

**Střední odborná škola technická a zahradnická,
Lovosice, příspěvková organizace**

Zřizovatel: Ústecký kraj, Velká Hradební 48, 400 02 Ústí nad Labem



**Školní vzdělávací program
KUCHAŘSKÉ PRÁCE**

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

Obsah Školního vzdělávacího programu

1.	Úvodní identifikační údaje.....	3
2.	Profil absolventa	4
3.	Charakteristika školního vzdělávacího programu.....	11
4.	Učební plán	21
5.	Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP.....	23
6.	Učební osnovy	24
6.1	Český jazyk a literatura	24
6.2	Občanská výchova	32
6.3	Matematika	42
6.4	Tělesná výchova	46
6.5	Informatika	58
6.6	Stolničení	65
6.7	Technologie	71
6.8	Hospodářské výpočty.....	79
6.9	Potraviny a výživa	84
6.10	Zařízení závodů	91
6.11	Odborný výcvik	96
7.	Personální a materiální zabezpečení vzdělávání	106
8.	Spolupráce se sociálními partnery při realizaci ŠVP	109
9.	Školní preventivní strategie.....	110

1. Úvodní identifikační údaje

Název školy:	Střední odborná škola technická a zahradnická, Lovosice, příspěvková organizace
Adresa školy:	Osvoboditelů 1/2, 410 02 Lovosice
Kontakty:	telefon: 416 532 883
	fax: 416 532 883
	e-mail: sekretariat@soslovo.cz
	www: http://www.soslovo.cz
Zřizovatel:	Ústecký kraj
Adresa:	Velká Hradební 48, 400 01 Ústí nad Labem
Školní vzdělávací program:	Kuchařské práce
Obor vzdělání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Poskytované vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Úroveň vzdělání EQF:	3
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní forma
Platnost:	od 1. 9. 2025
Ředitel:	Mgr. Bc. Jiří Procházka

2. Profil absolventa

Střední odborná škola technická a zahradnická, Lovosice, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **Kuchařské práce**

Obor vzdělání: **65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby**

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

Platnost: **od 1. 9. 2025**

Uplatnění absolventa v praxi

Absolvent připravovaný na základě tohoto RVP se uplatní ve stravovacích službách při výrobě pokrmů jako pomocný kuchař, dále například v provozovnách rychlého občerstvení při přípravě pokrmů. Absolvent bude připravovat teplé a studené pokrmy, pokrmy vyráběné z polotovarů, jednoduché moučníky, teplé nápoje apod.

Kompetence absolventa

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

Klíčové kompetence

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

a) Kompetence k učení

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

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- ovládat adekvátní techniku učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky;
- ovládat práci s textem, umět vyhledávat a zpracovávat informace;
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov), pořizovat si poznámky;
- využívat ke svému učení různé informační zdroje, včetně svých zkušeností i zkušeností jiných lidí;
- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků 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 podle svých schopností a možností samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy, tzn. že absolventi by měli:

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

c) Komunikativní kompetence

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

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

d) Personální a sociální kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli připraveni podle svých schopností a možností stanovovat si na základě poznání své osobnosti přiměřené cíle osobního rozvoje v oblasti zájmové i pracovní, pečovat o své zdraví, spolupracovat s ostatními a přispívat k utváření vhodných mezilidských vztahů, 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 své zájmové a pracovní orientace a životních podmínek;
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku;
- ověřovat si získané poznatky, zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí;
- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí;

- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti;
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností;
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly;
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům a diskriminaci;
- být finančně gramotný.

e) Občanské kompetence a kulturní povědomí

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

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

f) Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

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

- 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; – vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli;
- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků.

g) Matematické kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni podle svých schopností a možností funkčně využívat matematické dovednosti v různých životních situacích včetně efektivního nakládání s financemi, 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;
- rozpoznat základní tvary předmětů a jejich vzájemnou polohu v rovině i prostoru; – aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích.

h) Digitální kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni se orientovat v digitálním prostředí a využívat digitální technologie bezpečně, sebejistě, kriticky a tvořivě při práci, při učení, ve volném čase i při svém zapojení do společenského života, tzn. že absolvent:

- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; samostatně rozhoduje, které technologie, pro jakou činnost či řešený problém použít
- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí postupy, způsoby a prostředky, které odpovídají konkrétní situaci a účelu;
- vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků;
- využívá digitální technologie, aby si usnadnil práci, zautomatizoval rutinní činnosti, zefektivnil či zjednodušil své pracovní postupy a zkvalitnil výsledky své práce;
- vyrovnává se s proměnlivostí digitálních technologií a posuzuje, jak vývoj technologií ovlivňuje společnost, osobní a pracovní život jedince a životní prostředí, zvažuje rizika a přínosy;
- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým.

Odborné kompetence

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- pomáhali při přípravě pokrmů;
- připravovali teplé pokrmy a přílohy;

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

Vazba kurikula odborného vzdělávání na Národní soustavu kvalifikací (NSK)

Úplná profesní kvalifikace vztahující se k danému oboru vzdělání:

Název ÚPK	Kód ÚPK	EQF
Pomocný pracovník v pohostinství	65-59-E/03	2

Organizace vzdělávání

Délka a forma vzdělávání

Tento obor vzdělání je realizován v této formě vzdělávání:

- 3 roky v denní formě vzdělávání

Dosažený stupeň vzdělání

- střední vzdělání s výučním listem

- kvalifikační stupeň EQF 3

Podmínky pro přijímání ke vzdělávání:

Obecné podmínky jsou vymezeny školským zákonem a RVP.

Podle právních předpisů je podmínkou pro přijetí ke studiu:

- přijímání ke vzdělávání se řídí zákonem č. 561/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů;
- splnění povinné školní docházky nebo úspěšné ukončení základního vzdělání před splněním povinné školní docházky;
- splnění podmínek přijímacího řízení;
- splnění podmínek zdravotní způsobilosti.

Podmínky přijímacího řízení jsou stanoveny jednotnými kritérii. Kritéria přijetí určuje ředitel školy a jsou zveřejňována v souladu s platnou legislativou.

Způsob ukončení vzdělávání:

Vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou. Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list. Konání závěrečné zkoušky se řídí školským zákonem a příslušným prováděcím předpisem.

- dosažený stupeň vzdělání – střední vzdělání s výučním listem.
- kvalifikační úroveň EQF 3

Závěrečná zkouška je složena z praktické, písemné a ústní části.

Závěrečná zkouška se realizuje podle Jednotného zadání závěrečných zkoušek.

Předměty nebo jiné ucelené části učiva z nichž se koná závěrečná zkouška, jsou předměty zahrnující svými tématy odborné kompetence absolventa (stolničení, technologie, potraviny a výživa, hospodářské výpočty, zařízení závodů, odborný výcvik).

3. Charakteristika školního vzdělávacího programu

Střední odborná škola technická a zahradnická, Lovosice, příspěvková organizace

Školní vzdělávací program: **Kuchařské práce**

Obor vzdělání: **65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby**

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

Platnost: **od 1. 9. 2025**

Popis celkového pojetí vzdělávání

Jedná se o tříletý obor vzdělání zakončený získáním středního vzdělání s výučním listem. Náplní je teoretické vyučování a praktická výuka formou odborného výcviku. V rámci odborného výcviku může výuka probíhat na smluvních pracovištích.

ŠVP rozpracovává do konkrétní podoby RVP a upřesňuje obsah teoretické výuky i praktického výcviku. Je zvolena forma předmětového uspořádání. Disponibilní hodiny byly využity pro posílení hodinové dotace odborných předmětů. ŠVP vychází z požadavků regionálních podniků a v učebních osnovách jsou zahrnuty témata pro zajištění uplatnitelnosti absolventů na trhu práce. V oblasti vzdělávací strategie je klíčová spolupráce a vzájemná provázanost mezi teoretickými předměty a odborným výcvikem. Jsou využívány názorné metody výuky, které umožňují hlubší pochopení vyučované problematiky. Nezastupitelnou roli v rozvoji odborných kompetencí má produktivní práce žáků v odborném výcviku realizovaná mimo jiné na smluvních pracovištích a smluvních zakázkách.

Způsoby rozvoje odborných a klíčových kompetencí a způsoby začlenění průřezových témat do jednotlivých předmětů jsou uvedeny v osnovách těchto předmětů.

Organizace výuky:

Teoretická výuka s praktickou výukou probíhá během týdne ve dvou (teoretická výuka) a třech (praktická výuka) dnech. Organizace výuky probíhá v souladu s platnou legislativou, školním a organizačním řádem školy. Odborný výcvik probíhá na pracovištích odborného výcviku a na smluvních pracovištích pod vedením učitelů odborného výcviku a instruktorů odborného výcviku. Žáci jsou děleni do skupin v souladu s platnou legislativou při zohlednění potřeb žáků a možností školy.

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

Způsob hodnocení žáků:

Hodnocení výsledků žáků vychází ze zákona o předškolním, základním středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání č. 561/2004 Sb., vyhlášky MŠMT o středním vzdělávání a vzdělávání v konzervatoři č. 13/2005 Sb. a pravidel hodnocení žáků, která jsou součástí školního řádu. Hodnoceny jsou výsledky vzdělávání žáka v jednotlivých povinných i nepovinných předmětech a jeho chování.

Základní využívané typy hodnocení:

a) Formativní hodnocení – zaměřeno na odhalování chyb a nedostatků v práci žáka a nabízí radu, vedení a poučení zaměřené na zlepšení výkonů. Plní především diagnostickou funkci, poskytuje zpětnou vazbu učiteli i žákům, pro řízení učení žáků je formativní hodnocení nepostradatelné. Žáci nejsou porovnáváni sami mezi sebou, ale je sledován rozvoj každého žáka individuálně.

b) Hodnocení průběhu – hodnocení činnosti, která právě probíhá.

c) Průběžné hodnocení – konečné zhodnocení žákovi úrovně na hodnotících poznatcích, které učitel získal v průběhu delšího časového období.

d) Finální hodnocení – provádí se na konci vyučovacího období (pololetí a konec školního roku).

Ověřování stupně zvládnutí výsledků vzdělávání se provádí zejména písemnými pracemi, testy, ústním zkoušením, hodnocením praktických dovedností, hodnocením samostatných prací a hodnocením aktivity žáka.

Zvládnutí výsledků vzdělávání je hodnoceno klasifikačními stupni:

- 1 - výborný
- 2 - chvalitebný
- 3 - dobrý
- 4 - dostatečný
- 5 - nedostatečný

Stupeň 1 (výborný)

Žák ovládá požadované poznatky, fakta, pojmy, definice a zákonitosti uceleně, chápe souvislosti mezi nimi. Žák pracuje zcela samostatně. Uplatňuje poznatky při řešení praktických úkolů, pracuje tvořivě, užívá výstižného a jazykově správného projevu.

Stupeň 2 (chvalitebný)

Žák ovládá požadované poznatky, fakta, pojmy, definice a zákonitosti v podstatě uceleně a přesně. Pohotově vykonává požadované intelektuální i praktické činnosti. Pracuje samostatně za pomoci menších podnětů učitele. Poznatky a dovednosti umí uplatnit při řešení praktických úkolů. V projevu se objevují menší nedostatky, jak po stránce jazykové, tak ve výstižnosti. Kvalita práce je bez podstatných nedostatků. S menší pomocí učitele je schopen pracovat s vhodnými studijními texty.

Stupeň 3 (dobrý)

Žák nemá v ucelenosti, přesnosti a osvojování požadovaných poznatků, faktů, pojmů a definic podstatné nedostatky. Ty nepodstatné se projevují ve vykonávání intelektuálních a praktických činností. Při řešení úkolů se dopouští chyb, které ale dokáže řešit za pomoci učitele. Myšlení

žáka je v podstatě správné, ale málo tvořivé, omezena je logická stránka řešení úkolu. V ústním a písemném projevu se vyskytují častější nedostatky, oslaben je i grafický projev. Žák má omezeny schopnosti samostatného studia.

Stupeň 4 (dostatečný)

Žák má v ucelenosti, přesnosti a úplnosti požadovaných intelektuálních a praktických činností závažné nedostatky. Při výkonu těchto činností je málo pohotový a nesamostatný. Při řešení úkolů se dopouští závažných chyb. Myšlení žáka je málo logické, minimálně tvořivé. Jeho ústní, písemný i grafický projev má závažné nedostatky. Závažné chyby dokáže za pomoci učitele opravit. Žák má velké těžkosti v samostatném studiu.

Stupeň 5 (nedostatečný)

Žák má v ucelenosti, přesnosti a úplnosti požadovaných intelektuálních a praktických činností velmi závažné nedostatky. Při výkonu těchto činností je nesamostatný. Myšlení žáka není logické ani tvořivé. Jeho ústní, písemný i grafický projev má velmi závažné nedostatky. Při řešení úkolů se dopouští velmi závažných chyb, není schopen samostatně pracovat bez pomoci učitele. Žák není schopen samostatného studia.

Každé pololetí se vydává žákovi vysvědčení, za 1. pololetí školního roku lze vydat výpis vysvědčení.

Má-li zletilý žák nebo zákonný zástupce nezletilého žáka pochybnosti o správnosti hodnocení, může do 3 pracovních dnů ode dne, kdy se o hodnocení prokazatelně dozvěděl, nejpozději však do 3 pracovních dnů od vydání vysvědčení, požádat ředitele o komisionální přezkoušení, je-li vyučujícím žáka v daném předmětu ředitel školy, požádat krajský úřad.

Chování žáka se hodnotí stupni:

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

Výchovná opatření:

Výchovnými opatřeními jsou pochvaly a opatření k posílení kázně.

Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných

Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

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

Podpůrná opatření zajišťuje škola a školské zařízení. Podpůrná opatření se podle organizační, pedagogické a finanční náročnosti člení do pěti stupňů. Podpůrná opatření prvního stupně lze uplatnit i bez doporučení školského poradenského zařízení a nemají normovanou finanční náročnost. Podpůrná opatření druhého až pátého stupně může škola nebo školské zařízení uplatnit pouze s doporučením školského poradenského zařízení (ŠPZ) a s informovaným souhlasem zletilého žáka nebo zákonného zástupce žáka.

Začlenění podpůrných opatření do jednotlivých stupňů stanoví příloha č. 1 vyhlášky č. 27/2016 Sb. Různé druhy nebo stupně podpůrných opatření lze kombinovat za podmínek daných ŠZ a vyhláškou. Závazný rámec pro obsahové a organizační zajištění odborného vzdělávání všech žáků tvoří RVP pro jednotlivé obory vzdělání, na jejichž základě školy zpracují svůj ŠVP. Pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními prvního stupně je ŠVP podkladem pro zpracování plánu pedagogické podpory (PLPP) a pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními od druhého stupně je podkladem pro tvorbu individuálního vzdělávacího plánu (IVP). PLPP a IVP zpracovává škola. Při poskytování podpůrných opatření je možné zohlednit také § 67 odst. 2 ŠZ, který uvádí, že ředitel školy může ze závažných důvodů, zejména zdravotních, na žádost uvolnit žáka zcela nebo zčásti z vyučování některého předmětu. Žák uvedený v § 16 odst. 9 ŠZ může být uvolněn (nebo nemusí být hodnocen) také z provádění některých činností, ovšem nemůže být uvolněn z předmětu rozhodujícího pro odborné zaměření absolventa. Tzn., že žák nemůže být uvolněn z odborných teoretických i praktických předmětů (tj. příslušných cvičení, odborného výcviku, učební a odborné praxe) nezbytných pro dosažení odborných kompetencí a výsledků vzdělávání vymezených příslušným RVP a ŠVP, z předmětů nebo obsahových částí propedeutických pro odborné vzdělávání a pro získání požadovaných gramotností nebo předmětů a obsahových částí závěrečné zkoušky, závěrečné zkoušky s výučním listem, maturitní zkoušky a absolutoria v konzervatoři.

Žákům mohou být poskytnuty podle jejich potřeb a na doporučení ŠPZ i další druhy podpůrných opatření, např. využití asistenta pedagoga, speciálního pedagoga a dalších odborníků (tlumočníka českého znakového jazyka, přepisovatele pro neslyšící aj.), poskytnutí kompenzačních pomůcek a speciálních didaktických prostředků, úprava materiálních a organizačních podmínek výuky nebo úprava podmínek přijímání a ukončování vzdělávání. Pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními může být v souladu s principy individualizace a diferenciací vzdělávání zařazována do IVP na doporučení ŠPZ speciálně pedagogická intervence nebo pedagogická intervence. Počet vyučovacích hodin předmětů speciálně pedagogické péče je v závislosti na stupni podpory stanoven v příloze č. 1 k vyhlášce. Časová dotace na předměty speciálně pedagogické péče je poskytována nad rámec časové dotace stanovené RVP. Ve výjimečných případech může ředitel školy vzdělávání prodloužit, nejvýše však o 2 školní roky (§ 16 odst. 2b ŠZ).

Vzdělávání nadaných žáků

V souladu se zněním ŠZ § 17 je povinností škol a školských zařízení vytvářet podmínky pro rozvoj nadání žáků. Výuka by měla podněcovat rozvoj potenciálu žáků včetně různých druhů nadání. Za nadaného žáka se podle § 27 odst. 1 vyhlášky považuje především žák, který při adekvátní podpoře vykazuje ve srovnání s vrstevníky vysokou úroveň v jedné či více oblastech rozumových schopností, v pohybových, manuálních, uměleckých nebo sociálních dovednostech. Za 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 (§ 27 odst. 2 vyhlášky). Standardně se v odborném vzdělávání sleduje nadání u žáků skupiny uměleckých oborů, kde je povinnou součástí přijímacího řízení talentová zkouška. Jejich vzdělávání včetně organizace výuky (vytváření skupin nebo

oddělení) se řídí v plném rozsahu příslušným RVP a vyhláškou č. 13/2005 Sb. Ovšem i zde se mohou vyskytnout žáci, kteří svými schopnostmi převyšují ostatní a lze je označit za mimořádně nadané. Zjišťování mimořádného nadání a vzdělávacích potřeb mimořádně nadaného žáka provádí ŠPZ ve spolupráci se školou, která žáka vzdělává. Jestliže se u žáka projevuje vyhraněný typ nadání (v oblasti pohybové, umělecké, manuální), vyjadřuje se ŠPZ zejména ke specifikům jeho osobnosti, která mohou mít vliv na průběh jeho vzdělávání, zatímco míru žákova nadání zhodnotí odborník v příslušném oboru. Žákovi s mimořádným nadáním může škola povolit vzdělávání podle IVP nebo ho přeřadit na základě zkoušek do vyššího ročníku bez absolvování předchozího ročníku (§ 17 odst. 3 ŠZ; § 28 – § 31 vyhlášky). Nadání, případně mimořádné nadání žáka se může projevit i v jiných než uměleckých oborech vzdělání. Může se jednat například o nadání vztahující se k výkonům speciálních manuálních nebo kognitivních činností, které žák v základním vzdělávání nevykonával, protože zde nebyly předmětem, resp. obsahem vzdělávání, a tento typ nadání tudíž nemohl být u žáka identifikován. Mohou to být i žáci vysoce motivovaní ke studiu daného oboru a povolání nebo příslušné technické aj. oblasti vědy a techniky. Je žádoucí věnovat těmto žákům zvýšenou pozornost a využívat pro rozvoj jejich nadání také podpůrná opatření vymezená pro vzdělávání těchto žáků ŠZ a vyhláškou. Jedná se nejen o vzdělávání podle IVP u žáků s diagnostikovaným mimořádným nadáním, ale také o možnost rozšířit obsah vzdělávání, popř. i výstupy vzdělávání, nad RVP a ŠVP, vytvářet skupiny nadaných žáků z různých ročníků, umožnit žákům účastnit se výuky ve vyšším ročníku popř. se paralelně vzdělávat formou stáží na jiné škole včetně VOŠ (popř. na vysoké škole) nebo na odborných pracovištích, účastnit se studijních a jiných pobytů v zahraničí (např. v rámci programu Erasmus+), zapojovat žáky do různých projektů (školních i projektů sociálních partnerů), soutěží a jiných aktivit rozvíjejících nadání žáků.

System péče o žáky se SVP a žáky nadané ve škole

Škola spolupracuje se školskými poradenskými zařízeními (ŠPZ), kterými jsou hlavně pedagogicko-psychologická poradna (PPP) a speciálně-pedagogické centrum (SPC).

Podpůrná opatření (PO) jsou vlastně zohledněním vzdělávacích potřeb žáka v oblasti poruch učení (dyslexie, dysgrafie, dysortografie, dyspraxie, atd.) a jsou rozdělena do 5 stupňů.

Výchovný poradce vypracuje PLPP, se kterým seznámí žáka, zákonné zástupce i ŠPZ. Po třech měsících PLPP vyhodnotí. Pokud jsou nedostatky odstranitelné a nejedná se o vážné problémy v rámci výuky, pokračuje škola ve stejném režimu, v opačném případě škola čeká na doporučení ze ŠPZ, kterým se následně řídí. Pokud žák nemůže zvládnout vzdělávání v daném oboru z vážných zdravotních nebo jiných důvodů (např. příprava na výuku není soustavná, zanedbává školní povinnosti apod.), škola nabídne po poradě se ŠPZ a zástupci nezletilého žáka, popř. s jinými institucemi, jiný, pro něj vhodnější obor vzdělání.

Podkladem pro práci s žákem je Doporučení ŠPZ, které však musí být vypracováno po předchozí konzultaci se školou, aby nedocházelo k tomu, že navrhovaná opatření škola nemůže poskytnout nebo jsou v rozporu s cíli vzdělávání (např. omezení učiva), součástí těchto opatření je IVP, pokud se ŠPZ a škola na jeho potřebnosti dohodnou. Mnoho žáků může zvládnout výuku i bez IVP a další administrativní náročnosti. Pokud je IVP, jeho podoba je plně v kompetenci ředitele školy, hodnocení provádí ŠPZ jednou za rok.

Začlenění průřezových témat

Průřezová témata prostupují celým vzdělávacím programem.

1) 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 pouze o postoje, hodnoty a jejich preference, ale také o budování občanské gramotnosti žáků, tj. osvojení si faktické, věcní a normativní stránky jednání odpovědného aktivního občana.

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

Průřezové téma je realizováno:

- komplexně v předmětu Občanská výchova
- částmi v předmětech Český jazyk a literatura, Tělesná výchova
- realizací mediální výchovy v předmětech Český jazyk a literatura a Občanská výchova
- v dodržování etických zásad ve škole
- ve vytváření demokratického klimatu školy
- v promyšleném a funkčním používání strategií výuky, např. používáním aktivizujících metod a forem práce ve výuce, zvláště kooperativní práce ve skupinách

2) Člověk a životní prostředí

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

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

Průřezové téma je realizováno:

- rozptýleně – zařazením témat do předmětů Občanská výchova, Tělesná výchova
- nadpředmětově – v žákovských projektech a v životě školy

3) Člověk a svět práce

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

Zároveň se naučí přijímat změny ve své profesní kariéře jako běžnou součást života.

Průřezové téma je realizováno:

- zařazením do tematických plánů předmětů Občanská výchova
- formou odborných exkurzí v podnicích
- nadpředmětově – účastí žáků na besedách s pracovníky úřadu práce (převážně závěrečný ročník)

4) Člověk a digitální svět

Digitální technologie přinášejí vzdělávání řadu nových příležitostí. Schopnost bezpečně, sebejistě, kriticky a tvořivě využívat digitální technologie pro učení, vzdělávání se a zvyšování vlastní kvalifikace, stejně jako při práci, občanských aktivitách i ve volném čase je jedna z klíčových kompetencí a je nezbytná pro schopnost celoživotního učení i zapojení absolventů do společenského a pracovního života.

Cílem tématu je začlenit digitální technologie do výuky a do života školy a propojit formální výuku se zkušenostmi žáků z jejich neformálních vzdělávacích aktivit a učení mimo školu. Důležitým předpokladem rozvoje digitálních dovedností žáků i formování jejich postojů a hodnot souvisejících s využíváním digitálních technologií je promyšlené a plánované využívání digitálních technologií ve výuce různých předmětů tak, aby měli žáci dostatek příležitostí učit se s nimi bezpečně pracovat a rozpoznávat možnosti i rizika jejich využití.

Přínos tématu k naplňování cílů rámcového vzdělávacího programu

Hlavním cílem průřezového tématu je vybavit žáky digitálními kompetencemi, ty mají podpůrný charakter ve vztahu ke všem složkám kurikula. Digitální kompetence chápeme jako průřezové klíčové kompetence, tj. kompetence, bez kterých není možné u žáků plnohodnotně rozvíjet další klíčové kompetence. Jejich základní charakteristikou je aplikace – využití digitálních technologií při nejrůznějších činnostech, při řešení nejrůznějších problémů.

- V jazykovém vzdělávání a komunikaci jsou žáci vedeni zejména k tomu, aby byli schopni komunikovat i prostřednictvím digitálních technologií.
- V občanském vzdělávacím základu jsou žáci vedeni zejména k tomu, aby byli schopni využívat digitální technologie v praktickém životě: ve styku s jinými lidmi a s různými institucemi, při řešení praktických otázek svého politického a občanského rozhodování, hodnocení a jednání, při řešení svých problémů osobního, právního a sociálního charakteru, při získávání a hodnocení informací z různých zdrojů.

- Matematické vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci pracovali s digitálními technologiemi při řešení běžných situací vyžadujících efektivní způsoby výpočtu, při vyhodnocování a interpretaci výsledku řešení vzhledem k realitě.
- V estetickém vzdělávání jsou žáci vedeni zejména k tomu, aby byli při tvořivých činnostech schopni využít potenciál, který nabízejí digitální média, a aby při digitální tvorbě a posuzování výsledků této tvorby uplatňovali estetická kritéria.
- Oblast vzdělávání pro zdraví vybaví žáky znalostmi a dovednostmi potřebnými k preventivní a aktivní péči o zdraví a bezpečnost při používání digitálních technologií.
- Informatické vzdělávání vede žáky k hlubšímu porozumění principům, na kterých pracují digitální technologie, a k rozvoji informatického myšlení žáků, které uplatní při řešení i neinformatických problémů.
- V odborné oblasti jsou žáci vedeni k efektivnímu využívání digitálních nástrojů potřebných nebo vhodných pro odborné činnosti.

Použití informačních a komunikačních technologií ve vzdělávání žáků se zdravotním znevýhodněním

Využívání ICT ve vzdělávání žáků se zdravotním znevýhodněním je nutno přizpůsobit individuálním potřebám žáka, a to jak ve smyslu druhu nebo typu používaných produktů, tak rozsahu jejich uplatňování. Při posuzování těchto hledisek je nutné mj. vycházet z toho, jakých podpůrných nebo kompenzačních technologií a produktů žák v průběhu předchozího vzdělávání využíval, na jaké úrovni jich využívá a do jaké míry lze toto využívání dále zdokonalovat tak, aby co nejlépe reflektovaly individuální vzdělávací potřeby žáka. Při tvorbě individuálního vzdělávacího plánu zdravotně znevýhodnění žáka je proto důležité vycházet z odborného hodnocení a doporučení školského poradenského zařízení, jehož je žák klientem, případně dalších odborných pracovišť, která se specializovanými technologiemi pro zdravotně znevýhodněné zabývají.

Výrobci prostředků informačních a komunikačních technologií vycházejí vstříc zdravotně znevýhodněným osobám a upravují tyto prostředky pro jejich specifické potřeby. Tělesně a zrakově postiženým lidem je k dispozici široké spektrum hardwarových a softwarových produktů, které usnadňují používání osobního počítače a umožňují jim tak komunikaci se světem, pomáhají jim vzdělávat se i pracovat. V oblasti hardware byly vyvinuty pomůcky pro jednodušší ovládání klávesnice počítačů, nahrazení části klávesnice pohybem myši, úpravy ovládání monitorů a nastavení tiskáren, řada přístrojů je nastavována vzdáleně prostřednictvím připojení k síti. Při potížích s používáním standardního rozložení klávesnice se používá rozložení alternativní (např. typu Dvorak). K použití těchto funkcí není zapotřebí žádné zvláštní vybavení. Bylo vyvinuto alternativní vstupní zařízení jako je jednoduchý vypínač nebo vstupní zařízení ovládané nádechem a výdechem pro osoby, které nemohou používat myš ani klávesnici. Pro potřebu nevidomých a slabozrakých byla vyvinuta komplexní řešení, která umožňují realizovat vstup i výstup dat pomocí externího zařízení pracujícího s Braillovým písmem, navíc v kombinaci s hlasovým výstupem.

V oblasti softwaru již většina operačních systémů má zabudovány usnadňující funkce. Tyto funkce pomohou lidem, kteří mají problémy s používáním klávesnice nebo myši, jsou mírně zrakově postižení či osobám s poškozeným sluchem. Usnadňující funkce je možné nainstalovat spolu s operačním systémem, nebo je lze přidat později z instalačního disku. Vzhled a chování prostředí operačních systémů lze vzhledem k různým omezením zraku a pohybu upravit rovněž pomocí ovládacích panelů a dalších vestavěných funkcí. Patří sem například nastavení barev a velikostí ikon a písma, hlasitosti a chování myši a klávesnice.

Mezi podpůrné aplikace, dostupné pro běžné operační systémy, patří například:

- programy pro osoby s postižením zraku, které mění barvu informací na obrazovce nebo informace na obrazovce zvětšují,
- programy pro nevidomé nebo osoby, které nemohou číst. Tyto programy zprostředkují informace z obrazovky na externí zařízení v Braillově písmu nebo je převádějí do syntetizované řeči,
- programy, které dovolují „psát“ pomocí myši nebo hlasu,
- software, který umožňuje předvídat slova nebo fráze. Tento software umožňuje rychlejší zadávání textu s menším počtem úhozů na klávesnici.

Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence:

Škola zajišťuje bezpečnost a ochranu zdraví žáků. K zabezpečení tohoto úkolu škola přijímá na základě vyhledávání, posuzování a zhodnocování rizik spojených s činnostmi a prostředím opatření k prevenci rizik. Při stanoveních konkrétních opatření bere v úvahu zejména možné ohrožení žáku při vzdělávání v jednotlivých předmětech, při přesunech v rámci školního vzdělávání a při účasti žáků školy na různých akcích pořádaných školou.

Škola seznamuje žáky s nebezpečím ohrožujícím jejich zdraví tak, aby bylo dosaženo klíčových kompetencí vztahujících se k ochraně zdraví a bezpečnosti. Ve školním vzdělávacím programu je ochrana zdraví a bezpečnost součástí výchovy ke zdravému životnímu stylu a zdraví člověka. Jedná se o průřezové téma, jehož součástí je mimo jiné dopravní výchova, ochrana člověka za mimořádných situací, problematika první pomoci a úrazu, prevence sociálně patologických jevů atp.

Škola se řídí Metodickým pokynem k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví dětí, žáků a studentů ve školách a školských zařízení zřizovaných Ústeckým krajem (č.j.: 736/SMT/2006).

Poučení žáků o bezpečnosti a ochraně zdraví (BOZP) na počátku školního roku provádí třídní učitel, který žáky seznámí zejména:

- se školním řádem;
- se zásadami bezpečného chování ve třídě, na chodbách, schodištích, v šatnách, při odchodu ze školy a příchodu do školy a na veřejných komunikacích;
- se zákazem nosit do školy věci, které nesouvisejí s vyučováním;
- s postupem při úrazech;
- s nebezpečím vzniku požáru a s postupem v případě požáru.

Před zahájením výuky v odborných učebnách a tělocvičnách jsou žáci poučeni s řádem učebny a o zásadách bezpečného chování.

Poučení před činnostmi, které se provádějí mimo školní budovu (jde o takové činnosti, jakými jsou exkurze, výlety, lyžařské výcviky, plavecké výcviky), seznámení se všemi pravidly chování, případnými zákazy a poučení o správném vybavení žáků provede třídní učitel nebo ten, kdo bude nad žáky vykonávat dohled.

Každý úraz, poranění či nehodu, k níž dojde během vyučování ve třídě, na chodbě nebo hřišti jsou žáci povinni hlásit ihned svému třídnímu učiteli nebo pověřené osobě. V případě úrazu je nutno neprodleně poskytnout první pomoc. Poté je třeba oznámit úraz odpovědné osobě. Po zajištění všech zdravotních záležitostí je nutno provést záznam o školním úrazu do knihy úrazů.

Skutečnost o úvodním proškolení, před zahájením výuky v odborných učebnách, při výuce v laboratořích a tělocvičnách a při akcích mimo školu se zaznamená ve třídní knize a zároveň žák svým podpisem potvrdí, že byl proškolen a že všemu rozumí.

4. Učební plán

ŠVP Kuchařské práce – učební plán				
vyučovací předmět	počet týdenních vyučovacích hodin			
Povinné vyučovací předměty:	1. ročník	2. ročník	3. ročník	celkem
Český jazyk a literatura	1	1	1	3
Občanská nauka	1	1	1	3
Matematika	1	1	1	3
Tělesná výchova	2	2	2	6
Informatika	1	1	1	3
Stolničení		1	1	2
Technologie	4	3	3	10
Potraviny a výživa	2	2	1	5
Hospodářské výpočty		1	1	2
Zařízení závodů	1	1		2
Odborný výcvik	18	19,5	19,5	57
Celkem	31	33,5	31,5	96

Přehled využití vyučovacích týdnů ve školním roce:

Činnosti	Počet týdnů v ročníku		
	1.	2.	3.
Vyučování dle rozpisu učiva	33	33	30
Časová rezerva, opakování učiva, exkurze, výchovně vzdělávací akce apod.	7	7	4
Závěrečná zkouška			3
Celkem	40	40	37

5. Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP

RVP			ŠVP					
	Minimální počet hodin za celou dobu vzdělávání			Počet týdenních vyučovacích hodin				
vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	týdenních	celkových	vyučovací předmět	1. r.	2. r.	3. r.	celkem	využití disponibilních hodin
Jazykové vzdělávání – český jazyk	2	64	Český jazyk a literatura	1	0,5	0,5	2	
Občanský vzdělávací základ	3	96	Občanská výchova	1	1	1	3	
Matematické vzdělávání	3	96	Matematika	1	1	1	3	
Estetické vzdělávání	1	32	Český jazyk a literatura		0,5	0,5	1	
Vzdělávání pro zdraví	3	96	Tělesná výchova	2	2	2	6	3
Informatické vzdělávání	2	64	Informatika	1	1	1	3	1
Chování pracovníků ve službách	8	256	Stolničení		1	1	2	
			Odborný výcvik		3	3	6	
Stravovací služby	33	1 056	Technologie	4	3	3	10	37
			Potraviny a výživa	2	2	1	5	
			Hospodářské výpočty		1	1	2	
			Zařízení závodů	1	1		2	
			Odborný výcvik	18	16,5	16,5	51	
Disponibilní hodiny	41	1 312						
Celkem	96	3 072		31	33,5	31,5	96	41

6. Učební osnovy

Učební osnova

6.1 Český jazyk a literatura

Obor vzdělání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní forma
Celkový počet hodin:	96
Platnost:	od 1. 9. 2022

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle

Předmět český jazyk a literatura rozvíjí komunikační kompetence žáků, učí žáky užívat jazyka jako prostředku k dorozumívání a myšlení, k přijímání, sdělování a výměně informací. Žáci se v tomto předmětu učí vyjadřovat se souvisle, výstižně a jazykově správně v rovině prostě sdělovací a prakticky odborné. Předmět český jazyk a literatura také dále rozvíjí stylistické dovednosti žáků. Celkově se u žáků vytváří jazykový základ pro další vzdělávání v mateřském i cizím jazyce.

Obecným cílem jazykového vzdělávání je rozvíjet komunikační dovednosti žáků, začlenit jazykové návyky do mimoškolních souvislostí a rozvíjet čtenářskou gramotnost. K dosažení tohoto cíle přispívá i estetické vzdělávání, a naopak estetické vzdělávání prohlubuje znalosti jazykové a kultivuje jazykový projev žáků.

Prostřednictvím učiva literatury (umění) se zároveň utváří u žáků kladný vztah k materiálním a duchovním hodnotám, což pomáhá formovat etický a občanský profil žáka. Při zaujímání vlastního postoje k uměleckému dílu se u žáka rozvíjí komunikační schopnosti a dovednosti. Předmět český jazyk a literatura ovlivňuje hodnotovou orientaci a postoje nejen v oblasti kulturní, ale i v oblasti sociální.

Charakteristika učiva

Předmět český jazyk a literatura integruje učivo vzdělávacích oblastí Jazykové vzdělávání – český jazyk a estetické vzdělávání. Učivo předmětu český jazyk a literatura navazuje na vědomosti žáků získané na základní škole. Skládá se z jazykového vzdělávání, komunikační a stylistické výchovy a literární (estetické) výchovy. Tyto tři složky se navzájem prolínají, doplňují a podporují. Učivo předmětu český jazyk a literatura směřuje

žáky k dovednosti mluvit a jednat s lidmi v určitých společenských situacích, kultivovaně se vyjadřovat v ústní i písemné formě, používat spisovného jazyka, pracovat s odborným textem, jazykovými příručkami a jinými zdroji informací. Zároveň tento vyučovací předmět vychovává člověka, který má přehled o kulturním dění.

Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Výuka českého jazyka a literatury směřuje k tomu, aby žáci:

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

Pojetí výuky

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

Hodnocení výsledků žáků

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

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

- porozumění sdělení obsaženému v uměleckých dílech;
- na zájem žáků o umění.

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

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Předmět český jazyk a literatura se podílí především na rozvoji komunikativních klíčových kompetencí, svým obsahem, tématy a metodami výuky pomáhá rozvíjet také ostatní klíčové kompetence. V rámci tohoto vyučovacího předmětu se realizují též některá průřezová témata.

Ve vyučovacím předmětu český jazyk a literatura se žáci učí ústně i písemně se prezentovat při vstupu na trh práce, formulovat svá očekávání a své priority, vyjadřovat se při úřední korespondenci, sestavit žádost, profesní životopis, podat inzerát a vytvořit na něj odpověď. Žáci jsou vedeni k tomu, aby efektivně pracovali s informacemi a komunikačními prostředky a aby se dovedli orientovat v masových médiích, využívali je a kriticky hodnotili, naučili se odolávat myšlenkové manipulaci. Zároveň se v tomto předmětu žáci učí jednat s lidmi, diskutovat, hledat kompromisy, učí se být tolerantními a zodpovědnými. Předmět český jazyk a literatura také napomáhá tomu, aby si žáci vážili materiálních i duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažili se je chránit a zachovat pro budoucí generace.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

1. ročník – 33 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
Žák: • v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu • v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby • určí ve větě základní větné členy • provede rozbor věty jednoduché a souvětí • zná základní jazykové příručky, umí pracovat s Pravidly českého pravopisu • zařadí mateřský jazyk do soustavy jazyků • pozná příbuzné jazyky	Jazykové vzdělání • Opakování a upevňování základních vědomostí a dovedností z tvarosloví, větné stavby a pravopisu Čeština a evropské jazyky	11

- rozpozná jazyky okolních států - chápe jazyk jako systém - rozliší spisovný jazyk a obecnou češtinu, rozpozná nářečí, slang, argot - řídí se zásadami správné výslovnosti - vysvětlí, proč se učí českému jazyku - má přehled o způsobech obohacování slovní zásoby - chápe odvozování, skládání a zkracování slov, přejímání - pracuje se slovníky a jazykovými příručkami - nahradí cizí slovo českým ekvivalentem - používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie - sleduje změny ve slovní zásobě - na různých cvičeních prohlubuje své jazykové znalosti a dovednosti	Národní jazyk a jeho útvary, jazyková kultura Slovní zásoba a její obohacování a tvoření slov - Slovní zásoba a její rozvrstvení zvláště vzhledem k příslušnému oboru vzdělávání, terminologie - Průběžné prohlubování jazykových znalostí a dovedností	
- uvědomuje si, co všechno ovlivňuje jeho jazykový projev - ovládá základní postupy v běžné komunikaci - ovládá principy kulturního vyjadřování - samostatně stylizuje jednoduché projevy - vhodně se prezentuje - vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat a polemizovat) - vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně - rozčlení text na odstavce - sestaví osnovu daného textu - z odborného textu pořídí výpisky nebo výtah	Komunikační a stylistická výchova - Základy stylistiky - Výstavba textu - Vypravování - Popis osoby a věcí	9

• vysvětlí základní pojmy související s vypravováním • volí vhodné jazykové prostředky pro vypravování • samostatně ústně i písemně zpracuje vypravování na dané i zvolené téma		
• chápe význam umění pro člověka • chápe umění jako specifickou výpověď o skutečnosti • chápe funkci literatury • ovládá základní literární pojmy • na základě práce s textem chápe rozdíl mezi prózou, poezií a dramatem • vytvoří si vlastní závěry z četby • respektuje lidové zvyky a tradice našich předků • uvědomuje si, jak si lidé dříve vykládali svět • chápe význam bible v dějinách lidstva i dějinách umění a literatury • uvede hlavní literární a umělecké směry, významné představitele české i světové literatury a umění • vyjadřuje vlastní zážitky z konkrétního uměleckého díla • orientuje se v textu • rozumí obsahu textu • ovládá základní techniky čtení • užívá klíčových slov při vyhledávání • pracuje s jazykovými příručkami a s internetem • zjišťuje jednoduché potřebné informace z dostupných informačních zdrojů • ví, kde je místní knihovna a co v ní může najít	Literatura a umění • Základy teorie literatury • Lidové umění • Významné osobnosti české a světové literatury a umění do 1. pol. 19. století • Práce s textem, získávání informací	13

2. ročník – 33 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
Žák: - v textu určí slovní druhy - využívá znalostí z tvarosloví ve svých písemných projevech - na různých cvičeních prohlubuje své znalosti o českém pravopisu a dovede je prakticky použít	Jazykové vzdělání - Tvarosloví - Opakování pravopisu	10
- samostatně vypracuje zprávu, inzerát - dovede zvolit vhodný způsob zprostředkování informací - orientuje se v novinách a časopisech - chápe vliv médií - rozpozná bulvár, posoudí úlohu reklamy - dovede napsat osobní dopis - chápe rozdíl mezi dopisem osobním a úředním - ovládá grafickou a formální stránku úředních dopisů - vytvoří jednoduchou pozvánku, blahopřání - napíše objednávku - zná moderní způsoby komunikace a ovládá je	Komunikační a stylistická výchova - Komunikační situace, komunikační strategie - Projevy prostě sdělovací - Publicistický styl, média - Krátké informační útvary	9
- chápe místo divadla v uměleckém světě i ve svém životě - rozliší pojmy tragédie a komedie - uvede významné české i světové dramatiky - vyjmenuje a stručně charakterizuje umělecké slohy - uvede významné české i světové výtvarné umělce	Literatura a umění - Divadlo a dramatické umění - Výtvarné umění a architektura	14

• uvede hlavní literární a umělecké směry, významné představitele české i světové literatury a umění • vyjadřuje vlastní zážitky z konkrétního uměleckého díla	• Významné osobnosti české a světové literatury a umění 2. pol. 19. století – 1. pol. 20. století	
---	---	--

3. ročník – 30 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
Žák: • uplatní své vědomosti a dovednosti při přípravě a prezentaci mluvního cvičení • vyjadřuje se jasně a srozumitelně • dovede pracovat samostatně i v týmu • rozpozná větu jednoduchou a souvětí • určí větné členy základní a rozvíjející • v souvětí rozezná větu hlavní a větu vedlejší • je schopen uplatnit všechny své poznatky při konkrétních komunikačních situacích, ovládá pravopis českého jazyka	Jazykové vzdělání • Jazyková a řečová kultura • Skladba • Závěrečné opakování	8
• užívá spisovné prostředky jazyka • dbá na zvukovou stránku svého projevu, klade důraz na přednes i vystupování • vyjadřuje se jasně a srozumitelně • je schopen sebe prezentace • samostatně sestaví strukturovaný životopis • napíše žádost • vyjadřuje se věcně, výstižně a jazykově správně • ovládá grafickou a formální stránku útvarů administrativního stylu	Komunikační a stylistická výchova • Řečnické projevy • Útvary administrativního stylu • Grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů	12

• charakterizuje odborný styl • vytvoří souvislý text • shromažďuje informace pro samostatné vystoupení • přednese svůj referát • pracuje s textem, umí ho reprodukovat	• Útvary odborného stylu • Odborný popis • Popis pracovního postupu • Referát	
• uvede hlavní literární a umělecké směry, významné představitele české i světové literatury a umění • vyjadřuje vlastní zážitky z konkrétního uměleckého díla	Literatura a umění • Významné osobnosti české a světové literatury a umění 2. pol. 20. století, současná literatura	10

Učební osnova

6.2 Občanská výchova

<i>Obor vzdělání:</i>	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
<i>Délka a forma vzdělávání:</i>	3 roky, denní forma
<i>Celkový počet hodin:</i>	96
<i>Platnost:</i>	od 1. 9. 2022

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle

Obecným cílem této vzdělávací oblasti v odborném školství je připravit žáky na aktivní občanský život v demokratické společnosti. Výchova k demokratickému občanství směřuje především k pozitivnímu ovlivňování hodnotové orientace žáků tak, aby byli slušnými lidmi a informovanými aktivními občany svého demokratického státu, aby jednali odpovědně a uvážlivě nejen k vlastnímu prospěchu, ale též pro veřejný zájem a prospěch. Žáci se učí porozumět společnosti a světu, kde žijí, uvědomovat si vlastní identitu (tj. totožnost-tzn. kdo jsou z hlediska národa, území, náboženství, s jakým vzorem nebo partou mladých lidí se oni sami ztotožňují, jaký mají, nebo chtějí mít životní styl) a nenechat se manipulovat.

Charakteristika učiva

Žák si v tomto předmětu osvojí potřebné znalosti problematiky o postavení člověka v lidském společenství, problematiky postavení člověka jako občana, problematiky člověka a práva, dále problematiky ČR, Evropy a světa.

Žák získává přehled o problémech v soužití různých společenských skupin, o možnostech zapojení občana do života demokratického státu. Získá přehled o základních právních vztazích a o historii české státnosti (především od roku 1918) a současnosti (včetně postavení ČR v EU a v globalizovaném světě).

Vzdělávání směřuje k tomu, aby v poznávací oblasti žáci dovedli:

- využívat svých vědomostí a dovedností v praktickém životě;
- ve styku s jinými lidmi a s různými institucemi, při řešení praktických otázek svého politického a občanského rozhodování, hodnocení a jednání, při řešení svých problémů osobního, právního a sociálního charakteru;
- získávat a hodnotit informace z různých zdrojů a využívat je.

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

- jednat odpovědně a žít čestně;

- jednat prosociálně, tj. jako eticky (morálně) vyzrálý člověk;
- snažit se být užitečný jinému člověku, skupině lidí nebo nějakému dobrému cíli a neočekávat za to žádnou odměnu;
- projevovat občanskou aktivitu, vážit si demokracie a svobody, preferovat demokratické hodnoty a přístupy před nedemokratickými, vystupovat zejména proti korupci, kriminalitě, jednat v souladu s humanitou a vlastenectvím, s občanskými ctnostmi, respektovat lidská práva, chápat meze lidské svobody a tolerance, jednat odpovědně a solidárně;
- přemýšlet o skutečnosti kolem sebe, tvořit si vlastní úsudek, nenechat se manipulovat;
- uznávat, že lidský život je vysokou hodnotou, a proto je třeba si ho vážit a chránit jej;
- na základě vlastní identity ctít identitu jiných lidí, považovat je za stejně hodnotné, jako sebe sama
- tedy oprostít se ve vztahu k jiným lidem od předsudků, netolerantního jednání a nesnášenlivosti;
- zlepšovat a chránit životní prostředí, jednat ekologicky;
- vážit si hodnot lidské práce, jednat hospodárně, odpovědně řešit své finanční záležitosti, neničit majetek, ale pečovat o něj, snažit se zanechat po sobě něco pozitivního pro vlastní blízké lidi i pro širší komunitu.

Důraz se klade nikoliv na sumu teoretických poznatků, ale na přípravu **na praktický život**. Tento kurikulární rámec má výrazně výchovný charakter (**etická výchova**). V poznatkové oblasti by měl vést k lepšímu porozumění mnohotvárnosti dnešního světa, k porozumění nárokům, které na lidi život v současné době klade, a také k získání potřebných klíčových kompetencí. **Rozsah faktografie, hloubku dovedností a rozvoj kompetencí stanoví individuálně učitel, a to podle reálných možností svých žáků.** Významnou úlohu má rozvíjení finanční a mediální gramotnosti žáků jako důležitých kompetencí, kterými by měl být vybaven člověk dnešní doby. **Finanční gramotností** se rozumí schopnost člověka řešit své sociální a finanční záležitosti. Jde o soubor vědomostí, dovedností a postojů, které vytvářejí předpoklad pro tuto schopnost finančně se zabezpečit, např. odpovědně spravovat osobní a rodinný rozpočet, využívat různé spořicí, úvěrové a pojišťovací produkty, promyšleně investovat volné finanční prostředky.

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

Pojetí výuky

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

Jsou používány tyto metody:

- metody motivační: počáteční zjišťování znalostí, dovedností a postojů (propojení s praxí), demonstrace, hry, soutěže, řešení konfliktů a jiných situací běžného života
- metody fixační: opakování učiva ústní i písemné, domácí práce, dialogické slovní metody (rozhovor, diskuse)

- metody expoziční: vyprávění, čtení krátkých ilustračních příběhů, vysvětlování, referáty, práce s učebnicí nebo s učebním textem, práce s denním tiskem, zápisy na tabuli

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

Hodnocení výsledků žáků

Žáci jsou hodnoceni průběžně po celý školní rok. 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).

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 osvojenými principy a zásadami společenského chování a mezilidských vztahů.

Hodnocena je práce jednotlivců i skupinové práce. Hodnotí se i přístup k plnění studijních povinností. Kritéria hodnocení vycházejí z pravidel hodnocení prospěchu a chování.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

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

Žák:

- aktivně se zúčastňuje diskusí, formuluje a obhajuje své názory a postoje, respektuje názory druhých;
- formuluje své myšlenky srozumitelně a souvisle;
- vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu;
- přispívá k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobních konfliktů, nepodléhá předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

1. ročník – 33 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
Žák: • orientuje se v nabídce kulturních institucí • popíše lidové tradice v regionu	Kultura	10

- vysvětlí poslání různých kulturních institucí - popíše vhodné společenské chování v dané situaci - dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných situacích - uvede příklady sousedské pomoci a spolupráci, přátelství a dalších hodnot		
- píše strukturu současné lidské společnosti, charakterizuje její jednotlivé základní složky z hlediska sociálního a etnického, dovede objasnit, do kterých společenských skupin sám patří - vysvětlí, kam by se mohl obrátit, když se dostane do sociální situace, kterou nezvládne pouze vlastními silami - objasní funkci a význam rodiny pro jednotlivce i pro společnost - uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti - objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky - objasní význam dobrých sousedských vztahů a solidarity v komunitě - objasní na příkladech, jak životní prostředí ovlivňuje zdraví lidí - vysvětlí stručně, co se myslí označením „zdravý životní styl“ - uvede hlavní zásady zdravé výživy a příklady jejich alternativních směrů - dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací - objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny, společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit své zdraví - vysvětlí jednotlivé pojmy a objasní rozdíly mezi nimi na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníky některé z menšin	Člověk v lidském společenství - Lidská společnost a společenské skupiny, současná česká společnost, její vrstvy Malé sociální skupiny a vztahy v nich - Odpovědnost, slušnost, optimismus a dobrý vztah k lidem jako základ demokratického soužití v rodině i v širší komunitě Péče o zdraví - Činitelé ovlivňující zdraví, životní prostředí, životní styl, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování - Duševní zdraví a rozvoj osobnosti, sociální dovednosti, rizikové faktory poškozující zdraví Velké sociální skupiny a vztahy v nich - Sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti - Rozpočet jednotlivce a domácnosti, řešení krizových finančních situací, sociální zajištění občanů	16

- popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a na základě informací z masových médií, jaké je rozvrstvení české společnosti z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení - vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku, národu nebo jiné skupině vyvodí z pozorování života kolem sebe příčiny sociální nerovnosti a chudoby, uvede postupy, jimiž lze do jisté míry chudobu řešit - popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty nebo náboženská nesnášenlivost	- Rasy, národy a národnosti, většina a menšiny ve společnosti-klady vzájemného obohacování a problémy multikulturního soužití, migrace v současném světě, migranti a azylanti Náboženství a církve v současném světě - Víra a ateismus, náboženství a církve, náboženská hnutí a sekty, náboženský fundamentalismus	
- vysvětlí funkci hromadných sdělovacích prostředků - je schopen rozeznat zcela zřejmé konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti (např. v reklamě, v médiích, v politice) - aplikuje kritický odstup k médiím, využívá jejich nabídku pro svou zábavu i osobnostní rozvoj - objasní principy reklamy a způsob ovlivňování lidí, posoudí její vliv na životní způsob občanů - vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích přijímat kriticky - dovede v konkrétních informacích poskytovaných médii, včetně reklamy, rozpoznat způsoby ovlivňování a manipulace - na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti (rovnosti mužů a žen) - vysvětlí, co se rozumí rovnoprávností mužů a žen, uvede příklady, kdy je tato rovnoprávnost porušována	Média - Svobodný přístup k informacím – média (tisk, televize, rozhlas, internet), funkce médií, kritický přístup k médiím, média jako zdroj zábavy a poučení Vztahy mezi pohlavími - Postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti - Partnerské vztahy a lidská sexualita	7

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
Žák: • uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech-včetně práv dětí • popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena • objasní podstatu demokratického a totalitního režimu • objasní úlohu demokratického státu • uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má ke svému státu občan povinnosti • uvede příklady jednání, které demokracii ohrožuje (sobectví, korupce, kriminalita, násilí, neodpovědnost)	Člověk jako občan • Lidská práva, jejich obhajování a možné zneužívání, veřejný ochránce práv, práva dětí	7
• popíše český politický systém • zná a popíše strukturu veřejné správy a samosprávy, objasní rozdíly mezi nimi • popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a života obyvatel • objasní úlohu politických stran a svobodných voleb • popíše 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	Stát a jeho funkce, ústava a politický systém ČR • Struktura veřejné správy, obecní a krajská samospráva • Politika, politické strany, volby, právo volit	5
• uvede základní zásady a principy demokracie • charakterizuje demokracii a objasní, jak demokracie funguje a jaké má problémy (korupce, kriminalita) • v konkrétních příkladech ze života rozliší pozitivní jednání (tj. jednání, které je v souladu s občanskými ctnostmi a etikou), od špatného – nedemokratického jednání.	Demokracie • Základní hodnoty a principy demokracie • Občanská společnost, občanské ctnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití	5

- vysvětlí význam lidských práv, která jsou zakotvena v českých zákonech, včetně práv dětí - popíše, kam se obrátí, když jsou lidská práva ohrožena - popíše, jaké vlastnosti by měl mít ideální občan demokratického státu - na příkladech z aktuálního dění vyvodí, jaké projevy je možné nazvat politickým radikalismem nebo extremismem a proč - posoudí, jaké mají tyto negativní jevy důsledky - vysvětlí, proč je nevhodné propagovat hnutí omezující lidská práva a svobodu jiných lidí	Hrozby demokracie Politický radikalismus a extremismus, aktuální česká extremistická scéna a její symbolika, mládež a extremismus	
- objasní podstatu práva, právního státu, právních vztahů - popíše činnost policie, soudů, advokacie a notářství apod. - dovede vyhledat příslušnou právní instituci a pomoci při řešení konkrétního problému - objasní, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost - dovede z textu smlouvy (např. o koupi zboží, cestovním zájezdu, pojištění, půjčce), zjistit, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva a jaké jsou důsledky neznalosti smlouvy, a to včetně jejích všeobecných podmínek - na příkladu vysvětlí, jak uplatňovat práva spotřebitele - popíše, jaké základní závazky vyplývají z vlastnického práva - vysvětlí práva a povinnosti mezi dětmi a rodiči, mezi manželi - dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoci při řešení konkrétního problému - vysvětlí význam trestu	Člověk a právo Soustava právních institucí v ČR - Soustava soudů v ČR - Právníká povolání (notáři, soudci, advokáti) Právní minimum - Právo a spravedlnost, právní stát, právní ochrana občanů, právní vztahy - Právo a mravní odpovědnost v běžném životě, vlastnictví, smlouvy, odpovědnost za škodu, práva spotřebitele - 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 a soud) - Kriminalita páchaná na mladistvých a na dětech, kriminalita páchaná mladistvými	16

- vysvětlí úkoly orgánů činných v trestním řízení - zná a na příkladech vysvětlí práva a povinnosti občanů v trestním řízení - dovede aplikovat postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání - popíše postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí a vydírání) - na příkladech objasní rozdíly mezi trestním zákonem pro mládež a pro dospělé a odůvodní tyto rozdíly		
---	--	--

3. ročník – 30 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
Žák: - popíše státní symboly ČR a některé české národní tradice - vysvětlí význam událostí, které se pojí se státními svátky a významnými dny ČR nebo Československa	Česká státnost	2
- na základě znalostí o demokracii vysvětlí, ve kterých obdobích od vzniku ČSR roku 1918 do současnosti lze režim, jež u nás vládl, označit za demokratický - vysvětlí nacistické snahy o likvidaci českého národa v letech 1939–1945, uvede konkrétní příklady realizace těchto záměrů - objasní formy a způsoby boje československých občanů za svobodu a vlast, uvede některé významné osobnosti odboje a vysvětlí význam jejich činnosti - popíše holocaust a genocidu Romů - popíše způsoby persekuce občanů, které komunistický režim u nás označil za své nepřátele - uvede konkrétní příklady boje proti komunismu a osobnosti, které se dokázali v tomto boji účinně angažovat	Významné mezníky v moderních dějinách české státnosti Ztráta samostatnosti ČR Česká státnost po roce 1945	7

40

• dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví a uvede, jak může kompenzovat jejich nežádoucí důsledky • popíše, co má obsahovat pracovní smlouva • dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech • dovede si zjistit, které bankovní služby poskytuje konkrétní peněžní ústav (banka, pojišťovna) a na základě zjištěných informací posoudit, zda konkrétní služby jsou pro něho nutné a výhodné • dovede si zřídit peněžní účet a sleduje pohyb peněz na svém účtu, používá nejběžnější platební nástroje, smění peníze za použití kursovního lístku • navrhne způsoby, jak využít volné finanční prostředky, vybere nejvýhodnější produkt pro investování volných finančních prostředků • vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na příjmy obyvatelstva, vklady a úvěry, dlouhodobé finanční plánování a uvede příklady, jak se důsledkům inflace bránit • vybere nejvýhodnější úvěrový produkt s ohledem na své potřeby a zdůvodní svou volbu, vysvětlí, jak se vyvarovat předlužení, posoudí výši úrokových sazeb a na příkladu ukáže rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN (roční procentní sazba nákladů) • 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	• Povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele • druhy škod, předcházení škodám a odpovědnost za škodu • peníze, hotovostní a bezhotovostní peněžní sty (v tuzemské a zahraniční měně) • Inflace • Odpovědnost za zdraví své i druhých, péče o veřejné zdraví v ČR, zabezpečení v nemoci, práva a povinnosti v případě nemoci nebo úrazu • Pojištění (sociální, zdravotní a komerční) • Mzda časová a úkolová • Daně, daňové přiznání • Služby peněžních ústavů • Pomoc státu charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům	
--	--	--

Učební osnova

6.3 Matematika

<i>Obor vzdělání:</i>	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
<i>Délka a forma vzdělávání:</i>	3 roky, denní forma
<i>Celkový počet hodin:</i>	96
<i>Platnost:</i>	od 1. 9. 2022

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle

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

Charakteristika učiva

- obsahově navazuje na učivo matematiky základní školy a zaměřuje se na rozšiřování poznatků ve vybraných okruzích učiva:
- číselné obory;
- mocniny a odmocniny;
- rovnice a nerovnice;
- funkce;
- stereometrie;

- učivo je členěno na složku základní (stěžejní): číselné obory, rovnice, planimetrie, stereometrie, která umožňuje zvládnout hlavní činnosti opraváře v praxi; a doplňkovou: mocniny a odmocniny, funkce, výrazy, statistika, která povede k dalšímu profesnímu rozvoji žáka v následujícím období v kontinuitě s jeho sebevzděláváním dle stávajících potřeb praxe;
- z daných okruhů bude vycházet posílení logického myšlení, užití počítačové techniky při denní činnosti opraváře a schopnost žáka reagovat na proměnlivé požadavky současnosti operativním způsobem.

Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

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

Pojetí výuky

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

Hodnocení výsledků žáků

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

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

- plně rozvíjí všechny matematické kompetence
- napomáhá k logickému řešení problémů;

- klade důraz na dovednost řešit problémy;
- napomáhá využívat informační technologie a pracovat s informacemi;
- rozumí grafům, diagramům a tabulkám;
- formou slovních úloh pomáhá řešit některé okruhy průřezových témat člověk a svět práce (mzda, daně ...) a člověk a životní prostředí (ekonomické aspekty ve vztahu k udržitelnému rozvoji ...)

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

1. ročník – 33 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
Žák: • provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly; • používá různé zápisy racionálního čísla; • provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly; • zaokrouhlí desetinné číslo; • znázorní reálné číslo na číselné ose; • určí druhou mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulatoru; • používá trojčlenku a řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu;	Operace s reálnými čísly • přirozená a celá čísla • racionální čísla • reálná čísla • procento a procentová část, jednoduché úrokování • mocniny a odmocniny	33

2. ročník – 33 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
Žák: • určí hodnotu výrazu; • upravuje jednoduché výrazy; • řeší jednoduché lineární rovnice o jedné neznámé	Výrazy a jejich úpravy, řešení lineárních rovnic • výrazy s proměnnými, mnohočlen • lineární rovnice o jedné neznámé	20
• rozliší graf přímé a nepřímé úměrnosti, posoudí, kdy funkce roste nebo klesá;	Funkce	8

vysvětlí a použije data vyjádřená v diagramech, grafech a tabulkách.	Práce s daty	5
--	---------------------	----------

3. ročník – 30 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
Žák: - využívá polohové a metrické vlastnosti základních rovinných útvarů při řešení úloh a problémů; - sestrojí trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků a lichoběžník z daných prvků a určí jejich obvod a obsah; - určí obvod a obsah kruhu, vzájemnou polohu přímky a kružnice	Planimetrie - základní pojmy - trojúhelník - mnohoúhelníky - kružnice a kruh	15
- určí vzájemnou polohu bodů, přímek a rovin; - rozlišuje základní tělesa a určí povrch a objem krychle, kvádra a válce;	Výpočet povrchů a objemů těles - základní polohové a metrické vlastnosti v prostoru - tělesa	10
závěrečné opakování;	- operace s reálnými čísly - výrazy, rovnice - funkce, trojčlenka - planimetrie, stereometrie	5

Učební osnova

6.4 Tělesná výchova

<i>Obor vzdělání:</i>	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
<i>Délka a forma vzdělávání:</i>	3 roky, denní forma
<i>Celkový počet hodin:</i>	192
<i>Platnost:</i>	od 1. 9. 2022

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle

- vede žáky k pravidelnému provádění pohybových činností, ke kompenzování negativních vlivů způsobu života a k čestné spolupráci při společných aktivitách a soutěžích
- měla by být přitažlivá pro všechny žáky, měla by působit na jejich vnitřní motivaci a pomocí přiměřených prostředků je všestranně pohybově kultivovat
- vybavit žáky znalostmi a dovednostmi potřebnými na obranu proti řadě nebezpečí, která ohrožují zdraví a často i život, tj. chování při vzniku mimořádných událostí
- žáci jsou vedeni k pravidelnému provádění pohybových činností, ke kompenzování negativních vlivů způsobu života, k čestné spolupráci při společných aktivitách a soutěžích
- jsou vychováváni k dodržování zásad bezpečnosti a prevenci úrazů při pohybových aktivitách
- v tělesné výchově se rozvíjejí jak pohybově nadaní, tak zdravotně oslabení žáci

Charakteristika učiva

- obsah navazuje na poznatky a dovednosti, které žáci získali na základní škole
- oblast vzdělávání pro zdraví zahrnuje jednak učivo potřebné k péči o vlastní zdraví, k bezpečnému jednání v krizových situacích a za mimořádných událostí, poskytnutí neodkladné první pomoci

Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

- využívat pravidelné pohybové aktivity v denním režimu a k celoživotní péči o zdraví

- pojímali zdraví a tělesnou zdatnost jako hodnoty potřebné ke kvalitnímu prožívání života
- pociťovat radost a uspokojení z prováděné tělesné činnosti
- pochopili, že pohybové aktivity jsou jedním z prostředků k navazování sociálních kontaktů
- kontrolovat a ovládat své jednání, chovat se odpovědně v zařízeních tělesné výchovy a sportu, při pohybových činnostech vůbec

Pojetí výuky

Výuka probíhá na různých specializovaných sportovištích a dále v dalších organizačních formách-kurzech: lyžařském, vodáckém, sportovně – turistickém, sportovních dnech a v aktivitách mimoškolní výchovy.

Hodnocení výsledků žáků

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

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

- racionálně jednat v situacích osobního a veřejného ohrožení
- vyrovnávat nedostatek pohybu a kompenzovat jednostrannou tělesnou a duševní zátěž
- dosáhnou optimálního pohybového rozvoje v rámci svých možností
- využívat pohybové činnosti, pravidla, soutěže ke kontrolování a ovládání svého jednání podle zásad fair-play
- využívali příležitostí k naplňování olympijských myšlenek

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

1. ročník – 66 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
Žák: • uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku	Péče o zdraví • pohybové aktivity • prevence úrazů a nemocí Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných	14

• dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací • dovede posoudit psychické, estetické a sociální účinky pohybových činností • vysvětlí, jak aktivně chránit své zdraví • dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí • prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným • volí sportovní vybavení – výstroj a výzbroj odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat • dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem • dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu • umí zvolit vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví • je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit • ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy • pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti či výkonu • dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji • sobě a jiným	události • mimořádné události (živelní pohromy, havárie, krizové situace aj.) • základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace) První pomoc • úrazy a náhlé zdravotní příhody • poranění při hromadném zasažení obyvatel • stavy bezprostředně ohrožující život Teoretické poznatky • význam pohybu pro zdraví, prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti • technika a taktika, odborné názvosloví • zásady sportovního tréninku • zásady sestavování a vedení sestav všeobecně rozvíjejících nebo cíleně zaměřených cvičení • výstroj, výzbroj; údržba • hygiena a bezpečnost; vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí • pravidla her, závodů a soutěží • zdroje informací Zdravotní tělesná výchova • speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení • pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě • kontraindikované pohybové aktivity Testování tělesné zdatnosti	
--	--	--

	• motorické testy	
• dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost • umí uplatňovat zásady atletického tréninku • dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců eventuálně štafet • ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva • dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního chování • komunikuje při pohybových činnostech • dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii • ovládá pravidla jednotlivých her • dovede se zapojit do organizace hry a turnaje a umí zpracovat jednoduchou dokumentaci • umí využívat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti • dovede uplatňovat techniku a základy taktiky u těchto her • dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit	Tělesná cvičení • pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompezační, relaxační aj. cvičení (jako součást všech tematických celků) • nástupy a hlášení Atletika • startovní polohy, sprint na 60 m, 100 m, 200 m, 400 m • vytrvalostní běh na 800 m, 1500 m • běh v terénu • štafety • skok daleký a vysoký • vrh koule z místa a vrhačská abeceda (váha dle věkové kategorie) • atletická abeceda Pohybové hry • drobné hry • sportovní hry • volejbal – systém hry, nácvik činnosti v poli • kopaná • košíková – systém hry, přihrávky, dribling, střelba, dvojtakt • florbal • házená	52

• uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách, záchrana a pomoc • dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců • umí sestavit soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci, • umí si připravit kondiční program osobního rozvoje a vyhodnocovat jej • ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil i vzhledem k požadavkům budoucího povolání • je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu) • uplatňuje osvojené způsoby relaxace • je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy • ovládá překonávání překážek, zmírňování následků pádů uplatňuje zásady jednání v situacích osobního ohrožení • volí sportovní výstroj a výzbroj, vhodné oblečení vzhledem ke klimatickým podmínkám, dovede je udržovat a ošetřovat • je obeznámen se zásadami první pomoci na horách • volí sportovní výstroj a výzbroj, vhodné oblečení, dovede je udržovat a ošetřovat • využívá různé plavecké způsoby • první pomoc	Gymnastika a tance • cvičení s náčiním • cvičení na náradí • akrobacie – kotouly vpřed a vzad, stoj na hlavě a na rukou • šplh • rytmická gymnastika – pohybové, kondiční a taneční činnosti s hudebním a rytmickým doprovodem • tance Úpoly • pády – technika, přetahy, přetlaky • základní sebeobrana – vnější a horní kryt Lyžování (týdenní kurz) • základy sjezdového lyžování (zatačení, zastavování, sjíždění i přetereční nerovnosti) • základy běžeckého lyžování • základy snowboardingu • chování při pobytu v horském prostředí Bruslení (příležitostně) • základy bruslení na ledě nebo inline (jízda vpřed, změna směru jízdy, zastavení) Plavání (příležitostně) • adaptace na vodní prostředí • dva plavecké způsoby
--	--

• první pomoc, nebezpečí číhající v přírodě, zásady chování při pobytu v přírodě • chová se v přírodě ekologicky • využívá různých forem turistiky • volí vhodnou výstroj, dovede ji ošetřovat	• určená vzdálenost plaveckým způsobem • dopomoc unavenému plavci, záchrana tonoucího Turistika a pobyt v přírodě • příprava turistické akce • orientace v krajině • orientační běh	
---	--	--

2. ročník – 66 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
Žák: • uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku • dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací • dovede posoudit psychické, estetické a sociální účinky pohybových činností • vysvětlí, jak aktivně chránit své zdraví • dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí • prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným • volí sportovní vybavení – výstroj a výzbroj odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat	Péče o zdraví • pohybové aktivity • prevence úrazů a nemocí Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí • mimořádné události (živelní pohromy, havárie, krizové situace aj.) • základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace) První pomoc • úrazy a náhlé zdravotní příhody • poranění při hromadném zasažení obyvatel • stavy bezprostředně ohrožující život Teoretické poznatky • význam pohybu pro zdraví, prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti • technika a taktika, odborné názvosloví	14

• dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem • dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu • umí zvolit vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví • je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit • ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy • pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti či výkonu • dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji	• zásady sportovního tréninku • zásady sestavování a vedení sestav všeobecně rozvíjejících nebo cíleně zaměřených cvičení • výstroj, výzbroj; údržba • hygiena a bezpečnost; vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí • pravidla her, závodů a soutěží • zdroje informací Zdravotní tělesná výchova • speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení • pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě • kontraindikované pohybové aktivity Testování tělesné zdatnosti • motorické testy	
• dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost • umí uplatňovat zásady atletického tréninku • dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců eventuálně štafet	Tělesná cvičení • pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompezační, relaxační aj. cvičení (jako součást všech tematických celků) • nástupy a hlášení Atletika • startovní polohy, sprint na 60 m, 100 m, 200 m, 400 m • vytrvalostní běh na 800 m, 1500 m • běh v terénu • štafety • skok daleký a vysoký • vrh koule z místa a vrhačská abeceda (váha dle věkové kategorie) • atletická abeceda	52

• ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva • dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního chování • komunikuje při pohybových činnostech • dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii • ovládá pravidla jednotlivých her • dovede se zapojit do organizace hry a turnaje a umí zpracovat jednoduchou dokumentaci • umí využívat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti • dovede uplatňovat techniku a základy taktiky u těchto her • dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit • uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách, záchrana a pomoc • dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců • umí sestavit soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci, • umí si připravit kondiční program osobního rozvoje a vyhodnocovat jej • ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil i vzhledem k požadavkům budoucího povolání • je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu) • uplatňuje osvojené způsoby relaxace • je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy • ovládá překonávání překážek, zmírňování následků pádů • uplatňuje zásady jednání v situacích osobního ohrožení	Pohybové hry • drobné hry • sportovní hry • volejbal – systém hry, nácvik činnosti v poli • kopaná • košíková – systém hry, přihrávky, dribling, střelba, dvojtakt • florbal • házená Gymnastika a tance • cvičení s náčiním • cvičení na náradí • akrobacie – kotouly vpřed a vzad, stoj na hlavě a na rukou • šplh • rytmická gymnastika – pohybové, kondiční a taneční činnosti s hudebním a rytmickým doprovodem • tance Úpoly • pády – technika, přetahy, přetlaky • základní sebeobrana – vnější a horní kryt	
---	---	--

- zná základní vodácké dovednosti a terminologii je obeznámen s bezpečností a se zásadami první pomoci na řece - volí sportovní výstroj a výzbroj, vhodné oblečení, dovede je udržovat a ošetřovat - využívá různé plavecké způsoby - první pomoc - první pomoc, nebezpečí číhající v přírodě, zásady chování při pobytu v přírodě - chová se v přírodě ekologicky - využívá různých forem turistiky - volí vhodnou výstroj, dovede ji ošetřovat	Vodácký kurz (týdenní kurz) - základní vodácké dovednosti - terminologie - zásady správného chování na řece Bruslení (příležitostně) - základy bruslení na ledě nebo inline (jízda vpřed, změna směru jízdy, zastavení) Plavání (příležitostně) - adaptace na vodní prostředí - dva plavecké způsoby - určená vzdálenost plaveckým způsobem - dopomoc unavenému plavci, záchrana tonoucího Turistika a pobyt v přírodě - příprava turistické akce - orientace v krajině - orientační běh	
---	---	--

3.ročník – 60 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
Žák: - uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku - dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací	Péče o zdraví - pohybové aktivity - prevence úrazů a nemocí Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí - mimořádné události (živelní pohromy, havárie, krizové situace aj.) - základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace)	14

• dovede posoudit psychické, estetické a sociální účinky pohybových činností • vysvětlí, jak aktivně chránit své zdraví • dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí • prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným • volí sportovní vybavení – výstroj a výzbroj odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat • dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem • dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu • umí zvolit vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví • je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit • ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy • pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti či výkonu • dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji	První pomoc • úrazy a náhlé zdravotní příhody • poranění při hromadném zasažení obyvatel • stavy bezprostředně ohrožující život Teoretické poznatky • význam pohybu pro zdraví, prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti • technika a taktika, odborné názvosloví • zásady sportovního tréninku • zásady sestavování a vedení sestav všeobecně rozvíjejících nebo cíleně zaměřených cvičení • výstroj, výzbroj; údržba • hygiena a bezpečnost; vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí • pravidla her, závodů a soutěží • zdroje informací Zdravotní tělesná výchova • speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení • pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě • kontraindikované pohybové aktivity Testování tělesné zdatnosti • motorické testy	
	Tělesná cvičení • pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompezač-	46

• dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost • umí uplatňovat zásady atletického tréninku • dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců eventuálně štafet • ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva • dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního chování • komunikuje při pohybových činnostech • dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii • ovládá pravidla jednotlivých her • dovede se zapojit do organizace hry a turnaje a umí zpracovat jednoduchou dokumentaci • umí využívat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti • dovede uplatňovat techniku a základy taktiky u těchto her • dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit • uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách, záchrana a pomoc • dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců • umí sestavit soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci,	ní, relaxační aj. cvičení (jako součást všech tematických celků) • nástupy a hlášení Atletika • startovní polohy, sprint na 60 m, 100 m, 200 m, 400 m • vytrvalostní běh na 800 m, 1500 m • běh v terénu • štafety • skok daleký a vysoký • vrh koulí z místa a vrhačská abeceda (váha dle věkové kategorie) • atletická abeceda Pohybové hry • drobné hry • sportovní hry • volejbal – systém hry, nácvik činnosti v poli • kopaná • košíková – systém hry, přihrávky, dribling, střelba, dvojtakt • florbal • házená Gymnastika a tance • cvičení s náčiním • cvičení na nářadí • akrobacie – kotouly vpřed a vzad, stoj na hlavě a na rukou • šplh • rytmická gymnastika – pohybové, kondiční a taneční činnosti	
---	--	--

• umí si připravit kondiční program osobního rozvoje a vyhodnocovat jej • ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil i vzhledem k požadavkům budoucího povolání • je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu) • uplatňuje osvojené způsoby relaxace • je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy • ovládá překonávání překážek, zmírňování následků pádů uplatňuje zásady jednání v situacích osobního ohrožení • volí sportovní výstroj a výzbroj, vhodné oblečení, dovede je udržovat a ošetřovat • využívá různé plavecké způsoby • první pomoc • první pomoc, nebezpečí číhající v přírodě, zásady chování při pobytu v přírodě • chová se v přírodě ekologicky • využívá různých forem turistiky • volí vhodnou výstroj, dovede ji ošetřovat	s hudebním a rytmickým doprovodem • tance Úpoly • pády – technika, přetahy, přetlaky • základní sebeobrana – vnější a horní kryt Bruslení (příležitostně) • základy bruslení na ledě nebo inline (jízda vpřed, změna směru jízdy, zastavení) Plavání (příležitostně) • adaptace na vodní prostředí • dva plavecké způsoby • určená vzdálenost plaveckým způsobem • dopomoc unavenému plavci, záchrana tonoucího Turistika a pobyt v přírodě • příprava turistické akce • orientace v krajině • orientační běh	
--	--	--

Učební osnova

6.5 Informatika

<i>Obor vzdělání:</i>	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
<i>Délka a forma vzdělávání:</i>	3 roky, denní forma
<i>Celkový počet hodin:</i>	96
<i>Platnost:</i>	od 1. 9. 2025

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle

Obecným cílem informatického vzdělávání je vést žáky ke schopnosti cílevědomě volit optimální postupy při řešení nejrůznějších životních situací, a to na základě jejich zkušenosti s řešením jednoduchých informatických problémů.

Výuka informatiky přispívá k porozumění světu počítačů a informačních systémů, tím usnadňuje aplikaci digitálních technologií v ostatních oborech a rozvoj uživatelských dovedností žáků vázaných na vzdělávací obsah těchto oborů.

Charakteristika učiva

Digitální technologie přinášejí vzdělávání řadu nových příležitostí. Schopnost bezpečně, sebejistě, kriticky a tvořivě využívat digitální technologie pro učení, vzdělávání se a zvyšování vlastní kvalifikace, stejně jako při práci, občanských aktivitách i ve volném čase je jedna z klíčových kompetencí a je nezbytná pro schopnost celoživotního učení i zapojení absolventů do společenského a pracovního života.

Cílem tématu je začlenit digitální technologie do výukových aktivit a do života školy a propojit formální výuku se zkušenostmi žáků z jejich neformálních vzdělávacích aktivit a učení mimo školu. Důležitým předpokladem rozvoje digitálních dovedností žáků i formování jejich postojů a hodnot souvisejících s využíváním digitálních technologií je promyšlené a plánované využívání digitálních technologií ve výuce různých předmětů tak, aby měli žáci dostatek příležitostí učit se s nimi bezpečně, tvořivě pracovat a diskutovat o možnostech i rizicích jejich využití.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- porozuměli základním pojmům a metodám informatiky;
- rozpoznávali a formulovali problémy;

- získávali, zaznamenávali, uspořádávali, předávali data a informace;
- rozkládali složité problémy na jednodušší podproblémy;
- oddělovali podstatné a nepodstatné vlastnosti vzhledem k hledanému řešení problému;
- vytvářeli a formulovali postupy a řešení, které lze přenechat k vykonání jinému člověku nebo stroji;
- zkoumali, porovnávali a vylepšovali uvažovaná řešení;
- rozuměli technickým základům digitálních technologií do té míry, aby byli schopni je efektivně a bezpečně používat a snadněji se naučili používat nové;
- dorozuměli se a spolupracovali s ostatními při dosahování společného cíle;
- svým chováním v digitálním prostředí neohrožovali sebe, druhé, ani technologie samotné.

Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

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

- otevřený i kritický postoj k digitálním technologiím a jejich smysluplnému a bezpečnému využití;
- motivaci k celoživotnímu učení;
- důvěru ve vlastní schopnosti a preciznost při práci;
- schopnost odhadnout, které úlohy jsou schopni řešit sami a u kterých si vyžádají pomoc odborníka
- sebejistotu a vytrvalost při řešení pro ně obtížného či složitého problému;
- schopnost vypořádat se s otevřenými problémy a nejednoznačně zadanými úkoly.

Žáci mohou používat vhodná prostředí, pomůcky, ale i různé běžně dostupné nástroje, programy a technologie. S informatickými koncepty se seznamují prostřednictvím vlastní zkušenosti s řešením rozmanitých problémových situací. Setkávají se i se situacemi blízkými jejich životu a odborné praxi. V případě potřeby lze přizpůsobit výsledky vzdělávání ve školním vzdělávacím programu studijním předpokladům žáků.

Pojetí výuky

Předmět Informatika je syntézou praktických dovedností a teoretických znalostí. Největší důraz je kladen na toto spojení formou teoretického výkladu a praktických cvičení, podpořených ukázkami za použití vhodných audiovizuálních prostředků.

Základní dovednosti jsou rozvíjeny postupně od základních k odbornějším a specializovanějším. Velký význam má především důraz na samostatnou práci žáků s výpočetní technikou. Základní dovednosti žáků by měly být použitelné i v ostatních předmětech využívajících ve svých osnovách výpočetní techniku. Tento proces je praktickým ověřením získaných dovedností a zpětnou vazbou pro naplnění cílů výuky v předmětu Informatika.

Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení žáků v předmětu Informatika vychází z průniku teoretické znalosti a její uplatnění v praktické úloze. Kritéria hodnocení jsou diferencována podle složitosti úlohy a zároveň i originality a invence řešitele úkolů.

Hodnocení probíhá podle klasifikačního řádu školy, hodnocení bude probíhat na základě praktických, ústních a písemných zkoušení s důrazem na propojení všech jmenovaných složek hodnocení.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Předmět se podílí zejména na rozvoji kompetencí:

- komunikativních – formulace úlohy (vhodně se vyjadřovat, obhajovat a formulovat své myšlenky, názory a postoje, diskutovat a respektovat názory druhých);
- personálních (efektivně se učit a pracovat, využívat zkušeností, dále se vzdělávat);
- sociálních (adaptovat se na měnící se pracovní podmínky, pracovat v týmu, přijímat odpovědně plnit svěřené úkoly); řešit samostatně běžné pracovní problémy; aplikovat základní postupy z přírodovědných věd při řešení praktických úkolů. Použití rozhodovacích procesů při filtrování informací získaných z veřejných informačních zdrojů

- **digitálních**

ovládat potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívat je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; digitální technologie a způsob jejich použití nastavovat a měnit podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje;

získávat, posuzovat, spravovat, sdílet a sdělovat data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volit efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu;

vytvářet, vylepšovat a propojovat digitální obsah v různých formátech; vyjadřovat se za pomoci digitálních prostředků;

navrhovat prostřednictvím digitálních technologií taková řešení, která pomohou vylepšit postupy či technologie či jejich části; dokázat poradit ostatním s běžnými technickými problémy;

vyrovnávat se s proměnlivostí digitálních technologií a posuzovat, jak vývoj technologií ovlivňuje společnost, osobní a pracovní život jedince a životní prostředí, zvažovat rizika a přínosy;

předcházet situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jednat eticky, s ohleduplností a respektem k druhým.

Obsah tématu a jeho realizace

Digitální kompetence, ke kterým jsou žáci vedeni, jsou v dnešní době nezbytné pro zaměstnatelnost, osobní naplnění a zdraví, aktivní a odpovědné občanství i sociální začlenění každého žáka.

Žáci jsou vedeni zejména k tomu, aby:

- se zapojovali do občanského života prostřednictvím digitálních technologií a služeb;
- využívali vhodné technologie a jejich kombinace pro školní práci a k naplnění svých potřeb;
- při školní práci využívali vhodné digitální technologie; ukládali si zajímavé odkazy pro další použití;
- chápali rozdíl mezi fyzickým a digitálním online světem, budovali svou digitální identitu a zajímali se o to, jak k ní přispívají ostatní;
- udržovali svá digitální zařízení zabezpečená, chránili data před zneužitím, rozpoznali a nahlásili nevhodný obsah, situace či chování v digitálním prostředí; při využívání digitálních služeb nejen v online prostředí posuzovali jejich spolehlivost a postupovali vždy s vědomím existence zásad ochrany osobních údajů a soukromí dané služby;
- při používání digitálních technologií předcházeli situacím ohrožujícím tělesné i duševní zdraví;
- odlišovali vlastní a cizí digitální obsah, při práci v digitálním prostředí a při práci s osobními údaji dodržovali právní normy;
- při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jednali eticky, s ohleduplností a s respektem k ostatním;
- řešili problémy s využitím vhodných digitálních technologií;
- rozeznali provozní stav počítače / digitálního zařízení a podle toho postupovali, v případě nesnázi si vyžádali pomoc;
- vytvářeli jednoduchý digitální obsah v základních digitálních formátech, kombinovali je, využívali je ke splnění stanovených cílů;
- prováděli základní změny obsahu, který vytvořil někdo jiný, s cílem přizpůsobit ho novým účelům;
- získávali potřebné informace z různých digitálních zdrojů na základě vlastních kritérií pro vyhledávání; ověřili jejich spolehlivost v jiných zdrojích;
- ukládali informace tak, aby je mohli opětovně najít, použít, případně upravit;
- komunikovali pomocí digitálních technologií a s více uživateli najednou; pro konkrétní komunikační situaci vybírali vhodnou technologii;
- využívali digitální technologie ke sdílení dat, informací a obsahu se svými blízkými, spolužáky a učiteli.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

1. ročník – 33 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hodin
Žák: • je uvede příklady dat, která ho obklopují a která mu mohou pomoci lépe se orientovat v jeho oboru	Data • data a informace, interpretace dat • informace a množství informace v datech • chyby v datech a kontrola dat • kódování informací a dat	6

• posuzuje množství informace podle úbytku možností; interpretuje získané výsledky a závěry, vyslovuje předpovědi na základě dat, uvažuje při tom omezení použitých modelů; • porovná různé způsoby kódování z různých hledisek a vysvětlí proces a úskalí digitalizace	Informace • záznam, přenos a distribuce dat a informací v digitální podobě • datové formáty, kódování různých formátů dat (např. text, obraz, zvuk, video) • zápis informace pomocí kódovací tabulky nebo kódovacího jazyka	6
• formuluje problém a požadavky na jeho řešení; získává potřebné informace, posuzuje jejich využitelnost a dostatek (úplnost) vzhledem k řešenému problému; používá systémový přístup k řešení problémů; pro řešení problému sestaví model; • převede data z jednoho modelu do jiného; najde nedostatky daného modelu a odstraní je; porovná různé modely s ohledem na užitečnost pro řešení daného problému rizik elektronické komunikace a vědomě se jim bránit	Modelování • model jako zjednodušení reality (např. schéma, graf, diagram, pojmová a myšlenková mapa)	5
• přečte textový nebo symbolický zápis algoritmu a vysvětlí jeho jednotlivé kroky • rozdělí problém ze svého oboru na jednotlivé části, navrhne a popíše kroky k jejich řešení • rozpozná, že dva různé algoritmy mohou vyřešit stejný problém; upraví navržený postup pro obdobný problém • ověří správnost jím upraveného postupu, otestuje program; rozpozná a opraví v něm chybu • v blokově orientovaném programovacím jazyce sestaví program; používá opakování a větvení programu.	Vývoj, testování a provoz software Návrh programu • formulace úlohy, vstup, výstup, podmínky řešení; rozdělení problému na části, identifikace opakujících se vzorů a míst pro rozhodování; • různé zápisy posloupnosti příkazů (algoritmu) k řešení problému z praxe, jednotlivé kroky a jejich návaznost; Základy tvorby programu • návrh jednoduchého a přehledného programu; • hledání chyb ve vlastním programu; • autorství a licence programu;	10

• hodnotí algoritmy podle různých hledisek porovná a vybere pro řešení problém ten nejvhodnější; vylepší algoritmus podle zvoleného hlediska;	Tvorba a vývoj programu • zápis algoritmu vhodnou formou (např. blokové schéma, přirozené a formální jazyky, skriptovací a programovací jazyk); • základní koncepce tvorby programů (např. proměnná a datový typ, řídicí příkazy, cykly); • volba nástroje podle zadání úlohy; • návrh programu;	6
---	--	----------

2. ročník – 33 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hodin
Žák: • vysvětlí účel informačních systémů, které používá, a identifikuje jejich jednotlivé (systémové) prvky a vztahy mezi nimi; • určí svou uživatelskou roli v informačním systému, který používá, specifikuje svoje činnosti; • pro vymezený problém sestaví tabulku; • vyhledává, vkládá, upravuje data přes uživatelské rozhraní; řadí a filtruje (v jednoduchých případech) záznamy v tabulce; • identifikuje chyby v evidovaných datech a opraví je;	Informační systémy • informační systémy využívané v oboru – účel, jeho uživatelé a jejich oprávnění; • tabulka, její struktura – vlastní data (záznamy) a jejich typ a popis (atributy); • řazení a filtrování dat při hledání odpovědi na položené otázky; • postup tvorby tabulky pro vlastní potřebu a pro potřeby týmu; • tvorba evidence dat;	33

3. ročník – 30 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hodin
Žák: • pojmenuje jednotlivá digitální zařízení; • rozlišuje operační systém, předinstalované a další aplikace; • efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle; • vysvětlí význam propojení digitálních zařízení v sítích, uvede příklady sítí a rozpozná způsob propojení digitálních zařízení do počítačové sítě;	Digitální technologie • současná výpočetní zařízení, základní komponenty; • vstupní a výstupní zařízení, periferie, porty; • operační systém, jeho funkce a typy; • aplikační software a jeho využití pro odborné činnosti (např.: textový procesor, tabulkový procesor, software pro tvorbu prezentací, grafický software, software pro oblast 3D technologií); • typy počítačových sítí;	20

• efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle;		
• rozpozná podezřelé chování digitálních zařízení a požádá o pomoc; • uvědomuje si možná nebezpečí a chápe omezení nutná pro minimalizaci rizik při práci s digitálními technologiemi, • dodržuje řád a pravidla stanovená pro práci s digitálními technologiemi, kde pracuje, • respektuje bezpečnostní nastavení ve svých digitálních zařízeních.	Bezpečnost v digitálním prostředí • základní prvky ochrany (např. aktualizace softwaru, antivir); • sociometrické metody útoků na uživatele, bezpečné chování a nastavení prostředí (např. práce s hesly); • digitální identita, elektronický podpis, eGovernment a státní informační systémy; • digitální stopa – vědomá a nevědomá, cookies a narušení soukromí při využívání technologií; • sledování uživatele, algoritmy sociálních sítí a personalizace obsahu.	10

Učební osnova

6.6 Stolničení

<i>Obor vzdělání:</i>	65 -51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
<i>Délka a forma vzdělávání:</i>	3 roky, denní forma
<i>Celkový počet hodin:</i>	63
<i>Platnost:</i>	od 1. 9. 2022

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle

Předmět stolničení je jeden z nejdůležitějších ve vzdělávacím oboru kuchařské práce. Výuka předmětu souvisí úzce s dalšími odbornými předměty např. technologie a odborný výcvik. Zahrnuje vědomosti, zručnost, úkoly obsluhujících při podávání jídel a nápojů při jednoduché i složité obsluze. Cílem je poskytnout žákům základní vědomosti o pravidlech a technice obsluhy hostů a naučit je ji provádět. Připravit budoucí odborníky na práci při poskytování služeb v obsluze, na získání znalostí v oblasti techniky odbytu výrobků a služeb v gastronomických zařízeních. Žáci jsou vedeni k uplatňování zásad společenského chování, profesního jednání a vystupování, k samostatné a svědomité práci a k dodržování zásad bezpečnosti a hygieny práce. Při sestavování jídelních a nápojových lístků žáci využívají znalostí gastronomických pravidel a zásad zdravé výživy. Vyučovací předmět tak vytváří široký základ odborného vzdělání.

Charakteristika učiva

Obsah učiva vychází z oblasti RVP – Odbyt a obsluha a Komunikace. V učivu jsou vysvětleny pojmy z oblasti stolničení a stolování a ovládání techniky obsluhy a služeb ve stravovacích zařízeních. Podstatou je rozpoznání běžného a speciálního inventáře a jeho používání v praxi. Postupně dochází k seznámení se technikou jednoduché obsluhy, získání znalostí, jak podávat jednotlivá jídla. Žáci se naučí sestavit jídelní i nápojový lístek, přičemž se uplatňují znalosti gastronomických pravidel a znalost racionální výživy. Důraz se klade na organizaci práce při různých systémech obsluhy a efektivní využívání získaných vědomostí v praktickém životě. Dodržovat bezpečnost práce jako nedílnou součást dodržování bezpečnostních předpisů. Poznatky z předmětu jsou propojovány s dalšími odbornými předměty a odborným výcvikem.

Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Výuka stolničení směřuje k tomu, aby žáci:

- znali základní pravidla správného společenského chování, jednání i vyjadřování a chovali se podle nich
- znali běžný inventář k obsluze hostů, uměli ho používat a udržovat
- byli připraveni k praktickému užití dovedností a zručností uplatňovaných při podávání pokrmů a nápojů v jednoduché i složité obsluze
- znali gastronomická pravidla a uměli je využívat při sestavování jídelních a nápojových lístků
- byli připraveni přesvědčit spotřebitele o zásadách správné výživy
- znali zásady osobní i pracovní hygieny a dodržovali ji
- uměli komunikovat nejen při práci s hostem ve svém oboru, ale též v běžném pracovním a osobním životě
- dbali na úpravu zevnějšku
- byli připraveni na další vzdělávání v praktickém životě
- měli vhodnou míru sebevědomí a byli schopni sebehodnocení
- jednali odpovědně a přijímali odpovědnost za svá rozhodnutí a jednání
- vážili si života, zdraví, materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí

Pojetí výuky

Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, práce s učebnicí, používají se didaktické pomůcky – video, naučné a instruktážní filmy. Při výuce se používají odborné knihy a časopisy, ze kterých se žáci učí hledat a srovnávat informace.

Předmět se vyučuje ve 2. a 3. ročníku. Je rozdělen do několika hlavních tematických celků, které na sebe navazují. Teoretické učivo je prakticky procvičováno v podmínkách školy. Součástí výuky jsou odborné exkurze a návštěvy tematických výstav. Při probírání nového učiva je obvykle volena metoda výkladu nebo řízeného rozhovoru spojená s názorným vyučováním pomocí didaktické techniky a modelů. Aktivita žáků je podněcována zadáváním samostatných prací nebo projektovým vyučováním. Největší důraz je kladen na názornost.

Hodnocení výsledků žáků

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s klasifikačním řádem školy, který je součástí školního řádu. Žáci jsou prověřováni ze znalostí ústní i písemnou formou. Hodnotí se schopnost zpracovat zadaný úkol, dodržování správných postupů a návyků, používání odborné terminologie.

Při hodnocení se též uplatňuje sebehodnocení a individuální přístup k žákům se specifickými vzdělávacími potřebami a k žákům slabším.

V konečném hodnocení se promítá i celkový přístup žáka ke studiu daného předmětu, jeho připravenost na výuku, plnění zadaných úkolů a aktivní práce v hodinách.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Komunikativní kompetence

Žáci jsou schopni vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání, formulovat své myšlenky, srozumitelně a souvisle, naslouchat pozorně druhým, zdůvodňovat své názory, vyslechnout názory druhých a vhodně reagovat, vhodně se prezentovat při oficiálním jednání.

Personální kompetence

Žáci jsou připraveni k tomu, aby byli schopni kriticky hodnotit výsledky svého učení a práce, přijímat radu a kritiku od druhých lidí, pracovat v týmu, dále se vzdělávat, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, rozhodovat a plánovat svůj život, pracovní kariéru podle svých schopností.

Řešení pracovních a mimopracovních problémů

Naučit se předcházet konfliktům, řešit konfliktní situace, které mohou vzniknout při výkonu povolání.

Odborné kompetence

Žáci jsou schopni uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, mají přehled o nových trendech v předmětu, znají způsoby skladování, sestavují menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, ovládají techniku odbytu, volí vhodné formy obsluhy podle prostředí a společenské příležitosti, volí vhodný inventář.

Průřezová témata:

Člověk a životní prostředí

- ekologie člověka
- životní prostředí člověka
- ochrana přírody, prostředí a krajiny

Člověk a svět práce

- využití poznatků v praktickém životě i v jiných předmětech
- vést žáky k zodpovědnosti za vlastní život, význam vydělávání pro život a motivovat
- vést k aktivnímu pracovnímu životu a úspěšné kariéře

Občan demokratické společnosti

- vytvoření demokratického prostředí, spolupráce při vyučování jak mezi žáky tak mezi žákem a učitelem, diskuse k hodnocení
- komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

2. ročník - 33 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
Žák: • ovládá základní společenská pravidla • rozlišuje pojem stolničení stolování • naučí se základní pojmy a odborné termíny • osvojí si chování obsluhy při kontaktu s hostem	Společenská výchova • základní pravidla chování • význam stolování a stolničení • pravidla stolování • chování na pracovišti, ve společnosti, ve styku s hosty a při jídle	7
• osvojí si pravidla osobní hygieny, hygieny při práci • má znalosti o estetice při práci • ovládá pravidla bezpečnosti při práci a obsluze	Hygiena, estetika a bezpečnost práce • hygiena, pravidla osobní a pracovní hygieny • estetika při práci obsluhujících • bezpečnost práce, pravidla bezpečnosti při obsluze	4
• rozlišuje úklidové práce v obytných střediscích • zná povinnosti obsluhy před zahájením provozu	Úklidové a přípravné práce • úklidové práce • příprava pracoviště	2
• umí rozlišit obsluhu podle oblečení • zná pomůcky, které musí mít obsluha u sebe	Pracovní oblek a pomůcky obsluhujících • pracovní oblečení v obsluze • pomůcky obsluhujících	2
• rozlišuje malý a velký stolní inventář • naučí se pracovat s inventářem a starat o údržbu • umí používat pomocný inventář	Inventář na úseku obsluhy • malý stolní inventář • velký stolní inventář • údržba inventáře • pomocný inventář	14

- zná hygienické a bezpečnostní předpisy - zná pravidla obsluhy	Základní pravidla obsluhy - povinnosti obsluhujících - zásady a pravidla obsluhy	4
--	--	----------

3. ročník – 30 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
Žák: - zná organizaci práce v podmínkách provozovny - rozlišuje jednotlivé systémy obsluhy - umí používat inventář a pomůcky - ovládá rozdíl mezi jednoduchou a složitou obsluhou	Systémy a technika obsluhy - systémy obsluhy - technika obsluhy	3
- ovládá zásady a pravidla jednoduché obsluhy - má osvojené správné pracovní návyky - vhodně používá inventář podle způsobu obsluhy, podávaného pokrmu a nápoje	Jednoduchá obsluha - podávání snídaní, přesnídávek, obědů, svačin a večeří - podávání nápojů	6
- ovládá techniku složité obsluhy - seznámí se se servisem speciálních druhů pokrmů s využitím k tomu určeného inventáře	Složitá obsluha – nižší forma - podávání jednotlivých chodů a speciálních druhů pokrmů - používání speciálního inventáře	4
- naučí se význam a užití gastronomických pravidel - orientuje se v pravidlech pro sestavování jídelních a nápojových lístků - ovládá náležitosti jídelních a nápojových lístků - zná správné teploty nápojů - zná pravidla při podávání snídaní, obědů a večeří	Gastronomická pravidla - druhy a náležitosti jídelních a nápojových lístků - pravidla pro sestavování jídelních a nápojových lístků - pořadí pokrmů na jídelním lístku - pořadí nápojů na nápojovém lístku - sortiment nápojů	7
- zná různé způsoby prodeje - charakterizuje různé formy obsluhy	Způsoby prodeje, obsluhy a služeb	2

• ovládá přípravu pracoviště na slavnostní hostinu • rozlišuje různé druhy slavnostních hostin • zná povinnosti obsluhujících při slavnostním způsobu obsluhy • zná organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku	Slavnostní stolničení • příprava slavnostní tabule, příprava, organizace, zajištění, příprava místnosti a obsluha • recepce, zahradní slavnost, svatba • hostiny s nabídkovým stolem • druhy, význam a příprava místnosti a inventáře, způsob obsluhy	4
• je seznámen s možnostmi obsluhy v jednotlivých dopravních prostředcích • zná povinnosti pracovníků • zná odlišnosti obsluhy • rozlišuje obsluhu při různých společenských setkáních • umí doporučit vhodný sortiment pokrmů a nápojů	Gastronomické služby • obsluha v dopravních prostředcích • společenská setkání	4

Učební osnova

6.7 Technologie

<i>Obor vzdělání:</i>	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
<i>Délka a forma vzdělávání:</i>	3 roky, denní forma
<i>Celkový počet hodin:</i>	321
<i>Platnost:</i>	od 1. 9. 2022

Pojetí vyučovacího předmětu:

Obecný cíl vyučovacího předmětu:

Předmět poskytuje žákům systém odborných znalostí a dovedností při přípravě pokrmů a nápojů s ohledem na moderní přípravu pokrmů a zpracování surovin, s využitím nejmodernějších technologií a využitím poznatků o racionální výživě. Podílí se tak zásadním způsobem na utváření profilu absolventa. Poskytuje teoretický základ v oblasti výroby pokrmů a spojuje ho a upevňuje s praktickými dovednostmi získanými během odborného výcviku, kde si žáci ověřují a upevňují získané teoretické znalosti. Utvářejí si tak praktické dovednosti, nutné pro výkon budoucího povolání. Důraz je kladen především na ovládání správných technologických postupů při přípravě pokrmů a nápojů s ohledem na racionální výživu a nové trendy v gastronomii. Vytváří se tak systém poznatků a odborných dovedností k získání klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat.

Charakteristika učiva:

Předmět technologie je jedním z hlavních odborných předmětů oboru kuchař ve vzdělávací oblasti výroby pokrmů. Učivo bylo vybráno tak, aby žáci získaly nezbytné odborné dovednosti a odborné kompetence pro výrobu pokrmů ve všech typech gastronomických provozů a mohly se dále profesně rozvíjet. Do jednotlivých ročníků je rozděleno tak, aby učivo vzájemně navazovalo, a to i mezi jednotlivými odbornými předměty a vhodně se doplňovalo během odborné praxe.

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

Výuka je směřována k tomu, aby žáci:

- byli připraveni k praktickému využití získaných teoretických dovedností a vědomostí v oblasti výroby pokrmů
- volili a dodržovali správné technologické postupy, volili vhodné suroviny s ohledem na racionální výživu a moderní trendy při přípravě pokrmů a nápojů
- neplýtvali surovinami, využívali sezónní suroviny při přípravě pokrmů a nápojů

- určovali spotřebu surovin, normovali pokrmy a nápoje a správně dávkovali připravené pokrmy
- sestavili jídelní lístek a menu k různým příležitostem dle gastronomických pravidel
- doporučili vhodné pokrmy a přílohy k pokrmům pro různé příležitosti a dle požadavků zákazníka a požadavků na diferencovanou i dietní stravu
- dokázali využívat odbornou literaturu a informační a komunikační technologie, sledovali vývoj a trendy v oblasti přípravy pokrmů
- dodržovali pravidla BOZP

Metody a formy práce:

Učivo je rozděleno do tematických celků, které na sebe navazují.

Výuka probíhá v těchto formách:

- frontální a skupinová výuka, řízený rozhovor, výklad
- praktická samostatná cvičení a úkoly
- demonstrativní metody, názorné vyučování s využitím audiovizuální techniky
- samostatná práce s učebnicí a odborným textem
- samostatná práce, řešení problémů, projektové vyučování na dané téma ve spolupráci s ostatními odbornými předměty
- opakovací metody verbální, písemné, demonstrativní

Hodnocení výsledků žáka:

Žáci jsou hodnoceni

- celkově za aktivní přístup ve výuce v daném období
- za hloubku porozumění danému tématu a učivu a schopnosti využívat získané odborné vědomosti teoreticky i prakticky (např. správné technologické postupy přípravy pokrmů a zpracování surovin, doporučení vhodných pokrmů a příloh k danému tématu, charakteristika pokrmů apod.)

Přínos předmětu k rozvoji klíčových preferencí a aplikaci průřezových témat:

V souvislosti s vhodnými výukovými strategiemi předmět rozvíjí především:

Kompetence k učení:

- při práci s odborným textem, vyhledávání a zpracování informací,
- informace o možnostech dalšího vzdělávání – kursy, semináře, odborné knihy a časopisy, k řešení problémů
- při zpracování projektů, při sestavování menu a receptur, při volbě vhodných surovin, strojů a zařízení a nádobí a náčiní

Sociální kompetence:

- při práci ve skupině a týmu,
- při odpovědném plnění svěřených úkolů,

- při adaptování se na různé pracovní podmínky

Komunikativní kompetence

- při vyjadřování, formulování a obhajování svých myšlenek, postojů a názorů,
- při diskutování, při respektování názorů ostatních

Personální kompetence:

- při sledování vývoje v oboru, při efektivní práci a učení,
- při využívání praktických i teoretických dovedností,
- při používání odborné terminologie

Kompetence aplikovat základní matematické postupy

- při řešení praktických úkolů
- při výpočtu spotřeby surovin,
- sepisování žádanky surovin, ve skladovém hospodářství)

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií

- při vyhledávání informací a zpracování projektů a zadaných úkolů,
- při získávání informací

V předmětu jsou aplikována především tato průřezová témata:

- Občan v demokratické společnosti
- Člověk a životní prostředí
- Člověk a svět práce
- Informační a komunikační technologie

Předměty mající přínos ke rozvíjení klíčových kompetencí a průřezových témat

- Potraviny a výživa, Zařízení závodů, Stolničení, Odborný výcvik

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

1. ročník – 132 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
Žák: • chápe význam technologie • dodržuje bezpečnost práce	Úvod do předmětu • význam kuchařství • význam technologie	5

• dbá na osobní hygienu • zná povinnosti pracovníka v případě pracovního úrazu	• osobní hygiena • bezpečnost práce • požární ochrana a prevence	
• dovede vysvětlit pojem předběžná příprava • opracovává a upravuje suroviny • uvede zásady, které musí při předběžné přípravě dodržovat	Předběžná úprava potravin • předběžná příprava potravin • rostlinného původu • živočišného původu • mletí, filtrování, šlehání, tření • kořenění potravin	20
• popíše způsoby vaření a uvede nádoby, které k vaření užíváme • popíše proces dušení, pečení a smažení • uvede druhy surovin, které jsou pro tyto úpravy vhodné	Základní technologické úpravy • vaření • dušení • pečení • smažení • spařování, zadělávání, zapékávání	15
• orientuje se v odborné literatuře • zná technologické názvosloví • chápe význam receptur a norem	Seznámení s odbornou literaturou • odborná kuchařská literatura • technologické názvosloví • význam receptur a norem	8
• zná význam polévek a jejich výrobní postupy • umí rozdělit vývary • zná technologický postup příprav zdravotních polévek • zvládá postupy: zjemňování, ochucování • vysvětlí rozdíl mezi zavárkou a vložkou do polévky	Polévky • význam polévek • rozdělení vývarů • rozdělení polévek • zjemňování • ochucování • dávkování • zdravotní polévky • zavářky a vložky do polévek	17
• zná význam příloh	Přílohy a doplňky k hlavním pokrmům • význam a podávání příloh	23

• umí vyhledat v recepturách teplých pokrmů různé druhy příloh • zná různé druhy salátů • umí připravit různé druhy zálivek	• přílohy z brambor, mouky, obilovin, těstovin, zeleniny, luštěnin • doplňky k pokrmům • jednoduché saláty a kompoty	
• chápe význam a podávání bezmasých pokrmů • zná bezmasé pokrmy z různých surovin • umí připravit bezmasé pokrmy ze sýrů a tvarohů • umí upravit vejce různými způsoby	Bezmasé pokrmy • význam a podávání • pokrmy z brambor, těstovin, rýže, krup, zeleniny a hub • pokrmy z luštěnin sýrů a tvarohů • úprava a použití vajec	17
• zná různé druhy kaší, pudinků a nákyků • umí rozlišit různé druhy těst • zvládá přípravu jednoduchých moučníků z těchto těst • umí připravit zmrzliny a zmrzlinové poháry • zná různé druhy ovocných salátů	Moučníky, zmrzliny a ovocné saláty • význam a rozdělení • kaše, pudinky, lité piškotové, kynuté a tvarohové těsto • moučníky z tvarohového těsta a těstovin • různé druhy náplní a polev • zmrzliny a zmrzlinové poháry • druhy ovocných salátů	27

2. ročník – 99 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
Žák: • umí rozdělit omáčky dle druhu • dovede popsat technologický postup při přípravě omáček	Omáčky • význam a rozdělení, zjemňování a ochucování • omáčky a jejich úpravy	9
• vyjmenuje jednotlivé části hovězího masa • uvede technologické postupy při tepelných úpravách hovězího masa a drobů	Pokrmy z hovězího masa • rozdělení • použití jednotlivých částí • úprava vařením, dušením a pečením • úprava hovězích drobů	12
• vyjmenuje jednotlivé části telecího masa	Pokrmy z telecího masa • rozdělení	8

• uvede technologické postupy při tepelných úpravách telecího masa a drobů	• použití jednotlivých částí • úprava zaděláváním, dušením a pečením • úprava telecích drobů	
• umí vyjmenovat jednotlivé části vepřového masa • uvede technologické postupy při tepelných úpravách vepřového masa •	Pokrm z vepřového masa • rozdělení • použití jednotlivých částí • úprava vařením, dušením, pečením a smažením • úprava uzeného masa • vepřové hody • úprava vepřových drobů	17
• vyjmenuje jednotlivé části skopového masa • uvede technologické postupy při tepelných úpravách skopového masa a drobů	Pokrm ze skopového masa • rozdělení • použití jednotlivých částí • úprava vařením, dušením, pečením • úprava skopových drobů • kůzlečí, jehněčí a králíčí maso	8
• rozdělí ryby podle druhu • uvede technologické postupy při přípravě ryb a jejich vnitřností • zná technologické úpravy některých mořských živočichů	Pokrm z ryb • rozdělení • úprava vařením, pečením a smažením • úprava rybích vnitřností	8
• vyjmenuje jednotlivé části drůbežího masa • uvede technologický postup při tepelné úpravě drůbežího masa i drobů	Pokrm z drůbeže • rozdělení • úprava vařením, zaděláváním, dušením, pečením a smažením • úprava drůbků	12
• rozdělí zvěř podle druhů • zná technologické postupy při přípravě zvěřiny a jejích vnitřností	Pokrm ze zvěřiny • rozdělení zvěřiny • odležení, nakládání a marinování • základní technologické úpravy	8

• uvede technologický postup při mletí masa • zná způsoby míchání různých druhů mletých mas	Pokrmů z mletého masa • přípravy, úprava a druhy pokrmů • pokrmy z mletého masa – směsi • pokrmy z mletého telecího, hovězího a vepřového masa	8
• vysvětlí pojem minutková úprava pokrmů • zná zásady přípravy minutek a jejich dodržování	Pokrmů na objednávku • charakteristika, rozdělení masa, předpříprava, zásady při tepelné úpravě • pokrmy na objednávku z jatečního masa, drobů a drůbeže	9

3. ročník – 90 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
Žák: • popíše přípravu rosolu a aspiku • zná druhy výrobků studené kuchyně a jejich přípravu • zná postup přípravy obložených mís z různých druhů surovin • připravuje základní pokrmy studené kuchyně	Pokrmů studené kuchyně • význam a druhy výrobků • úprava aspiku, rosolu, marinád, majonéz, složitých salátů, plněných a obložených vajec, plněné zeleniny a ovoce • výrobky z rosolu, aspiku, masitých a sýrových pěn pochoutkových másel • obložené mísy kanapky, chuťovky, obložené chlebičky	25
• zná význam předkrmů a způsoby jejich přípravy	Předkrmy • studené předkrmy a jejich úprava • teplé předkrmy a jejich úprava	15
• zná druhy feláh a studených nápojů • umí popsat postupy při přípravě nápojů	Nápoje • teplé nápoje a příprava • studené nápoje a jejich příprava • alkoholické a nealkoholické nápoje	10
• vyjmenuje druhy diet • připravuje základní dietní pokrmy	Zásady dietního stravování • diety – rozdělení • všeobecná pravidla dietního stravování • receptury dietních pokrmů	20

• dokáže vysvětlit čím jsou typické jednotlivé zahraniční kuchyně • dokáže popsat rozdíly mezi jednotlivými kuchyněmi	Pokrmů cizích kuchyní • receptury cizích kuchyní • kuchyně evropské a mimoevropské • trendy v technologiích přípravy pokrmů	12
• uvede důvody, proč se používají polotovary při přípravě pokrmů • připravuje pokrmy z polotovarů podle údajů na obalu	Polotovary • rozdělení a druhy polotovarů	2
• zvládá předchozí témata	Opakování k závěrečným zkouškám • studená kuchyně • předkrmy • moučníky • diety	6

Učební osnova

6.8 Hospodářské výpočty

<i>Obor vzdělání:</i>	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
<i>Délka a forma vzdělávání:</i>	3 roky, denní forma
<i>Celkový počet hodin:</i>	63
<i>Platnost:</i>	od 1. 9. 2022

Pojetí vyučovacího předmětu:

Cílem předmětu je rozvíjet paměť, upevňovat početní dovednosti a schopnosti logického myšlení, samostatné usuzování a přesné vyjadřování, vždy s ohledem na schopnosti žáků.

Učivo předmětu navazuje na vědomosti žáků v předmětu matematika a aplikuje získané vědomosti na praktické příklady z oboru.

Charakteristika učiva:

Předmět hospodářské výpočty je součástí odborných předmětů v oblasti přípravy pokrmů. Učivo bylo vybráno tak, aby navazovalo na matematiku, a aby žáci dokázali přepočítávat surovinové normy. Učivo je rozděleno do 2. a 3. ročníku tak, aby učivo vzájemně navazovalo mezi všemi odbornými předměty a doplňovalo odborný výcvik.

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

Výuka je směřována k tomu, aby žáci:

- měli upevněny dovednosti v numerickém počítání
- uměli převádět jednotky hmotnosti a dutých měr
- byli seznámeni s praktickými odbornými výpočty a naučili se je provádět, zejména přepočty surovinových norem
- uměli se orientovat v recepturách a využívat je při přepočtech

Metody a formy práce

Učivo je rozděleno do tematických celků, které na sebe navazují.

Výuka probíhá v těchto formách:

- frontální a skupinová výuka, řízený rozhovor, výklad
- praktická samostatná cvičení a úkoly
- samostatná práce s učebnicí
- samostatná práce, řešení problémů ve spolupráci s ostatními odbornými předměty
- opakovací metody verbální a písemné

Hodnocení výsledků žáka:

Žáci jsou hodnoceni

- celkově za aktivní přístup ve výuce v daném období
- za hloubku porozumění danému tématu a učivu a schopnosti využívat získané vědomosti

Přínos předmětu k rozvoji klíčových preferencí a aplikaci průřezových témat:

V souvislosti s vhodnými výukovými strategiemi předmět rozvíjí především:

Kompetence k učení:

- při práci s odborným textem, vyhledávání a zpracování informací,
- informace o možnostech dalšího vzdělávání – kursy, semináře, odborné knihy a časopisy,
- k řešení problémů (při zpracování projektů, při sestavování menu a receptur, při volbě vhodných surovin, strojů a zařízení a nádobí a náčiní)

Sociální kompetence:

- při práci ve skupině a týmu,
- při odpovědném plnění svěřených úkolů,
- při adaptování se na různé pracovní podmínky

Komunikativní kompetence

- při vyjadřování, formulování a obhajování svých myšlenek,
- postojů a názorů, při diskutování,
- při respektování názorů ostatních

Personální kompetence:

- při sledování vývoje v oboru, při efektivní práci a učení,
- při využívání praktických i teoretických dovedností,
- při používání odborné terminologie

Kompetence aplikovat základní matematické postupy

- při řešení praktických úkolů
- při výpočtu spotřeby surovin, sepisování žádanky surovin,
- ve skladovém hospodářství

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií

- při vyhledávání informací a zpracování projektů a zadaných úkolů,
- při získávání informací

V předmětu jsou aplikována především tato průřezová témata:

- Občan v demokratické společnosti
- Člověk a životní prostředí
- Člověk a svět práce
- Informační a komunikační technologie

Předměty mající přínos ke rozvíjení klíčových kompetencí a průřezových témat

- Potraviny a výživa, Zařízení závodů, Stolničení, Odborný výcvik

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

2. ročník – 33 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
Žák: • zná hlavní zásady hospodářských výpočtů, jejich význam a využití • umí používat prostředků výpočetní techniku	Charakteristika hospodářských výpočtů • hlavní zásady, význam a použití HV • prostředky výpočetní techniky v HV • počítače a jejich využití v HV	3

• zvládá základní početní operace, zaokrouhluje čísla a umí spočítat aritmetický průměr • příklady dokáže počítat pomocí zmechanizovaných postupů	Získávání početní jistoty a hbitosti • základní početní operace • zaokrouhlování na celá a na dvě desetinná místa • aritmetický průměr • zmechanizované početní postupy	4
• dokáže pojmenovat čísla a upravovat je • je schopen převádět jednoduché jednotky • zvládá základní početní operace s těmito převody	Početní výkony s pojmenovanými čísly • pojmenování čísel a jejich úprava • převádění jednotek délky, hmotnosti, času a dutých měř • základní početní operace s těmito převody	6
• zná rozdělení peněžních jednotek a dokáže převádět na jiné měny	Peněžní jednotky • peněžní jednotky v ČR • převádění peněžních jednotek jiných států a jednoduché výpočty	6
• rozlišuje základní pojmy • umí počítat procenta ze základu • dokáže spočítat procentové části podle vzorců	Procentové výpočty • základní pojmy • výpočty počtu procent základu • procentové části podle vzorců	6
• umí spočítat objemy různých těles a zároveň i jejich hmotnost	Objem a hmotnost těles • výpočet objemu základních těles – krychle, kvádr a válec • výpočet hmotnosti těchto těles	8

3. ročník – 30 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
Žák: • zná hlavní zásady norem a jejich význam, dokáže je využít při přípravě pokrmů	Přepočty surovinových norem • hlavní zásady norem – význam a využití • přepočty pro obor kuchařské práce	3

- dokáže vypočítat jedlý podíl ze suroviny - dokáže vypočítat energetickou hodnotu surovin i hotových pokrmů	Výpočet energetické hodnoty - výpočet jedlého podílu - výpočet energetické hodnoty	4
- dokáže zdůvodnit nutnost výpočtů a jejich význam - umí vypočítat procenta výtěžnosti u různých surovin	Výpočet výtěžnosti - obsah, význam a nutnost výpočtů - výpočet procenta výtěžnosti	4
dokáže vypočítat všechny ceny spojené s cenovým systémem	Výpočet ceny pokrmů a nápojů - cenový systém - výpočet ceny surovin jako potraviny - výpočet kalkulační ceny pokrmů - výpočet prodejní ceny pokrmů a nápojů	8
- zná normy přirozených ztrát různých druhů surovin - orientuje se v inventuře a inventarizaci - umí vyplňovat skladové karty a zapisovat pohyby surovin ve skladu	Výpočet zásob - normy přirozených ztrát zásob - inventura a inventarizace - příklady operativní evidence - vyplňování skladových karet a zápisy pohybů ve skladu	8
- je schopen spočítat si hrubou i čistou mzdu za odvedenou práci - umí si spočítat velikost zdravotního a sociálního pojištění i zálohu na daň ze mzdy	Výpočty mezd - výpočty základní, hrubé a čisté mzdy - výpočet srážek ze mzdy – zdravotní a sociální pojištění, záloha na daň ze mzdy	3

Učební osnova

6.9 Potraviny a výživa

<i>Obor vzdělání:</i>	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
<i>Délka a forma vzdělávání:</i>	3 roky, denní forma
<i>Celkový počet hodin:</i>	162
<i>Platnost:</i>	od 1. 9. 2022

Pojetí vyučovacího předmětu:

Obecný cíl vyučovacího předmětu:

V předmětu se žáci seznámí s potravinami, jejich jakostí, složením a dalšími vlastnostmi využitelnými při přípravě jídel a nápojů. Seznamují se také se zásadami skladování, ošetřování potravin a nápojů. Osvojují si zásady racionální výživy, seznamují se s fyziologií lidského organismu a jeho potřebami. Učí se počítat biologickou a energetickou hodnotu potravin a tyto znalosti využívají pak v dalších odborných předmětech.

Charakteristika učiva:

Učivo vychází z RVP z okruhu Výroba pokrmů. Předmět navazuje na další předměty, např. Technologie, Stolničení, Hospodářské výpočty a Odborný výcvik.

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

Žáci jsou vedeni k užívání odborné terminologie, k samostatnosti při učení i při získávání nových odborných informací. Jsou vedeni k zásadám hospodárného nakládání s potravinami v celé fázi výrobního procesu (od skladování, předběžných prací až po výrobu pokrmů). Důraz je kladen na osobní hygienu, na hygienu provozu.

Strategie výuky (pojetí výuky):

- frontální a skupinová výuka
- využití audiovizuální techniky
- používání odborné literatury
- zadávání samostatných úkolů k vyhledávání informací
- diskuse o škodlivém vlivu alkoholu, kouření, návykových látek

- exkurze, účast na odborných akcích

Hodnocení výsledků žáků:

Ústní i písemné zkoušení formou testů, hodnocení zadaných úkolů k samostatnému zpracování.

Přínos předmětu Potraviny a výživa k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat:

Klíčové kompetence:

Komunikativní:

- spolupráce žáků, vyjadřování v odborné terminologii,
- schopnost obhájit své názory podložené znalostmi z pracovního i osobního života.

Pracovní:

- Aktivita a zájem žáků, samostatnost, zodpovědnost,
- pozitivní vztah k práci.

Sociální a personální:

- přijímat a plnit odpovědně zadané úkoly,
- učit se spolupracovat se spolužáky.

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti:

- komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů,
- společnost – jednotlivec, morálka, zodpovědnost.

Člověk a životní prostředí:

- ekologie jako životní prostředí, ochrana přírody, prostředí, krajiny,
- ekologické aspekty v pracovním prostředí.

Člověk a svět práce:

- využití poznatků v profesním i běžném životě

Informační a komunikační technologie:

- práce s komunikační technikou při vyhledávání nových informací vztahujících se nejen k danému předmětu

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

1. ročník – 66 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
Žák: - zná základní předpisy o skladování potravin, o manipulaci a hygieně - vyzná se v označení potravin a nápojů na etiketě - vysvětlí příčiny kažení potravin - umí popsat alimentární nákazy a otravy	Úvod do předmětu - charakteristika a využití potravin a nápojů - základní předpisy o skladování potravin, jejich manipulaci a hygieně - příčiny kažení potravin, alimentární nákazy a otravy	4
- vysvětlí rozdělení potravin podle původu - orientuje se v údajích o složení potravin - rozlišuje význam jednotlivých živin - rozlišuje biologickou a energetickou hodnotu potravin - zná základy fyziologie výživy	Složení potravin - rozdělení potravin podle původu - živiny - biologická, energetická hodnota potravin - základy fyziologie výživy	4
- rozlišuje druhy brambor a jejich vhodnost k použití při přípravě pokrmů - zná způsoby skladování	Brambory - význam, složení, tržní druhy - skladování a použití v kuchyni	3
- umí rozdělit zeleninu, ovoce a houby podle druhu - zná způsoby konzervování a skladování - umí použít tyto suroviny v kuchyni	Zelenina, ovoce a houby - význam složení a rozdělení - konzervování a skladování - použití v kuchyni	3
- zná význam a složení luštěnin, umí rozdělit luštěniny a zná způsoby jejich konzervování - orientuje se ve skladování luštěnin a jejich použití v kuchyni	Luštěniny - význam a složení - rozdělení a konzervování - skladování a použití v kuchyni	4

• umí rozdělit obiloviny, zná jejich složení a význam • zná druhy mouky a krupic, zná zásady skladování a jejich použití v kuchyni • zná druhy a výrobu těstovin a jejich použití v kuchyni • objasní rozdíly v chlebu a pečivu, rozlišuje druhy a zásady výroby • umí rozdělit kypřicí prostředky podle použití	Obiloviny, mlýnské a kypřicí prostředky • obiloviny – druhy, složení, význam • mouka, krupice – druhy, skladování, vady a použití • těstoviny – výroba, druhy, použití • chléb a pečivo – druhy a výroba • kypřicí prostředky - druhy	13
• zná význam a složení vajec • umí rozdělit vejce podle jakosti • orientuje se v nákazách způsobených vejci • umí používat vejce v teplé i studené kuchyni	Vejce • složení a význam • jakost, třídění a skladování • nákazy • použití v kuchyni	8
• dokáže popsat význam, složení a druhy vajec • zná mléčné výrobky jejich výrobu a použití	Mléko a mléčné výrobky • význam, složení a druhy • mléčné výrobky • výroba a použití mléčných výrobků	8
• dovede rozdělit tuky a zná jejich význam v kuchyni • dokáže popsat výrobu tuků a jejich uchovávání • umí používat tuky v kuchyni	Tuky • rozdělení a význam • získávání a uchovávání • použití tuků v kuchyni	8
• zná význam sladidel • umí je skladovat a používat v kuchyni	Cukr, med a umělá sladidla • význam, složení a rozdělení • skladování a použití v kuchyni	4
• umí používat koření, skladovat ho • zná důvody jeho používání • zná druhy čaje kávy a kávových náhrad • dokáže popsat kakao a jeho výrobu • zná druhy čokolád	Povzbudivé pochutiny • koření – význam, druhy, skladování, použití v kuchyni • směsi koření • čaj, káva, kávové náhrady • kakao a čokoláda	4
	Ostatní pochutiny • dochucovací prostředky	3

• umí rozdělit dochucovací prostředky a zná jejich použití při výrobě pokrmů • zná použití želírovacích prostředků	• želírovací prostředky	
---	---	--

2. ročník – 66 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
Žák: • charakterizuje jednotlivé druhy masa • zná složení a jakostní třídy masa • dokáže popsat zrání a kažení • rozlišuje značení a umí maso skladovat	Jateční maso • rozdělení a význam • složení a jakostní třídy • zrání, kažení a veterinární kontrola • značení a skladování masa	8
• umí rozdělit hovězí maso • zná použití v kuchyni • dokáže popsat závady vznikající při zpracování	Hovězí maso • charakteristika a rozdělení • použití v kuchyni, hovězí droby • závady při zpracování	8
• umí rozdělit telecí maso • zná použití v kuchyni • dokáže popsat závady vznikající při zpracování	Telecí maso • charakteristika a rozdělení • použití v kuchyni, telecí droby • závady při zpracování	6
• umí rozdělit vepřové maso • zná jeho použití v kuchyni • zná výrobu vepřového sádla a slaniny • dokáže zpracovat vepřové vnitřnosti na jednotlivé pokrmy	Vepřové maso • charakteristika a rozdělení • použití v kuchyni • vepřové sádlo, slanina a vnitřnosti	8
• umí použít jehněčí a kůzlečí maso v kuchyni • zná závady vzniklé při zpracování	Skopové maso • charakteristika a použití v kuchyni • jehněčí a kůzlečí maso • závady při zpracování	4

zná význam jatečních produktů a umí je použít v kuchyni	Vedlejší jateční produkty - kosti, krev, střeva, kůže a vnitřnosti - použití těchto produktů	4
- zná základní rozdělení masných výrobků - zná druhy konzerv a vad vzniklých při skladování	Masné výrobky - rozdělení a použití - masové konzervy	4
- zná charakteristiku ryb, drůbeže a zvěřiny - umí rozdělit výrobky z těchto mas - rozumí zrání masa a umí maso ošetřovat	Ryby, drůbež a zvěřina - charakteristika a rozdělení - rybí a drůbeží výrobky a konzervy - ošetření a zrání masa zvěřiny	10
chápe význam konzervování a zná způsoby konzervací	Konzervace masa - význam konzervování - způsoby konzervace	4
- charakterizuje jednotlivé alkoholické i nealkoholické nápoje - vyzná se v rozdělení nápojů podle teploty i obsahu alkoholu - zná rozdělení piva, vín i lihovin podle různých hledisek - umí vysvětlit vliv alkoholu na lidské zdraví	Nealkoholické a alkoholické nápoje - pitná voda a minerální vody - ostatní nealkoholické nápoje - pivo, víno, lihoviny - vliv alkoholu na zdraví člověka	10

3. ročník – 30 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
Žák: - chápe pojem „smíšená strava“ a dokáže ji charakterizovat - zná zásady diferencované stravy	Hlavní znaky správné výživy - smíšená strava - zásady diferencované stravy	5

• zná fyziologii trávení • umí hospodárně zacházet s potravinami • chápe změny biologických hodnot při zpracování a uchovávání potravin	Biologická a energetická hodnota potravin • fyziologie, hospodárnost při zacházení s potravinami • změny biologických hodnot při zpracování potravin • změny biologických hodnot při uchování potravin	5
• rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě • objasní podstatu racionální výživy • uvede příklady nesprávných stravovacích návyků • charakterizuje specifika stravování různých skupin obyvatel podle různých kritérií	Směry ve výživě • smíšená strava • vegetariánství • racionální výživa • makrobiotika • nadbytek tuků, cukrů a bílkovin v potravě	5
• zná úlohu dietního stravování • charakterizuje hlavní typy léčebných diet • rozlišuje a charakterizuje potraviny vhodné na přípravu diet	Léčebná výživa • význam a rozdělení diet • druhy diet a jejich znaky • jednotlivé diety	5
• zná základní ekologické pojmy, hlavní světové ekosystémy a koloběh látek v přírodě • zná základy osobní hygieny • orientuje se v problematice obecné epidemiologie	Základní pravidla hygieny výživy • životní prostředí • ochrana životního prostředí, nakládání s odpady a obaly • osobní hygiena • obecná epidemiologie	5
• komplexní opakování předchozích témat	Opakování k závěrečným zkouškám	5

Učební osnova

6.10 Zařízení závodů

<i>Obor vzdělání:</i>	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
<i>Délka a forma vzdělávání:</i>	3 roky, denní forma
<i>Celkový počet hodin:</i>	66
<i>Platnost:</i>	od 1. 9. 2022

Pojetí vyučovacího předmětu:

Obecný cíl vyučovacího předmětu:

Cílem je seznámit žáky s vybavením a provozem společného stravování.

Charakteristika učiva:

Žáci se seznamují se základními druhy strojů, se zařízením a technologiemi používanými v provozech gastronomie, s jejich funkcemi, běžnou a bezpečnou údržbou, s vlastní organizací práce a skladovým hospodářstvím.

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

Výuka je směřována k tomu, aby žáci:

- byli schopni pracovat s technickým zařízením v gastronomii
- respektovali a dodržovali zásady hygieny a bezpečnosti při práci
- se řídili předepsanými postupy při používání jednotlivých zařízení
- odpovědně přistupovali ke svěřeným hodnotám
- ke správnému a šetrnému zacházení s potravinami a nápoji při výrobě i skladování

Strategie výuky (pojetí výuky):

Učivo je rozděleno do tematických celků, které se vzájemně prolínají. Při výuce předmětu je využíváno především:

- výkladu a demonstrace
- řešení samostatných úkolů
- hodnotících testů

Hodnocení výsledků žáků:

Žáci jsou hodnoceni ze znalostí ústní i písemnou formou a za aktivitu v hodinách.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat:

Komunikativní kompetence: vyjadřovat se srozumitelně, užívat správnou odbornou terminologii.

Personální kompetence: žáci jsou schopni předvídat důsledky svého chování a jednání v různých situacích, učí se i na základě zprostředkovaných informací, jsou schopni přijímat hodnocení svých výsledků.

Sociální kompetence: žáci jsou schopni pracovat v týmu a podílet se na realizaci pracovních a jiných činností, přijímat úkoly a odpovědně je plnit. Dodržují zásady bezpečného chování na pracovištích.

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti:

- komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů,
- společnost – jednotlivec, morálka, zodpovědnost.

Člověk a životní prostředí:

- ekologie jako životní prostředí, ochrana přírody,
- prostředí, krajiny, ekologické aspekty v pracovním prostředí.

Člověk a svět práce:

- využití poznatků v profesním i běžném životě

Informační a komunikační technologie:

- práce s komunikační technikou při vyhledávání nových informací vztahujících se nejen k danému předmětu

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

1. ročník – 33 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
Žák: - umí zařadit jednotlivá střediska podle funkcí do provozu - charakterizuje části výrobního střediska, druhy vybavení a jeho použití - zná formy společného stravování - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence, zajistí první pomoc při úrazu druhé osoby	Úvod do předmětu - formy společného stravování - základní členění a vybavení výrobního střediska - hygienická a sociální zařízení - hygienické předpisy - kritické body (HACCP) - bezpečnost práce a ochrana zdraví při práci, bezpečnost technických zařízení, první pomoc, požární ochrana a prevence	4
- dokáže určit jednotlivá zařízení pro výrobní středisko - umí charakterizovat jednoduchá zařízení ve skladech, výrobních a ostatních prostorách	Zařízení výrobních středisek - jednoduchá zařízení ve skladovacích, výrobních a ostatních prostorech – regály, přepravní vozíky, váhy, pracovní stoly - nádoby a náčiní pro výrobu pokrmů	4
- zná základní hygienická zařízení, která slouží k hygieně nádobí a nářadí - zná základní zásady bezpečnosti práce	Zařízení pro hygienu nádobí a nářadí - ohřívače vody – zásobníkové a průtokové - dřezy a umývací stroje - dodržování pravidel BOZP	3
- zná konkrétní zařízení pro zpracování těsta, zeleniny, ovoce a masa - rozlišuje druhy univerzálních strojů, přípojných strojů a zná jejich význam a použití - dokáže zařadit konkrétní zařízení pro danou tepelnou úpravu	Stroje pro mechanické zpracování potravin - univerzální stroje a přídavná zařízení - roboty, jedno a víceúčelové stroje - kráječe a mixéry - stroje na zpracování těsta – šlehače a hnětače - stroje na zpracování masa - mytí a dezinfekce kuchyňských strojů	10
- umí rozlišit různá zařízení k tepelné přípravě pokrmů - dokáže tato zařízení obsluhovat	Zařízení pro zpracování pokrmů druhy zařízení – sporáky, pece, trouby, fritézy, smažicí pánve, mikrovlnné trouby, toustovače, vaflovače	12

zná způsoby dezinfekce těchto zařízení	- obsluha a údržba zařízení - dezinfekce strojů	
--	--	--

2. ročník – 33 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
Žák: - ovládá druhy zařízení jejich obsluhu a konkrétní využití v praxi - ovládá stanovené hygienické normy - zná údržbu a hygienu těchto zařízení - dodržuje BOZP	Zařízení pro uchování nápojů a pokrmů za tepla - vodní lázeň - ohřívací stoly a ohřívací skříně - termosy a termoporty - vliv teplého, suchého a vlhkého prostředí na pokrm - dodržování BOZP	5
- umí rozdělit druhy mrazících a chladících zařízení - zná různé způsoby chlazení a mrazení - dokáže popsat tato zařízení	Chladicí a mrazicí zařízení - druhy chladících zařízení - způsoby chlazení, mrazení - šokové zmrazování - chladicí boxy, pulty, vitríny a chladicí pracovní stoly - mrazicí stoly a boxy - výrobník a konzervátor zmrzliny a výrobce ledu	13
- rozlišuje druhy skladů jejich vybavení, údržbu a podmínky pro skladování různých druhů zboží - zná různé druhy vozíků a dokáže popsat různé druhy vah	Sklady - dělení skladů základní vybavení skladů - manipulační vozíky - váhy	3
- rozlišuje druhy a vybavení odbytových středisek a jejich funkce - zná konkrétní používaná zařízení - dovede určit základní vybavení v oblasti nábytku a drobného vybavení - orientuje se v poskytování ostatních doplňkových služeb	Odbytová střediska - úkoly odbytu - druhy odbytových středisek - vybavení a zařízení jednotlivých středisek - osvětlovací tělesa a vzduchotechnika - klimatizace a podlahy	12

zná způsoby osvětlení, využití vzduchotechniky a klimatizace	- doplňkový prodej - služby pro hosty	
--	--	--

Učební osnova

6.11 Odborný výcvik

<i>Obor vzdělání:</i>	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
<i>Délka a forma vzdělávání:</i>	3 roky, denní forma
<i>Celkový počet hodin:</i>	1822,5
<i>Platnost:</i>	od 1. 9. 2022

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle

Cílem výuky odborného výcviku je poskytnout žákům ucelené dovednosti a poznatky v přípravě pokrmů od předběžné úpravy až po finální výrobek.

Žáci se naučí připravovat běžné pokrmy podle tradičních receptur, pracovat se surovinami, vybírat je, opracovávat a využívat je při přípravě pokrmů.

Žáci jsou vedeni k uplatňování zásad racionální výživy při přípravě pokrmů. Důraz je kladen na vytvoření návyků žáků k dodržování osobní i provozní hygieny a hygieny prostředí, hospodárnému využívání potravin s ohledem na životní prostředí.

Charakteristika učiva:

Seznamují se s klasickými i moderními technologickými postupy přípravy pokrmů teplé i studené kuchyně. Jsou vedeni k hygieně potravin a tím získávají zkušenosti, jak předcházet nemocem z potravin a získávají důležité návyky oblasti hygieny a bezpečnosti práce v provozu společného stravování.

Žáci se seznámí se základními druhy a využitím technického a technologického vybavení v kuchyni. Žáci dále získávají znalost odbytu výrobků ve stravování a seznámení se s jednoduchou obsluhou, s používaným inventářem, naučí se sestavovat jídelní lístek.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- získali kvalifikaci k přípravě pracoviště na provoz s dodržováním hygienických a bezpečnostních zásad
- ovládali výrobu teplých a studených pokrmů
- znali pravidla jednoduché obsluhy
- ovládali základní inventář, jeho použití a údržbu

- ovládali zásady skladování a ošetření potravin
- znali gastronomická pravidla při sestavování nabídkových listů a menu
- znali zásady chování
- dodržování bezpečnostní a hygienická pravidla
- dbali na estetiku pracoviště, práce a ochranu životního prostředí
- dodržovat stanovené normy a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti;
- zohlednit požadavky klienta
- dodržovat osobní hygienu a hygienu práce v průběhu pracovních činností;
- dodržovat předepsaný dress code daného zařízení;
- provádět úklid a čištění zařízení a prostor pro výrobu pokrmů a dodržovali sanitační řád;
- skladovat suroviny a nápoje v souladu s požadavky na jejich uskladnění a na hygienu;
- provádět úklid a čištění skladovacích prostor.

Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Usilujeme o to, aby žáci:

- dodržovali zásady a předpisy bezpečnosti práce, požární ochrany a hygieny práce
- pracovali kvalitně a pečlivě, dodržovali normy a technologické postupy, neplýtvali materiálními hodnotami, volili dlouhodobě ekonomicky výhodné řešení
- vážili si kvalitní práce jiných lidí
- byli schopni se kriticky dívat na výsledky své vlastní práce
- přihlíželi v oblasti volby surovin a přípravy pokrmů k ochraně životního prostředí.

Pojetí a organizace výuky:

Odborný výcvik je koncipován jako pracoviště pro praktické osvojení dovedností a aplikací všeobecných a odborných vědomostí. Plní funkci předmětu, v němž se realizují praktické činnosti nutné pro získání profesionálních návyků v gastronomických provozech.

Upevňují se zde dovednosti získané praktickou činností, teoretickou přípravou, utvářejí se potřebné návyky a získávají první pracovní zkušenosti.

Žáci se učí organizaci práce, hospodaření s potravinami, zpracování surovin, dodržovat bezpečnost práce a hygienu a normy.

Na odborném výcviku jsou žáci vedeni k odpovědnosti za plnění úkolů a kvalitu vykonané práce.

Odborný výcvik je vykonáván ve vybavených zařízeních pod vedením kvalifikovaných pedagogických pracovníků. Praktická příprava žáků pro budoucí povolání probíhá ve skupinách ve školní kuchyni, ale také samostatně ve cvičných kuchyních.

Výuka odborného výcviku se uskutečňuje pod přímým vedením učitele odborného výcviku na jednom pracovišti v jednom učebním dnu formou skupinového výcviku

Odborný výcvik je organizován na pracovištích v učebních skupinách, kdy instruktáž a výklad teorie oprav je veden učitelem odborného výcviku

Individualizovaný nácvik je určen a organizuje se především pro zaostávající žáky, kteří vyžadují individuální tempo a přístup učitele
Dotace vyučovacích hodin je 18 (19,5 ve 2. a 3. ročníku) hodin týdně
Délka vyučovací jednotky je 6 hodin/den (hodina trvá 60 minut).

Metody výuky

Hlavním vzdělávacím cílem metod praktického vyučování je osvojení odborných dovedností. Jako hlavní a nejčastěji používanou metodou je metoda verbální (slovního projevu), kdy učitel podává výklad, popisuje a rozebírá učivo. Na to navazují metody názorné a praktické, při nichž žáci sledují demonstraci a předvádění činnosti, kterou poté sami napodobují, procvičují a aplikují v praktickém pracovním procesu. Těžištěm praktického vyučování je metoda cvičení a nápodoby.

Hodnocení výsledků žáků

Prověřování dovedností je prováděno průběžně. Předmětem je vlastní žákova činnost na základě získaných praktických dovedností s ústní obhajobou výkonu.

Při hodnocení se bude klást důraz na:

- hloubku porozumění učivu a schopnost aplikovat poznatky v praxi,
- samostatnost žáků při navrhování i používání vhodného inventáře a vybavení s ohledem na ekonomické, ekologické a bezpečnostní aspekty
- přesnost vyjadřování a správnost používání odborné terminologie
- vhodnost používání inventáře při realizaci technologického postupu přípravy pokrmu
- kvalitu odváděné práce a expedice pokrmů
- dodržování pracovních postupů a organizace práce
- dodržování bezpečnosti a hygieny práce a ochrany životního prostředí

Hodnocení je v souladu s klasifikačním řádem, který je součástí školního řádu. Znalosti a dovednosti se hodnotí průběžně podle cílů, které mají být splněny v jednotlivých tematických celcích výchovně vzdělávacího procesu. Hodnocení provádí příslušní učitelé odborného výcviku.

Odborné kompetence – absolventi jsou schopni:

Kompetence k pracovnímu uplatnění

Tento předmět přispívá významnou měrou k profilování žáka jako specialisty pro přípravu pokrmů v gastronomickém provozu.

Výuka odborného výcviku úzce spojena s odbornými předměty – technologie, stolničení, hospodářské výpočty, potraviny a výživa, zařízení závodů a informatika.

Výuka předmětu odborný výcvik přispívá také k rozvoji sociálních a personálních, komunikativních a občanských kompetencí žáků.

Aby absolventi byli schopni samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy na požadované úrovni, samostatně plánovat činnost, provádět ji a také ji kontrolovat a hodnotit.

Aplikace průřezových témat:

Občan v demokratické společnosti

Žáci mají prostor pro svůj vlastní přístup, mohou se k dané věci vyjadřovat formou rozhovorů a diskusí. Je kladen důraz na zdravení, zdvořilost a slušnost při jednání. Jsou jim vštěpovány základy demokracie a její fungování. Všestranně rozvíjet osobnost žáka, vést jej k vlastenectví, humanismu a tvořivé práci

Člověk a životní prostředí

Součástí odborné praktické výuky jsou témata: třídění a likvidace odpadů v gastronomickém provozu, přímá činnost při ochraně životního prostředí v rámci hospodářného provozu.

Jednání žáků je orientováno ekonomicky v souladu se strategií udržitelného rozvoje:

- 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
- Vysvětlit žákům smysl dodržování pravidel bezpečnosti práce a ochrany životního prostředí

Člověk a svět práce

Ze strany učitelů odborného výcviku je snaha pomoci při začlenění do společnosti, uplatnění se a orientace na trhu práce:

- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce,
- její finanční a společenské ohodnocení;
- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti náklady, výnosy a zisk,

Jsou realizovány exkurze do podniků, besedy se zástupci podniků a úřadů práce, jsou jim poskytovány informace a sdělováno jaké jsou možnosti v regionu a jak je hledat. Vytvářet správný vztah k budoucímu povolání, kolektivu, společnému i soukromému vlastnictví, životnímu prostředí, pečlivosti, hospodárnosti a pořádku

Informační a komunikační technologie

Je využívána výpočetní technika zejména při vedení provozu gastronomického provozu. Žáci se setkají s objednávkovými systémy dodavatelů surovin, skladovou evidencí, dokážou získat potřebnou dokumentaci z on-line zdrojů.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

1. ročník – 594 hodin

Výsledky vzdělávání	Obsah učiva	Hod.
Žák: • Osvojí si organizaci a práci při odborném výcviku • Dodržovat hygienická pravidla • Seznámení s kuchařským řádem, BOZP a první pomocí.	Bezpečnost zdraví při práci, hygiena práce, požární ochrana • Hygienické předpisy. • Nejčastější zdroje a příčiny pracovních úrazů. • Druhy ohrožení při práci a způsoby ochrany pracovníků. • Prevence rizik při pracovních činnostech v daném oboru. • První pomoc při úrazech • Požární ochrana.	24
• Opracovává a upravuje suroviny • Dokáže čistit, škrábat a loupat	Předběžná úprava. • zelenina, ovoce, brambory.	60
• Ovládá základní tepelné úpravy • Šetrně zachází se stroji	Základní technologické úpravy • teplé zpracování potravin vaření, zadělávání, dušení, pečení, smažení, zapékání, grilování	60
• připravuje podle technologických postupů jednotlivé druhy polévek • používá k přípravě vhodně upravené základní suroviny • esteticky upravuje pokrmy při expedici	Úprava polévek • Význam a rozdělení polévek • Hnědé polévky • Bílé polévky • Přesnídkové polévky	120
• připravuje podle technologických postupů jednotlivé druhy příloh • používá k přípravě vhodně upravené základní suroviny • esteticky upravuje pokrmy při expedici	Přílohy • Z brambor • Z těstoviny • Z rýže • Z mouky • Ze zeleniny • Z luštěnin	78

• připravuje podle technologických postupů jednotlivé druhy bezmasých pokrmů • používá k přípravě vhodně upravené základní suroviny • esteticky upravuje pokrmy při expedici	Bezmasé pokrmy • Jídla z brambor • Jídla ze zeleniny • Jídla z rýže a krup • Jídla z těstovin • Jídla z luštěnin • Jídla z vajec • Jídla ze sýrů a tvarohu • Sladké pokrmy • Jednoduché saláty	60
• připravuje podle technologických postupů jednotlivé druhy moučníků • používá k přípravě vhodně upravené základní suroviny • esteticky upravuje pokrmy při expedici	Moučníky • Kaše, pudinky, sladké teplé omáčky • Moučníky z litých těst	12
• připravuje podle technologických postupů jednotlivé druhy základů • používá k přípravě vhodně upravené základní suroviny • esteticky upravuje pokrmy při expedici	Základy • Druhy základů • Způsoby zahušťování	60
• připravuje podle technologických postupů jednotlivé druhy omáček • používá k přípravě vhodně upravené základní suroviny • esteticky upravuje pokrmy při expedici	Omáčky • Rozdělení • Hrubé omáčky – hnědé, bílé • Jemné omáčky – studené, teplé	120

2. ročník – 643,5 hodin

Výsledky vzdělávání	Obsah učiva	Hod.
---------------------	-------------	------

Žák: • Připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu, provádí úklid po ukončení provozu • Respektuje potřebu hygieny a ochrany zdraví při práci a tyto zásady aplikuje v praxi	Úvod • Bezpečnost a hygiena práce	6,5
• Pracuje s inventářem, vhodně ho používá podle podávaného pokrmu, ošetřuje ho, ovládá nošení talířů a skla • Provádí přípravné práce před zahájením provozu • Provádí závěrečné práce po skončení provozu	Inventář používaný při obsluze hosta • Velký stolní inventář • Malý stolní inventář • Prádlo, ostatní inventář • Žehlení a evidence inventáře	19,5
• Rozezná inventář velký a malý • Dodržuje zásady a pravidla při stolování	Jednoduchá obsluha • Přijetí hosta, nabídka dle sortimentu pokrmu a nápojů • Podávání polévek, nápojů • Podávání jednoduchých obědů, salátů, kompotů, moučníků • Udržování čistoty pracoviště	26
• Rozlišuje základní druhy jatečních mas • připravuje podle technologických postupů jednotlivé druhy jatečních mas • používá k přípravě vhodně upravené základní suroviny • esteticky upravuje pokrmy při expedici • volí vhodné přílohy • připraví pokrmy základním způsobem • Doplní pokrmy dalšími ingrediencemi pro jejich atraktivnost	Hovězí maso, vepřové maso • Rozdělení, použití jednotlivých částí • Předběžná úprava • Vaření • Dušení • Pečení • Smažení • Úprava drobů • Minutky	357,5
• Rozlišuje základní druhy uzených mas • připravuje podle technologických postupů jednotlivé druhy uzených mas • používá k přípravě vhodně upravené základní suroviny • esteticky upravuje pokrmy při expedici	Uzené maso • Vaření • Použití uzenina a uzeného masa	39

• volí vhodné přílohy		
• Rozlišuje základní druhy uzených mas • připravuje podle technologických postupů jednotlivé druhy mletých mas • používá k přípravě vhodně upravené základní suroviny • esteticky upravuje pokrmy při expedici • volí vhodné přílohy	Mletá masa • Vhodné druhy masa na mletí, vázací prostředky • Příprava pokrmů z mletého masa	65
• Rozlišuje základní druhy uzených mas • připravuje podle technologických postupů jednotlivé druhy drůbežích mas • používá k přípravě vhodně upravené základní suroviny • esteticky upravuje pokrmy při expedici • volí vhodné přílohy	Drůbež • Rozdělení drůbeže • Předběžná úprava • Příprava pokrmů z drůbežího masa a drůbků	71,5
• připravuje podle technologických postupů jednotlivé druhy moučníků • používá k přípravě vhodně upravené základní suroviny • esteticky upravuje pokrmy při expedici	Moučníky • Moučníky z kynutého těsta • Moučníky z piškotového a třeného těsta • Moučníky z tvarohového těsta a tvarohu	32,5
• připravuje podle technologických postupů jednotlivé druhy studené kuchyně • používá k přípravě vhodně upravené základní suroviny • esteticky upravuje pokrmy při expedici	Studená kuchyně • Význam výrobků studené kuchyně • Plněné a obložené vejce, plněna zelenina a ovoce • Masité sýrové pěny	26

3. ročník – 585 hodin

Výsledky vzdělávání	Obsah učiva	Hod.
---------------------	-------------	------

Žák: • Připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu, provádí úklid po ukončení provozu • Respektuje potřebu hygieny a ochrany zdraví při práci a tyto zásady aplikuje v praxi	Úvod • Bezpečnost a hygiena práce	6,5
• připravuje podle technologických postupů jednotlivé druhy moučníků • používá k přípravě vhodně upravené základní suroviny • esteticky upravuje pokrmy při expedici	Moučníky • Moučníky z lineckého těsta • Moučníky z listového a třeného těsta • Moučníky z odpalovaného a tukového těsta	26
• připravuje podle technologických postupů jednotlivé druhy studené kuchyně • používá k přípravě vhodně upravené základní suroviny • esteticky upravuje pokrmy při expedici	Studená kuchyně • Úprava majonéz, jednoduchých a složitých salátů, rosolu, aspiku • Úprava obložených chlebíčků, chuťovek, kanapek • Obložené mísy	32,5
• připravuje podle technologických postupů jednotlivé druhy minutkových pokrmů • Provádí servis jednotlivých chodů • Připraví pokrmy základním způsobem • Provádí jednotlivé úpravy pokrmů • esteticky upravuje pokrmy při expedici • Přiřazuje vhodné přílohy	Jídla na objednávku • pokrmy z drůbeže • pokrmy z ryb • pokrmy z jatečního masa • opakování	52
• připravuje podle technologických postupů jednotlivé suroviny pro zavařování • konzervuje vhodným postupem ovoce a zeleninu • uskladňuje hotové zavařeniny	Zavařování – sterilování • zavařování ovoce a zeleniny	13

• Dodržuje systémy a způsoby obsluhy, uplatňuje je v praxi • Charakterizuje jednotlivé společenské akce a ovládá technickoorganizační zajištění • Připravuje pracoviště včetně vhodného inventáře • Provádí servis jednotlivých chodů	Složitá obsluha • slavnostní tabule • banketní obsluha • podávání lahvových nápojů	52
• Charakterizuje základní druhy diet a připravuje pokrmy • připravuje podle technologických postupů jednotlivé druhy diet, cizích kuchyní a teplých předkrmů • Provádí servis jednotlivých chodů, esteticky upravuje pokrmy při expedici	Alternativní téma • Dietní pokrmy • Cizí kuchyně • Teplé předkrmy	84,5
• Dodržuje technologické postupy při přípravě pokrmů, volí vhodné přílohy a esteticky upravuje pokrmy při expedici • Rozlišuje druhy a části masa	Příprava vepřového a hovězího masa	143
• Samostatně připravuje pokrmy podle receptur • Zvládne samostatně základní technologické postupy používané v gastronomii • Vytvoří a realizuje základní menu • Rozumí provozu velkého gastronomického provozu	Technologie přípravy pokrmů • Orientace v recepturách • Normování • Tvorba a realizace menu • Exkurze v provozech zabývajících se poskytováním služeb veřejného stravování	175,5

7. Personální a materiální zabezpečení vzdělávání

Základní materiální podmínky

Základní materiální podmínky tvoří

- učebnice, didaktická a výpočetní technika, přístrojové a strojní vybavení, učební pomůcky potřebné pro výuku v jednotlivých oblastech vzdělávání, tělocvičné nářadí a náčiní aj.
- nezbytné prostory pro uložení nářadí, materiálů a učebních pomůcek
- prostory pro přípravnou práci učitele nebo učitele odborného výcviku vybavené odpovídajícím úložným nábytkem
- učebnice a učební texty ke každému předmětu.

Teoretické vyučování

Pro splnění učebních cílů v daném oboru vzdělání má škola k dispozici standardní učebny. Jejich technický stav, vybavení nábytkem a vybavení učebními pomůckami odpovídají současným požadavkům na zabezpečení moderní výuky. Učebny jsou vybaveny moderní multimediální technikou (PC + dataprojektor, ozvučení), která je neustále doplňována v souladu s plánem rozvoje informačních a komunikačních technologií. V učebnách je připojení na internet a vnitřní síť školy. Učebny výpočetní techniky mají k dispozici 16–24 stanic připojených na vnitřní síť a internet

Praktická výuka – dílny:

1. *Kuchyň*

- učebna je určena pro výuku základních dovedností při opracovávání surovin a kompletní přípravu pokrmů
- vybavení zahrnuje varné prostředky, pracovní stoly, dřezy, lednice, kuchařské náčiní a pomůcky
- kapacita 12 žáků

2. *Učebna stolničení*

- učebna je určena pro výuku stolování, přípravy inventáře a způsobů servírování
- vybavení zahrnuje stoly, židle, základní inventář pro stolování
- kapacita 8 žáků

3. *Velkokuchyň*

- prostor pro realizaci kompletního provozu veřejného stravování
- členění prostorů – příprava, varna, úsek debrasování, výdejna pokrmů, úsek očištění varných prostředků
- vybavení zahrnuje stoly pro přípravu surovin, kotel, konvektomaty, myčka nádobí, pánev, robot, mlýnek, ruční elektrické kuchyňské nástroje, džezy a mycí stoly
- kapacita 12 žáků

4. Jídelna

- prostor pro stravování a nácvik výdeje a obsluhy strážníků
- kapacita 4 žáci (a 60 strážníků)

5. Pomocné prostory

- sklad, elektrická škrabka brambor, sklep, prádelna

Personální podmínky

Personální zabezpečení výuky se řeší v souladu se zákonem č. 563/2004 Sb. o pedagogických pracovnících a dalšími souvisejícími předpisy.

Učitelé všeobecně vzdělávacích předmětů získali odbornou kvalifikaci studiem magisterského studijního programu v oblasti pedagogických věd zaměřeném na přípravu učitelů všeobecně vzdělávacích předmětů pro střední školy nebo ve studijním oboru, který odpovídá charakteru vyučovaného všeobecně vzdělávacího předmětu a vysokoškolským vzděláním v oblasti pedagogických věd, zaměřeném na přípravu učitelů střední školy, nebo vzděláním v programu celoživotního vzdělávání uskutečňovaném vysokou školou a zaměřeném na přípravu učitelů střední školy.

Učitelé odborných předmětů získali odbornou kvalifikaci vysokoškolským vzděláním získaným studiem v akreditovaném magisterském studijním oboru, který odpovídá charakteru vyučovaného odborného předmětu a vzděláním v programu celoživotního vzdělávání uskutečňovaném vysokou školou a zaměřeném na přípravu učitelů střední školy, nebo studiem pedagogiky podle § 22 odst. 1.

Učitelé odborného výcviku získali odbornou kvalifikaci středním vzděláním s maturitní zkouškou získaným ukončením vzdělávacího programu středního vzdělávání v oboru vzdělání, který odpovídá charakteru vyučovaného předmětu, vzděláním v programu celoživotního vzdělávání uskutečňovaném vysokou školou a zaměřeném na přípravu učitelů střední školy, nebo studiem pedagogiky s praxí v oboru v délce nejméně 3 let a středním vzděláním s výučním listem získaným ukončením vzdělávacího programu středního vzdělání v oboru vzdělání, který odpovídá charakteru vyučovaného předmětu, nebo středním vzděláním s výučním listem získaným ukončením vzdělávacího programu středního vzdělávání v oboru vzdělání, který odpovídá charakteru vyučovaného předmětu, a vysokoškolským vzděláním získaným studiem v akreditovaném bakalářském studijním programu v oblasti pedagogických věd zaměřené na přípravu učitelů střední školy nebo vzděláním v programu celoživotního vzdělávání uskutečňovaném vysokou školou a zaměřeném na přípravu učitelů střední školy nebo studiem pedagogiky.

- personální podmínky jsou každoročně aktualizovány ve Výroční zprávě o činnosti školy SOŠ technické a zahradnické Lovosice a vycházejí z jejího dlouhodobého záměru rozvoje;
- v čele školy stojí ředitel a tři zástupci – statutární zástupce ředitele a zároveň zástupce pro praktické vyučování, zástupce pro teoretické vyučování, zástupce pro technickoekonomický úsek (členění je zaznamenáno v organizační struktuře školy);
- škola má zpracován plán dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků (DVVP), který každoročně inovuje; naplňování tohoto plánu slouží k zajišťování odborné a pedagogické způsobilosti pedagogických pracovníků;
- DVVP je organizováno:
 - NIDV;
 - pedagogickými centry;
 - vzdělávacími agenturami (Fakta, Descartes apod.);
 - jinými organizacemi.
- soulad vyučované látky je zajištěn předmětovými komisemi (do komisí jsou pedagogičtí pracovníci zařazeni dle svých aprobací);
- na škole pracuje výchovný poradce, metodik prevence, koordinátor ICT, koordinátor ŠVP;
- chod laboratoří zajišťuje odborná asistentka;
- škola disponuje vlastním domovem mládeže v Lovosicích, kde mohou být ubytováni žáci ze vzdálenějších míst;
- škola provozuje vlastní kuchyni a jídelny;
- teoretické vyučování probíhá v učebnách školy v Lovosicích. Učebny jsou vybaveny moderní multimediální technikou, která je neustále doplňována v souladu s plánem rozvoje informačních a komunikačních technologií,
- odborný výcvik probíhá ve vlastní kuchyni a jídelně a paralelně v malé kuchyni a v místnosti pro stolnění,
- škola disponuje vlastní autoškolou.

8. Spolupráce se sociálními partnery při realizaci ŠVP

Střední odborná škola technická a zahradnická, Lovosice spolupracuje zejména s:

- rodiči
- školskou radou
- zřizovatelem Ústeckým krajem
- městem Lovosice
- smluvními podniky
- partnery školy Agrofert a.s., Lovochemie a.s., Preol, ACZ s.r.o., Flexfill, Glazura s.r.o., Mondi Štětí a.s.
- odborem péče o dítě
- pedagogicko psychologickou poradnou
- střediskem protidrogové prevence
- obecními úřady
- Policií ČR
- úřady práce

Škola neustále rozšiřuje okruh spolupráce v návaznosti na aktuální potřeby žáků.

9. Školní preventivní strategie

Součástí školního vzdělávacího programu je **Školní preventivní strategie** předcházení rizikovému chování žáků a primární prevence sociálně – patologických jevů.

Školní preventivní strategie vychází z klíčových dokumentů upravujících primární prevenci v českém školství, tj. z dokumentů MŠMT:

- Strategie prevence rizikových projevů chování u dětí a mládeže v působnosti resortu školství, mládeže a tělovýchovy na období 2009-2012
- Metodický pokyn k primární prevenci sociálně patologických jevů u dětí a mládeže ve školách a školských zařízeních, č.j. 20 006/2007-51
- Metodický pokyn ministra školství, mládeže a tělovýchovy k prevenci a řešení šikanování mezi žáky škol a školských zařízení, č.j. 24 246/2008-6
- Metodický pokyn k jednotnému postupu při uvolňování a omlouvání žáků z vyučování, prevenci a postihu záškoláctví, č.j. 10 194/2002-14
- Metodický pokyn ministra školství, mládeže a tělovýchovy k výchově proti projevům rasismu, xenofobie a intolerance, č.j. 14 423/99-22
- Vyhláška o poskytování poradenských služeb ve školách a školských zařízeních, č.72/2005.

Dlouhodobé cíle Školní preventivní strategie jsou rozpracovány do Minimálního preventivního programu a jsou zaměřeny na nespecifickou i specifickou primární prevenci. Jedná se v zásadě o aktivity realizované s cílem předcházet rizikovým projevům chování žáků na škole i mimo ni – působení na žáky v jednotlivých vyučovacích hodinách, především v předmětech jako je občanská nauka, rodinná výchova, zjišťovat názory žáků na rizikové chování, jeho příčiny, rozpoznávat a zajišťovat včasnou prevenci v případech domácího násilí, týrání a snažit se různými formami ve spolupráci s rodinou a dalšími institucemi předcházet tomuto rizikovému chování:

- záškoláctví
- šikaně, rasismu, xenofobii
- kriminalitě
- užívání návykových látek
- netolismu a patologickému hráčství
- závislosti na extremismu.