat odlišné názory - zvládat komunikativní situace spojené s komunikací - orientovat se v odborné terminologii

	<p><i>Sociální kompetence</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - budovat atmosféru založenou na vzájemné otevřené komunikaci s cílem předcházet možným konfliktním situacím; - umět přesvědčit druhé vhodnou argumentací pro správné postupy, získat je k společnému řešení; - nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem <p><i>Personální kompetence</i></p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - přijímat odpovědnost za svěřené úkoly - ovládat aktivní přístup k podnětům okolí <p>Odborné kompetence</p> <p>Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - využívat vhodných marketingových nástrojů k propagaci svého produktu - ovládat správné formulace při korespondenci, vhodně prezentovat nabízené služby - používat normalizovanou úpravu písemností <p>Průřezová témata</p> <p><i>Člověk a životní prostředí</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - vytváření hodnot a postojů ve vztahu k životnímu prostředí - vede žáka k poznání světa, k odpovědnosti člověka za uchování přírodního prostředí - orientovat se v globálních problémech lidstva, chápat zásady trvale udržitelného rozvoje <p><i>Člověk a svět práce</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - odpovědné rozhodování na základě vyhodnocení získaných informací - verbální komunikace při jednáních - zodpovědnost za vlastní život <p><i>Informační a komunikační technologie</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - práce s informacemi, vyhledávání, vyhodnocování a využívání informací
--	---

3. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 32
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí význam informací a komunikace pro podnikání ve službách - charakterizuje marketing - uvede význam marketingu pro gastronomii - orientuje se ve vnitřních a vnějších podmínkách podniku - uvede základní portfolio marketingových nástrojů a jejich využití - vyjmenuje jednotlivé segmenty trhu - orientuje se ve strategii tvorby ceny služeb a výrobků - popíše fáze životního cyklu výrobku - použije nástroje na podporu prodeje - vybere propagační nástroj pro určitý produkt - vyjmenuje typy distribučních kanálů - volí a používá základní marketingové nástroje - dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb - usiluje o získání stálých zákazníků - použije vhodnou online komunikaci se zákazníkem 	<p>1. Marketing</p> <ul style="list-style-type: none"> - definice marketingu - vznik a vývoj marketingu - význam a využití marketingu - produkt – vrstvy produktu, životní cyklus produktu, služba jako produkt - funkce propagace, nástroje propagace, reklama - konkurence, analýza konkurence - podpora prodeje, osobní prodej - online komunikace se zákazníky, prezentace a nové technologie - pravidla pro komunikaci na webových stránkách a online prostředí - práce s připomínkami hostů a recenzemi - estetika provozovny 	10
<ul style="list-style-type: none"> - píše na klávesnici v přiměřené rychlosti a přesnosti - vyhotovuje písemnosti spojené s obchodním a stravovacím provozem věcně, jazykově a formálně správně, ve shodě s normalizovanou úpravou písemností - vyhotoví nabídku, objednávku, potvrzení objednávky - vyhotoví dodací list, fakturu, reklamaci 	<p>2. Písemná komunikace, využití techniky v komunikaci</p> <ul style="list-style-type: none"> - využití techniky v komunikaci - základy psaní na klávesnici desetiprstovou hmatovou metodou, úprava pracovního prostředí - úprava písemností obchodního charakteru – nabídka, objednávka, potvrzení objednávky, dodací list, faktura, reklamace 	22

STOLNIČENÍ

Učební osnova předmětu:	Stolničení		
Název ŠVP:	Kuchař – číšník		
Kód:	65-51-H/01	Název RVP:	Kuchař – číšník
Datum platnosti:	1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem		

Pojetí předmětu

Obecné cíle:	Cílem okruhu je poskytnout žákům znalosti o technice odbytu výrobků a služeb ve stravovacích zařízeních. Žáci se seznámí s technikou jednoduché a složité obsluhy, s používaným inventářem, naučí se sestavit jídelní a nápojové lístky a různé typy menu. Při sestavování jídelních lístků uplatní znalost správné výživy a gastronomických pravidel a dalších faktorů ovlivňujících úspěšný prodej a získání zákazníků. Žáci jsou vedeni k uplatňování zásad společenského chování a profesního jednání. Jsou upozorňováni na nebezpečí alkoholismu a dalších návykových látek v souvislosti s profesí a na nutnost boje proti nim.
Charakteristika učiva:	Obsah vychází z obsahového okruhu RVP – Odbyt a obsluha, Komunikace ve službách a z profilujícího okruhu pro číšníka. V učivu jsou vysvětleny základní pojmy a odborná terminologie. 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. Žáci se naučí sestavit jídelní a nápojové lístky s uplatněním znalostí gastronomických pravidel včetně racionální výživy. Žák se seznámí se všemi způsoby obsluhy a dokáže provést servis pokrmů a nápojů podle zvoleného způsobu. K vybranému způsobu obsluhy je žák schopen vybrat i vhodný systém obsluhy. Žáci se naučí rozlišovat nabídku jednotlivých gastronomických zařízení a jsou seznámeni i s vybavením kaváren, vináren, pivnic. Jsou schopni zajistit servis pokrmů a nápojů v jednotlivých odbytových střediscích. Učivo se zaměřuje na práci barmana, základní druhy míchaných nápojů a způsob jejich přípravy a také práci someliéra ve vinárně, jeho znalostí a servis všech druhů vín. V dalších hodinách se učivo zaměřuje na složitý způsob restaurační obsluhy – přípravu pokrmů před zraky hosta. Žák je schopen připravit flambované palačinky, dranžírovat pečeného pstruha a připravit tatarský biftek včetně servisu a dohotovení před hostem. Žáci jsou seznámeni se zásadami přípravy slavnostní hostiny. Jsou schopni vyjmenovat podávané pokrmy a jejich servis. Poznatky z předmětu jsou propojovány s dalšími odbornými předměty – Technologie, Komunikace ve službách a Odborným výcvikem.
Výukové strategie:	Při výuce je používána metoda výkladu, řízeného rozhovoru, práce s učebnicí, používají se praktické ukázky inventáře, video-instruktažní filmy. Při výuce se používají odborné knihy a časopisy, ve kterých se žáci učí vyhledávat a srovnávat informace.
Hodnocení žáků:	Kritéria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu SOU Slaný

	Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se aktivita žáka v hodinách. Žák je hodnocen za samostatné práce a za vytvoření práce na dané téma. Další hodnocení je prováděno na základě písemného opakování jednotlivých učebních celků.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	<p>Klíčové kompetence</p> <p>Kompetence k učení Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k odbornému celoživotnímu vzdělávání <p>Komunikativní kompetence Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vhodně se prezentovat, argumentovat, obhajovat svá stanoviska - diskutovat, přijímat a respektovat odlišné názory - zvládat komunikativní situace spojené s komunikací - orientovat se v odborné terminologii <p>Sociální kompetence Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - budovat atmosféru založenou na vzájemné otevřené komunikaci s cílem předcházet možným konfliktním situacím - umět přesvědčit druhé vhodnou argumentací pro správné postupy, získat je k společnému řešení - nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem <p>Personální kompetence Žák by měl být schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - přijímat odpovědnost za svěřené úkoly - ovládat aktivní přístup k podnětům okolí <p>Odborné kompetence</p> <ul style="list-style-type: none"> - účast při organizaci slavnostních hostin - praktické sestavení slavnostního menu podle gastronomických pravidel <p>Průřezová témata</p> <p>Občan v demokratické společnosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - získávání zdravé míry sebevědomí, odpovědnosti a morálního úsudku, v existenčních otázkách a v pracovním uplatnění - schopnost odolávat manipulaci, jednat asertivně s lidmi, hledat kompromisy - vážit si materiálních a duchovních hodnot a být ochoten se angažovat i ve prospěch společnosti <p>Člověk a životní prostředí</p> <ul style="list-style-type: none"> - schopnost chovat se hospodárně a uplatňovat nejen hledisko ekonomické, ale i ekologické - přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání v osobním i pracovním prostředí - hodnotit sociální chování své i druhých z hlediska spotřeby, zdraví a prostředí - orientovat se v globálních problémech lidstva <p>Člověk a svět práce</p> <ul style="list-style-type: none"> - vybavit žáka schopnostmi uplatnění na trhu práce, flexibilitou, kreativitou,

	<p>znalostí práv a povinností včetně jejich aplikace v praxi</p> <ul style="list-style-type: none">- budování profesní kariéry- vedení odpovědnosti za vlastní život v různých variantách světa práce <p>Informační a komunikační technologie</p> <ul style="list-style-type: none">- schopnost používat prostředky výpočetní techniky- způsobilost vyhledávat a zpracovávat informace (práce s počítačem, komunikace s elektronickou poštou, práce s internetem)
--	--

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

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 32
Žák: <ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení - vysvětlí organizaci práce ve skladu včetně evidence zásob - uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem, vysvětlí vyúčtování tržeb - vyjmenuje zásady obsluhy v restauraci - vyjmenuje základní pravidla servisu pokrmu a nápojů - popíše postup při přípravě pracoviště na provoz - uvede hlavní zásady společenského chování - vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku - vybere vhodný propagační prostředek pro určitý produkt - použije vhodné nástroje na podporu prodeje 	1. Odbytová střediska <ul style="list-style-type: none"> - význam, úkoly a členění odbytových středisek, sklady inventáře a surovin - základy společenského chování, profesní pravidla - hlavní zásady a pravidla obsluhy - technika obsluhy, pomůcky číšníka - formy prodeje, způsoby nabídky, produkt, podpora prodeje - propagace – reklama, konkurence - estetika provozovny 	3
<ul style="list-style-type: none"> - určí vhodný inventář pro servis jednotlivých druhů nápojů - rozeznává jednotlivé druhy příborů a jejich užití - uvede rozdíl mezi kavárenským a restauračním stolovým a sedacím inventářem - vyjmenuje inventář vhodný pro servis jednotlivých druhů nápojů - vyjmenuje pomocný inventář - určí využití jednotlivých druhů pomocného inventáře - rozlišuje malý a velký stolní inventář - vyjmenuje, rozezná jednotlivé druhy inventáře a jejich využití 	2. Inventář a zařízení na úseku obsluhy <ul style="list-style-type: none"> - vybavení a zařízení na úseku obsluhy - rozdělení inventáře - stolový a sedací inventář - textilní inventář - drobný stolní inventář - kovový inventář - inventář pro podávání pokrmů - inventář pro podávání nápojů - pomocný inventář 	6
<ul style="list-style-type: none"> - je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců a respektuje je - vyjmenuje druhy snídaní - nakreslí založení příborů pro jednotlivé druhy snídaní - vyjmenuje způsoby prodeje snídaní - uvede pokrmy vhodné ke snídani a popíše jejich servis 	3. Snídaně <ul style="list-style-type: none"> - druhy snídaní - příprava pracoviště na snídane - založení inventáře podle druhu snídaně a podávaného pokrmu - vhodné pokrmy pro snídane a jejich servis - cizinecké snídane - způsoby prodeje snídaní 	3
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí úlohu jednotlivce v oblasti osobního prodeje a stravovacích služeb 	4. Obědy, večeře, svačiny	6

<ul style="list-style-type: none"> - popíše založení pevného příboru v restauraci nižší skupiny - nakreslí založení pevného příboru v restauraci vyšší skupiny - popíše přenosný příbor a uvede jeho využití - popíše servis jednotlivých chodů a nápojů - popíše postup při přípravě pracoviště na provoz 	<ul style="list-style-type: none"> - příprava pracoviště na provoz - osobní příprava číšníka - založení pevného příboru v jednoduché a složité obsluze - využití přenosného příboru - technika podávání pokrmů a nápojů při jednoduché a složité obsluze 	
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje různé způsoby obsluhy - vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických a nealkoholických nápojů - vyjmenuje způsoby obsluhy používané v gastronomických zařízeních - popíše servis pokrmů jednotlivými způsoby obsluhy - navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb 	5. Způsoby obsluhy <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení způsobů obsluhy a jejich charakteristika - restaurační způsob obsluhy - kavárenský způsob obsluhy - barový způsob obsluhy - etážový způsob obsluhy - slavnostní způsob obsluhy 	6
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku - charakterizuje systémy obsluhy - vyjmenuje pracovníky včetně pracovní náplně jednotlivých systémů obsluhy - popíše výhody a nevýhody jednotlivých systémů obsluhy - respektuje společenská pravidla 	6. Systémy obsluhy <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení systémů obsluhy a jejich charakteristika - systém vrchního číšníka - francouzský systém obsluhy - rajónový systém obsluhy - skupinový systém obsluhy - kavárenský systém obsluhy - barový systém obsluhy - banketní systém obsluhy - rautový systém obsluhy - etážový systém obsluhy 	8

2. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 32
Žák: <ul style="list-style-type: none"> - uvede náležitosti jídelního lístku - umí sestavit základní jídelní lístek - vyjmenuje druhy jídelních lístků - uvede rozdíl mezi nabídkami jednotlivých jídelních lístků - vyjmenuje náležitosti jídelních lístků - uvede pořadí pokrmů na jídelním lístku - použije vhodné nástroje pro podporu prodeje 	1. Gastronomická pravidla <ul style="list-style-type: none"> - zásady výživy - jídelní lístek – charakteristika a rozdělení jídelních lístků - náležitosti jídelních lístků - gastronomická pravidla pro sestavování jídelních lístků - pořadí pokrmů na jídelním lístku - jídelní lístek jako nástroj propagace a reklamy - jídelní lístek ve vztahu ke konkurenci 	6
<ul style="list-style-type: none"> - uvede náležitosti nápojového lístku - umí sestavit nápojový lístek 	2. Nápojový lístek	5

<ul style="list-style-type: none"> - uvede druhy nápojových lístků - uvede rozdíl v nabídce jednotlivých nápojových lístků - vyjmenuje náležitosti nápojových lístků - uvede pořadí nápojů na nápojovém lístku - uvede zásady aktivního prodeje 	<ul style="list-style-type: none"> - druhy nápojových lístků a rozdíly mezi nimi - náležitosti nápojových lístků - pořadí nápojů na nápojovém lístku - aktivní prodej nápojů 	
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje hlediska pro sestavování menu - vyjmenuje pořadí pokrmů v menu - vysvětlí význam využívání gastronomických pravidel při sestavování menu - navrhne vhodnou grafickou úpravu menu - vyjmenuje druhy menu - navrhne vhodné nápoje k sestavenému menu - sestaví menu pro různé příležitosti použitím lokálních surovin 	<p>3. Menu</p> <ul style="list-style-type: none"> - druhy menu - hlediska pro sestavování menu - gastronomická pravidla pro sestavování menu - pořadí pokrmů v menu - pořadí nápojů v menu - grafická úprava menu - praktické sestavování menu se zařazením lokálních a sezonních surovin 	5
<ul style="list-style-type: none"> - popíše postup a zásady správného čepování piva - vyjmenuje možné závady při čepování piva - popíše odstranění běžných závad čepování piva - vybere vhodný způsob obsluhy pro servis pokrmů v pivnici 	<p>4. Pivnice</p> <ul style="list-style-type: none"> - zařízení pivnice - výčepní zařízení a jeho údržba - odstraňování běžných závad výčepního zařízení - zásady pro správné čepování piva - servis pokrmů v pivnici 	3
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje druhy kaváren a vysvětlí rozdíl mezi nimi - popíše přípravu nejznámějších druhů káv - navrhne vhodný způsob servisu pokrmů a nápojů v kavárně - popíše přípravu čaje a jeho servis 	<p>5. Kavárny</p> <ul style="list-style-type: none"> - zařízení kaváren - sortiment pokrmů - káva a její příprava v kavárnách - čaj a jeho správný servis - servis pokrmů a nápojů v kavárně 	3
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje znalosti someliéra - určí vinařské oblasti a podoblasti České republiky - vyjmenuje základní odrůdy révy vinné pěstované v ČR - vysvětlí jednotlivé druhy vína - popíše servis bílého vína - popíše servis červeného vína - popíše servis šumivého vína - vyjmenuje druhy a zařízení vináren - specifikuje nabídku ve vinárnách - vyjmenuje pomůcky someliéra - doporučí vhodné víno k vybranému pokrmu - použije vhodné nástroje na podporu prodeje vína - popíše vinný lístek 	<p>6. Vinárny</p> <ul style="list-style-type: none"> - zařízení vináren - nabídka pokrmů ve vinárně - vinný lístek - základní znalosti someliéra - pomůcky someliéra - vinařské oblasti a podoblasti ČR - základní odrůdy révy vinné pěstované v ČR - druhy vína - snoubení pokrmů a vín - servis bílého vína - servis červeného vína - servis šumivého vína 	10

3. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin 48
Žák: <ul style="list-style-type: none"> - určí obsah nabídky barů - charakterizuje jednotlivé druhy míchaných nápojů - popíše přípravu míchaných nápojů v šejkru, míchací sklenici, přímou cestou - popíše vybavení barů - popíše druhy barů 	1. Bary <ul style="list-style-type: none"> - vybavení, druhy barů - nabídka barů - druhy míchaných nápojů a jejich charakteristika - příprava míchaných nápojů v šejkru - příprava míchaných nápojů v míchací sklenici - příprava míchaných nápojů přímou cestou 	8
<ul style="list-style-type: none"> - popíše vybavení koliby a salaše - orientuje se v nabízených pokrmech - charakterizuje vybavení varieté a kabaretu - vybere vhodné pokrmy a nápoje 	2. Ostatní společensko – zábavní střediska <ul style="list-style-type: none"> - Koliby - Salaše - Varieté - Kabarety 	2
<ul style="list-style-type: none"> - popíše obsluhu ve vlaku - popíše obsluhu v letadle - popíše obsluhu na lodích 	3. Obsluha v dopravních prostředcích <ul style="list-style-type: none"> - obsluha v letadlech - obsluha ve vlaku - obsluha na lodích 	2
<ul style="list-style-type: none"> - popíše přípravu pracoviště pro složitou obsluhu v nižší i vyšší formě - rozlišuje způsoby překládání pokrmů - popíše přípravu tatarského bifteku před zraky hosta - vyjmenuje zásady dranzírování - popíše postup dranzírování pstruha - definuje zásady pro flambování - popíše postup flambování palačinek - vyjmenuje zásady pro flambování masa 	4. Složitá obsluha – nižší a vyšší forma <ul style="list-style-type: none"> - příprava pracoviště v nižší formě složité obsluhy - způsoby a pravidla překládání pokrmů - míchání pokrmů před hostem - dranzírování pokrmů - flambování pokrmů 	7
<ul style="list-style-type: none"> - sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy - rozlišuje druhy slavnostních hostin - zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce - vyjmenuje zásady pro stavbu slavnostní tabule a prostírání ubrusů - navrhne vhodnou dekoraci tabule pro vybranou příležitost - vyjmenuje zásady pro dekoraci slavnostní tabule - podle zadaného menu nakreslí založení inventáře na tabuli - popíše servis jednotlivých chodů a nápojů 	5. Slavnostní hostiny. Bankety <ul style="list-style-type: none"> - význam a druhy slavnostních hostin - organizační zajištění akcí - online komunikace se zákazníkem - náležitosti objednávky - pracovní příkaz, žádanka na inventář - stavba tabule - prostírání tabule, dekorace tabule s ohledem na estetickou stránku - založení inventáře podle předem sestaveného menu s ohledem na sezonní nabídku - servis pokrmů a nápojů 	11

<ul style="list-style-type: none"> - popíše jednotlivé druhy hostin a objasní jejich význam - sestaví pracovní příkaz, časový plán akce a žádanku na inventář - vyjmenuje náležitosti objednávky slavnostní hostiny - ovládá techniku jednoduché i složité obsluhy a její různé formy podle prostředí charakteru akce a společenské příležitosti 	slavnostním způsobem obsluhy	
<ul style="list-style-type: none"> - profesionálně jedná v souladu se společenským chováním - vysvětlí rozdíl mezi rautem a recepcí - vyjmenuje nabízené pokrmy a nápoje na rautu - vysvětlí přípravu studeného a teplého nabídkového stolu - popíše způsob obsluhy - rozliší druhy rautů a popíše jejich základní znaky 	6. Rauty <ul style="list-style-type: none"> - druhy rautů a jejich charakteristika - nabídka pokrmů a nápojů na rautech - příprava studeného a teplého nabídkového stolu - způsob obsluhy-organizace obsluhy - charakteristika recepce - řešení nestandardních situací 	10
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje jednotlivé druhy společenských setkání - uvede dobu konání - navrhne pokrmy a nápoje podávané na jednotlivých společenských setkáních 	7. Společenská setkání <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika a význam společenských setkání - číše vína, koktejl, brunch - coffee break, čaj o páté, piknik - garden party, river party, bojb 	5
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje nabídku pokrmů a nápojů v hotelovém pokoji - vysvětlí způsob objednávání pokrmů - vyjmenuje zásady pro vstup do hotelového pokoje - navrhne způsob vyúčtování s hostem - popíše zázemí pro etážový servis - popíše způsob nabídky a prodeje v hotelové hale 	8. Servis pokrmů v hotelovém pokoji a hotelové hale <ul style="list-style-type: none"> - technické zázemí pro servis pokrmů v hotelovém pokoji - nabídkový lístek pro etážový servis - způsoby objednávání pokrmů - zásady pro vstup do hotelového pokoje - způsoby servisu pokrmů a nápojů v hotelovém pokoji - zúčtování s hostem - obsluha hostů v hotelové hale 	3

ODBORNÝ VÝCVIK

Učební osnova předmětu:	Odborný výcvik		
Název ŠVP:	Kuchař – číšník		
Kód:	65-51-H/01	Název RVP:	Kuchař – číšník
Datum platnosti:	1.9. 2022 počínaje 1. ročníkem		

Pojetí předmětu

Obecné cíle:	<p>Cílem předmětu je poskytnout žákům znalosti o technice odbytu výrobků a služeb ve stravovacích zařízeních. Žáci se seznámí se způsoby a systémy obsluhy, s používaným inventářem, naučí se sestavit jídelní a nápojové lístky, různé typy menu. Při sestavování jídelních lístků uplatní znalost správné výživy a gastronomických pravidel a dalších faktorů ovlivňujících úspěšný prodej a získání hostů, posílení konkurenceschopnosti. Žáci jsou vedeni k uplatňování zásad společenského chování a profesního jednání, k péči o zevnějšek a celkový kultivovaný projev. Zdůrazněn je význam komunikace v oblasti služeb.</p> <p>Dalším cílem předmětu je získávání dovedností a znalostí potřebných při technologických postupech přípravy pokrmů. Naučit žáky používat gastronomická pravidla, požadavky na hygienu. Respektovat trendy ve výživě s využitím poznatku o potravinách. Rozlišovat vlastnosti a technologickou použitelnost základních druhů potravin. Rozvoj aktivního přístupu žáků k pracovnímu procesu, včetně schopnosti přizpůsobovat se změnám. Cílevědomě přistupovat k týmové i samostatné práci.</p>
Charakteristika učiva:	Výuka v odborném výcviku je těžištěm pro praktické osvojení dovedností a aplikaci všeobecných a odborných dovedností. Plní funkci integrujícího předmětu, v němž se realizují praktické činnosti nutné k získání profesionálních návyků v gastronomických provozech, upevňují se zde dovednosti získané praktickou činností a teoretickou přípravou, utvářejí se potřebné návyky a získávají první zkušenosti. Učivo je zaměřeno na účelnou organizaci práce, hospodaření s potravinami a jejich zpracování, používání techniky pro potřeby gastronomických provozů, dodržování zásad bezpečnosti práce, hygienických a ekologických norem, odpovědnosti za plnění úkolů a kvalitu vykonávané práce.
Výukové strategie:	<p>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.</p> <p>Systematicky jsou využívány Receptury teplých pokrmů a další odborná literatura. Žák je veden k jejich správnému používání. Žáci se zúčastňují různých prezentačních akcí školy.</p>
Hodnocení žáků:	Učitel odborného výcviku zhodnotí dosažený stupeň uvědomělosti a aktivity žáků v jednotlivých vyučovacích dnech, uvědomělý vztah k získání dovedností a pracovním činnostem, spojení praxe s odbornou teorií, aktuální využití teoretických znalostí k osvojení praktických dovedností, sebehodnocení, kolektivní hodnocení, veřejná prezentace. Ve třetím ročníku v rámci závěrečných zkoušek je hodnocena samostatná odborná práce. Kritéria

	<p>hodnocení jsou v souladu s Klasifikačním řádem SOU Slaný. Je používáno slovní i numerické hodnocení. Posuzuje se kvalita provedení práce, pracovní přístup, schopnost spolupráce, průběžně jsou kontrolovány písemné úkoly – normování, které žák samostatně vypracuje, hodnotí se také chování, kvalita práce, pracovní výkonnost, odpovědnost, chápavost, pořádek a čistota, upravenost, hospodárnost, samostatnost. Podle množství a kvality vykonané práce je žák hodnocen i finančně.</p>
<p>Přínos předmětu, pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:</p>	<p>Klíčové kompetence</p> <p><i>Kompetence k učení</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání, efektivně využívat různé informační zdroje <p><i>Komunikativní kompetence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - vyjadřovat se ústně i písemně přiměřeně situaci, zpracovávat písemný materiál, vysvětlovat a znázorňovat, číst s porozuměním text - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury osobního projevu a společenského chování, dodržovat zásady slušného chování a profesního vystupování - vyjadřovat se pohotově, jasně, logicky a přesně při komunikaci se zákazníkem, popř. při prezentaci své práce před spolužáky <p><i>Personální a sociální kompetence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - zdokonalovat vlastní učení, výkonnost, dovednost, spolupracovat s druhými lidmi, přijímat zodpovědnost za vlastní práci i za práci ostatních - dovednost řešit problémy a problémové situace, zejména identifikovat a analyzovat problémy, zvažovat možnosti jejich řešení, vybírat a navrhnout řešení optimální v daném kontextu, stanovovat a dodržovat efektivní postupy při plnění úkolů - schopnost pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, přispívat k utváření mezilidských vztahů, předcházet osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem <p><i>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru a povolání, aktivně se rozhodovat o svém pracovním uplatnění, mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru - znát práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků <p><i>Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - efektivně pracovat s informacemi - využívat informačních technologií, zejména dovednost pracovat s osobním počítačem a s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií, využívat rozmanitých informačních zdrojů a informací různého druhu a charakteru v pracovním i mimopracovním životě <p>Odborné kompetence</p> <p><i>Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci, tzn.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - chápat bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem - znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a

	<p>ochrany zdraví při práci a požární prevence</p> <ul style="list-style-type: none"> - osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik - znát systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, umětí uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce) - být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázali první pomoc sami poskytnout <p>Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje, tzn.</p> <ul style="list-style-type: none"> - znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení - zvažovat 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 hospodařit s finančními prostředky - nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí <p>Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích, tzn.</p> <ul style="list-style-type: none"> - mít přehled o výživě, znát zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování - rozlišit vlastnosti a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů - znát způsoby skladování potravin a nápojů - sestavit menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek <p>Ovládat technologii přípravy pokrmů, tzn.</p> <ul style="list-style-type: none"> - ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky - používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu <p>Ovládat techniku odbytu, tzn.</p> <ul style="list-style-type: none"> - ovládat druhy a techniku odbytu - volit vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používat vhodný inventář - společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky - dbát na estetiku při pracovních činnostech <p>Vykonávat obchodně – provozní aktivity, tzn.</p> <ul style="list-style-type: none"> - sjednávat odbyt výrobků a služeb, provádět vyúčtování - připravit podklad pro nákup surovin, potravin a dalšího materiálu - kalkulovat cenu výrobků a služeb - orientovat se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování - využívat ekonomických informací pro zabezpečení provozu - sestavovat nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií - využívat marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků, využívat prostředků podpory prodeje - vyhotovovat podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou
--	--

	<p><i>Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb, tzn.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku - dodržovat stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti - dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana) <p>Průřezová témata</p> <p><i>Občan v demokratické společnosti</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů, společnost, historický vývoj, morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita <p><i>Člověk a životní prostředí</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - environmentální problematika voda a hospodaření s vodou při běžné pracovní činnosti i při práci v odborném výcviku, osobní příklad učitele odborného výcviku, manipulace s obaly, nevratné obaly a jejich likvidace bez ohrožení životního prostředí - vratné obaly (třídění odpadu – formou recyklace získávání druhotné suroviny) - při sanitaci pracoviště odborného výcviku používat čisticích prostředků šetrných k životnímu prostředí, které jsou v přírodě lehce odbouratelné - ochrana veřejného zdraví <p><i>Člověk a svět práce</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - základní orientace v nabídce profesních a vzdělávacích možností, rozpoznávání svých reálných kvalit, předpokladů a konstruktivní zvažování možností svého pracovního uplatnění, seznámení s alternativami profesního uplatnění po absolvování studovaného oboru vzdělání, formou diskusní metody s učitelem odborného výcviku, možnost příkladů z jednotlivých pracovišť odborného výcviku, zákoník práce, pracovní poměr, pracovní smlouva, práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele, mzda - soukromé podnikání, podstata a formy podnikání <p><i>Informační a komunikační technologie</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - schopnost používat prostředky výpočetní techniky - způsobilost vyhledávat a zpracovávat informace (práce s počítačem, komunikace s elektronickou poštou, práce s internetem) - získání vědomostí a dovedností v informační a komunikační technologii přímo na pracovištích odborného výcviku
--	--

1. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva – kuchař – číšník

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet dnů 42
Žák:	1. Bezpečnost a ochrana zdraví při	1 den

<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - uvede příklad bezpečnostních rizik, event. nejčastějších příčin úrazů a jejich prevence - uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu 	<p>práci, hygiena práce, požární prevence</p> <ul style="list-style-type: none"> - pracovně právní problematika BOZP - bezpečnost výrobních zařízení - úrazy na pracovišti a jejich prevence - zásady poskytnutí první pomoci - základní povinnosti pracovníka a zaměstnavatele v případě pracovního úrazu 	
<ul style="list-style-type: none"> - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování, regenerace - charakterizuje alimentární nákazy - aplikuje znalosti z oblasti člověk a životní prostředí 	<p>2. Hygienické požadavky na provoz společného stravování</p> <ul style="list-style-type: none"> - hygienické předpisy v gastronomii – osobní hygiena, hygienické návyky, OOPP - hygiena na pracovišti - kritické kontrolní body HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace - alimentární nákazy - používání čisticích prostředků šetrných k životnímu prostředí 	1 den
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce - popíše organizaci práce ve výrobním středisku - využívá a kontroluje zařízení skladů potravin - aplikuje znalosti z oblasti člověk a životní prostředí 	<p>3. Výrobní středisko</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení na jednotlivé úseky - organizace práce ve výrobním středisku - základní vybavení výrobního střediska - seznámení s inventářem – použití, ukládání, sanitace - práce po ukončení provozu - skladovací prostory, základní rozdělení a vybavení skladů - hospodárné zacházení s vodou a energiemi - manipuluje s obaly, třídění odpadů, recyklace 	1 den
<ul style="list-style-type: none"> - aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů - rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - vysvětlí označení potravin a nápojů, alergeny v potravinách - objasní podstatu racionální výživy 	<p>4. Základní druhy potravin</p> <ul style="list-style-type: none"> - zelenina, luštěniny a obiloviny - koření, bylinky a dochucovací prostředky - tuky, mléko, vejce - maso – druhy jatečných mas, drůbež, ryby, zvěřina - seznámení s alergeny v potravinách - seznámení s potravinami racionálního stravování 	4 dny
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje způsoby předběžné úpravy a 	<p>5. Příprava a předběžná úprava</p>	3 dny

<ul style="list-style-type: none"> - přípravy potravin - pracuje s normami, pracovními postupy a odbornou literaturou - prohlubuje vědomosti a dovednosti na cvičných a produktivních pracích na provozních pracovištích - hospodárně nakládá s potravinami 	<p>potravin</p> <ul style="list-style-type: none"> - příprava potravin – vážení, měření - nácvik předběžných úprav při zpracování potravin – čištění, loupání, krájení - seznámení s recepturami teplých pokrmů, normování 	
<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - vysvětlí rozdíl mezi jednotlivými druhy úprav postupů při přípravě pokrmů a umí je využít - pracuje s normami, hygienickými předpisy a s pracovními postupy - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy - prohlubuje vědomosti a dovednosti na cvičných a produktivních pracích na provozních pracovištích - 	<p>6. Základní tepelné úpravy pokrmů</p> <ul style="list-style-type: none"> - vaření - pečení - dušení - smažení - zapékání - úprava v konvektomatu 	2 dny
<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje BOZP - pracuje s normami, hygienickými předpisy a pracovními postupy - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy - aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů - prohlubuje vědomosti a dovednosti na cvičných a produktivních pracích na provozních pracovištích - hospodárně nakládá s potravinami - umí připravit polévky, vložky a zavářky 	<p>7. Polévky</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika, rozdělení - příprava bílých polévek - příprava hnědých polévek - příprava vložek a zavářek 	4 dny
<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje BOZP - pracuje s normami, hygienickými předpisy a pracovními postupy - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy - aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů - prohlubuje vědomosti a dovednosti na cvičných a produktivních pracích na provozních pracovištích - hospodárně nakládá s potravinami - umí připravit základy 	<p>9. Základy</p> <ul style="list-style-type: none"> - cibulový - cibulovo-paprikový - zelenino-cibulový 	3 dny
<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje BOZP 	<p>10. Omáčky</p>	3 dny

<ul style="list-style-type: none"> - pracuje s normami, hygienickými předpisy a pracovními postupy - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy - aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů - prohlubuje vědomosti a dovednosti na cvičných a produktivních pracích na provozních pracovištích - hospodárně nakládá s potravinami - umí připravit omáčky 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteristika, rozdělení - základní omáčky hrubé – bílé, tmavé - teplé jemné omáčky - teplé krajové omáčky k masu - studené omáčky, zálivky a dresinky 	
<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje BOZP - pracuje s normami, hygienickými předpisy a pracovními postupy - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy - aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů - prohlubuje vědomosti a dovednosti na cvičných a produktivních pracích na provozních pracovištích - hospodárně nakládá s potravinami - umí připravit přílohy a jednoduché saláty - volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky 	<p>11. Přílohy</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika, rozdělení - přílohy z brambor - přílohy z mouky - přílohy z těstovin - přílohy z rýže - přílohy ze zeleniny - přílohy z luštěnin - jednoduché zeleninové saláty 	5 dní
<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje BOZP - pracuje s normami, hygienickými předpisy a pracovními postupy - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy - aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik s postupů při přípravě pokrmů - prohlubuje vědomosti a dovednosti na cvičných a produktivních pracích na provozních pracovištích - hospodárně nakládá s potravinami - umí připravit bezmasé pokrmy 	<p>12. Bezmasé pokrmy</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika, rozdělení - pokrmy z brambor - pokrmy ze zeleniny - pokrmy z luštěnin - pokrmy z hub - pokrmy z rýže - pokrmy z těstovin - pokrmy z vajec - pokrmy ze sýrů - moučné pokrmy 	5 dní
<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje BOZP - pracuje s normami, hygienickými předpisy a pracovními postupy - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy 	<p>13. Moučníky</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika, rozdělení - moučníky z litych těst - moučníky ze šlehaných těst - moučníky z kynutých těst 	4 dny

<ul style="list-style-type: none"> - aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů - prohlubuje vědomosti a dovednosti na cvičných a produktivních pracích na provozních pracovištích - hospodárně nakládá s potravinami - umí připravit moučníky z klasických i alternativních surovin 	<ul style="list-style-type: none"> - moučníky z bramborových těst - moučníky z piškotových těst - moučníky z listových těst - moučníky z lineckých těst 	
<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje BOZP - pracuje s normami, hygienickými předpisy a pracovními postupy - určí obsah alergenů u jednotlivých nápojů v souvislosti s platnými předpisy - rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, včetně jejich využití a podávání z různých hledisek - prohlubuje vědomosti a dovednosti na cvičných a produktivních pracích na provozních pracovištích - hospodárně nakládá s potravinami - umí připravit nápoje dle zásad zdravé výživy - připravuje teplé a studené nápoje 	14. Nápoje <ul style="list-style-type: none"> - základní rozdělení teplých a studených nápojů 	1 den
<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje BOZP - pracuje s normami, hygienickými předpisy, pracovními postupy a odbornou literaturou - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy - objasní podstatu racionální výživy, rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě - hospodárně nakládá s potravinami 	15. Trendy ve výživě <ul style="list-style-type: none"> - základy racionální výživy, směry ve výživě - seznámení s potravinami racionálního stravování - zvláštnosti ve stravování, intolerance na lepek, intolerance laktóza 	3 dny
<ul style="list-style-type: none"> - má zvýšený zájem o obor - upevňuje své dovednosti v praxi 	16. Upevňování dovedností <ul style="list-style-type: none"> - odborné přednášky - kurzy a exkurze 	2 dny

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva – kuchař – číšník (stolníčení)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet dní 41
Žák: <ul style="list-style-type: none"> - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochranu zdraví při práci a požární prevence - uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci 	1. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce a požární ochrana <ul style="list-style-type: none"> - pravidla bezpečnosti při práci v obsluze) - osobní hygiena – OOPP - pracovní hygiena - úrazy na pracovišti a jejich 	2 dny

<ul style="list-style-type: none"> - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti 	<ul style="list-style-type: none"> prevence - pracovně právní problematika BOZP - základní hygienické předpisy v gastronomii - první pomoc, požární prevence, pracovní úraz 	
<ul style="list-style-type: none"> - respektuje společenská pravidla - uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku - komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou bariérou - orientuje se v pravidlech stolování 	<p>2. Společenská pravidla</p> <ul style="list-style-type: none"> - společenské chování a profesní vystupování - základní společenská a profesní pravidla - etiketa, pravidla stolování 	2 dny
<ul style="list-style-type: none"> - uplatňuje estetická hlediska při formování prostředí 	<p>3. Estetika</p> <ul style="list-style-type: none"> - výzdoba provozovny dle příležitosti - dekorace stolů, květinová výzdoba - skládání ubrousků papírových a látkových - estetika provozovny 	1 den
<ul style="list-style-type: none"> - pečuje o svůj zevnějšek a kultivovaně se projevuje - uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku, zdržuje se xenofobních projevů - rozpozná typy hostů a ví, jak zareagovat na projevy a chování, snaží se předcházet konfliktům 	<p>4. Vystupování a chování obsluhujících</p> <ul style="list-style-type: none"> - osobnost, vzhled - typologie hostů - požadavky na osobnost číšníka - kultura ústního projevu - slušnost, zdvořilost, sebeovládání, takt nejen k hostům s handicapem - návštěva vybraného restauračního zařízení 	2 dny
<ul style="list-style-type: none"> - komunikuje s hosty i v cizím jazyce, respektuje národní mentalitu a zvyklosti - řeší běžné i neobvyklé situace s ohledem na individuální zvláštnosti hosta - umí nabídnout a prodat sezónní nabídky a akce - vysvětlí význam informací a komunikace pro podnikání ve službách 	<p>5. Komunikace ve službách</p> <ul style="list-style-type: none"> - národní zvyklosti a tradice různých etnik ve vazbě na gastronomii a způsob komunikace - práce s připomínkami hostů a recenzemi - sezónní nabídky v prodeji a akce pro podporu prodeje - rozhovor s hostem 	3 dny
<ul style="list-style-type: none"> - řeší běžné i neobvyklé situace s ohledem na individuální zvláštnosti hosta - chová se profesionálně při řešení těchto situací 	<p>6. Nehody a jejich řešení</p> <ul style="list-style-type: none"> - profesionální přístup k vzniklé situaci - řešení konfliktů a zvláštních situací v gastronomickém provozu - odpovědnost, tolerance a solidarita 	1 den
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje druhy odbytových středisek a jejich vybavení - vysvětlí organizaci práce ve skladu, včetně evidence zásob - vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku - rozlišuje malý a velký stolní inventář - dodržuje ustanovení týkající se 	<p>7. Odbytová střediska</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam, úkoly odbytu - členění odbytových středisek - vybavení a zařízení na úseku obsluhy - příprava a údržba pracoviště - inventář, použití, údržba - poznávání inventáře: porcelán, sklo, kovový inventář, příbory, 	7 dní

bezpečnosti práce v obsluze	prádlo a malý stolní inventář	
<ul style="list-style-type: none"> - připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení - pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu podávaného pokrmu a nápoje a udržuje a ošetřuje inventář - ovládá techniku jednoduché obsluhy a její různé formy podle prostředí 	8. Základní pravidla obsluhy <ul style="list-style-type: none"> - příprava a údržba pracoviště - inventář, použití, údržba - zásady a technika obsluhy - technika podávání pokrmů a nápojů při jednoduché obsluze 	3 dny
<ul style="list-style-type: none"> - umí založit potřebný inventář dle předloženého menu - umí vytvořit náskres založeného menu - prakticky dovede obsloužit hosta 	9. Zakládání inventáře <ul style="list-style-type: none"> - praktické sestavení jednoduchého menu - náskres založeného menu 	2 den
<ul style="list-style-type: none"> - navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb - použije vhodné nástroje na podporu prodeje - vybere vhodný propagační nástroj pro určitý produkt - přijímá, eviduje a vyřizuje objednávky hostů, pracuje se zúčtovací technikou - základní portfolio marketingových nástrojů a jejich využití - volí a používá základní marketingové nástroje 	10. Způsob nabídky, prodej <ul style="list-style-type: none"> - formy prodeje, způsob nabídky - zásady aktivního prodeje a nabídky hostům - podpora prodeje – osobní prodej, produkt - propagace, reklama, konkurence - estetika provozovny - sezonní nabídky, práce s lokálními surovinami - pokladní a informační systémy v gastronomii, evidence tržeb 	4 dny
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje způsoby a systémy obsluhy - podílí se na organizaci práce v různých způsobech a systémech obsluhy 	11. Systémy a způsoby obsluhy <ul style="list-style-type: none"> - systémy obsluhy, způsob obsluhy - organizace práce při využití různých způsobů a systémů obsluhy 	4 dny
<ul style="list-style-type: none"> - připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho skončení - pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář - ovládá techniku jednoduché obsluhy a její různé formy podle prostředí - umí připravit servis snídaní 	12. Jednoduchá obsluha <ul style="list-style-type: none"> - příprava a údržba pracoviště - inventář, použití, údržba - technika podávání pokrmů a nápojů při jednoduché obsluze - nošení talířů – dvou talířový, tří talířový způsob - nošení tácků, a podnosů - nácvik servisu jednotlivých chodů a nápojů - servis snídaní 	7 dní
<ul style="list-style-type: none"> - umí hospodárně nakládat s obaly - používá čisticí prostředky šetrné k životnímu prostředí 	13. Životní prostředí, obaly <ul style="list-style-type: none"> - recyklace - šetrné čisticí prostředky - hospodárné zacházení s vodou a energiemi 	1 den
<ul style="list-style-type: none"> - má zvýšený zájem o obor - upevňuje své dovednosti v praxi 	14. Profesionální motivace <ul style="list-style-type: none"> - odborná exkurze - základní barmanský kurz - motivační přednáška – odborník z gastronomie - praktická ukázka – odborník z 	2 dny

	praxe - návštěva vybraného restauračního zařízení	
--	---	--

2. ročník**Rozpis výsledků vzdělávání a učiva – kuchař – číšník**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	počet dnů 55
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - uvede příklad bezpečnostních rizik, event. nejčastějších příčin úrazů a jejich prevence - uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu 	<p>1. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence</p> <ul style="list-style-type: none"> - pracovně právní problematika BOZP - bezpečnost výrobních zařízení - úrazy na pracovišti a jejich prevence - zásady poskytnutí první pomoci - základní povinnosti pracovníka a zaměstnavatele v případě pracovního úrazu 	1 den
<ul style="list-style-type: none"> - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování, regenerace - charakterizuje alternativní nákazy - aplikuje znalosti z oblasti člověka a životní prostředí 	<p>2. Hygienické požadavky na provoz společného stravování</p> <ul style="list-style-type: none"> - hygienické předpisy v gastronomii - osobní hygiena, hygienické návyky, OOPP - hygiena na pracovišti - kritické kontrolní body HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování, regenerace - alimentární nákazy - používání čisticích prostředků šetrných k životnímu prostředí 	1 den
<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje BOZP - pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů a umí je využít - aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů - volí vhodnou přílohu, dohotovuje a expeduje pokrmy - uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin 	<p>3. Hovězí maso</p> <ul style="list-style-type: none"> - dělení a použití jednotlivých částí - vhodné tepelné úpravy masa - nácvik přípravy pokrmů - příprava a úprava vnitřností - využití moderních technologií 	8 dní

<ul style="list-style-type: none"> - prohlubuje vědomosti a dovednosti na cvičných a produktivních pracích na provozních pracovištích - hospodárně nakládá s potravinami - připravuje pokrmy z hovězího masa a vnitřností 		
<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje BOZP - pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů a umí je využít - vysvětlí úlohu dietního stravování - aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů - volí vhodnou přílohu, dohotovuje a expeduje pokrmy - uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin - prohlubuje vědomosti a dovednosti na cvičných a produktivních pracích na provozních pracovištích - hospodárně nakládá s potravinami - připravuje pokrmy z telecího masa a vnitřností 	<p>4. Telecí maso</p> <ul style="list-style-type: none"> - dělení a použití jednotlivých částí - použití masa v dietním stravování - vhodné tepelné úpravy masa - nácvik přípravy pokrmů - příprava a úprava vnitřností - využití moderních technologií 	3 dny
<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje BOZP - pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů a umí je využít - aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů - volí vhodnou přílohu, dohotovuje a expeduje pokrmy - uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin - prohlubuje vědomosti a dovednosti na cvičných produktivních pracích na provozních pracovištích - hospodárně nakládá s potravinami - připravuje pokrmy z hovězího masa a vnitřností 	<p>5. Vepřové maso</p> <ul style="list-style-type: none"> - dělení a použití jednotlivých částí - vhodné tepelné úpravy masa - nácvik přípravy pokrmů - příprava a úprava vnitřností - příprava pokrmů z uzeného masa - speciální výrobky – vepřové hody - využití moderních technologií 	10 dní

<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje BOZP - pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů a umí je využít - vysvětlí úlohu dietního stravování - aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů - volí vhodnou přílohu, dohotovuje a expeduje pokrmy - uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin - prohlubuje vědomosti a dovednosti na cvičných a produktivních pracích na provozních pracovištích - hospodárně nakládá s potravinami - připravuje pokrmy ze skopového, jehněčího, kůzlečího a králíčího masa a vnitřností 	<p>6. Skopové, jehněčí, kůzlečí a králíčí maso</p> <ul style="list-style-type: none"> - dělení a použití jednotlivých částí - vhodná tepelná úprava masa - nácvik přípravy pokrmů - využití jehněčího, kůzlečího a králíčího masa v dietním stravování - příprava a úprava vnitřností - využití moderních technologií 	4 dny
<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje BOZP - pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy - vysvětlí rozdíl mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů a umí je využít - aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů - volí vhodnou přílohu, dohotovuje a expeduje pokrmy - uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin - prohlubuje vědomosti a dovednosti na cvičných a produktivních pracích na provozních pracovištích - hospodárně nakládá s potravinami - připravuje pokrmy z mletých mas 	<p>7. Mletá masa</p> <ul style="list-style-type: none"> - hlavní zásady při přípravě - příprava pokrmů z 1 druhu masa - příprava pokrmů ze směsí mas - vhodné tepelné úpravy 	4 dny
<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje BOZP - pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy 	<p>8. Drůbeží maso</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení drůbeže - předběžná příprava - využití některých druhů v dietním stravování - vhodné tepelné úpravy masa 	10 dní

<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí rozdíl mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů a umí je využít - vysvětlí úlohu dietního stravování - aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů - volí vhodnou přílohu, dohotovuje a expeduje pokrmy - uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin - prohlubuje vědomosti a dovednosti na cvičných a produktivních pracích na provozních pracovištích - hospodárně nakládá s potravinami - připravuje pokrmy z drůbežního masa a vnitřností 	<ul style="list-style-type: none"> - příprava a úprava vnitřností - využití moderních technologií 	
<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje BOZP - pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů a umí je využít - vysvětlí úlohu dietního stravování - aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů - volí vhodnou přílohu, dohotovuje a expeduje pokrmy - uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin - prohlubuje vědomosti a dovednosti na cvičných a produktivních pracích na provozních pracovištích - hospodárně nakládá s potravinami - připravuje pokrmy ryb a plodů moře 	<p>9. Ryby sladkovodní, mořské a plody moře</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení ryb - předběžná příprava a kontrola jakosti - vhodné tepelné úpravy ryb - rozdělení plodů moře - vhodné tepelné úpravy plodů moře - využití moderních technologií 	4 dny
<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje BOZP - pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy - vysvětlí rozdíl mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů a umí je využít - aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů 	<p>10. Zvěřina</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení zvěřiny - dělení a použití jednotlivých částí - vhodné tepelné úpravy – základní pokrmy - využití moderních technologií 	3 dny

<ul style="list-style-type: none"> - volí vhodnou přílohu, dohotovuje a expeduje pokrmy - uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin - prohlubuje vědomosti a dovednosti na cvičných a produktivních pracích na provozních pracovištích - hospodárně nakládá s potravinami - připravuje základní pokrmy ze zvěřiny 		
<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje BOZP - pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy - charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle nových trendů ve výživě - aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů - uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin - prohlubuje vědomosti a dovednosti na cvičných a produktivních pracích na provozních pracovištích - hospodárně nakládá s potravinami - při přípravě pokrmů umí nahradit maso alternativní rostlinnou bílkovinou 	11. Trendy ve výživě <ul style="list-style-type: none"> - stravovací návyky - intuitivní stravování - alternativní rostlinné bílkoviny – náhrada masa 	5 dní
<ul style="list-style-type: none"> - má zvýšený zájem o obor - upevňuje své dovednosti v praxi 	12. Upevňování dovedností <ul style="list-style-type: none"> - odborné přednášky - kurzy a exkurze 	2 dny

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva – kuchař – číšník (stolníčení)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet dní 28
Žák: <ul style="list-style-type: none"> - sestavuje složité menu pro různé příležitosti - umí vytvořit náskres prostření pro jednu osobu - sestavování tabule dle sestaveného menu - umí sestavit menu pro alternativní směry stravování 	1. Gastronomická pravidla <ul style="list-style-type: none"> - sled chodů a nápojů v menu dle gastronomických pravidel - postup při sestavování složitého menu - zásady pro sestavování menu - vhodné nápoje k pokrmům - sestavení tabule dle sestaveného menu - sestavování menu – alternativní směry stravování - náskres prostření pro jednu osobu 	2 dny
<ul style="list-style-type: none"> - připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho skončení 	2. Kavárny <ul style="list-style-type: none"> - druhy kaváren - vybavení kaváren 	4 dny

<ul style="list-style-type: none"> - pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář - uvede základní principy v oboru barista - ovládá techniku přípravy, podávání a ošetřování nápoje - dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých zákazníků - rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení - dodržuje odborné normy a receptury 	<ul style="list-style-type: none"> - druhy káv - příprava a servis teplých nápojů - příprava alkoholických a nealkoholických nápojů - kavárenský jídelní a nápojový lístek - obsluha v kavárně 	
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá techniku přípravy, podávání a ošetřování nápojů - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých zákazníků 	<p>3. Pivo a jeho druhy</p> <ul style="list-style-type: none"> - práce výčepního - narážení, způsoby čepování a podávání piva - závady při čepování piva - hygiena pivního zařízení, používání čisticích prostředků šetrných k životnímu prostředí - vhodné pokrmy k pivu - prohlubování vědomostí a znalostí na provozních pracovištích 	5 dny
<ul style="list-style-type: none"> - připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho skončení - uvede základní principy v oboru someliér - ovládá techniku přípravy, podávání a ošetřování nápojů - charakterizuje pomůcky someliéra a pracuje s nimi - poskytne odborný servis vína - uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku 	<p>4. Vinárny</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení vináren - příprava vinárny na provoz - vinárenský jídelní a nápojový lístek - obsluha ve vinárně - snoubení základních vín s pokrmy - nabídka a servis vína 	5 dní
<ul style="list-style-type: none"> - připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho skončení - uvede základní principy oboru barman - ovládá techniku přípravy podávání a ošetřování nápojů - charakterizuje pomůcky barmana a pracuje s nimi - připravuje a servíruje míšené nápoje s využitím vhodných pomůcek a surovin - umí manipulovat s obaly a třídít odpad 	<p>5. Bary a míšené nápoje</p> <ul style="list-style-type: none"> - příprava a údržba pracoviště - druhy baru - zařízení a vybavení baru - barový inventář, použití, údržba - barový jídelní a nápojový lístek - povinnosti barmana - dělení a druhy míšených nápojů - příprava míšených nápojů 	3 dny
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá organizaci práce v různých formách obsluhy, popíše úkoly pracovníku v odbytovém středisku - ovládá techniku jednoduché a složité obsluhy a její různé formy podle prostředí - vysvětlí odborný servis pokrmů a alkoholických i nealkoholických nápojů 	<p>6. Složitá obsluha</p> <ul style="list-style-type: none"> - organizace práce, formy obsluhy - podávání aperitivu, studených předkrmů, polévek, teplých předkrmů, ryb, hlavních jídel, dezertů, vín, kávy a digestivu - prohlubování vědomostí a dovedností na provozních pracovištích 	6 dní

<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v obsluze jednotlivých dopravních prostředcích - dodržuje hygienu a bezpečnost - umí uplatnit hotelovou obsluhu a servis na provozních pracovištích 	<p>7. Obsluha v dopravních prostředcích a obsluha na hotelovém pokoji</p> <ul style="list-style-type: none"> - obsluha ve vlaku - obsluha v autobuse - obsluha na lodi - obsluha v letadle - hotelová obsluha a servis - prohlubování vědomostí a znalostí na provozních pracovištích 	1 den
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se a umí popsat alternativní směry stravování - je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců 	<p>8. Trendy v gastronomii</p> <ul style="list-style-type: none"> - zážitková gastronomie - alternativní směry stravování v gastronomii - gastronomické zvyklosti zahraničních hostů 	2 dny

3. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva – kuchař – číšník

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet dní 55
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - uvede příklad bezpečnostních rizik, event. nejčastějších příčin úrazů a jejich prevence - uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu 	<p>1. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence</p> <ul style="list-style-type: none"> - pracovně právní problematika BOZP - bezpečnost výrobních zařízení - úrazy na pracovišti a jejich prevence - zásady poskytnutí první pomoci - základní povinnosti pracovníka a zaměstnavatele v případě pracovního úrazu 	1 den
<ul style="list-style-type: none"> - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování, regenerace - charakterizuje alimentární nákazy - aplikuje znalosti z oblasti člověk a životní prostředí 	<p>2. Hygienické požadavky na provoz společného stravování</p> <ul style="list-style-type: none"> - hygienické předpisy v gastronomii - osobní hygiena, hygienické návyky, OOPP - hygiena na pracovišti - kritické kontrolní body HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování, regenerace - alimentární nákazy - používání čistících prostředků šetrných k životnímu prostředí 	1 den

<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje BOZP - pracuje s normami studených pokrmů, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou - dodržuje HACCP - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů a umí je využít - aplikuje znalosti o potravinách a výživě při přípravě pokrmů - uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin - prohlubuje vědomosti a dovednosti na cvičných a produktivních pracích na provozních pracovištích - hospodárně nakládá s potravinami - připravuje pokrmy studené kuchyně 	<p style="text-align: center;">-</p> <p>3. Příprava pokrmů studené kuchyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - jakost a druhy použitých potravin - předkrmy a pokrmy studené kuchyně - obložené chlebičky, chuťovky - výrobky z uzenin, sýrů, vajec, ovoce a zeleniny - aspiky - složité saláty - příprava jedlých ozdob z ovoce a zeleniny 	6 dní
<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje BOZP - pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy - vysvětlí rozdíl mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů a umí je využít - aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů - volí vhodnou přílohu, dohotovuje a expeduje pokrmy - uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin - prohlubuje vědomosti a dovednosti na cvičných a produktivních pracích na provozních pracovištích - hospodárně nakládá s potravinami - připravuje pokrmy na objednávku 	<p>4. Příprava pokrmů na objednávku</p> <ul style="list-style-type: none"> - pokrmy z hovězího, vepřového a drůbežího masa a jejich vnitřností, pokrmy z ryb a zvěřiny - vhodné části masa k přípravě pokrmů - vhodné tepelné úpravy masa - nácvik přípravy pokrmů - nové trendy v gastronomii - využití moderních technologií 	10 dní
<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje BOZP - pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy - vysvětlí rozdíl mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů a umí je využít 	<p>5. Příprava teplých předkrmů</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika a specifické náležitosti - pokrmy z masa, jejich vnitřností, pokrmy z ryb a zeleniny - vhodné druhy a části masa pro přípravu pokrmů - nové trendy v gastronomii - využití moderních technologií 	6 dní

<ul style="list-style-type: none"> - aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů - volí vhodnou přílohu, dohotovuje a expeduje pokrmy - uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin - prohlubuje vědomosti a dovednosti na cvičných a produktivních prací na provozních pracovištích - hospodárně nakládá s potravinami - připravuje teplé předkrmy 		
<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje BOZP - pracuje s normami studených pokrmů, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou - dodržuje HACCP - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů a umí je využít - aplikuje znalosti o potravinách a výživě při přípravě pokrmů - uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin - prohlubuje vědomosti a dovednosti na cvičných a produktivních pracích na provozních pracovištích - hospodárně nakládá s potravinami - připravuje pokrmy studené kuchyně 	6. Příprava pokrmů studené kuchyně <ul style="list-style-type: none"> - jakost a druhy použitých potravin - předkrmy a pokrmy studené kuchyně - obložené chlebičky, chuťovky - výrobky z uzenin, sýrů, vajec, ovoce a zeleniny - aspiky - složité saláty - příprava jedlých ozdob z ovoce a zeleniny 	6 dní
<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje BOZP - pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy - charakterizuje zahraniční kuchyně, používané suroviny a způsob zpracování a podávání pokrmů - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů a umí je využít - aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů - ovládá technologické postupy přípravy cizí kuchyně - volí vhodnou přílohu, dohotovuje a expeduje pokrmy - uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin - prohlubuje vědomosti a dovednosti na cvičných a produktivních pracích na provozních pracovištích - hospodárně nakládá s potravinami 	7. Pokrmy zahraniční kuchyně <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika jednotlivých kuchyní - slovenská, maďarská, italská, francouzská, asijská - pokrmy zahraniční kuchyně v souvislosti s gastronomickými pravidly - nácvik přípravy pokrmů 	6 dní

<ul style="list-style-type: none"> - připravuje základní pokrmy zahraničních kuchyní 		
<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje BOZP - pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy - sestaví nabídku pokrmů podle tradic, náboženských zvyklostí a krajových specialit - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů a umí je využít - aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů - volí vhodnou přílohu, dohotovuje a expeduje pokrmy - uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin - prohlubuje vědomosti a dovednosti na cvičných a produktivních pracích na provozních pracovištích - hospodárně nakládá s potravinami - umí připravit krajové speciality s využitím regionálních potravin - připravuje pokrmy dle tradic a náboženských zvyklostí 	<p>8. Krajové speciality, tradice a náboženské zvyklosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - příprava krajových specialit – využití regionálních potravin - příprava pokrmů dle tradic a náboženských zvyklostí 	5 dní
<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje BOZP - pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy - dodržuje HACCP - vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin - vysvětlí úlohu dietního stravování, charakterizuje hlavní typy léčebných diet - uvede příklady v souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu - charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů dle různých typů diet a umí je připravit - aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů - volí vhodnou přílohu, dohotovuje a expeduje pokrmy - uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin - prohlubuje vědomosti a dovednosti na cvičných a produktivních pracích na 	<p>9. Dietní stravování</p> <ul style="list-style-type: none"> - hlavní druhy léčebných diet - charakteristika potravin pro přípravu dietních pokrmů - zásady přípravy dietních pokrmů - moderní a šetrná příprava dietních pokrmů 	6 dní

<ul style="list-style-type: none"> - provozních pracovištích - hospodárně nakládá s potravinami 		
<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje BOZP - pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy - dodržuje HACCP - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů a umí je využít - objasní podstatu racionální výživy, rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě - charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle nových trendů ve výživě - umí sestavit zdravější odlehčené menu včetně využití základních principů racionální výživy - aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů - prohlubuje vědomosti a dovednosti na cvičných a produktivních pracích na provozních pracovištích - hospodárně nakládá s potravinami 	10. Trendy v gastronomii <ul style="list-style-type: none"> - zážitková gastronomie a speciální pokrmy - racionální výživa, směry ve výživě 	6 dní
<ul style="list-style-type: none"> - umí hospodárně zacházet s vodou a energiemi - umí hospodárně nakládat s obaly 	11. Životní prostředí, obaly <ul style="list-style-type: none"> - hospodárné zacházení s vodou a energiemi - manipulace s obaly - třídění odpadů 	2 dny
<ul style="list-style-type: none"> - využívá prostředky informačních a komunikačních technologií - uplatňuje vědomosti a dovednosti z předcházejících celků - soustavně se připravuje na ZZ 	12. Samostatná odborná práce a příprava k ZZ <ul style="list-style-type: none"> - písemné zpracování podle stanovení osnovy - vědomosti a dovednosti z předcházejících celků - použití informační a komunikační technologie 	6 dní

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva – kuchař – číšník (stolníčení)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet dní 28
Žák: <ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje druhy slavnostních hostin - zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce - sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy 	1. Bankety <ul style="list-style-type: none"> - význam a druhy slavnostních hostin a společenských setkání - organizační zajištění akcí, formy obsluhy - pracovní příkaz 	10 dní

<ul style="list-style-type: none"> - uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem - ovládá techniku jednoduché a složité obsluhy a její různé formy podle prostředí charakteru akce a společenské příležitosti - dodržuje společenské chování a profesní vystupování - vysvětlí vyúčtování tržeb, vybere vhodný propagační prostředek pro určitý produkt 	<ul style="list-style-type: none"> - sestavování tabule - založení inventáře podle menu - servis pokrmů a nápojů slavnostním způsobem obsluhy - vyúčtování - práce po ukončení hostiny - prohlubování vědomostí a dovedností na provozních pracovištích 	
<ul style="list-style-type: none"> - zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce - vysvětlí vyúčtování tržeb, vybere vhodný propagační prostředek pro určitý produkt - uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem 	2. Rauty <ul style="list-style-type: none"> - organizace práce - nabídka pokrmů a nápojů na rautech - způsob obsluhy - vyúčtování s hostem, odvod tržeb - práce po ukončení hostiny - prohlubování vědomostí a dovedností na provozních pracovištích 	4 dny
<ul style="list-style-type: none"> - pracuje s normami a recepturami a odbornou literaturou - chová se profesionálně, řeší možné nehody při obsluze - dodržuje pracovní postupy 	3. Práce u stolu hosta <ul style="list-style-type: none"> - příprava pracoviště - ochucování, příprava dresinků, míchání salátů, příprava předkrmových koktejlů - flambování, dranžírování - příprava a servis ovoce 	6 dní
<ul style="list-style-type: none"> - aplikuje své vědomosti a dovednosti ke zpracování samostatné odborné práce - soustavně se připravuje na ZZ - vyhotovuje písemnosti spojené s obchodním stravovacím provozem věcně, jazykově a formálně správně, ve shodě s normalizovanou písemností 	4. Prohlubování vědomostí a dovedností, <ul style="list-style-type: none"> - SOP a příprava k ZZ - písemné zpracování podle stanovení osnovy - úprava písemností - použití informační a komunikační technologie - vědomosti a dovednosti z předcházejících celků 	8 dní

2. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva – kuchař

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet dnů 83
Žák: <ul style="list-style-type: none"> - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence 	1. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence <ul style="list-style-type: none"> - pracovně právní problematika BOZP 	1 den

<ul style="list-style-type: none"> - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - uvede příklad bezpečnostních rizik, event. nejčastějších příčin úrazů a jejich prevence - uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu 	<ul style="list-style-type: none"> - bezpečnost výrobních zařízení - úrazy na pracovišti a jejich prevence - zásady poskytnutí první pomoci - základní povinnosti pracovníka a zaměstnavatele v případě pracovního úrazu - zásady slušného chování a vystupování - vhodné komunikace na pracovištích 	
<ul style="list-style-type: none"> - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - pečuje o svůj zevnějšek v souladu s požadavky profese a s hygienickými předpisy - vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazení, regenerace - charakterizuje alimentární nákazy - aplikuje znalosti z oblasti člověk a životní prostředí 	<p>2. Hygienické požadavky na provoz společného stravování</p> <ul style="list-style-type: none"> - hygienické předpisy v gastronomii - osobní hygiena, hygienické návyky, OOPP - hygiena na pracovišti - kritické kontrolní body HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazení, regenerace - alimentární nákazy - používání čisticích prostředků šetrných k životnímu prostředí 	1 den
<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje BOZP - pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy - ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů a umí je aplikovat při přípravě jednotlivých pokrmů - volí vhodnou přílohu, dohotovuje a expeduje hotové výrobky - prohlubuje vědomosti a dovednosti na cvičných a produktivních pracích na provozních pracovištích - uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin - využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob - chová se profesionálně, dodržuje profesní etiku - hospodárně nakládá při práci se surovinami - připravuje pokrmy z hovězího masa a vnitřností 	<p>3. Hovězí maso</p> <ul style="list-style-type: none"> - dělení a použití jednotlivých částí - vhodné tepelné úpravy - nácvik přípravy pokrmů - příprava a předběžná úprava vnitřností - nové trendy v gastronomii - využití moderních technologií 	12 dní
<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje BOZP - pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy - určí obsah alergenů v jednotlivých 	<p>4. Telecí maso</p> <ul style="list-style-type: none"> - dělení a použití jednotlivých částí - použití masa v dietním stravování - vhodné tepelné úpravy masa 	6 dní

<p>pokrmeh v souvislosti s platnými předpisy</p> <ul style="list-style-type: none"> - ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů a umí je aplikovat při přípravě jednotlivých pokrmů - volí vhodnou přílohu, dohotovuje a expeduje hotové výrobky - prohlubuje vědomosti a dovednosti na cvičných a produktivních pracích na provozních pracovištích - uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin - využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob - chová se profesionálně, dodržuje profesní etiku - hospodárně nakládá při práci se surovinami - vysvětlí úlohu dietního stravování - připravuje pokrmy z telecího masa a vnitřností 	<ul style="list-style-type: none"> - nácvik přípravy pokrmů - příprava a předběžná úprava vnitřností - nové trendy v gastronomii - využití moderních technologií 	
<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje BOZP - pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmeh v souvislosti s platnými předpisy - ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů a umí je aplikovat při přípravě jednotlivých pokrmů - volí vhodnou přílohu, dohotovuje a expeduje hotové výrobky - prohlubuje vědomosti a dovednosti na cvičných a produktivních pracích na provozních pracovištích - uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin - využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob - chová se profesionálně, dodržuje profesní etiku - hospodárně nakládá při práci se surovinami - připravuje pokrmy z vepřového masa a vnitřností 	<p>5. Vepřové maso</p> <ul style="list-style-type: none"> - dělení a použití jednotlivých částí - vhodné tepelné úpravy masa - nácvik přípravy pokrmů - příprava a předběžná úprava vnitřností - příprava pokrmů z uzeného masa - speciální výrobky – vepřové hody - nové trendy v gastronomii - využití moderních technologií 	15 dní
<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje BOZP - pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmeh v souvislosti s platnými 	<p>6. Skopové, jehněčí, kůzlečí a králíčí maso</p> <ul style="list-style-type: none"> - dělení a použití jednotlivých částí - vhodné tepelné úpravy masa 	6 dní

<ul style="list-style-type: none"> - předpisy - ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů a umí je aplikovat při přípravě jednotlivých pokrmů - volí vhodnou přílohu, dohotovuje a expeduje hotové výrobky - prohlubuje vědomosti a dovednosti na cvičných a produktivních pracích na provozních pracovištích - uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin - využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob - chová se profesionálně, dodržuje profesní etiku - hospodárně nakládá při práci se surovinami - připravuje základní pokrmy ze skopového, jehněčího, kůzlečího a králičího masa 	<ul style="list-style-type: none"> - nácvik přípravy základních pokrmů - využití jehněčího, kůzlečího a králičího masa v dietním stravování - příprava a předběžná úprava vnitřností - nové trendy v gastronomii - využití moderních technologií 	
<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje BOZP - pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy - ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů a umí je aplikovat při přípravě jednotlivých pokrmů - volí vhodnou přílohu, dohotovuje a expeduje hotové výrobky - prohlubuje vědomosti a dovednosti na cvičných a produktivních pracích na provozních pracovištích - uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin - využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob - chová se profesionálně, dodržuje profesní etiku - hospodárně nakládá při práci se surovinami - připravuje pokrmy z mletých mas 	<p>7. Mletá masa</p> <ul style="list-style-type: none"> - hlavní zásady při přípravě - příprava pokrmů z 1 druhu masa - příprava pokrmů ze směsi mas - vhodné tepelné úpravy 	6 dní
<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje BOZP - pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy - ovládá technologické postupy přípravy 	<p>8. Drůbeží maso</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení drůbeže - předběžná příprava - využití některých druhů v dietním stravování - vhodné tepelné úpravy masa 	15 dní

<ul style="list-style-type: none"> - jednotlivých druhů pokrmů - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů a umí je aplikovat při přípravě jednotlivých pokrmů - volí vhodnou přílohu, dohotovuje a expeduje hotové výrobky - prohlubuje vědomosti a dovednosti na cvičných a produktivních pracích na provozních pracovištích - uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin - využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob - chová se profesionálně, dodržuje profesní etiku - hospodárně nakládá při práci se surovinami - připravuje pokrmy z drůbežího masa a vnitřností 	<ul style="list-style-type: none"> - příprava a předběžná úprava vnitřností - nové trendy v gastronomii - využití moderních technologií 	
<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje BOZP - pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy - ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů a umí je aplikovat při přípravě jednotlivých pokrmů - volí vhodnou přílohu, dohotovuje a expeduje hotové výrobky - prohlubuje vědomosti a dovednosti na cvičných a produktivních pracích na provozních pracovištích - uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin - využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob - chová se profesionálně, dodržuje profesní etiku - hospodárně nakládá při práci se surovinami - vysvětlí úlohu dietního stravování - připravuje pokrmy z ryb a plodů moře 	<p>9. Ryby, sladkovodní, mořské, plody moře</p> <ul style="list-style-type: none"> - dělení ryb - předběžná příprava a kontrola jakosti - vhodné tepelné úpravy ryb - rozdělení plodů moře - vhodné tepelné úpravy plodů moře - nové trendy v gastronomii - využití moderních technologií 	6 dní
<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje BOZP - pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy - ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů 	<p>10. Zvěřina</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení zvěřiny - dělení a použití jednotlivých částí - vhodné tepelné úpravy masa – základní pokrmy - nové trendy v gastronomii - využití moderních technologií 	5 dní

<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů a umí je aplikovat při přípravě jednotlivých pokrmů - volí vhodnou přílohu, dohotovuje a expeduje hotové výrobky - prohlubuje vědomosti a dovednosti na cvičných a produktivních pracích na provozních pracovištích - uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin - využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob - chová se profesionálně, dodržuje profesní etiku - hospodárně nakládá při práci se surovinami - připravuje pokrmy ze zvěřiny 		
<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje BOZP - pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy - charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle nových trendů ve výživě - aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů - prohlubuje vědomosti a dovednosti na cvičných a produktivních pracích na provozních pracovištích - uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin - využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob - chová se profesionálně, dodržuje profesní etiku - hospodárně nakládá při práci se surovinami - umí při přípravě pokrmů nahradit maso alternativní rostlinnou bílkovinou 	11. Trendy ve výživě <ul style="list-style-type: none"> - stravovací návyky - intuitivní stravování - alternativní rostlinné bílkoviny - náhrada masa 	8 dní
<ul style="list-style-type: none"> - má zvýšený zájem o obor - upevňuje své dovednosti v praxi 	12. Upevňování dovedností <ul style="list-style-type: none"> - odborné přednášky - kurzy a exkurze 	2 dny

3. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva –kuchař

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet dní
---------------------	--------------	-----------

		83
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - uvede příklad bezpečnostních rizik, event. nejčastějších příčin úrazů a jejich prevence - uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu 	<p>1. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce a požární prevence</p> <ul style="list-style-type: none"> - pracovně právní problematika BOZP - bezpečnost výrobních zařízení - úrazy na pracovišti a jejich prevence - zásady poskytnutí první pomoci - základní povinnosti pracovníka a zaměstnavatele v případě pracovního úrazu - zásady slušného chování a vystupování - vhodná komunikace na pracovištích 	1 den
<ul style="list-style-type: none"> - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - pečuje o svůj zevnějšek v souladu s požadavky profese a s hygienickými předpisy - vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazení, regenerace - charakterizuje alimentární nákazy - aplikuje znalosti z oblasti člověk a životní prostředí 	<p>2. Hygienické požadavky na provoz společného stravování</p> <ul style="list-style-type: none"> - hygienické předpisy v gastronomii - osobní hygiena, hygienické návyky, OOPP - hygiena na pracovišti - kritické kontrolní body HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazení, regenerace alimentární nákazy - používání čisticích prostředků šetrných k životnímu prostředí 	1 den
<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje BOZP - pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku - podílí se na organizaci práce ve výrobním středisku - pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy - dodržuje HACCP - použije vhodný druh úpravy pokrmů, ovládá správný pracovní postup - ovládá technologické postupy přípravy pokrmů - aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů a umí je aplikovat při přípravě jednotlivých pokrmů - esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky - prohlubuje vědomosti a dovednosti na cvičných a produktivních pracích na 	<p>3. Příprava pokrmů studené kuchyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - jakost a druhy použitých potravin - předkrmů a pokrmy studené kuchyně - obložené chlebičky, chuťovky - výrobky z uzenin, sýrů, vajec, ovoce a zeleniny - aspiky - složité saláty - masové výrobky, paštiky, huspeniny - příprava jedlých ozdob ovoce a zeleniny 	8 dní

<ul style="list-style-type: none"> - provozních pracovištích - uvede správné způsoby stravování a ošetřování jednotlivých druhů potravin - využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob - chová se profesionálně, dodržuje profesní etiku - hospodárně nakládá při práci se surovinami - připravuje studené předkrmy 		
<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje BOZP - pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku - podílí se na organizaci práce ve výrobním středisku - pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy - použije vhodný druh úpravy pokrmů, ovládá správný pracovní postup - ovládá technologické postupy přípravy pokrmů - aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů a umí je aplikovat při přípravě jednotlivých pokrmů - volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky - prohlubuje vědomosti a dovednosti na cvičných a produktivních pracích na provozních pracovištích - uvede správné způsoby stravování a ošetřování jednotlivých druhů potravin - využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob - chová se profesionálně, dodržuje profesní etiku - hospodárně nakládá při práci se surovinami - připravuje pokrmy na objednávku 	<p>4. Příprava pokrmů na objednávku</p> <ul style="list-style-type: none"> - pokrmy z hovězího, vepřového a drůbežího masa, pokrmy z ryb a zvěřiny - vhodné části masa k přípravě pokrmů - vhodné tepelné úpravy masa - nácvik přípravy pokrmů - nové trendy v gastronomii - využití moderních trendů v gastronomii 	14 dní
<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje BOZP - pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku - podílí se na organizaci práce ve výrobním středisku - pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy - použije vhodný druh úpravy pokrmů, 	<p>5. Příprava teplých předkrmů</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika a specifické náležitosti - pokrmy z masa, jejich vnitřností - pokrmy z ryb a zeleniny - vhodné druhy a části masa pro přípravu pokrmů - nové trendy v gastronomii - využití moderních technologií 	8 dní

<ul style="list-style-type: none"> - ovládá správný pracovní postup - ovládá technologické postupy přípravy pokrmů - aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů a umí je aplikovat při přípravě jednotlivých pokrmů - volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky - prohlubuje vědomosti a dovednosti na cvičných a produktivních pracích na provozních pracovištích - uvede správné způsoby stravování a ošetřování jednotlivých druhů potravin - využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob - chová se profesionálně, dodržuje profesní etiku - hospodárně nakládá při práci se surovinami - připravuje teplé předkrmy 		
<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje BOZP - pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku - podílí se na organizaci práce ve výrobním středisku - pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy - dodržuje HACCP - použije vhodný druh úpravy pokrmů, ovládá správný pracovní postup - ovládá technologické postupy přípravy pokrmů - aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů a umí je aplikovat při přípravě jednotlivých pokrmů - esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky - prohlubuje vědomosti a dovednosti na cvičných a produktivních pracích na provozních pracovištích - uvede správné způsoby stravování a ošetřování jednotlivých druhů potravin - využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob - chová se profesionálně, dodržuje profesní etiku 	<p>6. Příprava pokrmů studené kuchyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - jakost a druhy použitých potravin - předkrmy a pokrmy studené kuchyně - obložené chlebíčky, chuťovky - výrobky z uzenin, sýrů, vajec, ovoce a zeleniny - aspiky - složité saláty - masové výrobky, paštiky, huspeniny - příprava jedlých ozdob ovoce a zeleniny 	8 dní

<ul style="list-style-type: none"> - hospodárně nakládá při práci se surovinami - připravuje studené předkrmy 		
<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje BOZP - pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku - pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy - ovládá technologické postupy přípravy typických národních, zahraničních pokrmů, včetně sestavení nabídky dle tradic a zvyklostí - aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů a umí je aplikovat při přípravě jednotlivých pokrmů - volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky - prohlubuje vědomosti a dovednosti na cvičných a produktivních pracích na provozních pracovištích - uvede správné způsoby stravování a ošetřování jednotlivých druhů potravin - využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob - chová se profesionálně, dodržuje profesní etiku - hospodárně nakládá při práci se surovinami - připravuje základní pokrmy zahraničních kuchyní 	<p>7. Pokrmy zahraniční kuchyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika jednotlivých kuchyní - slovenská, maďarská, italská, francouzská, asijská - pokrmy zahraniční kuchyně v souvislosti s gastronomickými pravidly - nácvik přípravy pokrmů 	8 dní
<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje BOZP - pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku - pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy - ovládá technologické postupy přípravy pokrmů dle tradic, náboženských zvyklostí a krajových specialit, včetně sestavení nabídky dle zvyklostí - aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů a umí je aplikovat při přípravě jednotlivých pokrmů - volí vhodnou přílohu, dohotovuje a 	<p>8. Krajové speciality, tradice a náboženské zvyklosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - příprava krajových specialit – využití regionálních potravin - příprava pokrmů dle tradic a náboženských zvyklostí 	5 dní

<ul style="list-style-type: none"> esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky - prohlubuje vědomosti a dovednosti na cvičných a produktivních pracích na provozních pracovištích - uvede správné způsoby stravování a ošetřování jednotlivých druhů potravin - využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob - chová se profesionálně, dodržuje profesní etiku - hospodárně nakládá při práci se surovinami - připravuje pokrmy dle tradic a náboženských zvyklostí 		
<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje BOZP - pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku - podílí se na organizaci práce ve výrobním středisku - dodržuje HACCP - pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy - vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin - vysvětlí úlohu dietního stravování, charakterizuje hlavní typy léčebných diet - uvede příklady v souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu - charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů dle různých typů diet a umí je připravit - aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů a umí je aplikovat při přípravě jednotlivých pokrmů - volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky - prohlubuje vědomosti a dovednosti na cvičných a produktivních pracích na provozních pracovištích - uvede správné způsoby stravování a ošetřování jednotlivých druhů potravin - využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob - chová se profesionálně, dodržuje profesní etiku - hospodárně nakládá při práci se 	<p>9. Dietní stravování</p> <ul style="list-style-type: none"> - hlavní druhy léčebných diet - charakteristika potravin pro přípravu dietních pokrmů - zásady přípravy dietních pokrmů - moderní a šetrná příprava dietních pokrmů 	8 dní

<p>surovinami</p> <ul style="list-style-type: none"> - dodržuje BOZP - pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku - podílí se na organizaci práce ve výrobním středisku - pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy - objasní podstatu racionální výživy, rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě - charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle nových trendů ve výživě - umí sestavit zdravější odlehčené menu včetně využití základních principů racionální výživy - objasní specifika přípravy pokrmů pro cateringové služby, akce mimo stravovací zařízení a ve zvláštních podmínkách - aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů a umí je aplikovat při přípravě jednotlivých pokrmů - volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky - prohlubuje vědomosti a dovednosti na cvičných a produktivních pracích na provozních pracovištích - uvede správné způsoby stravování a ošetřování jednotlivých druhů potravin - využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob - chová se profesionálně, dodržuje profesní etiku - hospodárně nakládá při práci se surovinami 	<p>10. Trendy v gastronomii</p> <ul style="list-style-type: none"> - zážitková gastronomie a speciální pokrmy - racionální výživa, směry ve výživě - cateringové služby a specifika přípravy pokrmů pro akce mimo stravovací zařízení - příprava pokrmů ve zvláštních podmínkách 	6 dní
<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje BOZP - pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku - pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy - dodržuje HACCP - charakteristika specifika stravování vybraných skupin osob podle nových trendů ve výživě 	<p>11. Školní jídelny a společné stravování</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika školního stravování - význam biopotravin v dětské výživě - výživové poradenství – bezpečná jídelna - enviromentální uvědomělá strava - výchova ke zdraví – zlepšení stravovacích návyků - spotřební koš 	10 dní

<ul style="list-style-type: none"> - umí pracovat se základními alternativními potravinami - objasní podstatu racionální výživy, rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě - aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů s využitím náležitostí spotřebního koše - prohlubuje vědomosti a dovednosti na cvičných a produktivních pracích na provozních pracovištích - uvede správné způsoby stravování a ošetřování jednotlivých druhů potravin - využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob - chová se profesionálně, dodržuje profesní etiku - hospodárně nakládá při práci se surovinami 		
<ul style="list-style-type: none"> - umí hospodárně zacházet s vodou a energiemi - umí hospodárně nakládat s obaly 	12. Životní prostředí, obaly <ul style="list-style-type: none"> - hospodárné zacházení s vodou a energiemi - manipulace s obaly - třídění odpadů 	2 dny
<ul style="list-style-type: none"> - využívá prostředky informačních a komunikačních technologií - uplatňuje vědomosti a dovednosti z předcházejících celků - soustavně se připravuje na ZZ 	13. Samostatná odborná práce <ul style="list-style-type: none"> - písemné zpracování podle ustanovení osnovy - vědomosti a dovednosti z předcházejících celků - použití informačních a komunikačních technologií 	10 dní
<ul style="list-style-type: none"> - má zvýšený zájem o obor - upevňuje své dovednosti v praxi 	14. Upevňování dovedností <ul style="list-style-type: none"> - kurzy a exkurze 	2 dny

MEZIPŘEDMĚTOVÉ VZTAHY

Předměty	ČJ	AJ	ON	CHE	FY	EKO	MA	TV	IT	EK	ZP	ES	TEK	POK	KOS	STK	OV
Český jazyk	*																
Anglický jazyk		*															
Občanská nauka			*														
Chemie				*													
Fyzika					*												
Ekologie						*											
Matematika							*										
Tělesná výchova								*									
Informatika									*								
Ekonomika										*							
Základy podnikání											*						
Estetika												*					
Technologie													*				
Potraviny a výživa														*			
Komunikace ve službách															*		
Stolničení																*	
Odborný výcvik																	*

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 akademií 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 se zajišťuje v 1. ročníku ve cvičných učebnách v budově školy pod vedením učitelky OV.

Prostory určené k praktickému vyučování odpovídají požadovaným hygienickým standardům. Návěstvení probíhá ve cvičných kuchyňkách, kde mají žáci vybavené vlastní pracovní místo potřebným náradím 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.

Návěstvení stolničení probíhá ve cvičné restauraci, která je vybavena jako fiktivní restaurace. Žáci zde nacvičují práci s EET dotykovou pokladnou, kávovarem, flambovacím vozíkem. Pracují za vybaveným barem, mají k dispozici veškerý inventář na podávání snídaní, obědů, na přípravu rautů a slavnostních tabulí.

Ve 2. a 3. ročníku žáci rozvíjejí a doplňují své pracovní dovednosti na smluvně zajištěných pracovištích, kde používají pod vedením instruktorů vybavení těchto provozoven, prostory a zařízení odpovídají bezpečnostním a hygienickým standardům pro gastronomii a jsou vymezeny ve smlouvě. Žáci 1. ročníků rozvíjejí praktické dovednosti také ve školních jídelnách formou 2měsíčních stáží. Pracoviště jsou vybírána a určována, pokud je to možné, co nejbližší bydlišti žáka.

K rozvíjení praktických dovedností a upevnění návyků z reálného prostředí jsou zavedeny pro žáky 2. a 3. ročníků pravidelné konzultace. Konzultace probíhají ve cvičných učebnách v budově školy pod vedením učitele odborného výcviku.

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, 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 cukrář 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 20 minut před začátkem dopoledního vyučování a končí poslední vyučovací hodinou. Pedagogický pracovník vykonává dohled i mimo školu, zejména při exkurzích a jiných činnostech vyplývajících z ŠVP a na jiných akcích organizovaných školou.

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

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 bydliště našich žáků (Slaný, Louny, Kralupy nad Vltavou, Kladno a okolí).

Např. Školní jídelna Slaný, Na Sadech

Hotel Hejtmanský dvůr, Slaný

Restaurace Kralovice

Hotel Sport, Kralupy nad Vltavou

Zichovecký pivovar