

ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

Škola: **Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary,
příspěvková organizace**

Ondřejská 1122/56, 360 01 Karlovy Vary

Zřizovatel: **Karlovarský kraj**

Závodní 353/88, 360 21 Karlovy Vary

Název ŠVP: **Stravovací služby**

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

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

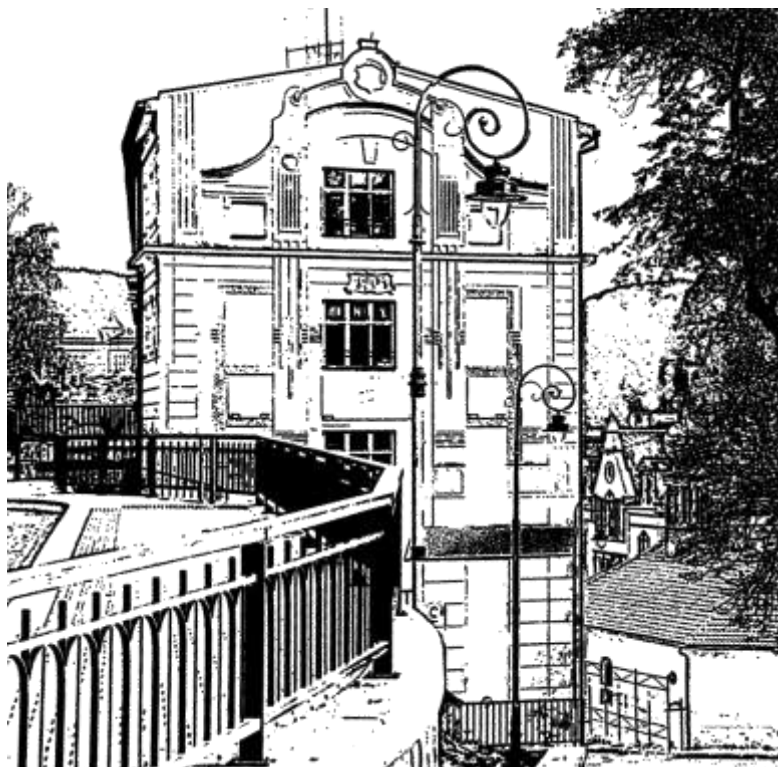
Stupeň poskytovaného vzdělání: **střední vzdělání s výučním listem, úroveň vzdělání EQF 3**

Platnost ŠVP: **od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem**

Číslo jednací: **SS 1664/2022**

Ředitel školy: **RNDr. Jiří Neumann**

razítko a podpis



OBSAH

PROFIL ABSOLVENTA	3
CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU.....	6
UČEBNÍ PLÁN.....	18
PŘEHLED ROZPRACOVÁNÍ OBSAHU RVP DO ŠVP	20
ROZLOŽENÍ VZDĚLÁVACÍCH OBLASTÍ DO PŘEDMĚTŮ	21
UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU ČESKÝ JAZYK A LITERATURA	23
UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU OBČANSKÁ VÝCHOVA.....	32
UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU MATEMATIKA	44
UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU TĚLESNÁ VÝCHOVA	51
UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU PRÁCE S POČÍTAČEM.....	67
UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU ANGLICKÝ JAZYK	75
UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU NĚMECKÝ JAZYK	85
UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU TECHNOLOGIE.....	95
UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU POTRAVINY A VÝŽIVA	111
UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU STOLNIČENÍ	125
UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU ZAŘÍZENÍ ZÁVODŮ	135
UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU HOSPODÁŘSKÉ VÝPOČTY.....	142
UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU ODBORNÝ VÝCVIK	147

PROFIL ABSOLVENTA

Název ŠVP:	Stravovací služby
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2022, počínaje prvním ročníkem

1. Popis uplatnění absolventa v praxi

Absolvent se uplatní při výkonu pracovních činností v malých, středních i velkých provozech veřejného i účelového stravování, a to především na úseku výroby.

Absolvent disponuje příslušnými kompetencemi pro výkon odborných činností při přípravě pokrmů, především charakteru pomocných, přípravných a manipulačních prací souvisejících s přípravou a výrobou pokrmů ve všech typech provozních jednotek. Po získání potřebné praxe je schopen vykonávat i náročnější kuchařské práce, organizovat provoz výrobního střediska, případně soukromě podnikat formou provozování stravovacího zařízení.

2. Očekávané kompetence absolventa

Vzdělávání ve školním vzdělávacím programu směřuje v souladu s cíli středního odborného vzdělávání k tomu, aby si žák vytvořil na úrovni odpovídající jeho schopnostem a studijním předpokladům následující stěžejní kompetence:

Obecně odborné kompetence

- dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci
- usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb
- jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje
- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii
- ovládat technologii přípravy pokrmů a nápojů

Specificky odborné kompetence

- rozlišoval základní druhy surovin a potravin,
- popsal základní funkce a způsoby obsluhy strojů a zařízení používaných při výrobě pokrmů,
- hospodárně využíval materiál a energii při přípravě pokrmů,
- dovedl si rámcově organizovat činnost na pracovišti a byl schopen se zapojit do týmové spolupráce,
- orientoval se v základních vztazích svého odvětví výroby k životnímu prostředí a zásadách jeho ochrany před možnými negativními vlivy,
- plnil pracovní úkoly s ohledem na ochranu životního prostředí,
- dodržoval při práci zásady a předpisy ochrany, bezpečnosti a hygieny práce i předpisy požární ochrany,
- prováděl předběžnou úpravu potravin,
- správně ošetřoval, uskladňoval, případně konzervoval potraviny,
- bezpečně pod dohledem manipuloval se stroji a ostatním kuchyňským zařízením,
- používal technologické postupy při přípravě jídel a nápojů podle platných předpisů a při uplatňování zásad správné výživy,
- připravoval základní výrobky teplé a studené kuchyně a jednoduché moučníky
- prováděl základní tepelné úpravy,
- při expedici pokrmů a nápojů uplatňoval zásady estetiky a techniky,
- má osvojenou základní techniku podávání pokrmů a nápojů při obsluze

- prováděl úklidové práce na pracovišti a v provozu.

Klíčové kompetence

- využívá ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i zkušeností spolupracovníků a odborníků v oboru,
- zpracovává informace z textů a mluveného projevu,
- porozumí zadání úkolu, získá potřebné informace a pod vedením navrhuje řešení,
- volí prostředky a způsoby (zdroje, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit,
- vyjadřuje se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci, formuluje srozumitelně své myšlenky,
- zpracovává běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty,
- vyjadřuje se a vystupuje v souladu s pravidly chování,
- dosáhne elementární jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění v gastronomii,
- posuzuje reálně své fyzické a duševní možnosti,
- adaptuje se pod vedením na měnící se životní a pracovní podmínky,
- pracuje v týmu a podílí se na realizaci společných pracovních a jiných činností,
- chápe význam životního prostředí pro člověka a jedná v duchu udržitelného rozvoje,
- uvědomuje si vlastní kulturní, národní a osobní identitu,
- komunikuje se zaměstnavateli se základní znalostí pracovněprávních vztahů,
- správně používá běžné měrné a finanční jednotky,
- aplikuje matematické postupy pro řešení praktických úkolů v běžných situacích,
- pracuje s osobním počítačem a běžnými prostředky ICT a s běžným základním a aplikačním programovým vybavením,
- komunikuje elektronickou poštou, získává informace z otevřených zdrojů (Internet).
- disponuje základy finanční gramotnosti
- má přehled o možnostech uplatnění na trhu práce ve svém oboru a o možnostech svého dalšího vzdělávání
- adaptuje se na měnící se životní a pracovní podmínky a je připraven řešit své základní sociální i ekonomické záležitosti

Afektivní kompetence

- má pozitivní vztah k učení a vzdělávání, ovládá vhodné techniky učení,
- má odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, přehled o možnostech uplatnění na trhu práce a pracovních podmínkách,
- reaguje adekvátně na své hodnocení, přijímá radu i kritiku,
- přijímá a odpovědně plní svěřené úkoly,
- dodržuje zákony, respektuje práva a osobnost druhých lidí,
- stanovuje si cíle a priority podle svých osobních schopností a zájmů.

3. Vazba vzdělávání na Národní soustavu kvalifikací (NSK)

Odborné kompetence absolventa pro obor vzdělání Stravovací a ubytovací služby 65-51-E/01 zohledňují požadavky trhu práce vycházející ze standardů úplné profesní kvalifikace (ÚPK), popř. profesní kvalifikace (PK) a charakterizují požadované kompetence absolventa na výstupu. Lze jich dosahovat průběžně při postupném zvyšování znalostí a dovedností v průběhu vzdělávacího procesu, zejména při praktické přípravě s ohledem na kvalitu výsledků vzdělávání.

ÚPK vztahující se k danému oboru vzdělání:

Název ÚPK	Kód ÚPK	EQF
Pomocný pracovník v pohostinství	65-99-E/03	2

4. Způsob ukončení vzdělávání a dosažený stupeň vzdělání

Stupeň poskytovaného vzdělání je střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3 ukončované je závěrečnou zkouškou, kterou mohou žáci konat, pokud úspěšně ukončí poslední ročník školního vzdělávacího programu. Dokladem o dosažení tohoto vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

Název ŠVP:	Stravovací služby
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2022, počínaje prvním ročníkem

1. Celkové pojetí vzdělávání

Celkové pojetí vzdělávání v oboru 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby je determinováno prostředím Karlovarského kraje, a především Karlových Varů a ostatních lázeňských míst kraje. Gastronomie je nedílnou součástí odvětví cestovního ruchu regionálně a lokálně zaměřeného na lázeňství a další doprovodné formy. Absolventi oboru, pokud v něm budou pracovat, mají možnost uplatnění v popsáném prostředí regionu.

Obor 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby není rozpracován do volitelného okruhu Ubytovací služby a je směřován k intenzivnějšímu prohloubení vzdělávací oblasti Stravovací služby.

2. Vzdělávací strategie

Školní vzdělávací program Stravovací služby je koncipován pro získání všeobecného přehledu v celé oblasti stravovacích služeb a získání kompetencí k výkonu odborných činností na úseku výroby v podniku společného stravování.

Vzdělání v oboru poskytuje vzdělanostní i institucionální platformu pro další možné vzdělávání ve stupni středního vzdělání s výučním listem kategorie H.

Vzdělávání sestává z teoretického a praktického vyučování. Teoretické vyučování je organizováno formou výuky všeobecně vzdělávacích a odborných předmětů. Praktické vyučování je organizováno formou odborného výcviku v reálném pracovním prostředí, a to po celou dobu vzdělávání. Při rozvržení obsahu vzdělávání byly z disponibilních hodin posíleny vzdělávací oblasti Odborné vzdělávání – stravovací služby a Chování pracovníků ve službách. Dále byla z disponibilních hodin aktivována vzdělávací oblast Vzdělávání v cizím jazyku. Důraz je kladen na aktivní a neformální mezipředmětové vztahy a vazby mezi praktickým a teoretickým vyučováním i mezi jednotlivými předměty teoretického vyučování. Velká pozornost je plánovaně věnována různým formám motivace žáků a aktivování zájmu žáků o obor. Důležitá pro vzdělávání je funkční partnerská spolupráce s pracovišti, na kterých probíhá praktické vyučování. Součástí strategie realizace je vytváření prostoru a aktivit pro žáky se zvýšeným zájmem o obor a odborný růst v podobě vzdělávacích akcí, soutěží, spolupráce se zahraničím, spolupráce s profesními sdruženími. Pro žáky se znevýhodněním pak účinný kompenzační systém a systém prevence sociálně patologických jevů. Významnou roli sehrává v realizaci vzdělávacího programu příznivé klima a firemní kultura školy, klima třídního kolektivu a v neposlední řadě příznivé prostředí pracoviště praktického vyučování.

Hodinové dotace v rozpisech učiva a výsledků vzdělávání jsou doporučující a lze je s ohledem na konkrétní podmínky organizace výuky a průběhu školního roku přiměřeně upravovat.

Vzhledem k tomu, že do vzdělávání v oboru většinou vstupují prakticky zaměření žáci s nepříliš rozvinutými studijními předpoklady, hrají důležitou roli metodicko didaktické postupy. V závislosti na pojetí a charakteristice předmětu jsou proporcionálně dle charakteru a obsahu vzdělávání užívány následující:

Klasické

- slovní vysvětlování, výklad, přednáška, práce s textem, dialog
- názorně-demonstrační práce s obrazem, modelem, prezentací, pozorování, ukázka, instruktáž

- dovednostně-praktické vytváření znalostí, dovedností a návyků napodobováním, experimentem, praktickým cvičením, produktivní činností

Aktivizující

- diskuze, řešení problému, situační simulace, inscenace, didaktická hra, kvíz brainstorming a myšlenkové mapování, ...

Komplexní výukové formy

- výuka frontální, skupinová, individualizovaná, kooperativní, projektová, samostatná práce žáků, ...

Využití IT prostředků a online metod výuky

- online vedená distanční forma vzdělávání
- výukové strategie jako součást metod výuky frontální, skupinové, individualizované, kooperativní, projektové, samostatné práce žáků.

Nedílnou součástí realizace vzdělávacího programu je uplatňování metod aplikace praktických zkušeností a reálných jevů v teorii, spojení teoretických znalostí s praxí, užívání klasických i moderních zdrojů informací. Významnou metodickou roli hrají formy vzdělávací jednotky, z nichž základní je vyučovací hodina, doplňkové semináře, workshopy, exkurze, kurzy a výjezdy žáků a zahraniční aktivity školy. Z hlediska metodiky je důležité využití moderní didaktické techniky od klasické projekční techniky až po interaktivní nástroje, především informační a komunikační technologie (počítače s výukovými produkty, interaktivní tabule, ...).

Metody a formy vzdělávání volí vyučující se zřetelem k charakteru situace v pedagogickém procesu i s ohledem na možnosti školy, přičemž cílem je vytvoření předpokladů pro celkový rozvoj a kultivaci osobnosti žáka v návaznosti na vědomosti, dovednosti a postoje.

Jazykové vzdělávání zahrnuje výuku mateřského jazyka a základů jednoho cizího jazyka, jeho správné používání i v mimoškolním životě, probouzení zájmu žáků o četbu. Rozvíjí především komunikativní dovednosti žáků.

Společenskovední vzdělávání se realizuje v předmětu občanská výchova. Jeho cílem je přispět k přípravě žáků na jejich osobní i občanský život v demokratickém státě tak, aby se žáci lépe orientovali ve společnosti a mohli se zapojit do ovlivňování veřejných záležitostí a dokázali řešit i své soukromé problémy.

Matematické vzdělávání se podílí na rozvíjení samostatného a logického myšlení. Žák se naučí využívat jednoduché matematické dovednosti při řešení různých situací v pracovním i osobním životě.

Rozvoj tělesné kultury je zaměřen na rozvíjení fyzických dispozic žáků a na vytváření návyků směřujících k péči o tělo a zdraví.

Obsah odborného vzdělávání je vymezen a uspořádán tak, aby žákům poskytl ucelený soubor nejnütnějších vědomostí a s ohledem na zvládnutí především odborných kompetencí a návyků potřebných pro jejich budoucí pracovní zařazení.

3. Způsob rozvoje klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence

Získávání klíčových kompetencí prolíná po celou dobu vzdělávání jednotlivými předměty včetně praktického vyučování. Klíčovými kompetencím je také věnován prostor i v aktivitách nad rámec minimálních požadavků na obsah školního vzdělávacího programu.

Rozvíjení klíčových kompetencí v jednotlivých vyučovacích předmětech ve školním vzdělávacím programu znázorňuje tabulka „Přehled uplatňování klíčových kompetencí“. Pod tabulkou je uveden „Výčet klíčových kompetencí včetně jejich struktury“.

Přehled uplatňování klíčových kompetencí

KLÍČOVÁ KOMPETENCE 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby Stravovací služby	k učení	k řešení problémů	komunikativní	personální a sociální	občanské a kulturní povědomí	k pracovnímu uplatnění a podn. aktivitám	Matematické	využívat IKT a pracovat s informacemi
Český jazyk a literatura	X	X	X	X	X	X		X
Cizí jazyk	X		X	X	X	X		X
Občanská výchova	X	X	X	X	X	X		X
Matematika	X	X						
Tělesná výchova	X	X		X	X	X		X
Práce s počítačem								
Technologie	X			X		X	X	X
Potraviny a výživa	X			X		X		X
Stolničení	X		X	X	X	X		X
Zařízení závodů	X					X		X
Hospodářské výpočty								
Odborný výcvik	X	X	X	X	X	X	X	X

Výčet klíčových kompetencí a jejich struktura

k učení

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

k řešení problémů

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

komunikativní

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

personální a sociální kompetence

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

občanské a kulturní povědomí

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

k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

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

matematické

- 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.

využívat IKT a pracovat s informacemi

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

Průřezová témata

Realizaci průřezových témat ve školním vzdělávacím programu znázorňuje tabulka „Přehled realizace průřezových témat“.

Strategie realizace průřezových témat

Občan v demokratické společnosti

Těžištěm realizace průřezového tématu je předmět Občanská výchova, dále jsou to především Český jazyk a literatura a Odborný výcvik.

Významnou součástí realizace jsou však i následující faktory:

- vytváření demokratického klimatu školy
- průběžné provádění etické výchovy
- úsilí o úspěšnost žáků ve vzdělávání včetně operativní a funkční aplikace různých strategií výuky a pozitivní motivace
- mediální výchova

Člověk a životní prostředí

Průřezové téma je realizováno komplexně v předmětu Občanská výchova a okrajově v dalších, především odborně zaměřených předmětech.

Důležitou součástí plnění tématu je odborný výcvik vedoucí v praktických podmínkách pracovního prostředí k environmentálnímu přístupu s ohledem na udržitelný rozvoj a logické souvislosti v ostatních předmětech i případné projektové aktivity.

Člověk a svět práce

Těžištěm realizace průřezového tématu jsou předměty Občanská výchova a Hospodářské výpočty, dále však problematika tématu prostupuje většinou předmětů, a to i odborných, což koresponduje s odborným zaměřením školního vzdělávacího programu. Důležitou součástí plnění tématu je opět Odborný výcvik, který prakticky uvádí žáky do reálného pracovního prostředí a jeho organizace, norem a předpisů, kolektivních vztahů a pracovního klimatu, pracovních postupů a plnění hospodářských úkolů i firemní kultury.

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 a naučí se přijímat změny ve své profesní kariéře jako běžnou součást života. Součástí průřezového tématu je i Kariérové poradenství, které již není jednorázovým, ale průběžným tématem.

Informační a komunikační technologie

Průřezové téma je realizováno komplexně v předmětu Informační a komunikační technologie, kde pokrývá v podstatě celou problematiku. V souvislosti se současným přechodem k informační společnosti a celkové digitalizaci informací a dat je vhodné (není to však povinné), aby problematika prolínala do ostatních předmětů v podobě aplikace výukových programů, prezentací, simulací s co nejvyšší interaktivitou žáků, čímž dochází k nabývání počítačové gramotnosti ve smyslu Státní informační a komunikační politiky. S praktickým využitím ICT se žáci setkávají při Odborném výcviku.

Podmínkou realizace je průběžné vytváření a upgrade ICT HW a SW infrastruktury školy včetně moderních prezentačních prostředků (dataprojektory, interaktivní tabule, ...).

Přehled realizace průřezových témat

PRŮŘEZOVÁ TÉMATA 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby Stravovací služby	občan v demokratické společnosti	člověk a životní prostředí	člověk a svět práce	informační a komunikační technologie
Český jazyk a literatura	X		X	X
Cizí jazyk	X		X	X
Občanská výchova	X	X	X	X
Matematika				X
Tělesná výchova	X	X		X
Práce s počítačem	X	X	X	X
Technologie		X	X	X
Potraviny a výživa		X		X
Stolničení	X	X	X	X
Zařízení závodů		X		X
Hospodářské výpočty				X
Odborný výcvik	X	X	X	X

Výčet průřezových témat a jejich struktura

Občan v demokratické společnosti

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

Člověk a životní prostředí

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

Člověk a svět práce

- Individuální příprava na pracovní trh
- sebereflexe ve vztahu k osobním profesním a vzdělávacím plánům, mimoškolním aktivitám, přístupu k učení a studijním výsledkům, schopnostem, vlastnostem i zdravotním předpokladům, vytvoření osobního portfolia dovedností i se zkušenostmi z informálního učení;

- písemná i verbální prezentace v prostředí trhu práce, formy aktivního hledání práce, zpracování žádosti o zaměstnání, formy životopisů a motivačních dopisů a jejich vytvoření, praktická příprava na jednání s potenciálním zaměstnavatelem, přijímací pohovor a výběrové řízení;
- vyhledávání zaměstnání, informační zdroje a jejich vyhodnocení;
- aktivní plánování a projektování profesní kariéry, dosahování cílů podle stanoveného plánu.
- Svět vzdělávání
- význam celoživotního učení jako požadavku pro osobní růst a udržení konkurenceschopnosti a profesní restart;
- formální a neformální vzdělávací příležitosti, možnosti vzdělávání v zahraničí, návaznosti vzdělávání po absolvování střední školy, rekvalifikace;
- ověřené kariérové informace jako podmínka při rozhodování o profesních a vzdělávacích záměrech
- informační zdroje, posuzování informací o vzdělávání, pracovních nabídkách, trhu práce.
- Svět práce
- trh práce z hlediska globalizace i regionální ekonomiky, jeho ukazatele, všeobecné vývojové trendy, požadavky zaměstnavatelů;
- nové formy a podmínky práce, pracovní mobilita, možnosti zaměstnání v zahraničí;
- technologický rozvoj v činnostech lidské práce, základní charakteristiky pracovních činností;
- pracovní uplatnění po absolvování příslušného oboru vzdělání včetně alternativních možností;
- zákoník práce, formy pracovního vztahu, práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele.
- podpora státu ve sféře zaměstnanosti
- služby kariérového poradenství;
- zprostředkovatelské služby při hledání práce, pracovní agentury, služby úřadu práce.

Informační a komunikační technologie

- práce s osobním počítačem a prostředky ICT
- práce se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, odborné profesní praxe a dalšího vzdělávání
- získávání, zpracovávání a využití dat a informací z otevřených zdrojů
- komunikace elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
- nabývání počítačové gramotnosti ve smyslu Státní informační a komunikační politiky

4. Organizace výuky

Program je realizován v denní formě vzdělávání v délce 3 roky. Výuka je v 1. a 2. ročníku organizována ve dvoutýdenních cyklech, střídá se týden teoretického a týden praktického vyučování. Ve 3. ročníku je cyklus týdenní, který tvoří 4 dny teoretického a 1 den praktického vyučování.

Teoretické vyučování je organizováno formou výuky všeobecně vzdělávacích a odborných předmětů. Předměty, na kterých spočívá těžiště zpracovaného zaměření jsou Technologie, Stolníčení a Odborný výcvik.

Teoretické vyučování je v souladu s platnými předpisy organizováno v sídle školy, kde jsou vytvářeny potřebné materiální a organizační podmínky. Tělesná výchova probíhá v pronajatém sportovním areálu a v učebním plánu je doplněna lyžařským výcvikovým kurzem.

Pro úspěšnou realizaci vzdělávání lze třídy s ohledem na vzdělávací potřeby, bezpečnost a hygienu práce dělit na skupiny, a to především cizí jazyky, Tělesnou výchovu, Informační a komunikační technologie a v případě sdílení třídy více obory také odborné předměty.

Praktické vyučování je v souladu s platnými předpisy organizováno formou odborného výcviku v reálném pracovním prostředí po celou dobu vzdělávání, a to alternativně následujícími modely:

- na odloučeném pracovišti školy, které je školou provozováno jako restaurace pro veřejnost a školní jídelna, kde praktické vyučování vedou učitelé odborného výcviku;
- na smluvně zajištěném odloučeném pracovišti školy v provozu zařízení fyzických nebo právnických osob s oprávněním k činnosti v daném oboru, kde praktické vyučování vedou učitelé odborného výcviku ve spolupráci s instruktory z řad zaměstnanců;
- na smluvně zajištěném pracovišti v provozu zařízení fyzických nebo právnických osob s oprávněním k činnosti v daném oboru, kde praktické vyučování vedou instruktoři z řad zaměstnanců s tím, že se na vedení praktického vyučování podílí zástupce ředitele pro praktické vyučování nebo vedoucí učitel odborného výcviku prostřednictvím pravidelných metodických návštěv;
- ve cvičné kuchyni objektu Ondřejská 56.

Praktické vyučování žáků je zajišťováno a realizováno pouze na pracovištích, která disponují vhodným organizačním, technologickým i sociálním zázemím, většinou se jedná o významné hotelové společnosti města a regionu.

Praktické vyučování je organizováno ve skupinách, přičemž maximální počet žáků ve skupině vedené učitelem odborného výcviku a počet žáků vedených instruktorem je stanoven platným předpisem.

Organizace teoretického i praktického vyučování je operativně dle aktuálních možností doplňována akcemi motivujícími žáky k zájmu o obor, odborný růst a prohlubujícími jejich kompetence.

5. Způsob a kritéria hodnocení žáků

Hodnocení výsledků vzdělávání žáků probíhá dle platných předpisů, způsob a kritéria jsou specifikovány Školním řádem a Přílohou A Školního řádu – pravidly pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků. Stejným způsobem se postupuje při vydávání výchovných opatření.

Hodnocení výsledků vzdělávání a chování žáka na vysvědčeních se vyjadřuje klasifikací, tj. stupni. Každé pololetí se žákům vydává vysvědčení, za první pololetí výpis z vysvědčení.

Stupně hodnocení výsledků vzdělávání v povinných a nepovinných předmětech:

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

Stupně hodnocení chování:

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

Pro stanovení stupně hodnocení za konkrétní výkon žáka v průběhu pololetí lze výsledky vzdělávání přiměřeně dle charakteru a pojetí vzdělávání v předmětu zpracovávat metodami bodování, procentuálního vyjádření apod. s tím, že výsledným výstupem konkrétního hodnocení musí být stupeň klasifikace. Podrobná kritéria a metodiku konkrétního hodnocení si dle potřeby rozpracuje hodnotící a seznámí s ní žáky.

Projektově vedená část obsahu vzdělávání v daném předmětu musí být v průběhu pololetí průběžně hodnocena stupni za dílčí výstupy tak, aby bylo možné objektivně stanovit stupeň klasifikace za pololetí. V případě vedení výuky projektovou nebo jinou netradiční formou je

vyučující povinen seznámit žáky s formami a způsobem hodnocení výstupů projektové výuky v daném školním roce.

Hlavní funkcí hodnocení je diagnostika výstupů vzdělávání, především stupně rozvoje a osvojení klíčových kompetencí, zvládnutí průřezových témat a požadovaných výstupů předmětu, hloubka porozumění poznatkům, schopnost jejich aplikace, dále pak vedení žáků k reálnému sebehodnocení a zvýšení jejich motivace. Při hodnocení výsledků vzdělávání se postupuje dle následujících zásad:

- komplexnost hodnocení zahrnující požadované výstupy předmětu, míru osvojení klíčových a odborných kompetencí a zvládnutí průřezových témat,
- komunikativní přístup k žákům,
- snaha o využití forem sebehodnocení a kolektivního hodnocení,
- respektování individuálních potřeb a možností žáka při volbě metody hodnocení,
- vychází z výsledků a práce žáka v průběhu celého pololetí,
- je dodržována stanovená četnost hodnocení a proporcionální rozložení v průběhu pololetí,
- čtvrtletně je prováděna plošná diagnostika,
- výsledky každé klasifikace jsou zdůvodňovány včetně rozboru kladů a nedostatků,
- s formou hodnocení musí být žák předem seznámen.

Podklady pro hodnocení a klasifikaci výsledků a chování žáka:

- průběžný monitoring žáka,
- zkoušky a testy (písemné, ústní, grafické, praktické, pohybové),
- výstupy projektů,
- výsledky aktivit souvisejících se vzděláváním (soutěže, odborné akce...),
- konzultace s ostatními učiteli, třídním učitelem, výchovným poradcem.

Hodnocení v předmětech teoretického zaměření:

- ucelenost, přesnost a trvalost osvojení požadovaných výstupů a kompetencí,
- schopnost uplatňovat výstupy při řešení teoretických úkolů a problémů,
- schopnost vyjádření a zobecnění, logika myšlení,
- samostatnost, tvořivost a aktivita,
- přesnost, výstižnost a odborná a jazyková správnost ústního a písemného projevu.

Hodnocení v předmětech praktického zaměření:

- ucelenost, přesnost a trvalost osvojení požadovaných výstupů a kompetencí,
- osvojení praktických dovedností a návyků, zvládnutí pracovních postupů,
- využití a aplikace teorie v praktických činnostech,
- aktivita, samostatnost, tvořivost a iniciativa v praktických činnostech,
- kvalita pracovních výstupů, organizace vlastní práce a pracoviště, užívání technologií,
- dodržování předpisů (BOZP, HACCAP...),
- hospodárné využívání surovin, materiálů, energie,
- přístup k pracovnímu kolektivu a týmové spolupráci.

6. Materiální zajištění vzdělávání

Teoretické vyučování

Je realizováno v dopravně dobře dostupném objektu Ondřejská 56 v Karlových Varech. Výuce je k dispozici celkem 17 učeben, z toho 12 kmenových, 2 dělicí, a 2 specializované na informační technologie. Z kmenových tříd jsou 2 odborně vybavené pro gastronomii.

Učebna gastronomických předmětů je vybavena barem, horkovzdušnou varnou jednotkou, pracovišti s varnými deskami, minutkovou indukční plotnou, chladícím zázemím a širokým sortimentem odborného inventáře a pomůcek.

Dvě učebny ICT, každá se 16 kusy žákovských PC s podporou multimediálních technologií jsou propojeny lokální sítí, se síťovým napojením na vysokorychlostní internet, s možností tisku a scanování, doplněné o řídicí učitelské stanoviště. Všechny učebny jsou osazeny pevným napojením na internet s dataprojekcí.

Pracovníkům školy slouží lokální informační síť s přístupem k internetu, jejímiž stanicemi jsou osazeny kabinety i sborovna, k dispozici jsou notebooky. Ve škole je instalována lokální síť WIFI pro příjem internetu žáky i pedagogy.

Jednotlivé kabinety jsou vybaveny mnoha učebními pomůckami, důraz je kladen na dominantní obory gastronomické. Početná je sbírka videokazet, CD a DVD s odbornou tematikou. Širokou nabídku více než 2000 titulů odborné i další literatury a multimediálních produktů poskytuje žákům i pedagogům školní knihovna.

V přízemí budovy slouží komplex šaten s osobními skříňkami, na chodbách budovy školy jsou zřízeny relaxační koutky se sedacími soupravami, k dispozici je bufet a automat na teplé nápoje.

Pro tělesnou výchovu škola využívá venkovní sportoviště a halu v areálu Slavia v Karlových Varech Drahovicích a dostupný plavecký bazén.

Praktické vyučování

Je v souladu s platnými předpisy zajišťováno formami popsanými v článku 4. Organizace výuky. Odborný výcvik žáků je zajišťován a realizován na pracovištích, která disponují vyspělým technologickým i sociálním zázemím, jde o významné hotelové společnosti.

Vlastní pracoviště praktického vyučování, objekt nábřeží Jana Palacha 26, slouží jako restaurace a školní jídelna. Toto dobře technologicky vybavené pracoviště poskytuje též také pro konání kurzů, seminářů, projektů, zkoušek apod., stejně jako cvičná kuchyně v objektu Ondřejská 56.

7. Personální zajištění vzdělávání

Škola zaměstnává cca 60 pracovníků.

Teoretické vyučování zajišťuje cca 30 osob.

Praktické vyučování zajišťuje cca 15 osob.

Kvalifikovanost pedagogických pracovníků se pohybuje kolem 70-80 %.

Škola má kvalifikovaně obsazeny pozice výchovného poradce, koordinátora ICT a metodika prevence.

8. Spolupráce se sociálními partnery

Rozvinuta je dlouholetá spolupráce s řadou významných zaměstnavatelů, hotelových i obchodních společností, se kterými škola systematicky spolupracuje v oblasti rozvoje lidských zdrojů, což vytváří prostor pro zajištění praktického vyučování žáků v reálné praxi a následné zaměstnávání absolventů nebo jejich úspěšné uplatňování na trhu práce. Mezi nejvýznamnější patří Grandhotel Pupp a.s., Imperial Karlovy Vary, a.s., EDEN Group a.s., Ambassador Národní dům Karlovy Vary, Hotel Carlsbad Plaza, Lázeňské sanatorium THERMAL, s. p., Léčebné lázně Jáchymov, a. s., Savoy Westend Hotel s.r.o., Hotel Savoy, Lázně Richmond, s. r. o., Karlovy Vary, HM Globus Karlovy Vary a další partneři.

Škola je aktivním členem Asociace kuchařů a cukrářů ČR, Asociace hotelů a restaurací ČR, České

barmanské asociace.

Škola spolupracuje s hospodářskou komorou, úřadem práce a partnerskou školou v Bavorsku.

9. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci

Bezpečnost a ochrana zdraví při práci je realizována podle platných předpisů, další závazné normy, která problematiku upravují pro konkrétní podmínky školy jsou Školní řád a vnitřní směrnice o BOZP. V souladu s uvedenými normami prolíná Bezpečnost a ochrana zdraví při práci všemi činnostmi školy, a to v podobě zajišťování prostorových a materiálních podmínek vzdělávání dle platných předpisů (vyhláška č.410/2005 Sb.) včetně provádění technických a organizačních opatření, průběžného vyhodnocování a účinné eliminace rizik a kontrolní činnosti, dodržování pravidel prevence vzniku úrazu, specifikace postupu při vzniku úrazu nebo mimořádné situace, požární ochrany a prevence rizikového chování žáků, která v rovině prevence, indikace a intervence pokrývá problematiku návykových látek, kriminality, vandalství, šikany, xenofobie a rasismu, virtuálních závislostí, násilí, zneužívání a jako strategické cíle staví zdravý životní styl, pozitivní sociální chování a hodnotovou orientaci.

Žáci jsou k bezpečnosti a ochraně zdraví při práci vedeni prostřednictvím osvojování odborné kompetence, která prochází odbornými předměty, přičemž těžiště spočívá v praktickém vyučování.

Zvýšená pozornost je věnována nejrizikovějším organizačním formám vzdělávání.

Praktické vyučování, které probíhá v reálném pracovním prostředí, propojuje bezpečnost a ochranu zdraví při práci se specifiky a provozními normami konkrétního pracoviště praktického vyučování.

Bezpečnost žáků v budově školy posiluje bezpečnostně docházkový systém školy sestávající z čipových přístupů do budovy, turniketů a CCTV kamerového systému s režimem monitoring/záznam.

Dále je jedná o Tělesnou výchovu organizovanou v pronajímaném sportovním areálu a o přesuny a pobyty žáků při vzdělávacích aktivitách, které jsou organizovány mimo sídlo školy. Základním atributem bezpečnosti je včasná informovanost žáků a jejich zákonných zástupců a dále

UČEBNÍ PLÁN

Název ŠVP:	Stravovací služby
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2022, počínaje prvním ročníkem

Vyučovací předměty	Počet týdenních vyučovacích hodin rozdělených do ročníků			
	1.	2.	3.	celkem
Povinné vyučovací předměty				
Český jazyk a literatura	1	1	0	2
Občanská výchova	1	1	1	3
Matematika	1	2,5	0	3,5
Tělesná výchova	1	1	1	3
Práce s počítačem	1	2	0	3
Cizí jazyk	1	1	0	2
Předměty dle zaměření				
Technologie	3	3	3	9
Potraviny a výživa	3	3	2	8
Stolničení	1	2	0	3
Zařízení závodů	2	1	0	3
Hospodářské výpočty	1	0	0	1
Odborný výcvik	15	15	28	58
Volitelné vyučovací předměty				
Nepovinné vyučovací předměty				
Celkem týdenních vyuč. hodin	31	32,5	35	98,5

Přehled využití týdnů v období září–červen školního roku

Činnost	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Vyučování podle rozpisu učiva	32	32	30
Závěrečná zkouška	-	-	3
Časová rezerva	8	8	5
Celkem týdnů	40	40	38

Poznámky k učebnímu plánu:

- Délka programu v denní formě vzdělávání činí 3 roky.
- Výuka je organizována v 1. a 2. ročníku ve dvoutýdenních cyklech, střídá se týden teoretického a týden praktického vyučování. Ve třetím ročníku je cyklus týdenní s jedním dnem teoretického vyučování a čtyřmi dny vyučování praktického.
- Praktické vyučování je organizováno formou odborného výcviku v reálném pracovním prostředí po celou dobu vzdělávání. Odborný výcvik v 1. a 2. ročníku probíhá především v homogenních ročníkových skupinách vedených učiteli odborného výcviku, lze vytvářet i smíšené skupiny žáků různých ročníků, přičemž maximální počet žáků ve skupině vedené učitelem odborného výcviku nebo instruktorem je stanoven platným předpisem. Ve třetím

- ročníku je upřednostňován výkon odborného výcviku v malých skupinách nebo po jednotlivcích vedený instruktorem v prostředí komerčních subjektů v gastronomii.
4. Cizím jazykem je anglický nebo německý jazyk.

PŘEHLED ROZPRACOVÁNÍ OBSAHU RVP DO ŠVP

Název ŠVP: Stravovací služby
 Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
 Délka a forma vzdělávání: 3 roky, denní
 Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
 Platnost ŠVP: od 1. 9. 2022, počínaje prvním ročníkem

Transformace z RVP do ŠVP	RVP – minim. počet vyuč. hodin za studium		ŠVP – počet vyučovacích hodin za studium		
	minimální počet týdenních vyuč. hodin	minimální počet celkových vyuč. hodin	název předmětu	počet celkových vyuč. hodin	počet celkových vyuč. hodin
Jazykové vzdělávání					
Český jazyk	2	64	Český jazyk a literatura	5	160
Cizí jazyk			Německý jazyk	2	64
Občanský vzdělávací základ	3	96		3	96
			Občanská výchova	2,5	80
			Stolničení	0,5	16
Matematické vzd.	3	96		3,5	112
			Matematika	3,5	112
Estetické vzdělávání	1	32		3	32
			Stolničení	0,5	16
			Občanská výchova	0,5	16
Vzdělávání pro zdraví	3	96		3	96
			Tělesná výchova	3	96
Vzdělávání v IKT	3	96		3	96
			Práce s počítačem	3	96
Chování pracovníků ve službách	8	256		15	480
			Stolničení	1	32
			Potraviny a výživa	2	64
			Odborný výcvik	12	384
Stravovací služby	33	1056		66	2112
			Technologie	9	288
			Zařízení závodů	3	96
			Potraviny a výživa	6	192
			Stolničení	1	32
			Hospodářské výpočty	1	32
			Odborný výcvik	46	1472
Disponibilní hodiny	40	1280			
CELKEM	96	3072		98,5	3152

ROZLOŽENÍ VZDĚLÁVACÍCH OBLASTÍ DO PŘEDMĚTŮ

Název ŠVP:	Stravovací služby
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2022, počínaje prvním ročníkem

VZDĚLÁVÁNÍ A KOMUNIKACE V ČESKÉM JAZYCE

1 Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností	ČJ
2 Komunikační a slohová výchova	ČJ
3 Práce s textem a získávání informací	ČJ

VZDĚLÁVÁNÍ A KOMUNIKACE V CIZÍM JAZYCE

1 Řečové dovednosti	Ciz.J
2 Jazykové prostředky	Ciz.J
3 Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce	Ciz.J
4 Poznatky o zemích studovaného jazyka	Ciz.J

OBČANSKÝ VZDĚLÁVACÍ ZÁKLAD

1 Člověk v lidském společenství	ObV
2 Člověk jako občan	ObV
3 Člověk a právo	ObV
4 Člověk a hospodářství	ObV
5 Česká republika, Evropa a svět	ObV

MATEMATICKÉ VZDĚLÁVÁNÍ

1 Operace s reálnými čísly	M
2 Výrazy a jejich úpravy, řešení lineárních rovnic	M
3 Funkce	M
4 Planimetrie	M
5 Výpočet povrchů a objemů těles	M
6 Práce s daty	M/HV

ESTETICKÉ VZDĚLÁVÁNÍ

1 Práce s literárním textem	ČJ
2 Kultura	ČJ/ObV

VZDĚLÁVÁNÍ PRO ZDRAVÍ

1 Péče o zdraví	TV
2 Tělesná výchova	TV
3 Zdravotní tělesná výchova	TV

VZDĚLÁVÁNÍ V INFORMAČNÍCH A KOMUNIKAČNÍCH TECHNOLOGIÍCH

1 Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresáře	PP
2 Práce se standardním aplikačním programovým vybavením	PP
3 Práce v lokální síti, elektronická komunikace, Internet	PP
4 Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet	PP

STRAVOVACÍ SLUŽBY

1 Potraviny a nápoje ve výživě	PV/OV
2 Výrobní středisko	ZZ/OV
3 Technologie přípravy pokrmů	T/HV/OV

4 Odbytová střediska

ZZ/OV

5 Základy obsluhy

ST/OV

CHOVÁNÍ PRACOVNÍKŮ VE SLUŽBÁCH

1 BOZP, hygiena práce, požární prevence

T/ST/OV

2 Hygienické zásady

T/ST/OV

3 Ochrana životního prostředí

ZZ/OV

4 Organizace práce v ubytovacím a stravovacím provozu

T/ST/OV

5 Komunikace ve službách

T/ST/OV

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU ČESKÝ JAZYK A LITERATURA

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary
Název ŠVP:	Stravovací služby
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2022, počínaje prvním ročníkem
Počet hodin výuky:	1. ročník – 32 2. ročník – 32

Obecné cíle předmětu

Předmět český jazyk a literatura vychovává žáky k sdělnému kultivovanému jazykovému projevu a podílí se na rozvoji jejich duchovního života. Vytvořený systém kulturních hodnot pomáhá formovat postoje žáka a je obranou proti snadné manipulaci a intoleranci.

Cílem předmětu je naučit žáky v souladu s jazykovými, komunikačními a společenskými normami řešit základní životní a pracovní situace, vyjadřovat své myšlenky, zážitky, názory a postoje, vyhledávat informace důležité pro osobní i profesní rozvoj, používat je a předávat.

Učivo rozvíjí vědomosti a dovednosti žáků získané na základní škole s ohledem na společenské a profesní zaměření žáků. Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- chápali funkci spisovného mateřského jazyka, poznali základní jazykové normy a kategorie (s ohledem na výuku cizích jazyků), chápali rozdíl mezi spisovným a nespisovným vyjadřováním, dokázali rozeznat, kdy je vhodné či nevhodné použít určitého tvaru z obou oblastí
- rozvíjeli svou slovní zásobu a vyjadřovací schopnosti
- chápali význam umění pro člověka, znali cenu kulturních památek a vážili si jich
- uměli využívat poznatků z teorie literatury k hlubšímu porozumění uměleckým textům a dovedli vyjádřit vlastní zážitek z poznaných uměleckých děl, dokázali být tolerantní k názoru druhých
- naučili se pracovat samostatně i v týmu, rozvíjeli své vyjadřovací dovednosti a schopnosti,
- porozuměli odbornému i uměleckému textu a interpretovali jej
- rozvíjeli své čtenářské dovednosti a dovedli umělecký text interpretovat, využívat poznatků z literární historie a teorie literatury.

Výsledky vzdělávání v oblast citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- chápali jazyk jako jev, v němž se odráží historický a kulturní vývoj národa,
- ve svém životním stylu volili vhodná estetická a kulturní kritéria a byli tolerantní ke vkusu jiných,
- ctíli a chránili kulturní hodnoty a sledovali kulturní dění,
- uvědomovali si vliv prostředků masové komunikace na utváření kultury.

Charakteristika učiva

Učivo vychází z RVP 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby z okruhů Jazykové vzdělávání – český jazyk a Estetické vzdělávání.

Učivo v jednotlivých ročnících je rozděleno do tematických celků a je proporcionálně sestaveno ze tří oblastí – mluvnice, sloh, literatura.

Oblast mluvnice navazuje na znalosti ze základní školy o základech pravopisu, prohlubuje je a upevňuje je, rozvíjí slovní zásobu a vyjadřovací schopnosti žáků, aby pochopili rozdíl mezi spisovnou a nespisovnou formou. Žáci pracují s pravidly českého pravopisu.

Oblast slohu se věnuje sestavení jednoduchého vypravování, zdokonalování kultury osobního projevu, správnému, srozumitelnému, jasnému a věcnému vyjadřování a jeho použití v běžných životních situacích, zdokonalování komunikativních dovedností. Žáci si prohlubují kulturnost vyjadřování a vystupování s ohledem na zvolený učební obor.

Oblast literatury je zaměřena na rozlišování základních literárních druhů a žánrů na základě četby ukázek, upevňování znalostí o významných dílech naší i světové literatury.

Výuka českého jazyka a literatury využívá znalostí ze základní školy a mezipředmětově se doplňuje s předměty občanská nauka a odborné předměty. Popis učiva ... (podobně jako ve stávajícím ŠVP)

Učivo předmětu český jazyk a literatura je tematicky propojeno se vzdělávacím obsahem předmětů občanská nauka a odborné předměty.

Charakteristika učiva dle ročníků

1. ročník

Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností, komunikační a slohová výchova, práce s textem a získávání informací, česká a světová literatura starověku a středověku, až do konce 18. století, práce s literárním textem.

2. ročník

Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností, komunikační a slohová výchova, práce s textem a získávání informací, česká a světová literatura 19. a 20. století až po současnost, práce s literárním textem.

Strategie (pojetí) výuky

Vzdělávání navazuje na výstupní vědomosti a dovednosti žáků z dosaženého základního stupně vzdělání a rozvíjí ji s maximálním důrazem na profesní a společenské uplatnění žáků. Těžiště výuky tedy spočívá v rozvoji komunikačních dovedností, schopností chápat a interpretovat text, a to i text odborný. Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva a s ohledem na rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:

- efektivní výklad učiva
- četba a interpretace ukázek z uměleckých děl
- řízený rozhovor
- práce s učebnicí
- mluvnické cvičení a samostatný ústní projev žáka
- porozumění textu, jeho správná interpretace
- samostatná a skupinová práce žáků
- veřejné prezentace prací žáků
- pravopisná cvičení
- práce s odbornou literaturou
- diskuse
- práce na PC
- naučné a instruktážní filmy
- návštěvy výstav, kulturních akcí

Hodnocení výsledků žáka

Žáci jsou hodnoceni průběžně po celý školní rok, a to slovně i numericky. Kritéria hodnocení vycházejí z pravidel školy.

Hodnocení je sestavováno na základě výsledků:

- diktátů

- doplňovacích cvičení
- ústního zkoušení
- domácích úkolů
- samostatných prací
- referátů
- slohových cvičení apod.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a realizaci průřezových témat

Žák je veden k tomu, aby:

- se přiměřeně vyjadřoval k účelu jednání v projevech mluvených i psaných
- se dokázal vhodně prezentovat při oficiálním jednání
- uměl zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřené texty
- dovedl zodpovědně pracovat samostatně i v týmu
- se snažil o efektivní učení
- znal zásady správného jednání s lidmi
- dokázal se orientovat v nabídce médií
- vážil si materiálních a duchovních hodnot

Klíčové kompetence

k učení

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit studijní režim
- uplatňovat různé techniky práce s textem
- s porozuměním poslouchat mluvený projev, pořizovat si poznámky
- využívat k učení různé informační zdroje
- být čtenářsky gramotný

k řešení problémů

- porozumět zadání úkolu, určit jádro problému, získat informace, navrhnout a zdůvodnit řešení, ověřit správnost postupu a dosažené výsledky
- uplatňovat různé metody myšlení, volit prostředky plnění aktivit, využívat zkušeností
- spolupracovat při řešení problému s jinými lidmi (týmová spolupráce)

komunikativní

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a situaci v mluveném i psaném projevu
- formulovat své myšlenky souvisle a srozumitelně, (jazykově správně)
- v diskusi formulovat, zdůvodňovat a obhajovat své názory, vyslechnout názory druhých a reagovat na ně
- vyjadřovat se a vystupovat dle zásad kultury projevu a chování
- být schopen interpretovat čtené a slyšené
- gramaticky a věcně správně zpracovat texty na běžná i odborná témata

personální a sociální kompetence

- posuzovat reálně své možnosti a stanovovat si cíle a priority podle svých schopností a životních podmínek
- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory a postoje druhých
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky

občanské a kulturní povědomí

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně
- dodržovat zákony, respektovat práva druhých lidí, jednat v souladu s morálními principy, zásadami společenského chování a hodnotami demokracie

- uvědomovat si vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu a tolerovat identitu jiných
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost a současnost v evropském a světovém kontextu
- mít pozitivní vztah k hodnotám místní, národní, evropské i světové kultury

k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli a prezentovat se
- umět získávat informace ze světa práce
- porozumět zadanému úkolu a získat informace potřebné k jeho splnění
- kontrolovat svou činnost a správně ohodnotit její výsledek

využívat IKT a pracovat s informacemi

- pracovat s osobním počítačem a prostředky ICT
- pracovat se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, praxe a dalšího vzdělávání
- získávat, zpracovávat a využívat data a informace z otevřených zdrojů
- komunikovat elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

- osobnost a její rozvoj
- komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů
- společnost – jednotlivec a společenské skupiny, kultura, náboženství
- masová média
- morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita

Člověk a svět práce

- soustava vzdělávání v ČR, návaznosti druhů vzdělávání, význam a možnosti dalšího vzdělávání, rekvalifikace, nutnost celoživotního učení, možnosti studia v zahraničí
- písemná i verbální sebereprezentace při vstupu na trh práce, sestavování žádostí o zaměstnání a odpovědi na inzeráty, profesních životopisů, jednání s potenciálním zaměstnavatelem, přijímací pohovory, výběrová řízení, nácvik situací

Informační a komunikační technologie

- práce s osobním počítačem a prostředky ICT
- práce se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, odborné profesní praxe a dalšího vzdělávání
- získávání, zpracovávání a využití dat a informací z otevřených zdrojů
- komunikace elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace

Odborné kompetence

Na realizaci odborných kompetencí se předmět podílí v oblasti komunikace v rámci vykonávání obchodně – provozních aktivit.

Digitální kompetence

Žáci jsou schopni pracovat s různými typy textů a získávat informace z různých informačních zdrojů. Mediální výchova je téma prostupující všechny ročníky.

UČEBNÍ OSNOVY

1. ročník – Český jazyk a literatura – celková hodinová dotace 32 hodin

Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností	8 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • žák rozlišuje jednotlivé vrstvy českého jazyka – spisovný jazyk a obecnou češtinu, dialekty, slangy a argot • používá spisovný a nespisovný jazyk přiměřeně dané situaci • orientuje se v soustavě evropských jazyků • v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu • rozvíjí slovní zásobu a své vyjadřovací schopnosti • rozlišuje synonyma, antonyma a homonyma, slova jednoznačná a mnohoznačná • používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie • používá normativní příručky českého jazyka • samostatně vyhledává, porovnává a vyhodnocuje mediální, odborné aj. informace 	<ul style="list-style-type: none"> • Obecný výklad o jazyce <ul style="list-style-type: none"> ○ národní jazyk a jeho útvary ○ evropské a světové jazyky • Hlavní principy českého pravopisu <ul style="list-style-type: none"> ○ psaní i/y po obojetných souhláskách ○ psaní bě/pě/vě/mě ○ psaní s/z ○ pravopis velkých písmen • Slovní zásoba a obohacování slovní zásoby <ul style="list-style-type: none"> ○ synonyma, homonyma, antonyma ○ slova jednoznačná a mnohoznačná ○ odborná terminologie ○ jazykové příručky ve fyzické i elektronické podobě
Práce s textem a získávání informací	5 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • žák se zamýšlí na významem a strukturou slov • rozlišuje způsoby tvoření slov – odvozování, skládání, zkracování, přejímání z cizích jazyků, přenášení významu a tvorbu neologismů 	<ul style="list-style-type: none"> • Tvoření slov <ul style="list-style-type: none"> ○ obohacování slovní zásoby ○ způsoby tvoření slov

Komunikační a slohová výchova	8 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • žák rozlišuje a charakterizuje základní funkční styly • přiřazuje k funkčním stylům typické slohové útvary • žák se připravuje na aktivní účast na společenském dění • vhodně se prezentuje • zdokonaluje kulturu osobního projevu • vhodně formuluje otázky a odpovědi • učí se vnímat a poslouchat partnera komunikace • věcně správně argumentuje • je schopen sestavit osobní dopis, inzerát, pohlednici, blahopřání aj krátké informační útvary • žák prokazuje a zdokonaluje své vyjadřovací schopnosti • uvědomuje si situaci, kdy je nespisovné vyjadřování nevhodné • žák se dokáže věcně správně, jasně, srozumitelně vyjadřovat 	<ul style="list-style-type: none"> • Podstata slohu, slohotvorní činitelé, funkční styly • Styl prostě sdělovací <ul style="list-style-type: none"> ○ osobní dopis a jeho náležitosti ○ krátké informační útvary ○ inzerát, pohlednice, blahopřání... • Vypravování <ul style="list-style-type: none"> ○ kultura řeči reprodukce textu a členění textu ○ osnova textu • Komunikační situace, komunikační strategie

Základy literární teorie	1 hodina
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • žák klasifikuje literární druhy podle jejich žánrů a druhů • rozlišuje jednotlivé literární texty podle jejich charakteristických znaků a vysvětlí rozdíly mezi nimi 	<ul style="list-style-type: none"> • podstata a funkce literatury • literární druhy a žánry

Nejstarší literární památky světové literatury	1 hodina
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • žák získá a prohloubí si poznatky o nejstarších dílech světové literatury • uvědomí si aktuálnost těchto děl • vyjádří vlastní prožitky z těchto děl 	<ul style="list-style-type: none"> • řecká mytologie • Bible – biblické příběhy

Literatura období renesance	1 hodina
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • žák si utřídí poznatky o období světové renesance • uvede významné představitele renesančního umění – nejen literatury • vysvětlí význam Shakespeare pro dobu, v níž tvořil, i pro následující generace 	<ul style="list-style-type: none"> • renesance v různých oblastech umění • anglická renesance – Shakespeare

Výběr z české středověké literatury	1 hodina
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • žák si utřídí poznatky o české středověké literatuře • vysvětlí význam Mistra Jana Husa a jeho odkaz pro současnost 	<ul style="list-style-type: none"> • literární památky období středověku • osobnost a dílo Jana Husa
Literatura doby pobělohorské	1 hodina
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • žák charakterizuje problematiku doby pobělohorské • utřídí si poznatky o období baroka • vysvětlí názory J. A. Komenského, uvědomí si jejich nadčasovost • objasní význam lidové slovesnosti pro národ 	<ul style="list-style-type: none"> • baroko v různých oblastech umění • osobnost a dílo Jana Amose Komenského • ústní lidová slovesnost
Práce s textem a získávání informací	6 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • žák rozezná umělecký text od neuměleckého • vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi • text interpretuje a debatuje o něm • žák se orientuje v nabídce základních kulturních institucí • uvědomuje si význam knihoven a šíří jejich služeb • ví, kde je místní knihovna a co v ní může najít • zvolí vhodný zdroj informací, zvládne vhodný výběr informací a je schopen k nim přistupovat kriticky 	<ul style="list-style-type: none"> • Četba a interpretace literárních textů • Kulturní instituce v ČR a v regionu

2. ročník – Český jazyk a literatura – celková hodinová dotace 32 hodin

Tvarosloví	5 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • žák v písemném i mluveném projevu aplikuje poznatky z tvarosloví • rozliší v textu slova ohebná a neohebná • charakterizuje jednotlivé ohebné slovní druhy, určí jejich druhy a mluvnické kategorie • správně tvoří tvary slov ohebných v psaném i mluveném projevu • charakterizuje jednotlivé neohebné slovní druhy, vyjmenuje je a vyhledá v textu 	<ul style="list-style-type: none"> • slova ohebná a neohebná • mluvnické kategorie ohebných slovních druhů • neohebné slovní druhy
Syntax	5 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • žák rozpozná větu jednoduchou a souvětí • vyhledá základní skladební dvojice • prohlubuje své znalosti o shodě podmětu s přísudkem • v souvětí rozpozná větu hlavní a vedlejší • píše správně čárky ve větě jednoduché i v souvětí 	<ul style="list-style-type: none"> • věta jednoduchá, souvětí • shoda podmětu s přísudkem • čárka ve větě jednoduché a v souvětí
Styl odborný	5 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • žák vystihne základní charakteristické znaky odborného stylu • vysvětlí funkci odborného popisu a popisu pracovního postupu • pozná charakteristické znaky odborného popisu a popisu pracovního postupu • používá vhodné jazykové prostředky, především odbornou terminologii 	<ul style="list-style-type: none"> • prostý popis • popis pracovního postupu • popis osoby
Styl administrativní	6 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • žák vystihne charakteristické znaky administrativního stylu • využívá vhodné jazykové prostředky a typické formulace • sestaví jednoduchý úřední dopis, žádost • uplatňuje správné zásady vyplňování formulářů • sestaví životopis se všemi podstatnými údaji, uvádí je ve správném pořadí • zjišťuje jednoduché potřebné informace z dostupných informačních zdrojů 	<ul style="list-style-type: none"> • úřední dopis – žádost • životopis • grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů • získávání důležitých informací z textu

Česká literatura 19. století	2 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • žák uvede hlavní představitel české literatury 19. století • vysvětlí význam Erbena, Němcové, Nerudy a jejich děl pro dobu, v níž tvořili, i pro další generace • dokáže interpretovat poezii a prokáže recitační schopnosti • vysvětlí význam historického realismu – Jiráska a jeho děl pro dobu, v níž tvořil, i pro další generace • vytváří si kladný vztah k historii českého národa 	<ul style="list-style-type: none"> • Erben, Němcová, Neruda • historický realismus – A. Jirásek

Česká a světová literatura 1. pol. 20. století	2 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • žák charakterizuje společenskou situaci v období 1. pol. 20. století • vysvětlí význam Haška, Čapka, Poláčka a jejich děl pro dobu, v níž tvořili, i pro další generace • uvědomuje si význam divadla v období 1. pol. 20. století a aktivně poznává divadlo současné • vysvětlí význam Remarque, Hemingwaye, Saint Exupéryho a jejich děl pro dobu, v níž tvořili, i pro další generace • vyjádří vlastní prožitky z uměleckých děl, text interpretuje a debatuje o něm 	<ul style="list-style-type: none"> • Hašek, Čapek, Poláček • Osvozené divadlo – Werich • Remarque, Hemingway, Saint Exupéry

Česká literatura 2. pol. 20. století	2 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • žák charakterizuje společenskou a politickou situaci v 2. pol. 20. století v Československu • uvede hlavní představitele v kontextu doby, především Pavla, Hrabala, Škvoreckého, Viewegha • vyjádří vlastní prožitky z uměleckých děl, text interpretuje a debatuje o něm 	<ul style="list-style-type: none"> • Pavel, Hrabal, Škvorecký, Viewegh

Práce s textem a získávání informací	5 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • žák zjišťuje jednoduché potřebné informace z dostupných informačních zdrojů • rozumí obsahu textu 	<ul style="list-style-type: none"> • Techniky čtení, orientace v textu, rozbor textu

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU OBČANSKÁ VÝCHOVA

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary
Název ŠVP:	Stravovací služby
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2022, počínaje prvním ročníkem
Počet hodin výuky:	1. ročník – 32 2. ročník – 32 3. ročník – 30

Obecné cíle předmětu

Cílem výuky v občanské výchově je připravit žáky na aktivní život v demokratické společnosti. Pozitivně ovlivňovat hodnotovou orientaci žáků tak, aby byli slušnými lidmi a informovanými aktivními občany, kteří si váží demokracie a svobody a usilují o její zachování, a aby porozuměli společnosti a světu, ve kterém žijí, a jednali v souladu s humanitou a vlastenectvím. Respektují lidská práva a váží si lidského života. Důraz se klade na praktický, odpovědný a aktivní život a na rozvíjení sociální a mediální gramotnosti žáků. Významným cílem předmětu je také vést žáky ke schopnosti komunikovat s klienty a společensky vystupovat při poskytování služeb v gastronomii a cestovním ruchu.

Výsledky vzdělávání v oblast citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- jednali a žili čestně a zodpovědně
- uměli se postavit proti kriminalitě a korupci
- uvědomovali si vlastní identitu
- kriticky hodnotili realitu a utvářeli si vlastní názor
- získávali základy estetického cítění
- jednali hospodárně, chránili materiální a kulturní hodnoty
- využili svých kompetencí v praktickém životě

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahového RVP 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby. Předmět je nosným článkem průřezových témat Občan v demokratické společnosti a Člověk a svět práce. Obsah předmětu je rozložen do tří postupných ročníků s jednohodinovou týdenní dotací.

Předmět Občanská výchova se vztahuje k dalším předmětům vzdělávacího programu: Český jazyk a literatura, Ekonomika, Odbyt a obsluha a Odborný výcvik.

Vzdělávání navazuje na učivo ZŠ především v uvědomování si vlastní identity a toleranci identity druhých. Rozvíjí možnost vytvoření a uplatnění vlastního názoru, kritiku posuzování společenského dění, porozumění společnosti a nenechat sebou manipulovat. Důraz klade na přípravu žáka pro praktický život v demokratické společnosti, včetně komunikace dle zásad společenského chování ve styku s lidmi i institucemi a při řešení problémů osobního, právního i sociálního charakteru.

Charakteristika učiva dle ročníků

1. ročník

Člověk v lidském společenství: žáci se učí orientovat v lidské společnosti, počínaje školní třídou, školou, městem, ve kterém se škola nachází, přes velké společenské skupiny až k národnímu společenství. Pozornost je věnována postavení žen, národnostním menšinám, náboženským hnutím.

Člověk a právo: výuka směřuje ke znalostem uplatnění právní ochrany a právní spravedlnosti, seznamují se se soustavou soudů ČR a s činností právních institucí a jejich fungováním.

2. ročník

Člověk jako občan: výuka směřuje ke znalostem práv a povinností občana, získávání státního občanství, znalostem demokratického státu a problémy, s nimiž se potýká.

Média: výuka směřuje k dosažení základní úrovně mediální gramotnosti žáků – přijímání a vyhledávání informací s odstupem, odhalování způsobů argumentace a manipulativní tendence v médiích.

Kultura: vychází z estetického vzdělávání, žáci se seznamují s různými kulturami národností na našem území a s principy kulturního a společenského chování.

3. ročník

Česká republika: žáci jsou vybaveni vědomostmi o českých národních tradicích a připomenou si nejvýznamnější události od vzniku Československa až do jeho rozpadu v r. 1993.

Evropa a svět: žáci se seznámí s globálními problémy, s problémy zemí třetího světa a ohnisky současných konfliktů, s činností a funkcí EU a postavením ČR v EU.

Strategie (pojetí) výuky

Vzdělávání navazuje na výstupní vědomosti a dovednosti žáků z dosaženého základního stupně vzdělání a rozvíjí ji s maximálním důrazem na profesní a společenské uplatnění žáků. Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva a s ohledem na rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:

- výklad
- řízený rozhovor
- samostatný ústní projev žáka
- samostatná a skupinová práce žáků
- diskuse
- výukové videoprogramy, filmy
- besedy, exkurze
- spolupráce s institucemi

Hodnocení výsledků žáka

Hodnocení vychází z pravidel školy pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků uvedených ve školním řádu, s platnou účinností od 09.11.2020. Při hodnocení žáků je kladen důraz na motivační, výchovnou a informativní funkci hodnocení. Žáci jsou vedeni kritickému sebehodnocení a sebe posuzování. Hodnocena je hloubka porozumění poznatkům, schopnost jejich aplikace a míra rozvoje klíčových kompetencí a osvojení průřezových témat. V konečném hodnocení se promítá i aktivní přístup žáka ke vzdělávání, jeho samostatnost, schopnost spolupráce v kolektivu.

Podklady pro hodnocení žáků učitel získává:

- soustavným sledováním aktivity a výkonu žáka během vyučovací hodiny
- prostřednictvím ústního a písemného projevu
- hodnocení skupinové práce žáků
- hodnocení domácí přípravy žáků

- hodnocení vyjadřovacích schopností a věcnosti argumentu

Základem hodnocení je správné používání osvojených pojmů při samostatných vystoupeních a při prezentaci 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 osvojovanými principy a zásadami společenského chování a mezilidských vztahů. Hodnotí se i přístup k plnění studijních povinností.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a realizaci průřezových témat

Klíčové kompetence

k učení

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit studijní režim
- uplatňovat různé techniky práce s textem
- s porozuměním poslouchat mluvený projev, pořizovat si poznámky
- využívat k učení různé informační zdroje
- být čtenářsky gramotný

k řešení problémů

- porozumět zadání úkolu, určit jádro problému, získat informace, navrhnout a zdůvodnit řešení, ověřit správnost postupu a dosažené výsledky
- uplatňovat různé metody myšlení, volit prostředky plnění aktivit, využívat zkušeností
- spolupracovat při řešení problému s jinými lidmi (týmová spolupráce)

komunikativní

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a situaci v mluveném i psaném projevu
- formulovat své myšlenky souvisle a srozumitelně, (jazykově správně)
- v diskuzi formulovat, zdůvodňovat a obhajovat své názory, vyslechnout názory druhých a reagovat na ně
- vyjadřovat se a vystupovat dle zásad kultury projevu a chování
- být schopen interpretovat čtené a slyšené

personální a sociální kompetence

- posuzovat reálně své možnosti a stanovovat si cíle a priority podle svých schopností a životních podmínek
- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory a postoje druhých
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky
- mít odpovědný vztah ke svému fyzickému i duševnímu zdraví, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislosti

občanské a kulturní povědomí

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně
- dodržovat zákony, respektovat práva druhých lidí, jednat v souladu s morálními principy, zásadami společenského chování a hodnotami demokracie
- uvědomovat si vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu a tolerovat identitu jiných
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost a současnost v evropském a světovém kontextu
- mít pozitivní vztah k hodnotám místní, národní, evropské i světové kultury
- chápat význam a hodnotu života, životního prostředí a význam udržitelného rozvoje

k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

- získat pozitivní a odpovědný vztah k práci, povolání, profesní budoucnosti
- mít přehled o vlastním uplatnění na trhu práce, pracovních a platových podmínkách
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli a prezentovat se

- umět získávat informace ze světa práce a znát obecná práva pracovníků a zaměstnavatelů
- kontrolovat svou činnost a správně ohodnotit její výsledek

využívat IKT a pracovat s informacemi

- pracovat s osobním počítačem a prostředky ICT
- pracovat se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, praxe a dalšího vzdělávání
- získávat, zpracovávat a využívat data a informace z otevřených zdrojů
- komunikovat elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

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

Člověk a životní prostředí

- současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě (nástroje právní, ekonomické, informační, technické, technologické, organizační...)

Člověk a svět práce

- hlavní oblasti světa práce, znaky práce (pracovní činnosti a prostředky, pracoviště, mzda, pracovní doba, kariéra, společenská prestiž...), alternativy uplatnění v praxi a v navazujících směrech vzdělávání, vztah k zájmům, schopnostem a zdravotním předpokladům
- soustava vzdělávání v ČR, návaznosti druhů vzdělávání, význam a možnosti dalšího vzdělávání, rekvalifikace, nutnost celoživotního učení, možnosti studia v zahraničí
- trh práce, jeho ukazatele, všeobecné vývojové trendy, požadavky zaměstnavatelů
- rozhodování o další profesní a vzdělávací dráze, vyhledávání a práce s informacemi o trhu práce a jeho nabídce
- písemná i verbální sebezprezentace při vstupu na trh práce, sestavování žádostí o zaměstnání a odpovědi na inzeráty, profesních životopisů, jednání s potenciálním zaměstnavatelem, přijímací pohovory, výběrová řízení, nácvik situací
- zákoník práce, pracovní poměr, pracovní smlouva, práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele, mzda, její složky a výpočet, možnosti zaměstnání v zahraničí
- podpora státu sféře zaměstnanosti, informační, poradenské a zprostředkovatelské služby v oblasti volby povolání a hledání zaměstnání a rekvalifikací, podpora nezaměstnaným

Informační a komunikační technologie

- práce s osobním počítačem a prostředky ICT
- práce se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, odborné profesní praxe a dalšího vzdělávání
- získávání, zpracovávání a využití dat a informací z otevřených zdrojů
- komunikace elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
- nabývání počítačové gramotnosti ve smyslu Státní informační a komunikační politiky

Odborné kompetence

- vykonává obchodně provozní a podnikatelské aktivity,

- jedná ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje,
- usiluje o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb.

Digitální kompetence

- ovládá běžně používaná digitální zařízení, aplikace a služby; využívá je při učení i při zapojení do života školy a do společnosti; samostatně rozhoduje, které technologie, pro jakou činnost či řešený problém použít
- získává, vyhledává, kriticky posuzuje, spravuje a sdílí data, informace a digitální obsah, k tomu volí postupy, způsoby a prostředky, které odpovídají konkrétní situaci a účelu
- využívá digitální technologie, aby si usnadnil práci, zautomatizoval rutinní činnosti, zefektivnil či zjednodušil své pracovní postupy a zkvalitnil výsledky své práce
- chápe význam digitálních technologií pro lidskou společnost, seznamuje se s novými technologiemi, kriticky hodnotí jejich přínosy a reflektuje rizika jejich využívání
- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím s negativním dopadem na jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky

UČEBNÍ OSNOVY

1. ročník – Občanská výchova – celková hodinová dotace 32 hodin

Člověk a společnost	6 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • popíše pojem osobnost a vysvětlí základní stránky osobnosti • popíše vhodné společenské chování v dané situaci • aplikuje zásady společenského chování • dovede objasnit pojmy a vysvětlí, kam by se obrátil, když se dostane do sociální situace, kterou nezvládne vlastními silami 	<ul style="list-style-type: none"> • lidská společnost, společenské skupiny, současná česká společnost a její vrstvy • sociální role a konflikt rolí násilí, arogance, šikana a vandalismus (prevence, ochrana) • význam mezilidských vztahů • zásady slušného chování, odpovědnost a optimismus • sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti • sociální zajištění občanů • zajištění občanů na stáří • soužití ve společnosti, solidarita mezi lidmi
Velké sociální skupiny	4 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí jednotlivé pojmy a objasní rozdíly mezi nimi • objasní na konkrétních případech, jak vzniká napětí a konflikt mezi majoritní a minoritní skupinou obyvatel • uvede nejčastější důvody migrace v globálním měřítku 	<ul style="list-style-type: none"> • rasy, etnika, národy, národnosti • majorita a minority • migranti, emigranti, azylanti • multikulturní soužití • migrace v současném světě
Člověk v rodině	5 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí, co se rozumí rovnoprávností mužů a žen • uvede příklady, kdy je genderová rovnoprávnost porušována • posoudí co je důležité při volbě nového partnera • vyjmenuje pohlavně přenosné nemoci • zhodnotí důležitost antikoncepce • vytvoří přehled rodinných problémů, které vedou k rozvratu rodiny • uvede hlavní dopady rozpadu manželství • seznámí se se zákonem o rodině 	<ul style="list-style-type: none"> • postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti • volba životního partnera • vztahy mezi mužem a ženou • pohlavně přenosné nemoci, antikoncepce • rodinný rozpočet • zákon o rodině • manželé a partneři; děti v rodině, domácí násilí • krize rodiny, rozvodovost a její důsledky • důsledky rozvodu, krizové poradenství • péče státu o rodinu, rodinná ekonomika

Náboženství a církev v současném světě	4 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje světová náboženství, popíše jejich specifika v ČR i světě • charakterizuje a zařadí náboženství do odpovídající civilizační sféry • vysvětlí, čím mohou být nebezpečné náboženské sekty a náboženský fundamentalismus 	<ul style="list-style-type: none"> • víra a ateismus • světová náboženství a církve • náboženská hnutí a sekty • náboženský fundamentalismus

Člověk a životní styl	4 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí pojem zdravý životní styl • vypracuje plán svých aktivit • seznámí se s nabídkou volnočasových aktivit ve svém městě, ve své škole • vypracuje svůj režim dne • seznámí se s legislativou související s podáváním drog • orientuje se v drogové prevenci 	<ul style="list-style-type: none"> • vhodné vyplňování volného času, zdravý způsob života • životní styl, drogová závislost a prevence • legislativa související s podáváním a prodejem drog

Člověk a péče o zdraví	4 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí základní pojmy • uvede seznam civilizačních chorob a seznámí se jak reagovat a jak se bránit • uvede příklady situací při úrazech 	<ul style="list-style-type: none"> • civilizační nemoci, vliv životního prostředí • ochrana člověka za mimořádných situací • poskytování první pomoci

Člověk a jeho vztah k přírodě	5 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí pojmy ekologie, životní prostředí • vypracuje seznam historických a kulturních památek svého města, svého regionu • uvede příklad, jak se chovat k památkám • seznámí se s činností světové organizace UNESCO 	<ul style="list-style-type: none"> • péče o životní prostředí • vztah k živé a neživé přírodě, k historickým a kulturním památkám a jejich ochrana • živelné pohromy, ochrana člověka za mimořádných situací

2. ročník – Občanská výchova – celková hodinová dotace 32 hodin

Člověk jako občan	4 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • popíše základní pojmy – práce, profesionalita, ekonomie, hospodářské vztahy, tržní hospodářství, trh práce • navštíví úřad práce a vysvětlí proč je důležité vzdělání • orientuje se na trhu práce ve svém regionu 	<ul style="list-style-type: none"> • občan, občanství, nabývání občanství • občanská společnost • občanské cnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití
Stát a funkce státu	8 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • objasní podstatu demokratického a totalitního státu • objasní úlohu demokratického státu • popíše český politický systém • vysvětlí strukturu veřejné správy a samosprávy, objasní rozdíly mezi nimi • objasní úlohu politických stran a svobodných voleb 	<ul style="list-style-type: none"> • Ústava ČR a politický systém ČR • politika a politické strany • struktura veřejné správy • obecní a krajská samospráva • volby a volební právo • státní a národní symboly • národní tradice • státní svátky a významné dny ČR
Demokracie	5 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje demokracii, objasní, jak demokracie funguje a jaké má problémy (korupce, kriminalita) • vysvětlí význam lidských práv, která jsou zakotvena v českých zákonech, včetně práv dětí • opíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena • 	<ul style="list-style-type: none"> • základní hodnoty a principy demokracie • lidská práva, jejich obhajování a možné zneužívání • veřejný ochránce práv • práva dětí
Hrozby demokracie	5 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • politický radikalismus a extremismus • rasismus, nacismus, neonacismus, anarchismus, antisemitismus, xenofobie • aktuální česká extremistická scéna a její symbolika • mládež a extremismus • teror a terorismus

Média	4 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • popíše způsoby ovlivňování veřejnosti • objasní principy reklamy a způsob ovlivňování lidí • posoudí její vliv na životní způsob občanů 	<ul style="list-style-type: none"> • zpravodajství, objektivita zpravodajství • podstata a principy reklamy • svobodný přístup k informacím • média (tisk, televize, rozhlas, internet) • funkce médií • kritický přístup k médiím • média jako zdroj zábavy a poučení

Kultura	6 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • porovná typické znaky kultur hlavních národností na našem území • popíše vhodné společenské chování v dané situaci • popíše lidové tradice v regionu • esteticky vnímá své okolí • správně se orientuje v nabídce kulturních institucí • popíše lidové tradice v regionu • vysvětlí poslání různých kulturních institucí 	<ul style="list-style-type: none"> • kulturní instituce v ČR a v regionu • společenská kultura, principy a normy kulturního chování • kultura bydlení a odívání • lidové umění a užitá tvorba • estetické a funkční normy při tvorbě a výrobě předmětů používaných v běžném životě • ochrana a užívání kulturních hodnot • kulturní a přírodní památky v regionu

3. ročník – Občanská výchova – celková hodinová dotace 30 hodin

Česká republika, Evropa a svět	6 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • popíše státní symboly ČR a některé české národní tradice • uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, • rozvojových a zemí velmi chudých (včetně lokalizace na mapě); • na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše, čemu se říká • globalizace; • popíše, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům • na příkladu (z médií nebo z jiných zdrojů) vysvětlí, jakých metod používají teroristé a za jakým účelem. 	<ul style="list-style-type: none"> • české státní a národní symboly • ČR a její sousedé • ČR a evropská integrace • současný svět: bohaté a chudé země, velmocí; ohniska napětí v soudobém světě • globalizace • globální problémy • nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu ve světě
Člověk a právo	6 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • popíše, čím se zabývá policie, soudy, • advokacie a notářství; • vysvětlí význam lidských práv, která jsou zakotvena v českých zákonech, včetně práv dětí • vysvětlí způsoby nabývání občanství • uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost 	<ul style="list-style-type: none"> • demokratický a právní stát • právo a spravedlnost, právní ochrana občanů, právní vztahy • lidská práva • nabývání občanství, občanské povinnosti • právo a mravní odpovědnost v běžném životě • vlastnictví, smlouvy, odpovědnost za škodu, práva spotřebitele
Trestní právo	5 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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 • vysvětlí práva a povinnost mezi dětmi a rodiči, mezi manželi • dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému • popíše postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání...) 	<ul style="list-style-type: none"> • trestní odpovědnost • tresty a ochranná opatření • orgány činné v trestním řízení (policie, státní zastupitelství, vyšetřovatel, soud) • soustava soudů v ČR, právníká povolání (notáři, advokáti, soudcové) • kriminalita páchaná na mladistvých a na dětech • kriminalita páchaná mladistvými

Úvod do světa práce	4 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • popíše základní pojmy – práce, profesionalita, ekonomie, hospodářské vztahy, tržní hospodářství, trh práce • navštíví úřad práce a vysvětlí proč je důležité vzdělání • orientuje se na trhu práce ve svém regionu 	<ul style="list-style-type: none"> • základní aspekty světa práce • profesionální práce • vzdělávání, nutnost celoživotního vzdělávání • uplatnění po absolvování příslušného oboru vzdělání • soukromé podnikání

Člověk a hospodářství	7 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle • zákazníků, místa, období • rozpozná běžné cenové triky (cena bez DPH) a klamavé nabídky • dovede vyhledat nabídky zaměstnání, • kontaktovat případného zaměstnavatele a úřad práce, prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti; • popíše, co má obsahovat pracovní smlouva • dovede vyhledat poučení a pomoc • v pracovněprávních záležitostech • dovede si zřídit peněžní účet a sleduje • pohyb peněz na svém účtu; používá • nejběžnější platební nástroje, směnění peníze • za použití kursovní listku; • vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na • příjmy obyvatelstva, vklady a úvěry, • dlouhodobé finanční plánování a uvede • příklady, jak se důsledkům inflace brání; • dovede zjistit, jaké služby poskytuje • konkrétní peněžní ústav (banka, • pojišťovna) a na základě zjištěných • informací posoudit, zda konkrétní služby • jsou pro něho vhodné (např. půjčka), nebo • nutné a výhodné • dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda • a pracovní zařazení odpovídají pracovní • smlouvě a jiným písemně dohodnutým • podmínkám • vysvětlí, proč občané platí daně, sociální • a zdravotní pojištění • dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci 	<ul style="list-style-type: none"> • trh a jeho fungování (zboží, nabídka, poptávka, stanovení ceny) • hledání zaměstnání, služby úřadů práce • nezaměstnanost a podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace • vznik, změna a ukončení pracovního poměru • povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele • pracovněprávní vztahy, zákoník práce • druhy škod, předcházení škodám, odpovědnost za škodu • peníze, hotovostní a bezhotovostní peněžní styk (v tuzemské a zahraniční měně) • inflace • pojištění (sociální, zdravotní a komerční) • mzda časová a úkolová • daně a daňové přiznání • služby peněžních ústavů • pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům

Procvičování učiva	2 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none">• systematickým opakováním učiva se připraví k vykonání závěrečné zkoušky	<ul style="list-style-type: none">• příprava na závěrečné zkoušky

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU MATEMATIKA

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary
Název ŠVP:	Stravovací služby
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2022, počínaje prvním ročníkem
Počet hodin výuky:	1. ročník – 32 2. ročník – 80

Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je vést žáky ke kompetenci využívat matematických poznatků v praktickém životě v různých situacích, které souvisejí s matematikou, efektivně numericky počítat, používat a převádět běžné používané jednotky, matematizovat jednoduché reálné situace, užívat matematický model a vyhodnotit výsledek řešení vzhledem k realitě, zkoumat a řešit problémy, vyhodnotit informace kvantitativního charakteru získané z různých zdrojů – grafů, diagramů a tabulek, správně se matematicky vyjadřovat. Dalším cílem pak je matematická průprava pro konkrétní potřeby odborné složky vzdělávání, tj. gastronomii a cestovní ruch.

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

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

- pozitivní postoj k matematickému vzdělávání
- schopnost aplikace matematického myšlení v reálné situaci
- schopnost logického myšlení, racionálního úsudku a kritické úvahy nad výsledkem
- zájem o získávání informací a uměli s nimi pracovat

Charakteristika učiva

Vychází z RVP 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby z okruhu Matematické vzdělávání. Předmět je zaměřen na prohloubení základních znalostí z matematiky, které upevňuje a rozvíjí. Vzdělávání upevňuje znalosti ZŠ v oblasti reálných čísel a matematických operací. Upevňuje znalosti planimetrie a navazuje na základní znalosti jednotek délky, plochy, objemu a hmotnosti, na což navazují konkrétní výpočty pro potřebu gastronomických provozů. Rozvíjí logické myšlení počítáním lineárních rovnic o jedné a více neznámých a klade důraz na řešení slovních úloh z praxe.

Obsah předmětu cíleně podporuje problematiku odborných předmětů. Jde o kalkulace pokrmů a nápojů v gastronomii, v ekonomickém vzdělávání a finanční gramotnosti o oblasti platu a mzdy, daní a odpisů.

Vzdělávání je mezipředmětově propojeno se Základy přírodních věd, Informačními a komunikačními technologiemi, Ekonomikou a Odborným výcvikem.

Charakteristika učiva dle ročníků:

1. ročník

jsou upevňovány operace s reálnými čísly, mocniny a odmocniny, výrazy a jejich úpravy, převody jednotek. Práce s daty v praxi. Učivo zaměřeno na výpočet procent, slovních úloh s procenty, výpočtu obvodu a obsahu rovinných obrazců.

2. ročník

Učivo je zaměřeno na výpočty číselných výrazů a řešení rovnic. Poměr, přímá a nepřímá úměra. Žáci si osvojí znalosti povrchu a objemu těles, funkcí a konstrukci grafů.

Strategie (pojetí) výuky

Stěžejní formou vzdělávání je výuka na učebně. Těžiště výuky spočívá v provádění praktických úkolů. Po použití metody výkladu bezprostředně následuje praktické procvičení vyloženého učiva. Ve výuce se klade důraz na samostatnou práci a řešení komplexních úloh. Je uplatňován též projektový přístup s využitím mezipředmětových vztahů (komplexní praktické úlohy, umožňující aplikaci širokého spektra vědomostí a dovedností žáka i z jiných předmětů) a metody problémového vyučování. Projekty se realizují jako týmová práce.

Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva a s ohledem na rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:

- efektivní výklad učiva
- frontální práce učitele s žáky
- řízený rozhovor učitele s žáky
- prezentace učiva s využitím výukových programů
- řešení problémových úloh
- skupinová práce žáků na zadaných úkolech
- samostatná práce žáků při procvičování a opakování učiva
- práce s učebnicemi, matematickými sbírkami a tabulkami
- práce s dostupnou informační technikou
- prezentace výsledků práce pomocí dostupné techniky (kalkulátor, PC, interaktivní tabule)

Hodnocení výsledků žáka

Při hodnocení je kladen důraz na zpětné informace o zvládnutí jednotlivých celků učiva. Navazující požadavek při hodnocení je pochopení problému a řešení úlohy. Hodnocena je hloubka porozumění poznatkům, schopnost jejich aplikace a míra rozvoje klíčových kompetencí a osvojení průřezových témat. Podklady pro hodnocení žáků vyučující získává: - soustavným sledováním výkonů a aktivity žáků během vyučovací hodiny – prostřednictvím písemných a ústních zkoušek, ve kterých kontroluje připravenost žáka na vyučování – hodnocením skupinové práce žáků – rozбором domácích prací žáků – vyhodnocením dvou pololetních písemných prací Žáci se specifickými vzdělávacími problémy jsou hodnoceni individuálně

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a realizaci průřezových témat

Klíčové kompetence

k učení

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit studijní režim

k řešení problémů

- porozumět zadání úkolu, určit jádro problému, získat informace, navrhnout a zdůvodnit řešení, ověřit správnost postupu a dosažené výsledky
- uplatňovat různé metody myšlení, volit prostředky plnění aktivit, využívat zkušeností

k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

- získat pozitivní a odpovědný vztah k práci, povolání, profesní budoucnosti
- mít přehled o vlastním uplatnění na trhu práce, pracovních a platových podmínkách
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli a prezentovat se
- umět získávat informace ze světa práce a znát obecná práva pracovníků a zaměstnavatelů
- kontrolovat svou činnost a správně ohodnotit její výsledek

matematické

- používat a převádět běžné jednotky
- provádět reálný odhad výsledků řešení dané úlohy

- aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů v rovině i prostoru
- aplikovat matematické poznatky a postupy v odborné složce vzdělávání
- využívat matematické poznatky a metody řešení v praktickém životě a v dalším vzdělávání;
- matematizovat jednoduché reálné situace, užívat matematický model a vyhodnotit výsledek řešení vzhledem k realitě
- zkoumat a řešit problémy včetně diskuse řešení
- diskutovat metody řešení matematické úlohy
- účelně využít digitální technologie a zdroje informací při řešení matematických úloh
- číst s porozuměním matematický text, kriticky vyhodnotit informace získané z různých zdrojů
- správně se matematicky vyjadřovat.

využívat IKT a pracovat s informacemi

- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky IKT
- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet
- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích, a to s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií

Průřezová témata

Informační a komunikační technologie

- práce s osobním počítačem a prostředky ICT
- práce se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, odborné profesní praxe a dalšího vzdělávání
- získávání, zpracovávání a využití dat a informací z otevřených zdrojů
- komunikace elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
- nabývání počítačové gramotnosti ve smyslu Státní informační a komunikační politiky

Odborné kompetence

Na realizaci odborných kompetencí se předmět podílí v těchto oblastech:

- ovládnutí základů technologie přípravy pokrmů,
- vykonávání obchodně – provozních aktivit

Digitální kompetence

- práce s osobním počítačem a prostředky ICT
- práce se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, odborné profesní praxe a dalšího vzdělávání
- získávání, zpracovávání a využití dat a informací z otevřených zdrojů
- komunikace elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
- nabývání počítačové gramotnosti ve smyslu Státní informační a komunikační politiky

UČEBNÍ OSNOVY

1. ročník – Matematika – celková hodinová dotace 32 hodin

Základní početní operace	8 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • operace s celými čísly • sčítá a odečítá desetinná čísla • násobí a dělí desetinná čísla • odhaduje výsledky • násobí a dělí číslem 10,100,1000 • zaokrouhlí celé i desetinné číslo • provádí operace s přirozenými a celými čísly • ovládá mocnit a odmocňovat přirozená čísla 	<ul style="list-style-type: none"> • základní početní operace • přehled základních • početních operací • sčítání a odečítání • desetinných čísel • násobení • desetinných čísel • dělení desetinných • čísel • násobení a dělení 10, • 10, 1000 • zaokrouhlování • mocniny, odmocniny
Pojem zlomek	5 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje zlomky a celá čísla • provádí krácení zlomků • sečte a odečte zlomek • provádí násobení a dělení zlomků • převádí zlomky na desetinná čísla • převádí zlomky na smíšená čísla • řeší logicky slovní úlohy 	<ul style="list-style-type: none"> • rozlišování zlomků • krácení zlomků • sčítání a odčítání zlomků • násobení a dělení zlomků • převod zlomků na desetinná čísla • smíšená čísla • slovní úlohy
Jednotky délky, hmotnost, času	5 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • převádí jednotky délky • zvládá převody jednotky hmotnosti • převádí jednotky času • používá v praxi • jednotky obsahu a objemu • řeší převody jednotek ve slovních úlohách 	<ul style="list-style-type: none"> • jednotky délky a jejich převody • jednotky hmotnosti a jejich převody • jednotky času a jejich převody • jednotky obsahu • jednotky objemu • slovní úlohy
Procenta – základní pojmy	5 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • používá a řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu • využívá procenta při výpočtech praktických příkladů 	<ul style="list-style-type: none"> • výpočet procentuální části z celku • výpočet základu • výpočet počtu procent • procvičování a slovní úlohy • praktické příklady

Planimetrie rovinné obrazce	7 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none">• užívá a rozlišuje pojmy rovinných obrazců, využívá polohové a metrické vlastnosti• základních rovinných útvarů při řešení úloh a problémů;• sestrojuje různé druhy trojúhelníků, různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků z daných prvků a určí jejich obvod a obsah;• rozlišuje různé druhy mnohoúhelníků a rovinných obrazců• určí obvod a obsah kruhu, vzájemnou polohu přímky a kružnice;• řeší výpočty obvodů a obsahů rovinných.	<ul style="list-style-type: none">• základní pojmy obdélník, čtverec, kosočtverec• vlastnosti• trojúhelník – rozdělení, vlastnosti• mnohoúhelníky – rozdělení,• vlastnosti• kružnice a kruh• složené rovinné obrazce• výpočet obvodů a obsahů rovinných obrazců• písemná práce a její oprava

2. ročník – Matematika – celková hodinová dotace 80 hodin

Poměr	10 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • používá a řeší praktické úlohy s využitím dělení celku • používá měřítko výkresů, plánů a map a řeší slovní úlohy 	<ul style="list-style-type: none"> • dělení celku v daném poměru • měřítko výkresů, plánů a map • příklady, slovní úlohy

Číselné výrazy	12 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • používá výrazy s proměnnou • řeší jednoduché příklady • provádí úpravu výrazů a aplikuje poznatky v praktických úlohách 	<ul style="list-style-type: none"> • výrazy s proměnnou • dosazování čísel do výrazů • s proměnnou • hodnota výrazu • úpravy výrazů • procvičování a slovní úlohy

Rovnost a lineární rovnice	14 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje pojmy rovnost a rovnice • řeší jednoduché lineární rovnice o jedné neznámé • řeší praktické úlohy • řeší slovní úlohy pomocí rovnic 	<ul style="list-style-type: none"> • pojem rovnost a rovnice, mnohočlen • základní typy úprav lineárních rovnic • řešení jednoduchých lineárních rovnic • výpočet neznámé ze vzorců • příklady výpočtů neznámé ze vzorců • slovní úlohy řešené pomocí rovnic

Úměra a úměrnost	12 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • řeší jednoduché příklady přímé úměrnosti • řeší jednoduché příklady nepřímé úměrnosti • provádí zápis rovnosti dvou poměrů • převádí reálný problém na matematickou úlohu 	<ul style="list-style-type: none"> • přímá úměrnost • nepřímá úměrnost • úměra • slovní úlohy řešené úměrou

Trojčlenka	8 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • sestaví trojčlenku • používá trojčlenku a řeší praktické úlohy 	<ul style="list-style-type: none"> • pravidla pro sestavení trojčlenky • slovní úlohy řešené trojčlenkou

Funkce, graf funkce	12 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje základní vlastnosti grafů • využívá graf v praxi • používá jednoduché statistické tabulky a diagramy 	<ul style="list-style-type: none"> • základní vlastnosti grafů • čtení grafu diagram a jeho druhy • odečítání číselných hodnot z • konkrétního grafu

Stereometrie	12 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none">• rozlišuje základní tělesa (kvádr, krychle, válec)• aplikuje poznatky o tělesech v praktických úlohách• řeší praktické úlohy s využitím všech poznatků o povrchu a objemu geometrických těles	<ul style="list-style-type: none">• základní geometrická tělesa• vlastnosti geometrických těles• výpočet objemu a povrchu kváдру• jednoduché příklady• výpočet objemu a povrchu krychle• jednoduché příklady• výpočet objemu a povrchu válce• jednoduché příklady

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU TĚLESNÁ VÝCHOVA

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary
Název ŠVP:	Stravovací služby
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2022, počínaje prvním ročníkem
Počet hodin výuky:	1. ročník – 32 2. ročník – 32 3. ročník – 30

Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je vytvořit u žáků kladný vztah k tělesné výchově a k aktivnímu pohybu. Pochopit důležitost a nezbytnost pohybu vedoucího ke správnému a zdravému vývoji organismu, k zdravému životnímu stylu a jako způsob odreagování ve stresových situacích.

V tělesné výchově se usiluje zejména o výchovu a vzdělávání pro celoživotní provádění pohybových aktivit a rozvoj pozitivních vlastností osobnosti. Žáci jsou vedeni k pravidelnému provádění pohybových činností, ke kvalitě v pohybovém učení, jsou jim vytvářeny podmínky k prožívání pohybu a sportovního výkonu, ke kompenzování negativních vlivů způsobu života a k čestné spolupráci při práci v kolektivu. Důraz se dále klade na výchovu proti závislostem a na výchovu k odpovědnému přístupu k sexu a učení sebeovládání.

Dalším cílem předmětu je vést žáky ke schopnosti poskytnout účinnou první pomoc a racionálně jednat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí.

Výsledky vzdělávání v oblast citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání v předmětu směřuje k tomu, aby žáci:

- vážili si zdraví, cílevědomě je chránili; rozpoznali, co ohrožuje tělesné a duševní zdraví
- preferovali takový způsob života, aby byly zdraví ohrožující návyky, činnosti a situace co nejvíce eliminovány, využívat pravidelné pohybové aktivity v denním režimu a k celoživotní péči o zdraví
- chápali vlivy působení životního prostředí na zdraví člověka
- usilovali o dosažení sportovní a pohybové gramotnosti
- využívat pohybových činností, pravidel a soutěží ke správným rozhodovacím postupům podle zásad fair play
- kontrolovali a ovládali své jednání, chovali se odpovědně při pohybových činnostech
- dosáhli optimálního pohybového rozvoje v rámci svých možností
- racionálně jednali v situacích osobního a veřejného ohrožení
- posoudili důsledky komerčního vlivu médií na zdraví
- pojímat zdraví jako prvořadou hodnotu potřebnou ke kvalitnímu prožívání života
- kriticky přistupovali k mediálním informacím a komerčním nabídkám produktů vztahujících se k péči o zdraví
- vyrovnávat nedostatek pohybu a jednostrannou tělesnou a duševní zátěž
- pociťovat radost a uspokojení z provádění tělesné (sportovní) činnosti
- usilovat o pozitivní změny tělesného sebepojetí
- kontrolovat a ovládat své jednání, chovat se odpovědně v zařízeních tělesné výchovy a sportu a při pohybových činnostech vůbec; podle potřeby spolupracovat

Charakteristika učiva

Vychází z RVP 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby z okruhu Vzdělávání pro zdraví.

Vyučovací předmět Tělesná výchova je povinný ve všech ročnících studia. Navazuje na základní vzdělávání, jehož výstup upevňuje a dále rozvíjí. Předmět je obsahově zpracován tak, aby žáky motivoval a vedl k dosažení sportovní a pohybové gramotnosti dle současných společenských podmínek. Proto je důraz kladen na pestrost sportovních činností, kolektivní sporty a moderní dynamicky se rozvíjející druhy sportů.

V tělesné výchově se rozvíjí jak pohybové nadání, tak zdravotně oslabení žáci.

Předmět je provázán s dalšími předměty především Základy přírodních věd, Občanskou výchovou, Surovinami.

Charakteristika učiva dle ročníků

1.- 3. ročník

Na základě materiálních a prostorových podmínek se učivo v jednotlivých ročnících překrývá. V každém z následujících ročníků je věnována zvýšená pozornost hodnocení úrovně a kvality techniky. V herních činnostech jednotlivce (HČJ) se přidávají složitější cvičení a úkony podle úrovně pohybových schopností a dovedností žáka a zdokonalování herního projevu žáka a herních kombinací.

Nutné zohlednit vybavenost tělocvičny (vhodné a kvalitní vybavení).

U částí ŠVP označených hvězdičkou je nutno omezit výuku v důsledku nevyhovujících prostorových podmínek a vybavení (chybí nářadí a náčiní), proto nejsou některé části RVP zcela splněny. Jedná se například o gymnastiku – chybí nářadí a náčiní, atletiku – chybí nářadí u skoku do výšky a nedostatečné prostorové vybavení pro skok daleký.

Snaha o atraktivnější hodiny – zařazení netradičních sportů. Věnována větší pozornost sportovním hrám.

Plavání, lyžování a bruslení je podle podmínek školy, možností a zájmu žáků.

Strategie (pojetí) výuky

Vzdělávání navazuje na výstupní vědomosti a dovednosti žáků z dosaženého základního stupně vzdělání a dále rozvíjí. Jednotlivé tematické celky výuky Tělesné výchovy se prolínají ve všech ročnících, návaznost učiva určuje vyučující dle pohybové úrovně jednotlivých tříd.

Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva a s ohledem na rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:

- výklad
- ukázka, instruktáž
- skupinová práce především při různých herních cvičeních
- individuální výuka především pro méně nadané žáky
- řešení problémových úloh v herních situacích
- prezentace výsledků pomocí dostupné techniky (video, foto...)
- samostatná práce při nácvik
- sportovní den
- turnaje školních a vyšších kol

Lyžařský a snowboardový výcvikový kurz

Žáci získají základy pohybu na sněhu na sjezdových (běžeckých) lyžích a na snowboardu, vztah tomuto druhu pohybové aktivity a základní návyky při pobytu na horách. Je pořádán v prvním ročníku, ve zdůvodněných případech ve druhém. Turnusy lyžařského výcviku lze pro efektivní doplnění kapacity doplnit žáky jiných ročníků.

Hodnocení výsledků žáka

Při hodnocení žáků je kladen důraz na motivační, výchovnou a informativní funkci hodnocení. Hodnocena je míra zvládnutí dovedností a návyků, míra rozvoje klíčových kompetencí a osvojení průřezových témat. Do konečného hodnocení se podstatně promítá aktivní přístup žáka ke vzdělávání v předmětu, zapojení do činností a schopnost spolupráce v kolektivu.

Podklady pro hodnocení žáků vyučující získává sledováním:

- aktivity a přístupu v hodinách tělesné výchovy
- výsledků v jednotlivých disciplínách
- průběžné docházky s ohledem na zdravotní stav
- účasti žáků na sportovních soutěžích (reprezentace školy)

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a realizaci průřezových témat

Klíčové kompetence

k učení

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit studijní režim

k řešení problémů

- podporovat žáky ke kreativě (samostatně nebo ve skupinkách) při organizaci turnajů a soutěží
- uplatňovat různé metody myšlení, volit prostředky plnění aktivit, využívat zkušeností
- učit se řešit problémy týmovou spoluprací
- rozvíjet schopnost odhalovat vlastní chyby, používat odborné názvosloví, gesta a signály
- pomáhat žákům pochopit souvislosti mezi jednotlivými obory – tělesnou výchovou, výchovou ke zdraví, biologii, ekologii, fyzikou
- vytvářet představu o správném složení vyučovací jednotky TV pro využití při pohybové činnosti ve volném čase, možnost sestavení a vedení části hodiny
- zapojovat žáky do soutěží, turnajů, prezentací a organizace sportovních akcí
- vést žáky k získávání informací o vhodné sportovní výstroji a výstroji, o zásadách hygieny při sportování a po jeho ukončení
- povzbuzovat k zavádění alternativních řešení ve výběru náčiní, losování, délky hrací doby, úpravy pravidel podle aktuálních podmínek
- přidělením role rozhodčího žákům, je učí jednat přímočaře ve vypjatých situacích, vyjádřit svoje názory, hájit svá stanoviska

personální a sociální kompetence

- posuzovat reálně své možnosti a stanovovat si cíle a priority podle svých schopností a životních podmínek
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky
- mít odpovědný vztah ke svému fyzickému i duševnímu zdraví, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislosti
- pracovat v týmu, přijímat a plnit svěřené úkoly, adekvátně přijímat hodnocení a kritiku, vytvářet pozitivní mezilidské vztahy

občanské a kulturní povědomí

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně
- dodržovat zákony, respektovat práva druhých lidí, jednat v souladu s morálními principy zásadami společenského chování a hodnotami demokracie
- uvědomovat si vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu a tolerovat identitu jiných
- chápat význam a hodnotu života, životního prostředí a význam udržitelného rozvoje

k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

- vhodně komunikovat s potencionálními zaměstnavateli a prezentovat se
- kontrolovat svou činnost a správně ohodnotit její výsledek

využívat IKT a pracovat s informacemi

- pracovat s osobním počítačem a prostředky ICT, využívat mobilní digitální technologie
- pracovat se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, praxe a dalšího vzdělávání
- získávat, zpracovávat a využívat data a informace z otevřených zdrojů
- komunikovat elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
- umět zpracovat aktuální data a porovnávat je s předchozími osobními výkony a vyvozovat z nich odpovídající závěry pro vlastní pohybový režim ve shodě s potřebami tělesného, duševního i sociálního zdraví
- umět analyzovat pohybové činnosti a hodnocení pohybových dovedností s cílem zlepšit techniku pohybu pomocí videozáznamů

Průřezová témata

Člověk a životní prostředí

- biosféra v ekosystémovém pojetí (význam a ochrany přírody a krajiny)
- vztahy člověka k prostředí, vliv prostředí na lidské zdraví
- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů

Informační a komunikační technologie

- pracovat s osobním počítačem a prostředky ICT, využívat mobilní digitální technologie
- pracovat se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, praxe a dalšího vzdělávání
- získávat, zpracovávat a využívat data a informace z otevřených zdrojů
- komunikovat elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
- umět zpracovat aktuální data a porovnávat je s předchozími osobními výkony a vyvozovat z nich odpovídající závěry pro vlastní pohybový režim ve shodě s potřebami tělesného, duševního i sociálního zdraví
- umět analyzovat pohybové činnosti a hodnocení pohybových dovedností s cílem zlepšit techniku pohybu pomocí videozáznamů

Odborné kompetence

Na realizaci odborných kompetencí se předmět podílí v těchto oblastech:

- dodržování bezpečnosti práce a ochrany zdraví při práci

Digitální kompetence

Digitální technologie v tělesné výchově:

- umožňuje rozvíjet digitální gramotnost
- motivuje žáky
- rozvíjí pohybovou gramotnost

Nejčastěji používaná DT:

- mobilní digitální technologie (chytré hodinky, digitální stopky, digitální krokoměr, fitness náramek, mobilní telefon), která jim umožní měřit jejich výkony a porovnávat je, zaznamenávat tělesné parametry, organizovat pohyb, činnosti v přírodě.
- videonahrávky pro metodickou přípravu různých pohybových činností, přípravu organizace výuky, zajištění bezpečnosti či přípravu pro první pomoc při úrazech atd

UČEBNÍ OSNOVY

1. ročník – Tělesná výchova – celková hodinová dotace 32 hodin

Péče o zdraví	průběžně
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku; • popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí; • zdůvodní význam zdravého životního stylu; • dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky; • popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus; • orientuje se v zásadách zdravé výživy a v jejích alternativních směrech; • dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací; • objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit své zdraví; • diskutuje a argumentuje o etice v partnerských vztazích, o vhodných partnerech a o odpovědném přístupu k pohlavnímu životu; • dovede posoudit vliv médií a reklamy na životní styl jedince a na péči o své zdraví; • popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel; • 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; 	<ul style="list-style-type: none"> • Zdraví <ul style="list-style-type: none"> ○ činitele ovlivňující zdraví: životní prostředí, životní styl, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování aj. ○ duševní zdraví a rozvoj osobnosti; sociální dovednosti; rizikové faktory poškozující zdraví ○ odpovědnost za zdraví své i druhých; péče o veřejné zdraví v ČR, zabezpečení v nemoci; práva a povinnosti v případě nemoci nebo úrazu ○ partnerské vztahy; lidská sexualita ○ prevence úrazů a nemocí ○ mediální obraz krásy lidského těla, komerční reklama • Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí <ul style="list-style-type: none"> ○ mimořádné události (živelné pohromy, havárie, krizové situace aj.) ○ základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace) ○ osobní život a zdraví ohrožující situace • První pomoc <ul style="list-style-type: none"> ○ úrazy a náhlé zdravotní příhody ○ poranění při hromadném zasažení obyvatel ○ stavy bezprostředně ohrožující život

Teoretické poznatky	průběžně
<p>Výsledky vzdělávání a kompetence</p> <ul style="list-style-type: none"> • volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat; • komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii; • dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží; • dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců; • dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem; • sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci; navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí ho; • uplatňuje zásady sportovního tréninku; • je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy; • dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu; • dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit; 	<p>Učivo</p> <ul style="list-style-type: none"> • význam pohybu pro zdraví; prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti; technika a taktika; zásady sportovního tréninku • odborné názvosloví • výstroj, výzbroj; údržba • hygiena a bezpečnost; vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí; záchrana a dopomoc; zásady chování a jednání v různém prostředí; regenerace a kompenzace; relaxace • pravidla her, závodů a soutěží • rozhodování • zdroje informací

Pohybové dovednosti	32 hodin
<p>Výsledky vzdělávání a kompetence</p> <ul style="list-style-type: none"> • dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost; • ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace; • dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích; • uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách; • je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu); • využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti; • ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva; - dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání; • využívá různé formy turistiky; • dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji; • pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu; • ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy; 	<p>Učivo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tělesná cvičení <ul style="list-style-type: none"> ○ pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. cvičení jako součást všech tematických celků • Gymnastika * <ul style="list-style-type: none"> ○ cvičení s náčiním ○ cvičení na náradí ○ akrobacie ○ šplh ○ rytmická gymnastika: pohybové, kondiční a taneční činnosti s hudebním a rytmickým doprovodem • Atletika * <ul style="list-style-type: none"> ○ běh. rychlý – 100 m (chlapci, dívky) ○ běh vytrvalý –1500m chlapci, 800 m dívky ○ štafetový běh ○ starty ○ skok do výšky* ○ skok do dálky * (z místa) ○ hody (míček) ○ vrh koulí • Pohybové hry <ul style="list-style-type: none"> ○ drobné, závodivé, motivační, štafetové • Sportovní hry (herní činnosti jednotlivce – HČJ, hra) <ul style="list-style-type: none"> ○ Kopaná – HČJ, hra ○ Košíková – HČJ, hra ○ Volejbal HČJ, hra ○ Sálková kopaná HČJ, hra ○ Florbal HČJ, hra ○ Házená HČJ, hra ○ Badminton HČJ, hra ○ Ringo HČJ, hra ○ Stolní tenis HČJ, hra • Netradiční sportovní hry <ul style="list-style-type: none"> ○ (softbal, lacros, nohejbal, frisbee, tenis, ringet, beach volejbal) • Úpoly <ul style="list-style-type: none"> ○ pády ○ základní sebeobrana • Plavání* (podle podmínek školy, možností a zájmu žáků) <ul style="list-style-type: none"> ○ adaptace na vodní prostředí ○ dva plavecké způsoby ○ určená vzdálenost plaveckým způsobem

	<ul style="list-style-type: none"> ○ dopomoc unavenému plavci, záchrana tonoucího • Lyžování* (podle podmínek školy, možností a zájmu žáků) <ul style="list-style-type: none"> ○ základy sjezdového lyžování ○ základy snowboardingu ○ základy běžeckého lyžování ○ chování při pobytu v horském prostředí • Bruslení* (podle podmínek školy, možností a zájmu žáků) <ul style="list-style-type: none"> ○ základy bruslení (na ledě nebo inline) • Turistika a sporty v přírodě <ul style="list-style-type: none"> ○ příprava turistické akce ○ orientace v krajině ○ orientační běh • Testování tělesné zdatnosti <ul style="list-style-type: none"> ○ motorické testy
--	---

Zdravotní tělesná výchova	průběžně
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví; - • je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit. 	<ul style="list-style-type: none"> • speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení • pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě • kontraindikované pohybové aktivity

2. ročník – Tělesná výchova – celková hodinová dotace 32 hodin

Péče o zdraví	průběžně
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku; • popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí; • zdůvodní význam zdravého životního stylu; • dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky; • popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus; • orientuje se v zásadách zdravé výživy a v jejích alternativních směrech; • dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací; • objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit své zdraví; • diskutuje a argumentuje o etice v partnerských vztazích, o vhodných partnerech a o odpovědném přístupu k pohlavnímu životu; • dovede posoudit vliv médií a reklamy na životní styl jedince a na péči o své zdraví; • popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel; • 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; 	<ul style="list-style-type: none"> • Zdraví <ul style="list-style-type: none"> ○ činitelé ovlivňující zdraví: životní prostředí, životní styl, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování aj. ○ duševní zdraví a rozvoj osobnosti; sociální dovednosti; rizikové faktory poškozující zdraví ○ odpovědnost za zdraví své i druhých; péče o veřejné zdraví v ČR, zabezpečení v nemoci; práva a povinnosti v případě nemoci nebo úrazu ○ partnerské vztahy; lidská sexualita ○ prevence úrazů a nemocí ○ mediální obraz krásy lidského těla, komerční reklama • Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí <ul style="list-style-type: none"> ○ mimořádné události (živelné pohromy, havárie, krizové situace aj.) ○ základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace) • První pomoc <ul style="list-style-type: none"> ○ úrazy a náhlé zdravotní příhody ○ poranění při hromadném zasažení obyvatel ○ stavy bezprostředně ohrožující život

Teoretické poznatky	průběžně
<p>Výsledky vzdělávání a kompetence</p> <ul style="list-style-type: none"> • volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat; • komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii; • dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží; • dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců; • dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem; • sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci; navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí ho; • uplatňuje zásady sportovního tréninku; • je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy; • dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu; • dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit; 	<p>Učivo</p> <ul style="list-style-type: none"> • význam pohybu pro zdraví; prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti; technika a taktika; zásady sportovního tréninku • odborné názvosloví • výstroj, výzbroj; údržba • hygiena a bezpečnost; vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí; záchrana a dopomoc; zásady chování a jednání v různém prostředí; regenerace a kompenzace; relaxace • pravidla her, závodů a soutěží • rozhodování • zdroje informací

Pohybové dovednosti	32 hodin
<p>Výsledky vzdělávání a kompetence</p> <ul style="list-style-type: none"> • dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost; • ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace; • dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích; • uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách; • je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu); • využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti; • ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva; - dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání; • využívá různé formy turistiky; • dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji; • pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu; • ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy; 	<p>Učivo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tělesná cvičení <ul style="list-style-type: none"> ○ pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. cvičení jako součást všech tematických celků • Gymnastika * <ul style="list-style-type: none"> ○ cvičení s náčiním ○ cvičení na náradí ○ akrobacie ○ šplh ○ rytmická gymnastika: pohybové, kondiční a taneční činnosti s hudebním a rytmickým doprovodem • Atletika * <ul style="list-style-type: none"> ○ běh. rychlý – 100 m (chlapci, dívky) ○ běh vytrvalý –1500m chlapci, 800 m dívky ○ štafetový běh ○ starty ○ skok do výšky* ○ skok do dálky * (z místa) ○ hody (míček) ○ vrh koulí • Pohybové hry <ul style="list-style-type: none"> ○ drobné, závodivé, motivační, štafetové • Sportovní hry (herní činnosti jednotlivce – HČJ, hra) <ul style="list-style-type: none"> ○ Kopaná – HČJ, hra ○ Košíková – HČJ, hra ○ Volejbal HČJ, hra ○ Sálková kopaná HČJ, hra ○ Florbal HČJ, hra ○ Házená HČJ, hra ○ Badminton HČJ, hra ○ Ringo HČJ, hra ○ Stolní tenis HČJ, hra • Netradiční sportovní hry <ul style="list-style-type: none"> ○ (softbal, lacros, nohejbal, frisbee, tenis, ringet, beach volejbal) • Úpoly <ul style="list-style-type: none"> ○ pády ○ základní sebeobrana • Plavání* (podle podmínek školy, možností a zájmu žáků) <ul style="list-style-type: none"> ○ adaptace na vodní prostředí ○ dva plavecké způsoby ○ určená vzdálenost plaveckým způsobem

	<ul style="list-style-type: none"> ○ dopomoc unavenému plavci, záchrana tonoucího • Lyžování* (podle podmínek školy, možností a zájmu žáků) <ul style="list-style-type: none"> ○ základy sjezdového lyžování ○ základy snowboardingu ○ základy běžeckého lyžování ○ chování při pobytu v horském prostředí • Bruslení* (podle podmínek školy, možností a zájmu žáků) <ul style="list-style-type: none"> ○ základy bruslení (na ledě nebo inline) • Turistika a sporty v přírodě <ul style="list-style-type: none"> ○ příprava turistické akce ○ orientace v krajině ○ orientační běh • Testování tělesné zdatnosti <ul style="list-style-type: none"> ○ motorické testy
--	---

Zdravotní tělesná výchova	průběžně
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví; - • je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit. 	<ul style="list-style-type: none"> • speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení • pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě • kontraindikované pohybové aktivity

3. ročník – Tělesná výchova – celková hodinová dotace 30 hodin

Péče o zdraví	průběžně
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku; • popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí; • zdůvodní význam zdravého životního stylu; • dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky; • popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus; • orientuje se v zásadách zdravé výživy a v jejích alternativních směrech; • dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací; • objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit své zdraví; • diskutuje a argumentuje o etice v partnerských vztazích, o vhodných partnerech a o odpovědném přístupu k pohlavnímu životu; • dovede posoudit vliv médií a reklamy na životní styl jedince a na péči o své zdraví; • popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel; • 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; 	<ul style="list-style-type: none"> • Zdraví <ul style="list-style-type: none"> ○ činitelé ovlivňující zdraví: životní prostředí, životní styl, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování aj. ○ duševní zdraví a rozvoj osobnosti; sociální dovednosti; rizikové faktory poškozující zdraví ○ odpovědnost za zdraví své i druhých; péče o veřejné zdraví v ČR, zabezpečení v nemoci; práva a povinnosti v případě nemoci nebo úrazu ○ partnerské vztahy; lidská sexualita ○ prevence úrazů a nemocí ○ mediální obraz krásy lidského těla, komerční reklama • Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí <ul style="list-style-type: none"> ○ mimořádné události (živelné pohromy, havárie, krizové situace aj.) ○ základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace) ○ osobní život a zdraví ohrožující situace • První pomoc <ul style="list-style-type: none"> ○ úrazy a náhlé zdravotní příhody ○ poranění při hromadném zasažení obyvatel ○ stavy bezprostředně ohrožující život

Teoretické poznatky	průběžně
<p>Výsledky vzdělávání a kompetence</p> <ul style="list-style-type: none"> • volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat; • komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii; • dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží; • dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců; • dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem; • sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci; navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí ho; • uplatňuje zásady sportovního tréninku; • je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy; • dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu; • dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit; 	<p>Učivo</p> <ul style="list-style-type: none"> • význam pohybu pro zdraví; prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti; technika a taktika; zásady sportovního tréninku • odborné názvosloví • výstroj, výzbroj; údržba • hygiena a bezpečnost; vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí; záchrana a dopomoc; zásady chování a jednání v různém prostředí; regenerace a kompenzace; relaxace • pravidla her, závodů a soutěží • rozhodování • zdroje informací

Pohybové dovednosti	30 hodin
<p>Výsledky vzdělávání a kompetence</p> <ul style="list-style-type: none"> • dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost; • ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace; • dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích; • uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách; • je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu); • využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti; • ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva; - dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání; • využívá různé formy turistiky; • dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji; • pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu; • ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy; 	<p>Učivo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tělesná cvičení <ul style="list-style-type: none"> ○ pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. cvičení jako součást všech tematických celků • Gymnastika * <ul style="list-style-type: none"> ○ cvičení s náčiním ○ cvičení na náradí ○ akrobacie ○ šplh ○ rytmická gymnastika: pohybové, kondiční a taneční činnosti s hudebním a rytmickým doprovodem • Atletika * <ul style="list-style-type: none"> ○ běh. rychlý – 100 m (chlapci, dívky) ○ běh vytrvalý –1500m chlapci, 800 m dívky ○ štafetový běh ○ starty ○ skok do výšky* ○ skok do dálky * (z místa) ○ hody (míček) ○ vrh koulí • Pohybové hry <ul style="list-style-type: none"> ○ drobné, závodivé, motivační, štafetové • Sportovní hry (herní činnosti jednotlivce – HČJ, hra) <ul style="list-style-type: none"> ○ Kopaná – HČJ, hra ○ Košíková – HČJ, hra ○ Volejbal HČJ, hra ○ Sálková kopaná HČJ, hra ○ Florbal HČJ, hra ○ Házená HČJ, hra ○ Badminton HČJ, hra ○ Ringo HČJ, hra ○ Stolní tenis HČJ, hra • Netradiční sportovní hry <ul style="list-style-type: none"> ○ (softbal, lacros, nohejbal, frisbee, tenis, ringet, beach volejbal) • Úpoly <ul style="list-style-type: none"> ○ pády ○ základní sebeobrana • Plavání* (podle podmínek školy, možností a zájmu žáků) <ul style="list-style-type: none"> ○ adaptace na vodní prostředí ○ dva plavecké způsoby ○ určená vzdálenost plaveckým způsobem

	<ul style="list-style-type: none"> ○ dopomoc unavenému plavci, záchrana tonoucího • Lyžování* (podle podmínek školy, možností a zájmu žáků) <ul style="list-style-type: none"> ○ základy sjezdového lyžování ○ základy snowboardingu ○ základy běžeckého lyžování ○ chování při pobytu v horském prostředí • Bruslení* (podle podmínek školy, možností a zájmu žáků) <ul style="list-style-type: none"> ○ základy bruslení (na ledě nebo inline) • Turistika a sporty v přírodě <ul style="list-style-type: none"> ○ příprava turistické akce ○ orientace v krajině ○ orientační běh • Testování tělesné zdatnosti <ul style="list-style-type: none"> ○ motorické testy
--	---

Zdravotní tělesná výchova	průběžně
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví; - • je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit. 	<ul style="list-style-type: none"> • speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení • pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě • kontraindikované pohybové aktivity

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU PRÁCE S POČÍTAČEM

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary
Název ŠVP:	Stravovací služby
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2022, počínaje prvním ročníkem
Počet hodin výuky:	1. ročník – 32 2. ročník – 64

Obecné cíle předmětu

Naučit žáky základním pojmům z oblasti výpočetní techniky a samostatně obsluhovat počítač i jeho periferie. Žáci získají základní uživatelské dovednosti pro ovládání operačního systému Windows a vybraného kancelářského softwaru (MS Word, MS Excel, PowerPoint, Outlook). Důležitým cílem je zvládnout efektivní práci s informacemi, které jsou vyhledávány na internetu a komunikaci elektronickou poštou. Žáci se také naučí operativně uplatňovat získané vědomosti v praktickém životě (hledání zaměstnání, účtování apod.). Žáci zvládnou práci s odbornou literaturou a nápovědou. Jsou také schopni používat správnou terminologii.

Vyučování směřuje k tomu, aby žák uměl:

- obsluhovat výpočetní techniku a její periferie (tiskárna, scanner apod.)
- ukládat data na paměťová média a s těmito daty dovedl správně pracovat
- využívat základní možnosti operačního systému Windows
- pracovat s aplikačním softwarem (MS Word, MS Excel, PowerPoint, Outlook)
- efektivně vyhledávat informace na internetu pro svůj profesní i osobní život
- používat nástroje elektronické komunikace (e-mail, chat apod.)
- bezpečně využívat výpočetní techniku s vědomím rizik, která s sebou práce s touto technikou přináší

Výsledky vzdělávání v oblast citů, postojů, hodnot a preferencí

Charakteristika učiva

Učivo vychází z RVP Vychází z RVP 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby z okruhu – Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích. Obsah učiva je zaměřen na systematické seznámení s hardwarovou konfigurací počítače a jeho periférii i softwarovým vybavením počítače. Přináší informace o počítačových virech a antivirové ochraně, o možnosti jejich šíření. Seznamuje s autorskými právy a jejich porušováním. Seznamuje žáky s prací s operačním systémem Windows. Je zaměřen na vytváření dokumentů v programu Microsoft Word, vytváření tabulek a jednoduchých výpočtů v tabulkovém procesoru Microsoft Excel, zpracování jednoduchých prezentací v programu Microsoft PowerPoint. Velký důraz je kladen na využití internetu, efektivní a cílené vyhledávání informací a práce s nimi. Dále pak na zvládnutí základních forem elektronické komunikace.

Charakteristika učiva dle ročníků

1. ročník

Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura
Práce se standardním aplikačním programovým vybavením – textový editor

2. ročník

Informační zdroje, počítačová síť, Internet
Práce se standardním aplikačním programovým vybavením – tabulkový procesor
Práce se standardním aplikačním programovým vybavením – editor prezentací

Strategie (pojetí) výuky

Při výuce je využíván výklad, řízený rozhovor, práce s odborným textem a vyhledávání odborných informací. Velký důraz je kladen na samostatnou práci s výpočetní technikou. Při výuce je využíván data projektor a různé názorné pomůcky. Nové poznatky si žák upevňuje aplikací praktických úkolů. Žáci jsou vedeni k samostatnému uvažování a výběru vhodného postupu. Učivo tematických celků je probíráno od jednoduššího k náročnějšímu formou spirály. Neustálým opakováním úkonů a používáním dovedností pak dochází postupnému upevňování získaných vědomostí, které se pro žáky stávají prakticky využitelné.

Hodnocení výsledků žáka

Žáci jsou hodnoceni průběžně po celý školní rok, a to slovně i numericky. Kritéria hodnocení vycházejí z pravidel školy pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků. Slovně je žák hodnocen v průběhu každé vyučovací hodiny za samostatné nebo skupinové zpracování úkolů na PC. Známkou je žák ohodnocen za samostatné vytvoření práce většího rozsahu na dané téma. Hodnotí se i přístup k plnění zadaných úkolů. Žáci se učí kriticky hodnotit výsledky své práce.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a realizaci průřezových témat

Klíčové kompetence

k učení

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit studijní režim
- využívat k učení různé informační zdroje

k řešení problémů

- porozumět zadání úkolu, určit jádro problému, získat informace, navrhnout a zdůvodnit řešení, ověřit správnost postupu a dosažené výsledky
- uplatňovat různé metody myšlení, volit prostředky plnění aktivit, využívat zkušeností
- spolupracovat při řešení problému s jinými lidmi (týmová spolupráce)

komunikativní

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a situaci v mluveném i psaném projevu
- formulovat své myšlenky souvisle a srozumitelně, (jazykově správně)
- v diskusi formulovat, zdůvodňovat a obhajovat své názory, vyslechnout názory druhých a reagovat na ně
- vyjadřovat se a vystupovat dle zásad kultury projevu a chování
- být schopen interpretovat čtené a slyšené

personální a sociální kompetence

- posuzovat reálně své možnosti a stanovovat si cíle a priority podle svých schopností a životních podmínek

- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory a postoje druhých
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky
- být finančně gramotný

občanské a kulturní povědomí

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně
- dodržovat zákony, respektovat práva druhých lidí, jednat v souladu s morálními principy, zásadami společenského chování a hodnotami demokracie
- uvědomovat si vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu a tolerovat identitu jiných
- mít pozitivní vztah k hodnotám místní, národní, evropské i světové kultury

k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

- získat pozitivní a odpovědný vztah k práci, povolání, profesní budoucnosti
- mít přehled o vlastním uplatnění na trhu práce, pracovních a platových podmínkách
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli a prezentovat se
- umět získávat informace ze světa práce
- porozumět zadanému úkolu a získat informace potřebné k jeho splnění
- kontrolovat svou činnost a správně ohodnotit její výsledek

matematické

- provádět reálný odhad výsledků řešení dané úlohy
- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy)
- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů

využívat IKT a pracovat s informacemi

- pracovat s osobním počítačem a prostředky ICT
- pracovat se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, praxe a dalšího vzdělávání
- získávat, zpracovávat a využívat data a informace z otevřených zdrojů
- komunikovat elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

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

Člověk a svět práce

- písemná sebeprezentace při vstupu na trh práce, sestavování žádostí o zaměstnání a odpovědi na inzeráty, profesních životopisů, jednání s potenciálním zaměstnavatelem, výběrová řízení

Informační a komunikační technologie

- práce s osobním počítačem a prostředky ICT
- práce se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, odborné profesní praxe a dalšího vzdělávání
- získávání, zpracovávání a využití dat a informací z otevřených zdrojů
- komunikace elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
- nabývání počítačové gramotnosti ve smyslu Státní informační a komunikační politiky

Odborné kompetence

Na realizaci odborných kompetencí se předmět podílí v těchto oblastech:

- vykonávání obchodně – provozních aktivit,
- ekonomické jednání v souladu se strategií udržitelného rozvoje,
- usilování o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb

Digitální kompetence

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

UČEBNÍ OSNOVY

1. ročník – Práce s počítačem – celková hodinová dotace 32 hodin

Osobní počítač	8 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje jednotlivé komponenty • počítače a jejich specifické funkce • získané informace uplatňuje např. při koupi osobního počítače a jeho periferií • samostatně obsluhuje počítač a jeho periferie • je schopen detekovat chyby a vyměňovat spotřební materiál • dokáže zapojit počítačovou sestavu včetně využití dalších zařízení (digitální fotoaparát apod.) 	<ul style="list-style-type: none"> • historie počítačů – první počítač, vývoj počítačů • základní pravidla pro práci s počítačem • jednotlivé komponenty počítače (hardware) a jejich funkce, parametry a význam • pevný disk, disketová mechanika, CD-ROM a DVD-ROM, • zvuková karta, • grafická karta a monitor • skříň počítače a napájecí zdroj • síťová karta, • zapojení kabelů do počítače • tiskárny – nastavení kvality tisku, ovladač, • skenery – princip, funkce, druhy skenerů • digitální fotografie
Software – programové vybavení	2 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí pojem program • rozliší různé druhy uživatelských programů 	<ul style="list-style-type: none"> • základní přehled druhů softwaru • rozdělení uživatelských programů
Počítačové viry a antivirová ochrana	2 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí, podstatu virů a způsoby jejich šíření • uvědomuje si výhody, ale i rizika práce s počítačem 	<ul style="list-style-type: none"> • podstata počítačových virů, základní • projevy • antivirové programy • bezpečná práce s počítačem
Autorská práva	1 hodina
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • interpretuje možnosti a výhody, ale i omezení (zejména technických a technologických) • spojených s používáním výpočetní techniky • je si vědom právních následků nelegálního užívání softwaru 	<ul style="list-style-type: none"> • licenční ujednání a neoprávněné • používání softwaru • porušování autorských práv • zabezpečení dat před zneužitím
Práce s daty	2 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • vytvoří adresář, soubor • uloží data na různá paměťová média • je schopen komprimovat soubory a složky 	<ul style="list-style-type: none"> • soubor, adresář, datová složka • ukládání dat a základní operace s nimi • používaná datová média • komprimace dat

Microsoft WORD – textový editor	17 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none">• interpretuje a dodržuje pravidla pro úpravu dokumentů, typografická a estetická• pravidla• formátuje písmo, odstavce, stránky• kopíruje, přesouvá text• vytváří obsahy, rejstříky, seznamy• využívá a vytváří styly• používá a vytváří šablony• vkládá objekty do textu a edituje je• vytváří a upravuje tabulky• používá další vestavěné nástroje (kontrola pravopisu, automatické opravy)• vkládá nestandardní znaky• zadává tisk dokumentu s požadovanými• vlastnostmi	<ul style="list-style-type: none">• popis prostředí• práce se souborem• formát písma a odstavce• schránka• čáry a ohraničení• tabulky• automatické číslování a odrážky• hledání a nahrazování textu v dokumentu• automatické opravy• kontrola pravopisu• vložení symbolu do dokumentu• záhlaví a zápatí, číslování stránek• styly• vkládání a úprava grafických objektů• tvorba obsahu a rejstříku• tisk

2. ročník – Práce s počítačem – celková hodinová dotace 64 hodin

Celosvětová počítačová síť Internet	7 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • dokáže popsat strukturu internetu a vysvětlit související pojmy • pracuje s internetovým prohlížečem • volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací • při práci respektuje platné etické a právní normy (ochrana autorských práv) 	<ul style="list-style-type: none"> • historie • připojení k internetu • internetový prohlížeč • vyhledávání v internetu • ukládání dat z internetu do počítače
E-mail a počítačová pošta	7 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • samostatně komunikuje elektronickou poštou • - zasílá e-mail i s přílohou, či naopak přijímá a následně otevírá e-mail • - využívá další funkce poštovního klienta (organizování, plánování...) 	<ul style="list-style-type: none"> • elektronická komunikace, její základní možnosti a využití • - poštovní aplikace Microsoft Outlook • - další možnosti a služby Internetu
Microsoft EXCEL – tabulkový editor	20 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • dokáže objasnit principy a uvést oblasti použití tabulkových kalkulátorů • specifikuje strukturu tabulek (buňka, list, sešit) • ovládá adresaci buněk • správně používá různé způsoby formátování (grafické formátování buněk, formátování obsahu buněk, automatické a podmíněné formátování) • edituje, vyhledává, filtruje, třídí data • vytváří a edituje grafy • pro výpočty v buňkách používá jednoduché vzorce a funkce • nastaví dokument pro tisk 	<ul style="list-style-type: none"> • základní způsoby použití • vytvoření nového sešitu • uložení pracovního sešitu • vložení údajů do buňky • přepsání údajů v buňce • přesouvání a kopírování údajů • grafická úprava buňky • komentáře • vzorce a funkce • úprava pracovního sešitu (vložení, skrytí řádků, sloupců, změna šířky) • práce s listy • grafy • příprava tisku, tisk • propojení tabulky Excelu s Wordem

Microsoft PowerPoint – editor prezentací	20 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí, co je to prezentace, k čemu slouží • připraví si podklady pro zpracování úspěšné prezentace • vytváří prezentaci pomocí průvodce • vytváří prezentaci na návrhové šabloně • vkládá do prezentace tabulky, obrázky a zvuky • formátuje text i ostatní prvky prezentace • nastaví střídání snímků a různé efekty střídání snímků • veřejně prezentuje svoji práci 	<ul style="list-style-type: none"> • základní způsoby použití • spuštění programu • prezentace, k čemu slouží • principy úspěšné prezentace, příprava • podkladů pro prezentaci • vytváření nové prezentace pomocí • průvodce • pohyb po prezentaci • založení prezentace na návrhové • šabloně – psaní textu v osnově • řazení snímků • doplňování efektů – nastavení • animací, nastavování efektu střídání snímků • - předvádění prezentace, export prezentace
IKT v praxi	10 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • sestaví, napíše a vytiskne životopis • vyhledává na internetu informace o nabídkách zaměstnání a dalšího vzdělání • je schopen elektronicky komunikovat s úřady • dovede stáhnout, vyplnit a odeslat elektronický formulář 	<ul style="list-style-type: none"> • sestavení životopisu • nabídky dalšího vzdělávání • internetové obchody • elektronická komunikace s úřady

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU ANGLICKÝ JAZYK

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary
Název ŠVP:	Stravovací služby
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2022, počínaje prvním ročníkem
Počet hodin výuky:	1. ročník – 32 2. ročník – 32

Obecné cíle předmětu

Předmět anglický jazyk je zařazen s ohledem na jeho celosvětové využití. Jeho výukou je žák aktivně připravován na život v multikulturní společnosti.

- naučit základní znalosti komunikace v anglickém jazyce, tak aby byl žák/žákyně schopen se alespoň částečně dorozumět v každodenních situacích reálného života, tj. vyměňovat si názory a informace týkající se známých všeobecných témat v projevech mluvených i psaných.
- částečně rozvíjet i komunikativní kompetenci žáka/žákyně s ohledem na jejich budoucí profesní směřování.
- rozvíjet slovní zásobu v cizím jazyce a zlepšit vyjadřovací schopnosti.
- pracovat s cizojazyčným textem a následně jej využívat jako zdroj poznání i jako prostředku ke zkvalitňování svých jazykových znalostí.
- umět pracovat se slovníky, jazykovými příručkami, ale rovněž i s dalšími zdroji informací (časopisy atp.) v cizím jazyce včetně internetu.
- efektivně využívat práce s těmito informačními zdroji ke studiu jazyka i tím následně i k prohlubování svých všeobecných vědomostí a dovedností.
- chápat a respektovat tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů.
- získávat informace o zemích studovaného jazyka, taktéž o světě a získané poznatky využívat ke komunikaci.

Výsledky vzdělávání v oblast citů, postojů, hodnot a preferencí

Charakteristika učiva

Učivo vychází z RVP 65-51-E/01 – Stravovací a ubytovací služby z okruhu Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce. Vyučuje se 2 roky – 0,5 + 0,5 hodin týdně.

Výuka anglického jazyka využívá případných znalostí ze základní školy a mezipředmětově se doplňuje s předměty jako je Občanská nauka a odborné předměty. Gramatika je pojata jako podpůrný prostředek k získání praktických kompetencí a využívá mezipředmětový vztah s Českým jazykem.

Čtení: rozumí textům, které obsahují slovní zásobu užívanou v každodenním životě.

Poslech: rozumí hlavním myšlenkám vysloveným spisovným jazykem o běžných tématech, pokud jsou vysloveny pomalu a zřetelně.

Ústní interakce: poradí si s většinou situací o tématech, o něž se zajímá nebo která se týkají běžného života. Spojuje jednoduché věty, sdělí přání, stručně sdělí svůj názor a plán.

Písemný projev: napíše jednoduché souvislé texty na dobře známá témata.

V požadavcích na výsledky vzdělávání je třeba citlivě zvážit individuální možnosti konkrétního žáka/žákyně, neboť v některých případech je možno požadovat pouze zapamatování si daného jevu namísto jeho pochopení, reprodukování namísto objasnění apod.

Učivo předmětu AJ je tematicky propojeno se vzdělávacím obsahem předmětů ČJ, odborné předměty.

Vzdělávání v cizím jazyce má navazovat na jazykové znalosti a komunikativní dovednosti získané během základního vzdělávání, a ty osvěžit, udržet a mírně rozšířit. Pokud se žák výukou cizího jazyka v předchozím vzdělávání zatím nesešel, seznámí se pouze se základními jazykovými funkcemi, komunikačními strategiemi a prostředky a získá tak pod vedením učitele základní dovednosti. Úroveň níže stanovených znalostí je základní, tj. A1 a je označena podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky.

Charakteristika učiva dle ročníků

1. ročník

Zdokonalování jazykových a řečových dovedností s návazností na učivo základní školy procvičování základních gramatických jevů, běžná konverzační témata, poslech jednodušších textů, seznámení s odbornou slovní zásobou.

2. ročník

Zdokonalování jazykových a řečových dovedností, prohlubování znalostí gramatických jevů se zaměřením na praktické využití, poslech náročnějších textů, rozšiřování odborné slovní zásoby.

Strategie (pojetí) výuky

K podpoře výuky jazyků je vhodné aktivně používat vedle tradičních (slovníky, mapy, ukázky textů) i multimediální výukové programy a internet. Řízené a samostatné vedení dialogu při nácviku komunikativních dovedností. Týmová, skupinová práce ukončena prezentací, stejně tak i výsledky prací samostatných. Výuka je orientována prakticky, se zaměřením na řečové dovednosti a postupné zkvalitňování jazykové správnosti projevu. Snažit se ve vyučovacím procesu směřovat žáky ke studiu jazyků zařazením her, soutěží.

Hodnocení výsledků žáka

Žáci jsou hodnoceni průběžně po celý školní rok, a to slovně i numericky. Kritéria hodnocení vycházejí z pravidel školy pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků. Při vlastním hodnocení se uplatňuje také sebehodnocení, kolektivní hodnocení a individuální přístup k žákům (k žákům se specifickými vzdělávacími potřebami se přistupuje individuálně). Průběžně je rovněž hodnocen ústní projev a schopnost porozumět anglickému mluvenému slovu, a to při dialogu na zadané téma, či v průběhu vyučovací hodiny. V konečném hodnocení je zohledněn i aktivní přístup žáka ke studiu anglického jazyka, jeho samostatnost, schopnost spolupráce v kolektivu atd.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a realizaci průřezových témat

Žák je veden k tomu, aby:

- si osvojil praktické řečové dovednosti cizího jazyka jako nástroje dorozumění v situacích každodenního osobního a pracovního života.
- své myšlenky a projevy formuloval srozumitelně, věcně a souvisle.
- se připravoval na aktivní život v multikulturní společnosti
- jeho vyjadřování a vystupování bylo v souladu se zásadami kultury projevu a chování.
- naslouchal druhým, respektoval je, účastnil se diskuzí.
- rozšiřoval své znalosti o světě a využíval všechny moderní informační zdroje.

Klíčové kompetence

k učení

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit studijní režim
- uplatňovat různé techniky práce s textem

- s porozuměním poslouchat mluvený projev, pořizovat si poznámky
- využívat k učení různé informační zdroje
- být čtenářsky gramotný

komunikativní

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a situaci v mluveném i psaném projevu
- formulovat své myšlenky souvisle a srozumitelně, (jazykově správně)
- vyjadřovat se a vystupovat dle zásad kultury projevu a chování
- být schopen interpretovat čtené a slyšené
- gramaticky a věcně správně zpracovat texty na běžná i odborná témata

personální a sociální kompetence

- posuzovat reálně své možnosti a stanovovat si cíle a priority podle svých schopností a životních podmínek
- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory a postoje druhých
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky

občanské a kulturní povědomí

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně
- dodržovat zákony, respektovat práva druhých lidí, jednat v souladu s morálními principy, zásadami společenského chování a hodnotami demokracie
- uvědomovat si vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu a tolerovat identitu jiných
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost a současnost v evropském a světovém kontextu
- mít pozitivní vztah k hodnotám místní, národní, evropské i světové kultury

k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli a prezentovat se
- umět získávat informace ze světa práce
- porozumět zadanému úkolu a získat informace potřebné k jeho splnění
- kontrolovat svou činnost a správně ohodnotit její výsledek

využívat IKT a pracovat s informacemi

- pracovat s osobním počítačem a prostředky ICT
- pracovat se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, praxe a dalšího vzdělávání
- získávat, zpracovávat a využívat data a informace z otevřených zdrojů

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

- osobnost a její rozvoj
- společnost – jednotlivec a společenské skupiny, kultura,
- soudobý svět
- morálka, odpovědnost, tolerance,

Člověk a svět práce

- možnost studia v zahraničí
- možnost vykonávání zaměstnání v zahraničí
- chápat nutnost vykonávat práci v co nejlepší kvalitě

Informační a komunikační technologie

- práce s osobním počítačem a prostředky ICT
- práce se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, odborné profesní praxe a dalšího vzdělávání
- získávání, zpracovávání a využití dat a informací z otevřených zdrojů

- komunikace elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
- nabývání počítačové gramotnosti ve smyslu Státní informační a komunikační politiky

Odborné kompetence

Na realizaci odborných kompetencí se předmět rozvojem komunikačních kompetencí podílí v těchto oblastech:

- ovládání techniky odbytu,
- vykonávání obchodně – provozních aktivit,
- usilování o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb

Digitální kompetence

- práce s osobním počítačem a prostředky ICT
- práce se základním programovým vybavením počítače pro účely výuky anglického jazyka, odborné profesní praxe a dalšího vzdělávání
- získávání, zpracovávání a využití dat a informací z otevřených zdrojů
- komunikace elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
- nabývání počítačové gramotnosti ve smyslu Státní informační a komunikační politiky

UČEBNÍ OSNOVY

1. ročník – Anglický jazyk – celková hodinová dotace 32 hodin

Úvod do AJ	2 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • chápe význam důležitosti výuky cizího jazyka • ovládá fonetickou podobu anglické abecedy • ovládá výslovnost anglických hlásek • ovládá spelování svého jména a dalších slov • zvládne vyjmenovat základní číslovky 	<ul style="list-style-type: none"> • rozdíly mezi britskou a americkou angličtinou • základní pravidla výslovnosti • anglická abeceda – důležitost znalosti anglického spelování – nácvik spellingu • základní číslovky 0–100
Pozdravy, rozloučení, poděkování, dny v týdnu, měsíce, roční období	3 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • dokáže volit vhodné pozdravy s ohledem na situaci, čas a chápe rozdíl mezi formálním a neformálním pozdravem • dokáže se představit • zvládne vyjmenovat dny v týdnu, měsíce a roční období • vhodně aplikuje slovní zásobu 	<ul style="list-style-type: none"> • pozdravy při setkávání a loučení • obraty k zahájení a ukončení komunikace • představení se • prosba, poděkování, vyjádření souhlasu • dny v týdnu, měsíce, roční období
Zájmena, členy	4 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje všechna osobní a přivlastňovací zájmena • pozná základní rozdíl mezi použitím určitého a neurčitého členu 	<ul style="list-style-type: none"> • osobní zájmena • přivlastňovací zájmena • člen určitý • člen neurčitý
Časování sloves v přítomném čase	4 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • dokáže časovat pravidelná slovesa • dokáže časovat sloveso TO HAVE a TO BE • utvoří otázku a zápor v přít. čase 	<ul style="list-style-type: none"> • časování sloves TO HAVE a TO BE, otázka a zápor • otázka a zápor u pravidelných sloves v přít. čase •
Slovosled ve větě	3 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • vytvoří se správným slovosledem větu oznamovací • vytvoří krátké věty tázací se správným slovosledem • vyjmenuje tázací zájmena a použije je v krátkých větách • dokáže napsat krátké otázky a stručně odpovědět 	<ul style="list-style-type: none"> • věta oznamovací • věta tázací • tázací zájmena • stručná odpověď

Rodina, rodinné vztahy, záliby, koníčky	2 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje jednotlivé členy rodiny • stručně představí sebe i druhou osobu a reprodukuje jednoduchý popis osoby (jméno, věk, bydliště, povolání) • vyjmenuje a popíše své záliby a členů rodiny • aplikuje vhodně slovní zásobu v krátkých větách • zaznamenává písemně hlavní myšleny ve formě jednoduchého popisu 	<ul style="list-style-type: none"> • rodina • rodinné vztahy • koníčky, záliby

Ovoce, zelenina, saláty	4 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • zapamatuje si a vyjmenuje základní druhy ovoce a zeleniny • odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření • čte s porozuměním jednoduchá odborná slovní spojení • vhodně aplikuje vybranou základní odbornou slovní zásobu • vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu 	<ul style="list-style-type: none"> • ovoce • zelenina • saláty

Maso, ryby, způsoby úpravy	4 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • zapamatuje si základní druhy masa, ryb, • umí za pomoci přípony – ed utvořit ze sloves přídatné jméno (dušený apod.) • uplatní tyto znalosti při překladu jednoduchých jídelních lístků z AJ do ČJ, ale i naopak 	<ul style="list-style-type: none"> • Maso, drůbež, zvěřina • Ryby, dary moře • Způsoby úpravy

Předkrmy	2 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • na základě znalostí předchozích témat odb. terminologie odvodí jednoduché názvy teplých a studených předkrmů • vhodně aplikuje slovní zásobu • čte jídelní lístek v AJ 	<ul style="list-style-type: none"> • Studené předkrmy • Teplé předkrmy

Dotazy na cestu, nakupování jízdenek, vstupenek	2 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • použije krátké otázky při dotazování na cestu • reaguje komunikativně správně při dotazování na cestu, umí i krátce cestu popsat • vyžádá si jednoduchou informaci o ceně jízdenek, případně vstupenek 	<ul style="list-style-type: none"> • dotazy na ulici • dotazy v informačním středisku •

Můj denní program, určování času	2 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje činnosti, které během dne dělá • popíše v krátkých větách průběh svého dne • zeptá se na časový údaj a porozumí mu • dokáže sdělit, kolik je hodin 	<ul style="list-style-type: none"> • můj denní program • určování času • včera, dnes, zítra

2. ročník – Anglický jazyk – celková hodinová dotace 32 hodin

Nákupy, jídlo, pití	3 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • umí vyjmenovat některé typy obchodů • požádá o zboží v obchodě (zvláštní pozornost věnuje oddělení potravin), • zeptá se na cenu, možnost placení • umí vyjádřit množství zboží a řekne, zda si zboží vezme či ne • reprodukuje a používá výrazy jako HAVE BREAKFAST 	<ul style="list-style-type: none"> • Obchody • Základní potraviny • Placení • HAVE BREAKFAST
Oblékání	2 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • umí vyjmenovat běžné druhy oděvů • upřesní velikost barvu, vzory • navrhne oblečení pro různé příležitosti, • zmíní i způsob oblékání ve vztahu • k profesní orientaci 	<ul style="list-style-type: none"> • oděvy pánské, dámské, dětské • velikosti, barvy • slavnostní, pracovní, sportovní, běžné oblečení
Péče o zdraví	2 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • zvládne základní popis lidského těla (ruce, nohy, břicho ..) i některé orgány • dokáže se zeptat na lékaře, pohotovost • zvládne jednoduchý popis svého aktuálního zdravotního problému 	<ul style="list-style-type: none"> • části těla • vyjádření zdravotního stavu – bolí mě... • mám teplotu apod.
Dům a domov	2 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • popíše kde bydlí • umí vyjmenovat typy bydlení • umí vyjmenovat základní zařízení bytu (se zaměřením na zařízení kuchyně, prostírání u stolu) 	<ul style="list-style-type: none"> • popis bydliště • popis bytu • popis zařízení
Polévky	2 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • zapamatuje si a vyjmenuje základní druhy polévek • odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření • čte s porozuměním jednoduchá odborná slovní spojení • vhodně aplikuje vybranou základní odbornou slovní zásobu 	<ul style="list-style-type: none"> • polévky

České speciality, hotová jídla, jídla na objednávku	2 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje české speciality v anglickém jazyce • dokáže přeložit jednoduchá hotová jídla z jídelního lístku • čte s porozuměním jednoduché odborné texty • vhodně aplikuje vybranou základní odbornou slovní zásobu 	<ul style="list-style-type: none"> • české speciality • hotová jídla

Dětské a sladké pokrmy	3 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje dětské pokrmy z jídelního lístku • dokáže vyjmenovat druhy moučníků • umí v textu vyhledat a rozumí názvům sladkých pokrmů a moučníků • odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření • umí sestavit s použitím odborné slovní zásoby názvy sladkých pokrmů 	<ul style="list-style-type: none"> • dětské pokrmy • sladké pokrmy • teplý a studený moučník

Přílohy	1 hodina
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • zapamatuje si a vyjmenuje základní druhy příloh • odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření • čte s porozuměním jednoduchá odborná slovní spojení 	<ul style="list-style-type: none"> • přílohy

Číslovky 100 – 1 000 000	2 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • rozumí tvorbě číslovek • dokáže vyjmenovat číslovky • dokáže zaznamenat číslovku z ústního projevu 	<ul style="list-style-type: none"> • číslovky 100 – 1 000 000

Anglicky mluvící země	3 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • umí vyjmenovat anglicky mluvící země • dokáže vyjmenovat základní anglické a americké tradice a zvyky • umí vyjmenovat charakteristické pokrmy kuchyní 	<ul style="list-style-type: none"> • Velká Británie • kultura, tradice a zvyky, kuchyně • Spojené státy americké, Austrálie

Povolání kuchaře	2 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje základní kompetence kuchaře • vyjmenuje a zapamatuje si základní zařízení a vybavení kuchyně • čte s porozuměním jednoduché odborné texty 	<ul style="list-style-type: none"> • povolání kuchaře • zařízení kuchyně
Minulý čas	3 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • utvoří minulý čas prostý, otázku a zápor • vyjmenuje a zapamatuje si alespoň 20 nepravidelných sloves • čte s porozuměním jednoduché odborné texty 	<ul style="list-style-type: none"> • koncovky min. času u pravid. sloves • otázka a zápor min. času • nepravidelná slovesa
Budoucí čas	2 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • ovládá 2 způsoby tvoření budoucího času – will, going to • odvodí si otázku a zápor v budoucím čase • čte s porozuměním jednoduché odborné texty 	<ul style="list-style-type: none"> • budoucí čas will • budoucí čas going to • otázka a zápor
Cestování	2 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje základní dopravní prostředky • přeloží jednoduché nápisy na nádraží a na letišti • rezervuje si letenku, koupí si jízdenku 	<ul style="list-style-type: none"> • dopravní prostředky • rezervace jízdenek • fráze I WOULD LIKE
Recepty na PC	1 hodina
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje názvy v jídelním lístku • přeloží z AJ jednoduché recepty, které si sám vyhledá na PC 	<ul style="list-style-type: none"> • technologický postup přípravy pokrmů • vyhledávání informací na PC

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU NĚMECKÝ JAZYK

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary
Název ŠVP:	Stravovací služby
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2022, počínaje prvním ročníkem
Počet hodin výuky:	1. ročník – 32 2. ročník – 32

Obecné cíle předmětu

Předmět německý jazyk je zařazen s ohledem na jeho celosvětové využití. Jeho výukou je žák aktivně připravován na život v multikulturní společnosti.

Výsledky vzdělávání v oblast citů, postojů, hodnot a preferencí

Naučit základní znalosti komunikace v německém jazyce, tak aby byl žák/žákyně schopen se

- alespoň částečně dorozumět v každodenních situacích reálného života, tj. vyměňovat si názory i informace týkající se známých všeobecných témat v projevech mluvených i psaných.
- částečně rozvíjet i komunikativní kompetenci žáka/žákyně s ohledem na jejich budoucí profesní zaměření
- rozvíjet slovní zásobu v cizím jazyce a zlepšit vyjadřovací schopnosti.
- pracovat s cizojazyčným textem a následně jej využívat jako zdroj poznání i jako prostředku ke zkvalitňování svých jazykových znalostí.
- umět pracovat se slovníky, jazykovými příručkami, ale rovněž i s dalšími zdroji informací (časopisy atp.) v cizím jazyce včetně internetu.
- efektivně využívat práce s těmito informačními zdroji ke studiu jazyka i tím následně i prohlubování svých všeobecných vědomostí a dovedností.
- chápat a respektovat tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů
- získávat informace o zemích studovaného jazyka, taktéž o světě a získané poznatky využívat ke komunikaci

Charakteristika učiva

Učivo vychází z RVP 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby z okruhu Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce.

Výuka německého jazyka využívá případných znalostí ze základní školy a mezipředmětově se doplňuje s předměty jako je občanská nauka a jiné odborné předměty. Gramatika je pojata jako podpůrný prostředek k získání praktických kompetencí a využívá mezipředmětový vztah s českým jazykem.

Vzdělávací oblast – jazykové vzdělávání a komunikace

Výuka německého jazyka využívá případných znalostí ze základní školy a mezipředmětově se doplňuje s předměty jako je občanská nauka a jiné odborné předměty. Gramatika je pojata jako podpůrný prostředek k získání praktických kompetencí a využívá mezipředmětový vztah s českým jazykem.

- Čtení: rozumí textům, které obsahují slovní zásobu užívanou v každodenním životě.
- Poslech: rozumí hlavním myšlenkám vysloveným spisovným jazykem o běžných tématech, pokud jsou vysloveny pomalu a zřetelně.
- Ústní interakce: poradí si s většinou situací o tématech, o něž se zajímá nebo která se týkají běžného života. Spojuje jednoduché věty, sdělí přání, stručně sdělí svůj názor a plán.

- Písemný projev: napíše jednoduché souvislé texty na dobře známá témata.
- V požadavcích na výsledky vzdělávání je třeba citlivě zvážit individuální možnosti konkrétního žáka/žákyně, neboť v některých případech je možno požadovat pouze zapamatování si daného jevu namísto jeho pochopení, reprodukování namísto objasnění apod.

Charakteristika učiva dle ročníků

1. ročník

Zdokonalování jazykových a řečových dovedností s návazností na učivo základní školy procvičování základních gramatických jevů, běžná konverzační témata, poslech jednodušších textů, seznámení s odbornou slovní zásobou

2. ročník

Zdokonalování jazykových a řečových dovedností, prohlubování znalostí gramatických jevů se zaměřením na praktické využití, poslech náročnějších textů, rozšiřování odborné slovní zásoby.

Strategie (pojetí) výuky

Strategie výuky K podpoře výuky jazyků je vhodné aktivně používat vedle tradičních (slovníky, mapy, ukázky textů) i multimediální výukové programy a internet. Řízené a samostatné vedení dialogu při nácvičování komunikativních dovedností. Týmová, skupinová práce ukončena prezentací, stejně tak i výsledky prací samostatných. Výuka je orientována prakticky, se zaměřením na řečové dovednosti a postupné zkvalitňování jazykové správnosti projevu. Snažit se ve vyučovacím procesu směřovat žáky ke studiu jazyků zařazením her, soutěží.

Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva a s ohledem na rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:

- efektivní výklad učiva
- řízený rozhovor
- práce s učebnicí
- samostatný ústní projev žáka
- porozumění textu, správná interpretace
- skupinová práce žáků
- veřejné prezentace prací žáků
- práce s odbornou literaturou, slovníky
- poslechová a komunikační cvičení
- diskuse na dané téma
- práce na PC
- zahraniční praxe, soutěže, výměnné zájezdy

K podpoře výuky jazyků je vhodné aktivně používat vedle tradičních (slovníky, mapy, ukázky textů) i multimediální výukové programy a internet. Řízené a samostatné vedení dialogu při nácvičování komunikativních dovedností. Týmová, skupinová práce ukončena prezentací, stejně tak i výsledky prací samostatných. Výuka je orientována prakticky, se zaměřením na řečové dovednosti a postupné zkvalitňování jazykové správnosti projevu. Snažit se ve vyučovacím procesu směřovat žáky ke studiu jazyků zařazením her, soutěží.

Hodnocení výsledků žáka

Žáci jsou hodnoceni průběžně po celý školní rok, a to slovně i numericky. Kritéria hodnocení vycházejí z pravidel školy pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků. Při vlastním hodnocení se uplatňuje také sebehodnocení, kolektivní hodnocení a individuální přístup k žákům (k žákům se specifickými vzdělávacími potřebami se přistupuje individuálně). Průběžně je rovněž hodnocen ústní projev a schopnost porozumět německému mluvenému slovu, a to při dialogu na zadané téma, či v průběhu vyučovací hodiny. V konečném hodnocení je zohledněn i aktivní přístup žáka ke studiu německého jazyka, jeho samostatnost, schopnost spolupráce v kolektivu atd.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a realizaci průřezových témat

Žák je veden k tomu, aby:

- si osvojil praktické řečové dovednosti cizího jazyka jako nástroje dorozumění v situacích
- každodenního osobního a pracovního života.
- své myšlenky a projevy formuloval srozumitelně, věcně a souvisle.
- se připravoval na aktivní život v multikulturní společnosti – své vyjadřování a
- vystupování bylo v souladu se zásadami kultury projevu a chování.
- naslouchal druhým, respektoval je, účastnil se diskuzí.
- rozšiřoval své znalosti o světě a využívat všechny moderní informační zdroje.

Klíčové kompetence

k učení

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit studijní režim
- uplatňovat různé techniky práce s textem
- s porozuměním poslouchat mluvený projev, pořizovat si poznámky
- využívat k učení různé informační zdroje
- být čtenářsky gramotný

komunikativní

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a situaci v mluveném i psaném projevu
- formulovat své myšlenky souvisle a srozumitelně, (jazykově správně)
- v diskusi formulovat, zdůvodňovat a obhajovat své názory, vyslechnout názory druhých a reagovat na ně
- vyjadřovat se a vystupovat dle zásad kultury projevu a chování
- být schopen interpretovat čtené a slyšené
- gramaticky a věcně správně zpracovat texty na běžná i odborná témata
- dosáhnout jazykové způsobilosti ke komunikaci a pracovnímu uplatnění v cizojazyčném prostředí

personální a sociální kompetence

- posuzovat reálně své možnosti a stanovovat si cíle a priority podle svých schopností a životních podmínek
- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory a postoje druhých
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky

občanské a kulturní povědomí

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně
- dodržovat zákony, respektovat práva druhých lidí, jednat v souladu s morálními principy, zásadami společenského chování a hodnotami demokracie
- uvědomovat si vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu a tolerovat identitu jiných

- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost a současnost v evropském a světovém kontextu
- mít pozitivní vztah k hodnotám místní, národní, evropské i světové kultury

k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli a prezentovat se
- umět získávat informace ze světa práce
- porozumět zadanému úkolu a získat informace potřebné k jeho splnění
- kontrolovat svou činnost a správně ohodnotit její výsledek

využívat IKT a pracovat s informacemi

- pracovat s osobním počítačem a prostředky ICT
- pracovat se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, praxe a dalšího vzdělávání
- získávat, zpracovávat a využívat data a informace z otevřených zdrojů

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

- osobnost a její rozvoj
- komunikace
- společnost – jednotlivec a společenské skupiny, kultura, náboženství
- soudobý svět

Člověk a svět práce

- možnosti studia v zahraničí
- písemná i verbální sebe prezentace při vstupu na trh práce
- možnosti zaměstnání v zahraničí

Informační a komunikační technologie

- práce s osobním počítačem a prostředky ICT
- práce se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, odborné profesní praxe a dalšího vzdělávání
- získávání, zpracovávání a využití dat a informací z otevřených zdrojů
- komunikace elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
- nabývání počítačové gramotnosti ve smyslu Státní informační a komunikační politiky

Odborné kompetence

Na realizaci odborných kompetencí se předmět rozvojem komunikačních kompetencí podílí v těchto oblastech:

- ovládání techniky odbytu,
- vykonávání obchodně – provozních aktivit,
- usilování o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb

Digitální kompetence

- práce s osobním počítačem a prostředky ICT
- práce se základním programovým vybavením počítače pro účely výuky německého jazyka, odborné profesní praxe a dalšího vzdělávání
- získávání, zpracovávání a využití dat a informací z otevřených zdrojů
- komunikace elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
- nabývání počítačové gramotnosti ve smyslu Státní informační a komunikační politiky

UČEBNÍ OSNOVY

1. ročník – Německý jazyk – celková hodinová dotace 32 hodin

Úvod do německého jazyka	2 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • chápe význam důležitosti výuky cizího jazyka • ovládá fonetickou podobu německé abecedy • ovládá výslovnost samohlásek s přehláskou • zvládne vyjmenovat základní číslovky 	<ul style="list-style-type: none"> • význam • německá abeceda • základní pravidla výslovnosti • základní číslovky 0-20
Pozdravy, rozloučení, poděkování, dny v týdnu, měsíce, roční období	3 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • dokáže volit vhodné pozdravy s ohledem na situaci, čas a chápe rozdíl mezi formálním a neformálním pozdravem • dokáže se představit • zvládne vyjmenovat dny v týdnu, měsíce a roční období • vhodně aplikuje slovní zásobu 	<ul style="list-style-type: none"> • pozdravy při setkávání a loučení • obraty k zahájení a ukončení komunikace • představení se • prosba, poděkování, vyjádření souhlasu • dny v týdnu, měsíce, roční období
Zájmena	1 hodina
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • umí vyjmenovat osobní zájmena v jednotném a množném čísle • použije osobní zájmena v krátkých větách 	<ul style="list-style-type: none"> • osobní zájmena
Časování sloves v přítomném čase	5 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • dokáže časovat základní slovesa v přítomném čase a aplikuje jejich tvary do krátkých vět 	<ul style="list-style-type: none"> • časování slovesa haben a sein • časování slabých sloves v přítomném čase
Slovosled ve větě	3 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • vytvoří se správným slovosledem větu oznamovací a rozezná rozdíl od věty tázací • vytvoří krátké věty tázací se správným slovosledem • vyjmenuje tázací zájmena a použije je v krátkých větách • dokáže napsat krátké otázky 	<ul style="list-style-type: none"> • věta oznamovací • věta tázací • tázací zájmena

Rodina, rodinné vztahy, záliby, koníčky	3 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje jednotlivé členy rodiny • stručně představí sebe i druhou osobu a reprodukuje jednoduchý popis osoby (jméno, věk, bydliště, povolání) • vyjmenuje a popíše své záliby a členů rodiny • aplikuje vhodně slovní zásobu v krátkých větách • zaznamenává písemně hlavní myšlenky ve formě jednoduchého popisu 	<ul style="list-style-type: none"> • rodina • rodinné vztahy • koníčky, záliby

Ovoce, zelenina, saláty	5 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • zapamatuje si a vyjmenuje základní druhy ovoce a zeleniny • odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření • čte s porozuměním jednoduchá odborná slovní spojení • vhodně aplikuje vybranou základní odbornou slovní zásobu • vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu 	<ul style="list-style-type: none"> • ovoce • zelenina • saláty

Polévky	2 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • zapamatuje si a vyjmenuje základní druhy polévek • odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření • čte s porozuměním jednoduchá odborná slovní spojení • vhodně aplikuje vybranou základní odbornou slovní zásobu 	<ul style="list-style-type: none"> • polévky

Dotazy na ulici, objekt, popis cesty	2 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • použije krátké otázky při dotazování na cestu • reaguje komunikativně správně při dotazování na cestu • vyžádá si jednoduchou informaci 	<ul style="list-style-type: none"> • dotazy na ulici • dotazy v informačním středisku

Omáčky	2 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • zapamatuje si a vyjmenuje základní druhy omáček • odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření • čte s porozuměním jednoduchá odborná slovní spojení 	<ul style="list-style-type: none"> • omáčky

Přílohy	2 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • zapamatuje si a vyjmenuje základní druhy příloh • odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření • čte s porozuměním jednoduchá odborná slovní spojení 	<ul style="list-style-type: none"> • přílohy

Zápor	2 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • rozliší použití záporu nicht a kein • vhodně uplatní základní způsoby tvoření záporu • aplikuje správně zápor v ústním a písemném projevu 	<ul style="list-style-type: none"> • zápor nein, nicht, kein

2. ročník – Německý jazyk – celková hodinová dotace 32 hodin

Člen určitý a neurčitý	2 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí použití členu určitého a neurčitého • rozliší použití členu určitého a neurčitého • použije člen určitý a neurčitý v krátkých větách • aplikuje vhodně člen určitý a neurčitý v krátkých větách 	<ul style="list-style-type: none"> • člen určitý • člen neurčitý
Časování sloves möchten, können	4 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • dokáže časovat slovesa v přítomném čase • aplikuje správné tvary do krátkých vět 	<ul style="list-style-type: none"> • časování slovesa möchten v přítomném čase • časování slovesa können v přítomném čase
Můj denní program, určování času	2 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje činnosti, které během dne dělá • popíše v krátkých větách průběh svého dne • zeptá se na časový údaj a porozumí mu • dokáže sdělit, kolik je hodin 	<ul style="list-style-type: none"> • můj denní program • určování času
Zájmena	2 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • uvědomuje si rozdíly ve vyjadřování zájmena „svůj“ v němčině • použije přivlastňovací zájmena ve spojení s podstatným jménem 	<ul style="list-style-type: none"> • přivlastňovací zájmena
Dům a domov	2 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • popíše kde bydlí • umí vyjmenovat typy bydlení • umí vyjmenovat základní zařízení bytu (se zaměřením na zařízení kuchyně, prostírání u stolu) 	<ul style="list-style-type: none"> • popis bydliště • popis bytu • popis zařízení
Maso, ryby, drůbež	5 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • umí vyjmenovat základní druhy masa • dokáže vyjmenovat základní druhy ryb • umí vyjmenovat základní druhy drůbeže • vhodně aplikuje vybranou základní odbornou slovní zásobu 	<ul style="list-style-type: none"> • maso • ryby • drůbež

České speciality, hotová jídla, jídla na objednávku	4 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje české speciality v německém jazyce • dokáže přeložit jednoduchá hotová jídla z jídelního lístku • čte s porozuměním jednoduché odborné texty • vhodně aplikuje vybranou základní odbornou slovní zásobu 	<ul style="list-style-type: none"> • české speciality • hotová jídla
Dětské a sladké pokrmy	3 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje dětské pokrmy z jídelního lístku • dokáže vyjmenovat druhy moučníků • umí v textu vyhledat a rozumí názvům sladkých pokrmů a moučníků • odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření • umí sestavit s použitím odborné slovní zásoby názvy sladkých pokrmů 	<ul style="list-style-type: none"> • dětské pokrmy • sladké pokrmy • teplý a studený moučník
Číslovky 100 – 1 000 000	2 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • rozumí tvorbě číslovek • dokáže vyjmenovat číslovky • dokáže zaznamenat číslovku z ústního projevu 	<ul style="list-style-type: none"> • číslovky 21–100
Německy mluvící země	3 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • umí vyjmenovat německy mluvící země • dokáže vyjmenovat základní německé tradice a zvyky • chápe rozdíl mezi německou a rakouskou kuchyní • umí vyjmenovat charakteristické pokrmy kuchyní 	<ul style="list-style-type: none"> • Německo • kultura, tradice a zvyky • německá kuchyně • rakouská kuchyně
Druhy a úpravy pokrmů	1 hodina
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • umí vyjmenovat základní kuchařské úpravy pokrmů • čte s porozuměním jednoduché odborné texty a v textu se orientuje • vhodně aplikuje odbornou slovní zásobu 	<ul style="list-style-type: none"> • druhy a úpravy pokrmů

Povolání kuchaře	2 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none">• vyjmenuje základní kompetence kuchaře• vyjmenuje a zapamatuje si základní zařízení a vybavení kuchyně• čte s porozuměním jednoduché odborné texty	<ul style="list-style-type: none">• povolání kuchaře• zařízení kuchyně

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU TECHNOLOGIE

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary
Název ŠVP:	Stravovací služby
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2022, počínaje prvním ročníkem
Počet hodin výuky:	1. ročník – 96 2. ročník – 96 3. ročník – 90

Obecné cíle předmětu

Technologie je nauka o přípravě, úpravě a zpracování surovin, potravin a nápojů. Patří mezi stěžejní odborné předměty. Seznamuje žáky s technologickými postupy při přípravě pokrmů, nápojů a moučníků.

Způsob přípravy a technologické zpracování má zásadní význam ve výživě a přímo ovlivňuje zdraví jednotlivce i celých skupin. Technologie vede k profesní přípravě žáků ve společném stravování. Spolu s hygienickými a bezpečnostními předpisy získává žák ucelený přehled vědomostí o přípravě, kořenění a úpravě pokrmů, zásadách správné výživy a estetické úpravě při podávání.

Předmět navazuje na ostatní odborné předměty jako jsou Potraviny a výživa, Hospodářské výpočty, Zařízení závodů a Stolničení. Spolu s Odborným výcvikem tvoří základ odborného vzdělávání v gastronomii.

Výsledky vzdělávání v oblast citů, postojů, hodnot a preferencí

Vyučování směřuje k tomu, že žák:

- efektivně uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii a ovládá zásady HACCP
- dodržuje zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, chápe bezpečnost jako součást péče o své zdraví a zdraví svých spolupracovníků
- poznatky racionální výživy, zásad správné výživy a zdravého životního stylu využívá v gastronomické praxi
- používá gastronomickou literaturu – Receptury teplých a studených pokrmů, pracuje s učebními texty, učebnicí a odbornými časopisy
- dodržuje technologické postupy přípravy běžných – tradičních pokrmů, nápojů a moučníků české ale i zahraniční kuchyně, uplatňuje technologické postupy při úpravě dietních pokrmů
- využívá odpovědného a šetrného přístupu k životnímu prostředí v rámci zpracování a skladování potravin včetně nakládání s odpady
- připravuje základní pokrmy studené kuchyně
- připravuje základní dietní pokrmy

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahového RVP 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby. Předmět se vyučuje od 1. do 3. ročníku tři hodiny týdně. Učivo je rozděleno do tematických celků. Tematické celky vymezují jednotlivé úpravy pokrmů a nápojů od předběžné úpravy až k finálnímu výrobku.

Hlavním posláním je poskytnout žákům vědomosti o:

- vhodném výběru a využitelnosti potravin pro technologické zpracování
- šetrné a vhodné technologii přípravy pokrmů
- zachování nutriční hodnoty zpracovaných potravin

- správné volbě a používání koření
- estetické úpravy a podávání hotových pokrmů

Žáci ovládají běžné i nové technologické postupy přípravy pokrmů teplé a studené kuchyně, včetně moučníků a nápojů. Orientují se v sortimentu potravin a nápojů včetně skladování. Získávají důležité vědomosti o hygieně a bezpečnosti při práci. Uplatňují zásady racionální výživy a sledují nové trendy v gastronomii.

Výuka vytváří důležitý základ pro předmět Odborný výcvik, kde si žáci osvojené učivo – technologické postupy ověřují v praxi.

Charakteristika učiva dle ročníků:

1. ročník

- Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární ochrana
- Hygienické požadavky na provoz společenského stravování
- Skladování a HACCP
- Předběžná úprava potravin, kořenění potravin, základní tepelné přípravy pokrmů a kuchařská literatura
- Technologické postupy přípravy polévek, příloh a zeleninových salátů
- Bezmasé pokrmy a bezmasé moučné sladké pokrmy

2. ročník

- Omáčky, pokrmy z hovězího masa, telecího masa a vepřového masa
- Vepřové hody, pokrmy ze skopového masa, pokrmy z ryb a drůbeže
- Pokrmy ze zvěřiny, pokrmy z mletého masa a pokrmy na objednávku

3. ročník

- Pokrmy studené kuchyně, předkrmy, moučníky
- Zmrzliny, nápoje, zásady dietního stravování
- Pokrmy cizích kuchyní a procvičování učiva k ZZ

Strategie (pojetí) výuky

Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva. Výklad, řízený rozhovor, diskuse v návaznosti na upevňování získaných znalostí, práce ve skupinách, individuální přístup, zápis, práce s učebnicí, Recepturami teplých a studených pokrmů, odborné časopisy, obrázkové materiály, odborné nákresy, videoprojekce, instruktážní filmy. Při výuce se využívá exkurzí, besed s pracovníky z oboru, návštěv nových provozoven ve vztahu k probíranému učivu. Žáci informují prostřednictvím referátů o novinkách v oboru. Podílejí se na prezentačních akcích školy a soutěžích. Žáci využívají moderní prostředky výpočetní techniky pro zpracování případných projektů v rámci problematiky probíraných tematických celků. Využívá se spolupráce s odbornými sdruženími a hotelovými, lázeňskými a stravovacími zařízeními regionu. Žáci jsou upozorňováni na nebezpečí návykových látek v souvislosti s výkonem profese a na nutnost boje proti nim.

Hodnocení výsledků žáka

Hodnocení vychází z pravidel školy pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků uvedených ve školním řádu, s platnou účinností od 09.11.2020.

Probíhá průběžně, znalosti jsou ověřovány pomocí ústního zkoušení, písemnými testy, srovnávacími prověrkami, vypracováváním domácích prací – úkolů. Při hodnocení se klade důraz na porozumění učiva a schopnost využívat poznatky v praxi.

Vyplývá z dílčí klasifikace u tabule, sleduje se aktivita žáků při vyučování, Na konci tematických celků jsou zařazeny písemné testy. Jsou hodnoceni kombinací slovního a numerického hodnocení.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a realizaci průřezových témat

Klíčové kompetence

Žák je veden k tomu, aby:

- pracoval samostatně a v týmu
- porozuměl základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné a ústní formě
- účastnil se aktivně diskusí a rozhovorů, své názory jasně formuloval a obhajoval
- vyjadřoval se a vystupoval v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- měl odpovědný vztah ke svému zdraví, pečoval o svůj fyzický, duševní rozvoj a uvědomoval si následky nezdravého životního stylu a závislosti
- přijímal radu i kritiku, reagoval přiměřeně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí
- vážil si hodnot života, uvědomoval si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při ochraně života a zdraví ostatních lidí
- v rámci multikulturního soužití a plurality si byl vědom vlastní kulturní, národní a osobní identity a přistupoval s aktivní tolerancí k identitě druhých
- chápal bezpečnost práce jako součást péče o své zdraví, zdraví svých kolegů a spolupracovníků
- důsledně dodržoval předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- uplatňoval požadavky na hygienu v gastronomii
- rozuměl zásadám racionální výživy a rozlišoval druhy diet
- specifikoval vlastnosti a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů
- dodržoval správné způsoby skladování potravin a nápojů
- ovládal způsoby běžných pokrmů české kuchyně i zahraniční kuchyně, včetně důsledného dodržování technologických postupů
- kontroloval kvalitu, správnost uchovávání pokrmů, estetickou úpravu včetně expedice hotových výrobků
- používal a udržoval technické a strojní zařízení v gastronomickém provozu
- používal matematické postupy při řešení praktických úkolů
- tvořil a dokázal se orientovat v různých potravinářských grafech a tabulkách
- získával informace z různých zdrojů – využíval internet

k učení

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

personální a sociální

- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích;
- stanovovat si cíle a priority podle své zájmové a pracovní orientace a životních podmínek;

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

k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

- 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.

matematické

- 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.

využívat IKT a pracovat s informacemi

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

Průřezová témata

Člověk a životní prostředí

- biosféra v ekosystémovém pojetí (znalosti o abiotických a biotických podmínkách života, o ekologické přizpůsobivosti, o vzájemných vztazích organismů a prostředí, o struktuře a funkci ekosystémů, o významu biodiverzity a ochrany přírody a krajiny);

- současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí (klimatické změny, ohrožování ovzduší, vody, půdy, ekosystémů i biosféry z různých hledisek rozvoje lidské populace, vliv prostředí na lidské zdraví);
- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě (např. nástroje právní, ekonomické, informační, technické, technologické, organizační, prevence negativních jevů, principy udržitelnosti rozvoje).

Člověk a svět práce

- sebereflexe ve vztahu k osobním profesním a vzdělávacím plánům, mimoškolním aktivitám, přístupu k učení a studijním výsledkům, schopnostem, vlastnostem i zdravotním předpokladům, vytvoření osobního portfolia dovedností i se zkušenostmi z informálního učení;
- písemná i verbální prezentace v prostředí trhu práce – formy aktivního hledání práce, zpracování žádosti o zaměstnání, formy životopisů a motivačních dopisů a jejich vytvoření, praktická příprava na jednání s potenciálním zaměstnavatelem, přijímací pohovor a výběrové řízení;
- vyhledávání zaměstnání, informační zdroje a jejich vyhodnocení;
- aktivní plánování a projektování profesní kariéry, dosahování cílů podle stanoveného plánu.
- význam celoživotního učení jako požadavku pro osobní růst a udržení konkurenceschopnosti a profesní restart;
- formální a neformální vzdělávací příležitosti, možnosti vzdělávání v zahraničí, návaznosti vzdělávání po absolvování střední školy, rekvalifikace;
- ověřené kariérové informace jako podmínka při rozhodování o profesních a vzdělávacích záměrech – informační zdroje, posuzování informací o vzdělávání, pracovních nabídkách, trhu práce.
- trh práce z hlediska globalizace i regionální ekonomiky, jeho ukazatele, všeobecné vývojové trendy, požadavky zaměstnavatelů;
- nové formy a podmínky práce, pracovní mobilita, možnosti zaměstnání v zahraničí;
- technologický rozvoj v činnostech lidské práce, základní charakteristiky pracovních činností;
- pracovní uplatnění po absolvování příslušného oboru vzdělání včetně alternativních možností;
- zákoník práce, formy pracovního vztahu, práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele.
- služby kariérového poradenství;
- zprostředkovatelské služby při hledání práce, pracovní agentury, služby úřadu práce.

Informační a komunikační technologie

- pracovat s osobním počítačem a prostředky ICT, využívat mobilní digitální technologie
- pracovat se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, praxe a dalšího vzdělávání
- získávat, zpracovávat a využívat data a informace z otevřených zdrojů
- komunikovat elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
- umět zpracovat aktuální data a porovnávat je s předchozími osobními výkony a vyvozovat z nich odpovídající závěry pro vlastní pohybový režim ve shodě s potřebami tělesného, duševního i sociálního zdraví
- umět analyzovat pohybové činnosti a hodnocení pohybových dovedností s cílem zlepšit techniku pohybu pomocí videozáznamů

Odborné kompetence

Žák je veden k tomu, aby:

- chápal bezpečnost práce jako součást péče o své zdraví, zdraví svých kolegů a spolupracovníků
- důsledně dodržoval předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- uplatňoval požadavky na hygienu v gastronomii
- rozuměl zásadám racionální výživy a rozlišoval druhy diet
- specifikoval vlastnosti a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů
- dodržoval správné způsoby skladování potravin a nápojů s požadavky na jejich uskladnění a hygienu
- připravoval jednoduché moučníky
- ovládal způsoby běžných pokrmů české kuchyně i zahraniční kuchyně, včetně důsledného dodržování technologických postupů
- kontroloval kvalitu, správnost uchovávání pokrmů, estetickou úpravu včetně expedice hotových výrobků
- pod dozorem používal a udržoval technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu
- používal matematické postupy při řešení praktických úkolů
- tvořil a dokázal se orientovat v různých potravinářských grafech a tabulkách
- získával informace z různých zdrojů – využíval internet
- využíval možnost vzdělávacího programu Kulinářské umění
- dodržoval předepsaný dress code daného zařízení
- osvojil si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznal možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví
- usiloval o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb, tzn. aby absolvent chápal kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména organizace
- dodržoval stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
- nakládal s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí

Digitální kompetence

- ovládá běžně používaná digitální zařízení, aplikace a služby; využívá je při učení i při zapojení do života školy a do společnosti; samostatně rozhoduje, které technologie, pro jakou činnost či řešený problém použít
- získává, vyhledává, kriticky posuzuje, spravuje a sdílí data, informace a digitální obsah, k tomu volí postupy, způsoby a prostředky, které odpovídají konkrétní situaci a účelu
- vytváří a upravuje digitální obsah, kombinuje různé formáty, 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
- chápe význam digitálních technologií pro lidskou společnost, seznamuje se s novými technologiemi, kriticky hodnotí jejich přínosy a reflektuje rizika jejich využívání
- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím s negativním dopadem na jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky

UČEBNÍ OSNOVY

1. ročník – Technologie – celková hodinová dotace 96 hodin

Úvod do předmětu technologie	10 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje předmět technologie a objasní její význam • volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů • dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence • uvede nejčastější příčiny úrazů a jejich předcházení • rozumí zásadám správné výživy • ovládá požadavky na ošetřování a skladování potravin • objasní požadavky na hygienu v gastronomii • je seznámen s uplatněním kritických bodů v gastronomickém provozu 	<ul style="list-style-type: none"> • vývoj kuchařství • význam technologie • pracovněprávní problematika BOZP • požární ochrana a prevence • bezpečnost technických zařízení • první pomoc • zásady správné výživy – racionální výživa • skladování potravin • kontrola a převzetí požadovaného zboží • vyhotovit doklady o příjmu a výdeji • skladování a ošetřování podle hygienických norem • hygienické předpisy dále – kritické body (HACCP) • osobní hygiena, hygiena práce v průběhu pracovních činností • provést úklid pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky, dodržování BOZP a PO
Předběžná příprava potravin	8 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • opracovává a upravuje suroviny • rozlišuje potraviny podle původu • orientuje se ve způsobech jejich předběžné úpravy a přípravy k dalšímu zpracování 	<ul style="list-style-type: none"> • předběžná příprava potravin rostlinného původu • předběžná příprava potravin živočišného původu • čištění suchým způsobem • čištění mokřím způsobem • mechanické opracování – zelenina, brambory, ovoce • předběžná úprava jatečného masa • předběžná úprava ryb • předběžná úprava zvěřiny • předběžná úprava drůbeže • mletí, cezení, filtrování, šlehání, tření
Kořenění potravin	4 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje druhy koření a aplikuje jeho používání v praxi 	<ul style="list-style-type: none"> • dochucování pokrmů • kořenění pokrmů

Základní tepelné úpravy pokrmů	12 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • definuje tepelné úpravy • vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav • charakterizuje jednotlivé úpravy a uvede příklady • připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu • zvolí postupné logické kroky a organizaci práce od začátku přípravy pokrmu až po finální výrobek 	<ul style="list-style-type: none"> • tepelná úprava – vařením • tepelná úprava – dušením • tepelná úprava – pečením • tepelná úprava – smažením • základy zahušťování pokrmů • další tepelné úpravy – gratinování, zadělávání, zapékání • technologické postupy přípravy tradičních pokrmů teplé kuchyně • požadovaná teplota pokrmu při expedici • volba postupu práce, surovin a zařízení pro přípravu pokrmů • kontrola pracoviště před zahájením provozu • převzetí pracovních úkolů podle pracovních plánů • dodržet pracovní posloupnost a harmonogram • zvolení TP • vybrat – připravit vhodné suroviny • zvolit technologická zařízení

Kuchařská literatura	8 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • seznámí se s odbornou kuchařskou literaturou • orientuje se v kuchařském názvosloví • seznámí se s recepturami teplých a studených pokrmů • zvládá práci s recepturami 	<ul style="list-style-type: none"> • odborná kuchařská literatura • kuchařské názvosloví • význam receptur teplých a studených pokrmů • druhy receptur • provádí normování na daný počet porcí podle stanovené receptury

Polévky	8 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • ovládá základní rozdělení polévek • charakterizuje jednotlivé druhy vývarů a jejich přípravu • definuje přípravu hnědých polévek • vysvětlí, co to jsou vložky a zavázky do polévek • ovládá technologické postupy základních hnědých polévek a zavárek 	<ul style="list-style-type: none"> • význam a rozdělení polévek • druhy vývarů a jejich příprava • (A, B, C) • zvláštní vývary • zesilované vývary, čištění vývarů • hnědé polévky – základní druhy • vložky a zavářky do polévek – běžné druhy

Bílé polévky a jejich úprava	10 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje bílé polévky a jejich rozdělení • ovládá technologické postupy příprav základních druhů bílých polévek charakterizuje jednotlivé druhy vývarů a jejich přípravu • definuje přípravu hnědých polévek • vysvětlí, co to jsou vložky a zavázky do polévek • ovládá technologické postupy základních hnědých polévek a zavárek 	<ul style="list-style-type: none"> • bílé polévky – dělení, charakteristika • bílé polévky – úpravy – běžné druhy • bílé polévky kašovitě – běžné druhy • bílé polévky šlemové – běžné druhy • bílé polévky krémové (smetanové) - běžné druhy • přesnídávkové polévky – běžné druhy • ostatní druhy polévek • zdravotní, speciální, ovocné, krajové, národní

Přílohy k hlavním pokrmům	12 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • popíše základní druhy příloh, jejich význam a hmotnosti porcí • ovládá technologické postupy základních příloh z brambor, bramborového těsta, knedlíků, noků, přípravu halušek, těstovin, rýže, úpravy luštěnin, zeleniny 	<ul style="list-style-type: none"> • význam příloh, druhy, hmotnost porcí • volba vhodného tech. postupu zadané přílohy, normování na daný počet porcí, kontrola surovin a gramáž • příprava a tepelná úprava příloh • přílohy z brambor – vařené, dušené, kaše • přílohy z brambor – pečené, smažené • bramborová těsta – knedlíky, krokety • přílohy z mouky • knedlíky – kynuté houskové, houskové s práškem do pečiva, karlovarské • noky – krupicové, halušky • těstoviny – domácí výroba, další úpravy • rýže – vaření, dušení – druhy • luštěniny – nakyselo, kaše, saláty • zelenina – zásady při zpracování zeleniny • vařené zeleninové přílohy, dušené a zadělávané zeleninové

Zeleninové saláty	5 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje jednotlivé saláty ze syrové a vařené zeleniny • popíše přípravu základních zálivek a dresinků • ovládá technologické postupy běžných salátů z vařené a syrové zeleniny 	<ul style="list-style-type: none"> • jednoduché saláty ze syrové a vařené zeleniny • příprava základních zálivek marinád a dresinků • saláty ze syrové zeleniny • saláty z vařené zeleniny

Bezmasé pokrmy	11 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • uvede rozdělení a příklady bezmasých pokrmů • ovládá technologické postupy běžných bezmasých pokrmů 	<ul style="list-style-type: none"> • význam bezmasých pokrmů • pokrmy připravované z brambor • pokrmy připravované z bramborového těsta • pokrmy z těstovin slané a sladké • pokrmy z rýže slané a sladké • pokrmy z krup • pokrmy ze zeleniny pečené, smažené • pokrmy z hub • pokrmy ze sýrů • pokrmy z tvarohu • pokrmy ze sóji • pokrmy z vajec

Bezmasé moučné sladké pokrmy	8 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • ovládá technologické postupy jednotlivých bezmasých sladkých pokrmů a náplní do těst 	<ul style="list-style-type: none"> • kaše • nákypy a žemlovky • pudinky • pokrmy z litého těsta • pokrmy z piškotového těsta • pokrmy z bramborového těsta • pokrmy z kynutého těsta • moučné pokrmy z tvarohového těsta • moučné pokrmy z těstovin • náplně do těst

2. ročník – Technologie – celková hodinová dotace 96 hodin

Omáčky	10 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • uvede základní rozdělení a příklady jednotlivých omáček • ovládá technologické postupy základních omáček včetně omáček studených • zvolí vhodné doplňky a přílohy 	<ul style="list-style-type: none"> • význam a rozdělení • příprava teplých omáček – zásady • omáčky k vařenému hovězímu masu • základní bílé omáčky • základní hnědé omáčky • jemné omáčky • příprava základní majonézy • studené omáčky majonézové • krycí rosolové omáčky
Pokrm z hovězího masa	10 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje hovězí maso a jeho rozdělení na části • určí jednotlivé části a jejich použití v tepelných úpravách • uvede příklady pokrmů z hovězího masa – dle jednotlivých úprav včetně drobů – ovládá technologické postupy základních pokrmů z hov. masa 	<ul style="list-style-type: none"> • charakteristika hovězího masa • rozdělení hovězího masa • použití jednotlivých částí v tepelných úpravách • úprava hovězího masa vařením • úprava hovězího masa dušením • úprava hovězího masa pečením • úprava hovězích drobů
Pokrm z telecího masa	9 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje telecí maso a jeho rozdělení na části • určí jednotlivé části a jejich použití v tepelných úpravách • uvede příklady pokrmů z telecího masa včetně telecích drobů • ovládá technologické postupy základních pokrmů z telecího masa včetně telecích drobů 	<ul style="list-style-type: none"> • charakteristika telecího masa • rozdělení telecího masa • použití jednotlivých částí v tepelných úpravách • úprava telecího masa vařením, zaděláváním • úprava telecího masa dušením • úprava telecího masa pečením • úprava telecího masa smažením • úprava telecích drobů
Pokrm z vepřového masa	10 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje vepřové maso a jeho rozdělení na jednotlivé části a jejich použití v tepelných úpravách včetně vepřových drobů • ovládá technologické postupy základních receptur z vepřového masa 	<ul style="list-style-type: none"> • charakteristika vepřového masa • rozdělení vepřového masa • použití jednotlivých částí • úprava vepřového masa vařením • úprava vepřového masa dušením • úprava vepřového masa pečením • úprava vepřového masa smažením • úprava vepřových drobů

Vepřové hody	3 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • popíše přípravu zabijačkových specialit 	<ul style="list-style-type: none"> • úprava výrobků vepřových hodů • zabijačkové speciality

Pokrmů ze skopového masa	8 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje skopové maso a jeho rozdělení na jednotlivé části • uvede příklady pokrmů upravovaných dušením a pečením • ovládá technologické postupy základních receptur úpravy skopového masa dušením a pečením 	<ul style="list-style-type: none"> • charakteristika, rozdělení a použití jednotlivých částí • příprava skopového masa dušením • příprava skopového masa pečením

Pokrmů z ryb	10 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje rybí maso • uvede příklady pokrmů z ryb dle tepelných úprav • ovládá základní technologické postupy přípravy pokrmů z ryb upravovaných vařením, dušením, pečením a smažením • specifikuje použití rybích vnitřností • rozeznává mořské živočichy a jejich úpravu 	<ul style="list-style-type: none"> • charakteristika rybiho masa • úprava ryb vařením • úprava ryb dušením • úprava ryb pečením • úprava ryb smažením • úprava rybích vnitřností • dary moře – korýši, měkkýši

Pokrmů z drůbeže	10 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje drůbeží maso a rozdělení drůbeže • uvede příklady pokrmů z drůbežího masa dle jednotlivých tepelných úprav • ovládá technologické postupy základních receptur úpravy drůbežího masa včetně drůbežích drůbků 	<ul style="list-style-type: none"> • charakteristika drůbežího masa • rozdělení drůbeže • úprava drůbežího masa vařením • úprava drůbežího masa dušením • úprava drůbežího masa pečením • úprava drůbežího masa smažením • úprava drůbežích drůbků

Pokrmů ze zvěřiny	8 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje maso zvěřiny • ovládá rozdělení a jednotlivé druhy zvěřiny • popíše předběžnou přípravu masa zvěřiny • uvede příklady pokrmů podle rozdělení zvěřiny • zvolí vhodné přílohy k pokrmům ze zvěřiny 	<ul style="list-style-type: none"> • charakteristika a rozdělení • předběžná příprava zvěřiny • příprava vysoké a nízké srstnaté zvěřiny • příprava pernaté zvěřiny • příprava černé zvěřiny

Pokrmů z mletého masa	10 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • popíše přípravu mletého masa • ovládá technolog. postupy běžných pokrmů z mletého masa 	<ul style="list-style-type: none"> • příprava mletého masa – druhy • masové směsi, kašoviny, ragú, krokety • základní – běžné pokrmy z mletého masa

Pokrmů na objednávku	8 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje pokrmy na objednávku • popíše přípravu masa k minutkovým pokrmům • objasní tepelné zpracování minutkových pokrmů • zvolí vhodné přílohy a doplňky včetně estetické úpravy • ovládá technologické postupy běžných minutkových pokrmů 	<ul style="list-style-type: none"> • charakteristika pokrmů na objednávku • příprava masa k minutkovým pokrmům • tepelná příprava minulek • podávání – estetická úprava minulek

3. ročník – Technologie – celková hodinová dotace 90 hodin

Pokrmů studené kuchyně	12 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • připravuje základní pokrmy studené kuchyně • vyjmenuje a charakterizuje výrobky • studené kuchyně • objasní úpravu aspiku a rosolu, majonéz a marinád • vyjmenuje druhy složitých salátů • ovládá technologické postupy přípravy plněných vajec, masitých pěn a pochoutkových másel • ovládá přípravu chutůvek, chlebičků, obložených mís 	<ul style="list-style-type: none"> • význam a druhy výrobků studené kuchyně • úprava aspiku, rosolu, marinád • úprava majonéz, složitých salátů, plněných vajec • výrobky v rosolu a aspiku, masité pěny a pochoutková másla • obložené mísy, kanapky – chutůvky, obložené chlebičky

Předkrmy	8 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje předkrmy • uvede příklady studených a teplých předkrmů • popíše podávání předkrmů • ovládá technologické postupy základních teplých a studených předkrmů 	<ul style="list-style-type: none"> • charakteristika předkrmů • studené předkrmy a jejich úprava • teplé předkrmy a jejich úprava • opakování – předkrmy, druhy

Moučníky	12 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje význam a rozdělení moučnicků • popíše přípravu základních druhů těst • uvede příklady moučnicků podle surovin • objasní přípravu základních krémů, sladkých teplých omáček, polev 	<ul style="list-style-type: none"> • význam a rozdělení moučnicků • příprava jednoduchých moučnicků • listové těsto, linecké těsto, odpalované těsto • vaflové těsto, piškotové těsto, korpusy, krémy, sladké, teplé omáčky • polevy • opakování – moučníky

Zmrzliny	4 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje zmrzliny, popíše přípravu zmrzlinového poháru • ovládá přípravu ovocných salátů a kompotů 	<ul style="list-style-type: none"> • druhy zmrzlin, zmrzlinové poháry • druhy ovocných salátů, kompoty

Nápoje	8 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • objasní přípravu běžných teplých a studených nápojů 	<ul style="list-style-type: none"> • teplé nápoje a jejich úprava • studené nápoje a jejich úprava

Zásady dietního stravování	12 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje diety • ovládá rozdělení a druhy diet • objasní zásady dietní přípravy polévek, masitých a bezmasých pokrmů, příloh a moučníků – podle různých typů diet • vyjmenuje vhodné a nevhodné suroviny pro přípravu dietních pokrmů • připravuje základní dietní pokrmy 	<ul style="list-style-type: none"> • diety – rozdělení, druhy diet • polévky pro dietní stravování, masité pokrmy pro dietní stravování, bezmasé pokrmy, přílohy a moučníky k dietám

Pokrmy cizích kuchyní	10 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • orientuje se v kuchyních cizích zemí rozlišuje používané suroviny a způsoby • přípravy pokrmů cizích kuchyní • přípravy pokrmů – carving, květy jako součást jídla • seznámí se s trendy v technologiích • wellness gastronomie, slow food 	<ul style="list-style-type: none"> • charakteristika pokrmů cizích kuchyní • francouzská, čínská, ruská, italská, německá • trendy v technologiích přípravy pokrmů

Polotovary	4 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje jednotlivé druhy polotovarů a jejich použití • zpracovává polotovary v souladu s jejich určením a technologickým postupem úpravy 	<ul style="list-style-type: none"> • polotovary druhy, charakteristika, použití • zpracovávání a úprava polotovarů – příprava polotovarů ke konzumaci

Příprava pokrmů pro rychlé občerstvení	6 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje druhy pokrmů pro rychlé občerstvení a jejich použití 	<ul style="list-style-type: none"> • dodržování TP pro daný pokrm • množství surovin, dobu přípravy, estetizaci pokrmu, hmotnost a senzorické zhodnocení před expedicí • uvést alergen v souladu s předpisy vyskytující se v připravovaných pokrmech

Regenerace pokrmů	4 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • regeneruje zchlazené a zmrazené pokrmy podle hygienických zásad • expedice pokrmů podle potřeby a charakteru pokrmu, dokončení finální úpravy 	<ul style="list-style-type: none"> • expedice pokrmů, estetická úprava

Procvičování učiva	10 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none">• systematickým opakováním učiva se připraví k vykonání závěrečné zkoušky	<ul style="list-style-type: none">• příprava na závěrečné zkoušky

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU POTRAVINY A VÝŽIVA

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary
Název ŠVP:	Stravovací služby
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2022, počínaje prvním ročníkem
Počet hodin výuky:	1. ročník – 96 2. ročník – 96 3. ročník – 60

Obecné cíle předmětu

Potraviny a výživa tvoří s ostatními odbornými předměty, především s technologií základ odborné vzdělanosti. Učivo potravin a výživy souvisí s poznatky žáků, které získají v technologii, zařízení závodů. a prohlubuje jejich znalosti. Dobrá úroveň znalostí potravin a správné výživy je součástí kvalifikace pracovníka v gastronomii. Jeho zvládnutí je předpokladem pro to, aby absolvent školy byl schopen samostatně vykonávat odborné činnosti ve výrobním procesu.

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Vyučování směřuje k tomu, že žák:

- dokáže popsat význam živin pro lidský organismus
- objasní princip přeměny látek a energií v organismu
- charakterizuje jednotlivé druhy potravin z hlediska původu, druhů, technologického využití a významu ve výživě
- vyzná se v označení potravin a nápojů na etiketě
- zdůvodní požadavky na jakost, skladování, ošetřování jednotlivých druhů potravin
- je schopen určit význam jednotlivých druhů potravin pro lidský organismus
- aplikuje požadavky výživy na hygienu a ochranu život. prostředí v praxi při zpracování potravin a nakládání s odpady
- dokáže vysvětlit význam různých typů diet v návaznosti na poruchy výživy
- je schopen získané poznatky z předmětu uplatnit v praxi
- ovládá a v praxi dodržuje BOZP

Charakteristika učiva

Obsah učiva vychází z obsahového okruhu RVP 65-51/E01 Stravovací a ubytovací služby – Výroba pokrmů, Vzdělávání pro zdraví.

Předmět Potraviny a výživa je vyučován ve všech třech ročnících studia. Podává ucelený přehled o základních surovinách pro výrobu pokrmů a nápojů, seznámení se sortimentem a složením potravin, s jejich energetickou a biologickou hodnotou, se způsoby a zásadami skladování a konzervace, s požadavky na jakost a jejich využitelnost v gastronomii. určuje hlavní zásady správné výživy a odstranění nevhodných a nezdravých jevů ve výživě. Učivo je rozděleno do tematických celků, které navazují na znalosti žáků v dalších odborných předmětech a praxi. Při výuce je využívána odborná literatura, didaktické pomůcky, naučné a instruktážní filmy – videa, odborné exkurze.

Charakteristika učiva dle ročníků

1. ročník

žáci znají základní hygienické předpisy v gastronomii, znají účel a aplikují kritické body, poznají, co je to zdravá výživa, seznámí se s potravinami, s jejich druhy a využitelností pro technologické zpracování, s požadavky na jejich jakost a skladování. Žáci získají základní poznatky o potravinách rostlinného a živočišného původu. Téma 1-13.

2. ročník

žáci se seznámí s trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích. Žáci dokážou rozlišit vlastnosti jednotlivých druhů masa a jsou schopni používat jednotlivé druhy masa a masných výrobků ve výživě, vysvětlit význam masa pro lidský organismus. Téma 14-25.

3. ročník

žáci porozumí hlavním znakům správné výživy a směrům ve výživě. Znají základy léčebné výživy a druhy diet a základní pravidla hygieny výživy. V závěru ročníku opakují a procvičují učivo k závěrečným zkouškám. Téma 26-31.

Strategie (pojetí) výuky

Základní odborné pojmy se aplikují na příkladech z praxe tak, aby jejich správné pochopení bylo východiskem ke zvládnutí učiva. Důraz je kladen především na znalost charakteristiky surovin a potravin.

Používané metody výuky:

Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva.

Forma výkladu, řízeného rozhovoru, práce s učebnicí.

- samostatná práce žáků, skupinová práce při vyhledávání informací
- názorné ukázky s použitím vzorků
- vyvozování poznatků z naučných filmů a exkurzí
- domácí práce na zvolené téma

Hodnocení výsledků žáka

Hodnocení vychází z pravidel školy pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků uvedených ve školním řádu, s platnou účinností od 09.11.2020. Vyplývá z dílčí klasifikace u tabule, sleduje se aktivita žáků při vyučování, Na konci tematických celků jsou zařazeny písemné testy. Jsou hodnoceni kombinací slovního a numerického hodnocení.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a realizaci průřezových témat

Klíčové kompetence

Žák je veden k tomu, aby:

- věcně správně a srozumitelně zpracovával přiměřeně náročné texty na odborná témata samostatně i v týmu
- používal správný odborný slovník
- dokázal prezentovat výsledky své práce
- pracoval s informacemi získaných z otevřených zdrojů (odborné časopisy, naučné filmy, internet)
- uplatňoval získané poznatky pro ochranu životního prostředí v běžném životě
- získané poznatky uplatnil v dalších odborných předmětech, a především v praxi

k učení

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

personální a sociální

- 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.

k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

- 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.

využívat IKT a pracovat s informacemi

- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií;
- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením;
- učit se používat nové aplikace;
- komunikovat elektronickou poštou;
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet;

- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií;
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní.

Průřezová témata

Člověk a životní prostředí

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

Informační a komunikační technologie

- pracovat s osobním počítačem a prostředky ICT, využívat mobilní digitální technologie
- pracovat se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, praxe a dalšího vzdělávání
- získávat, zpracovávat a využívat data a informace z otevřených zdrojů
- komunikovat elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
- umět zpracovat aktuální data a porovnávat je s předchozími osobními výkony a vyvozovat z nich odpovídající závěry pro vlastní pohybový režim ve shodě s potřebami tělesného, duševního i sociálního zdraví
- umět analyzovat pohybové činnosti a hodnocení pohybových dovedností s cílem zlepšit techniku pohybu pomocí videozáznamů

Odborné kompetence

Na realizaci odborných kompetencí se předmět podílí v těchto oblastech:

- skladuje suroviny a nápoje v souladu s požadavky na jejich uskladnění a na hygienu;
- provádí úklid a čištění skladovacích prostor;
- rozlišuje základní druhy surovin, potravin a nápojů;
- uplatňuje zásady správné výživy;
- chrání životní prostředí v pracovním i osobním životě;
- chápe bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků a návštěvníků);
- zná a dodržuje základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence

Digitální kompetence

- ovládá běžně používaná digitální zařízení, aplikace a služby; využívá je při učení i při zapojení do života školy a do společnosti; samostatně rozhoduje, které technologie, pro jakou činnost či řešený problém použít
- získává, vyhledává, kriticky posuzuje, spravuje a sdílí data, informace a digitální obsah, k tomu volí postupy, způsoby a prostředky, které odpovídají konkrétní situaci a účelu
- vytváří a upravuje digitální obsah, kombinuje různé formáty, 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
- chápe význam digitálních technologií pro lidskou společnost, seznamuje se s novými technologiemi, kriticky hodnotí jejich přínosy a reflektuje rizika jejich využívání
- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím s negativním dopadem na jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky

UČEBNÍ OSNOVY

1.ročník – Potraviny a výživa – celková hodinová dotace 96 hodin

Úvod do předmětu	1 hodina
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • žák se orientuje v základních cílech předmětu • popíše význam jednotlivých tematických celků pro svou odbornost 	<ul style="list-style-type: none"> • seznámení s požadavky a cíli předmětu
Charakteristika a rozdělení poživatin	12 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • žák aplikuje požadavky na hygienu v praxi v návaznosti na kritické body HACCP. • zdůvodní příčiny kažení potravin v souvislosti se skladováním potravin • vysvětlí podstatu trávicího ústrojí a vysvětlí princip trávení a vstřebávání 	<ul style="list-style-type: none"> • základní předpisy o skladování a hygieně, • kritické body HACCP • příčiny kažení potravin • senzorické posouzení nezávadnosti a kvality surovin • základy fyziologie výživy • trávicí ústrojí • trávení a vstřebávání
Složení potravin	14 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • žák rozlišuje jednotlivé druhy živin, vysvětlí jejich původ, význam pro lidský organismus • vysvětlí, které živiny tyto hodnoty vytváří a jak tyto hodnoty lidský organismus dál využívá 	<ul style="list-style-type: none"> • základní živiny, charakteristika, rozdělení • bílkoviny • tuky, složení, význam • sacharidy, složení, význam • přídatné živiny – voda – význam, složení, vlastnosti • voda – druhy • minerální látky • vitamíny – význam, výskyt, dělení • glycidy (škroby) - význam • trávicí šťávy • enzymy • hormony – žlázy s vnitřní sekrecí
Brambory	3 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • žák se orientuje v jednotlivých druzích • vysvětlí jejich význam, ošetřování, jejich technologické využití • znalosti aplikuje při používání těchto surovin při výrobě pokrmů 	<ul style="list-style-type: none"> • význam, složení, původ • druhy, rozdělení, ošetřování • kuchařské zpracování

Zelenina, ovoce, houby	10 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • žák se orientuje v jednotlivých druzích • vysvětlí jejich význam, ošetřování, jejich technologické využití • znalosti aplikuje u používání těchto surovin při výrobě pokrmů 	<ul style="list-style-type: none"> • zelenina – složení, jakost, význam, skladování • zelenina – rozdělení, druhy • konzervování zeleniny • ovoce – význam, složení, vady, skladování • ovoce – rozdělení, druhy • konzervování ovoce • houby – význam, rozdělení, druhy, konzervace

Luštěniny	4 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • žák se orientuje v jednotlivých druzích • vysvětlí jejich význam, ošetřování i technologické využití • znalosti aplikuje u používání těchto surovin při výrobě pokrmů 	<ul style="list-style-type: none"> • význam, složení, skladování • druhy luštěnin, použití

Obiloviny	12 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • žák se orientuje v jednotlivých druzích • vysvětlí jejich význam, ošetřování i technologické využití • znalosti aplikuje při používání těchto surovin při výrobě pokrmů 	<ul style="list-style-type: none"> • význam, složení • mouka – výroba, druhy, skladování, jakost, škůdci • ostatní mlýnské výrobky – druhy • těstoviny – druhy, výroba, použití • chléb – složení, druhy, skladování, výroba, vady • pečivo – rozdělení, druhy, skladování, vady • kypřící prostředky – dělení, použití

Veje	3 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • žák se orientuje v jednotlivých druzích • vysvětlí jejich význam, ošetřování i technologické využití • znalosti aplikuje při používání těchto surovin při výrobě pokrmů 	<ul style="list-style-type: none"> • význam, složení, skladování, třídění • nákazy, konzervování, použití v kuchyni

Mléko a mléčné výrobky	16 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • žák se orientuje v jednotlivých druzích • vysvětlí jejich význam, ošetřování i technologické využití • znalosti aplikuje při používání těchto surovin při výrobě pokrmů 	<ul style="list-style-type: none"> • mléko – význam, složení, ošetřování, skladování • mléko – výroba a zpracování, druhy • mléčné výrobky – máslo – výroba, druhy, skladování • mléčné výrobky – tvaroh – výroba, druhy, použití • mléčné výrobky – smetana – výroba, druhy, použití • mléčné výrobky kysané – výroba, druhy, použití • ostatní druhy mléčných výrobků – kondenzované, sušené • sýry – význam, dělení, výroba měkkých sýrů • sýry tvrdé – výroba, druhy • sýry plísňové • ostatní druhy sýrů – výroba, použití
Tuky	3 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • žák se orientuje v jednotlivých druzích • vysvětlí jejich význam, ošetřování i technologické využití • znalosti aplikuje při používání těchto surovin při výrobě pokrmů 	<ul style="list-style-type: none"> • význam, dělení, skladování • tuky živočišné a rostlinné – druhy, použití • ostatní tuky
Cukr, med, umělá sladidla	4 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • žák se orientuje v jednotlivých druzích • vysvětlí jejich význam, ošetřování i technologické využití • znalosti aplikuje při používání těchto surovin při výrobě pokrmů 	<ul style="list-style-type: none"> • cukr – význam, dělení, skladování, vady • med – význam, druhy, vady • umělá sladidla
Povzbudivé pochutiny	10 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • žák se orientuje v jednotlivých druzích • vysvětlí jejich význam, ošetřování i technologické využití • znalosti aplikuje při používání těchto surovin při výrobě pokrmů • rozumí údajům uvedených na etiketě 	<ul style="list-style-type: none"> • koření – význam, dělení podle částí • koření – dělení podle zpracování • směsi koření, použití, skladování • čaj • káva • kávovinové směsi a náhražky • vyzná se v označení na etiketě potravin • kakao – čokoláda

Ostatní pochutiny	4 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none">• žák se orientuje v jednotlivých druzích• vysvětlí jejich význam, ošetřování i technologické využití• znalosti aplikuje při používání těchto surovin při výrobě pokrmů	<ul style="list-style-type: none">• dochucovací prostředky – sůl, ocet, hořčice• želírovací prostředky, konzervační prostředky

2. ročník – Potraviny a výživa – celková hodinová dotace 96 hodin

Jatečné maso	12 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • žák se orientuje v jednotlivých druzích • vysvětlí jejich význam, ošetřování i technologické využití • znalosti aplikuje při používání těchto surovin při výrobě pokrmů 	<ul style="list-style-type: none"> • druhy jatečného masa • druhy ryb, zvěřiny, drůbeže • charakteristika a význam masa • složení a hodnota masa • jakost a jakostní znaky masa • zrání masa • trvanlivost a skladování • kazivost a hygiena • označování a veterinární kontrola masa
Hovězí maso	10 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • žák se orientuje v jednotlivých druzích • vysvětlí jejich význam, ošetřování i technologické využití • znalosti aplikuje při používání těchto surovin při výrobě pokrmů 	<ul style="list-style-type: none"> • charakteristika hovězího masa • dělení hov. masa – přední, zadní, nákras • použití hov. masa v kuchyni • rozdělení hovězích drobů • použití hov. drobů
Telecí maso	10 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • žák se orientuje v jednotlivých druzích • vysvětlí jejich význam, ošetřování i technologické využití • znalosti aplikuje při používání těchto surovin při výrobě pokrmů 	<ul style="list-style-type: none"> • charakteristika a dělení masa • použití v kuchyni • telecí droby
Vepřové maso	10 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • žák se orientuje v jednotlivých druzích • vysvětlí jejich význam, ošetřování i technologické využití • znalosti aplikuje při používání těchto surovin při výrobě pokrmů 	<ul style="list-style-type: none"> • charakteristika • dělení masa • použití v kuchyni • vepřové sádlo, slanina a jejich použití • vepřové droby
Skopové maso	6 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • žák se orientuje v jednotlivých druzích • vysvětlí jejich význam, ošetřování i technologické využití • znalosti aplikuje při používání těchto surovin při výrobě pokrmů 	<ul style="list-style-type: none"> • charakteristika • použití v kuchyni • jehněčí a kůzlečí maso

Vedlejší jatečné produkty	6 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • žák se orientuje v jednotlivých druzích • vysvětlí jejich význam, ošetřování i technologické využití • znalosti aplikuje při používání těchto surovin při výrobě pokrmů 	<ul style="list-style-type: none"> • kosti a krev • střeva a jejich použití

Masné produkty	4 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • žák se orientuje v jednotlivých druzích • vysvětlí jejich význam, ošetřování i technologické využití • znalosti aplikuje při používání těchto surovin při výrobě pokrmů 	<ul style="list-style-type: none"> • dělení masných výrobků • použití, skladování, vady • masové konzervy – druhy, vady, skladování

Ryby	6 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • žák se orientuje v jednotlivých druzích • vysvětlí jejich význam, ošetřování i technologické využití • znalosti aplikuje při používání těchto surovin při výrobě pokrmů 	<ul style="list-style-type: none"> • charakteristika • dělení ryb a druhy • rybí výrobky a konzervy

Drůbež	8 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • žák se orientuje v jednotlivých druzích • vysvětlí jejich význam, ošetřování i technologické využití • znalosti aplikuje při používání těchto surovin při výrobě pokrmů 	<ul style="list-style-type: none"> • charakteristika a rozdělení • drůbeží výrobky • drůbeží konzervy

Zvěřina	6 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • žák se orientuje v jednotlivých druzích • vysvětlí jejich význam, ošetřování i technologické využití • znalosti aplikuje při používání těchto surovin při výrobě pokrmů 	<ul style="list-style-type: none"> • charakteristika a dělení • ošetření a zrání masa

Konzervace masa	4 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • žák vysvětlí význam konzervace • charakterizuje jednotlivé způsoby konzervace 	<ul style="list-style-type: none"> • význam konzervování • způsoby konzervace

Nealkoholické a alkoholické nápoje	14 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • žák se orientuje v jednotlivých druzích nápojů • uvede jejich využití a podávání z různých hledisek • vysvětlí jejich ošetřování • charakterizuje, jakým způsobem skladujeme nápoje (nealkoholické nápoje, čepované pivo a lahvové víno) • charakterizuje pitnou vodu, která se používá v pohostinství • uvědomí si, že voda je životně důležitá „surovina“ a její zdroje jsou omezené • vyzná se v označení nápojů na etiketě 	<ul style="list-style-type: none"> • pitná voda – vlastnosti, druhy, význam • nedostatek nezávadné vody • minerální voda – dělení, druhy, význam • ostatní nealko nápoje teplé • ostatní nealko nápoje studené • pivo • víno • lihoviny a destiláty • ošetřování a skladování nápojů • vliv alkoholu na lidské zdraví • podávání alkoholu mladistvým

3. ročník – Potraviny a výživa – celková hodinová dotace 60 hodin

Hlavní znaky správné výživy	10 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • žák vysvětlí podstatu správné výživy • charakterizuje specifika stravování pro vybrané skupiny osob podle různých kritérií • charakterizuje podvýživu a její příčiny • dokáže vysvětlit vliv nadbytku některých živin na lidský organismus • nesprávnost některých stravovacích návyků v souvislosti se vznikem civilizačních chorob 	<ul style="list-style-type: none"> • správná výživa a její zásady • podvýživa a hladovění – hrozba moderní doby • nadbytek bílkovin, tuků a sacharidů ve stravě • zásady diferencované stravy / děti, mladiství / • zásady diferencované stravy / dospělí / • zásady diferencované stravy /těhotné ženy/ • zásady diferencované stravy / staré osoby /

Biologická a energetická hodnota potravin	10 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • žák dovede vysvětlit význam energetické a biologické hodnoty potravin pro lidský organismus • vysvětlí, jak hospodárně zacházet s potravinami, aby docházelo k minimální ztrátě živin 	<ul style="list-style-type: none"> • energetická hodnota, její význam, živiny, které jí vytvářejí, • biologická hodnota – změny při zpracovávání a uchovávání • hospodárnost při zacházení s potravinami

Směry ve výživě	10 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • umí rozlišit a charakterizuje hlavní směry ve výživě 	<ul style="list-style-type: none"> • smíšená strava • racionální výživa • vegetariánství • makrobiotika

Léčebná výživa	10 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • uvede příklady možných zdravotních rizik vznikajících nevhodně zvolenou surovinou a tepelnou úpravou • zná úlohu dietního stravování • vyjmenuje a charakterizuje hlavní typy diet 	<ul style="list-style-type: none"> • zdravotní problémy ve vztahu k trávení • význam a rozdělení léčebných diet • druhy diet a jejich základní znaky

Základní pravidla hygieny výživy	10 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • umí popsat vliv zhoršujícího se životního prostředí na kvalitu potravin • charakterizuje jednotlivé druhy nákaz a jejich vznik • vysvětlí význam dezinfekce, deratizace, dezinfekce • vysvětlí, čím se zabývá hygiena výživy a proč je důležitá 	<ul style="list-style-type: none"> • životní prostředí • obecná epidemiologie • hygiena výživy

Procvičování učiva k ZZ	10 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none">• systematickým opakováním učiva se připraví k vykonání závěrečné zkoušky	<ul style="list-style-type: none">• příprava na závěrečné zkoušky

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU STOLNIČENÍ

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary
Název ŠVP:	Stravovací služby
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2022, počínaje prvním ročníkem
Počet hodin výuky:	1. ročník – 32 2. ročník – 64

Obecné cíle předmětu

Spolu se stoupající životní úrovní a stále aktivnějším cestovním ruchem, se kladou i vyšší nároky na úroveň stolování, poskytování služeb, a tím i na pracovníky v gastronomii. Požadavky na pracovníky veřejného stravování VS tedy stále stoupají. Úroveň poskytovaných služeb a stolování vůbec je důkazem kulturní vyspělosti naší společnosti. Proto i stolničení prodělává neustálý vývoj a tomu se musí pracovníci oboru včas přizpůsobit.

Cílem tohoto předmětu je vést žáky k profesnímu jednání, vystupování a k poctivosti prodeje. Žáci mají získat takové teoretické znalosti, aby je perfektně využívali v praxi.

Žák by neměl mít pouze všeobecné znalosti, ale musí také získat a osvojit si základy Technologie přípravy pokrmů, nápojů, jejich charakteristiku, Hospodářské výpočty, ovládat mateřský jazyk, naučit se poznatkům z psychologie a dodržování zásad společenského chování a vystupování.

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Vyučování směřuje k tomu, že žák umí:

- ovládá předpisy bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, hygienické předpisy a HACCP s přihlédnutím k zhoršujícímu se životnímu prostředí
- zvládá techniku obsluhy v různých odbytových zařízeních
- dovede profesionálně jednat s hosty
- dbá na estetické cítění při svých pracovních činnostech
- pracuje s gastronomickými pravidly, s přihlédnutím k racionální výživě sestavuje jídelní lístek, nápojový lístek a MENU pro různé příležitosti
- osvojí si všechny způsoby, formy nabídky a prodeje
- zvládá všechny činnosti, jejichž výsledkem je SPOKOJENÝ HOST
- dovede pracovat v kolektivu
- osvojí si poctivost a zodpovědnost při všech svých činnostech
- orientuje se ve vybavení odbytových středisek
- zvládne použití a údržbu inventáře
- vhodně používat malý a velký stolní inventář, zvládat jeho použití a údržbu
- skladovat suroviny a nápoje v souladu s požadavky na jejich uskladnění a na hygienu

Charakteristika učiva

Obsah učiva vychází z oblasti RVP 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby – odbyt a obsluha, Estetické vzdělávání a Občanský vzdělávací základ. Žáci 1. ročníku si mají osvojit chování a vystupování na pracovišti, chování u stolu a při jídle, klade důraz na HBP (hygienu a bezpečnost práce). Naučí se použití inventáře, technice obsluhy, gastronomickým pravidlům. Na základě teoretických znalostí gastronomických pravidel sestavují JL, NL a MENU se všemi náležitostmi. Mají se naučit způsoby jednoduché obsluhy při podávání jídel a nápojů.

Charakteristika učiva dle ročníků:

1. ročník

- pojem a význam stolničení, hygiena a ochrana zdraví při práci, HACCP
- požární prevence, úkoly odbytu, odbytová střediska
- obecné zásady a pravidla společenského chování a úklidové a přípravné práce na pracovišti
- pracovní oblečení a pomůcky obsluhy, způsoby obsluhy a služeb, obsluha v dopravních prostředcích

2. ročník

- základní pravidla obsluhy, inventář na úseku obsluhy
- jídelní a nápojový lístek, základy obsluhy, systémy obsluhy
- slavnostní stolničení, člověk v lidském společenství
- procvičování učiva

Strategie (pojetí) výuky

Používané metody výuky:

forma výkladu, řízeného rozhovoru, diskusí v návaznosti na upevňování získaných znalostí

- individuální práce žáků, skupinová práce, práce s učebnicí a Recepturami teplých a studených pokrmů
- názorné ukázky z obrázkových materiálů, odborných nákresů, videoprojekcí
- získávání poznatků z instruktážních filmů, exkurzí, besed z pracovníků v oboru, na prezentačních akcích školy, soutěžích

Hodnocení výsledků žáka

Hodnocení vychází z pravidel školy pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků uvedených ve školním řádu, s platnou účinností od 09.11.2020.

Probíhá průběžně, znalosti jsou ověřovány pomocí ústního zkoušení, písemnými testy, srovnávacími prověrkami, vypracováváním domácích prací – úkolů. Při hodnocení se klade důraz na porozumění učiva a schopnost využívat poznatky v praxi.

Vyplývá z dílčí klasifikace u tabule, sleduje se aktivita žáků při vyučování, Na konci tematických celků jsou zařazeny písemné testy. Jsou hodnoceni kombinací slovního a numerického hodnocení.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a realizaci průřezových témat

Klíčové kompetence

Žák je veden k tomu, aby:

- pracoval v kolektivu i samostatně
- zodpovědně a svědomitě plnil zadané úkoly
- dodržoval zásady hygieny a bezpečnost a ochranu zdraví při práci
- rozvíjel vlastní aktivity
- odborně se rozvíjel, vyhledával potřebné a aktuální informace z oboru
- vystupoval a choval se podle zásad slušného chování
- pečoval o svůj zevnějšek a o své duševní zdraví
- zpracovával věcně správně přiměřeně náročné texty a odborná témata
- dodržoval poctivost prodeje
- předcházel konfliktům
- řešil konfliktní situace

k učení

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

komunikativní

- 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.

personální a sociální

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

občanské kompetence a kulturní povědomí

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

- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních;
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu;
- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury.

k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

- 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.

využívat IKT a pracovat s informacemi

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

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

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

Člověk a životní prostředí

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

technické, technologické, organizační, prevence negativních jevů, principy udržitelnosti rozvoje).

Člověk a svět práce

- sebereflexe ve vztahu k osobním profesním a vzdělávacím plánům, mimoškolním aktivitám, přístupu k učení a studijním výsledkům, schopnostem, vlastnostem i zdravotním předpokladům, vytvoření osobního portfolia dovedností i se zkušenostmi z informálního učení;
- písemná i verbální prezentace v prostředí trhu práce – formy aktivního hledání práce, zpracování žádosti o zaměstnání, formy životopisů a motivačních dopisů a jejich vytvoření, praktická příprava na jednání s potenciálním zaměstnavatelem, přijímací pohovor a výběrové řízení;
- vyhledávání zaměstnání, informační zdroje a jejich vyhodnocení;
- aktivní plánování a projektování profesní kariéry, dosahování cílů podle stanoveného plánu.
- význam celoživotního učení jako požadavku pro osobní růst a udržení konkurenceschopnosti a profesní restart;
- formální a neformální vzdělávací příležitosti, možnosti vzdělávání v zahraničí, návaznosti vzdělávání po absolvování střední školy, rekvalifikace;
- ověřené kariérové informace jako podmínka při rozhodování o profesních a vzdělávacích záměrech – informační zdroje, posuzování informací o vzdělávání, pracovních nabídkách, trhu práce.
- trh práce z hlediska globalizace i regionální ekonomiky, jeho ukazatele, všeobecné vývojové trendy, požadavky zaměstnavatelů;
- nové formy a podmínky práce, pracovní mobilita, možnosti zaměstnání v zahraničí;
- technologický rozvoj v činnostech lidské práce, základní charakteristiky pracovních činností;
- pracovní uplatnění po absolvování příslušného oboru vzdělání včetně alternativních možností;
- zákoník práce, formy pracovního vztahu, práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele.
- služby kariérového poradenství;
- zprostředkovatelské služby při hledání práce, pracovní agentury, služby úřadu práce.

Informační a komunikační technologie

- pracovat s osobním počítačem a prostředky ICT, využívat mobilní digitální technologie
- pracovat se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, praxe a dalšího vzdělávání
- získávat, zpracovávat a využívat data a informace z otevřených zdrojů
- komunikovat elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
- umět zpracovat aktuální data a porovnávat je s předchozími osobními výkony a vyvozovat z nich odpovídající závěry pro vlastní pohybový režim ve shodě s potřebami tělesného, duševního i sociálního zdraví
- umět analyzovat pohybové činnosti a hodnocení pohybových dovedností s cílem zlepšit techniku pohybu pomocí videozáznamů

Odborné kompetence

Na realizaci odborných kompetencí se předmět podílí v těchto oblastech:

- uplatňování požadavků na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích,
- ovládání techniky odbytu,

- dodržování bezpečnosti práce a ochrany zdraví při práci,
- dodržování předpisů profesního dress code daného zařízení,
- osvojení zásad a návyků bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci, u zařízení (monitory, displeji apod.),
- rozpoznají možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví,
- chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména organizace,
- dodržování stanovených norem (standardů) a předpisů souvisejících se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti,
- usilování o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb.

Digitální kompetence

- ovládá běžně používaná digitální zařízení, aplikace a služby; využívá je při učení i při zapojení do života školy a do společnosti; samostatně rozhoduje, které technologie, pro jakou činnost či řešený problém použít
- získává, vyhledává, kriticky posuzuje, spravuje a sdílí data, informace a digitální obsah, k tomu volí postupy, způsoby a prostředky, které odpovídají konkrétní situaci a účelu
- vytváří a upravuje digitální obsah, kombinuje různé formáty, 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
- chápe význam digitálních technologií pro lidskou společnost, seznamuje se s novými technologiemi, kriticky hodnotí jejich přínosy a reflektuje rizika jejich využívání
- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím s negativním dopadem na jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky

UČEBNÍ OSNOVY

1. ročník – Stolničení – celková hodinová dotace 32 hodin

Úvod do předmětu	9 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • Umí charakterizovat bezpečnost a ochranu zdraví při práci a požární prevenci • rozumí a vysvětlí problematiku HACCP především při expedici a doplňování pokrmů pro odbyt • uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu • rozlišuje druhy a vybavení odbytových středisek • vyjmenuje zásady a pravidla společenského chování a stolování • charakterizuje profesionální chování při kontaktu s hostem 	<ul style="list-style-type: none"> • pojem a význam stolničení • bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, HACCP, požární prevence • bezpečnostní pravidla spojená s ochranou majetku a zdraví hostů • hygiena osobní, hygiena práce a v průběhu pracovních činností • odbytová střediska • úkoly odbytu • druhy odbytových středisek • obecné zásady a pravidla společenského chování • chování obsluhujících na pracovišti • chování u stolu a při jídle
Úklidové a přípravné práce	10 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • ovládá obecné a specifické zásady BOZP, hygieny práce • rozlišuje druhy odpadu a ovládá jeho třídění • nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů • popíše prostředky a pomůcky pro úklid • ovládá přípravu pracoviště na provoz • orientuje se ve strojích a zařízeních pro úklid • po ukončení směny ošetří a zabezpečí zařízení 	<ul style="list-style-type: none"> • úklidové práce v odbytových střediscích • třídění odpadu, ochrana životního prostředí • nakládání s odpady a obaly • prostředky pro úklid a sanitaci • úklidové pomůcky • stroje a zařízení pro úklid • příprava pracoviště na provoz • příprava technologických zařízení k provozu • bezpečné používání technologických zařízení v souladu s jejich určením • ošetření a zabezpečení zařízení po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky
Pracovní oblečení a pomůcky obsluhy	4 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • specifikuje požadavky na pracovní oblečení obsluhy • charakterizuje pomůcky obsluhy 	<ul style="list-style-type: none"> • pracovní oblek obsluhy • pomůcky obsluhujících
Způsoby obsluhy a služeb	5 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • umí popsat způsoby obsluhy v jednotlivých zařízeních odbytových středisek 	<ul style="list-style-type: none"> • restaurační způsob obsluhy • slavnostní způsob obsluhy • kavárenský, vinárenský • cateringové služby

Obsluha v dopravních prostředcích	4 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none">• charakterizuje způsob obsluhy v dopravních prostředcích• orientuje se v používání zařízení a inventáře• organizuje expedici a dokončování pokrmů před hostem	<ul style="list-style-type: none">• obsluha v letadle• obsluha ve vlaku• obsluha v lodní dopravě

2. ročník – Stolničení – celková hodinová dotace 64 hodin

Základní pravidla obsluhy	4 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • ovládá povinnosti zaměstnanců obsluhy • objasní zásady, formy a pravidla jednoduché obsluhy • charakterizuje formy obsluhy 	<ul style="list-style-type: none"> • povinnosti obsluhujícího personálu • zásady obsluhy • formy a pravidla obsluhy

Inventář na úseku obsluhy	16 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • umí rozlišit a popíše ošetření MSI • vyjmenuje různé druhy VSI a vysvětlí jeho použití • vhodně používá malý a velký stolní inventář • pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, • podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář 	<ul style="list-style-type: none"> • vybavení, zařízení a inventář na úseku obsluhy • použít inventář v souladu s jeho určením • rozdělení inventáře • malý stolní inventář • velký stolní inventář – textilní • velký stolní inventář – přibory • inventář na podávání pokrmů • inventář na teplé nápoje • inventář na studené nápoje • pomocný inventář • ošetřování a udržování inventáře

Jídelní a nápojový lístek	12 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • při skladbě jídelních a nápojových lístků používá zásady zdravé a moderní racionální výživy • ovládá skladbu restauračních menu – sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska a určí způsob obsluhy • uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku a umí je sestavit, sestaví menu pro různé příležitosti 	<ul style="list-style-type: none"> • gastronomická pravidla • jídelní lístek – druhy, náležitosti • sestava menu, pořadí jídel • nápojový lístek

Základy obsluhy	10 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • popíše techniku podávání pokrmů a nápojů • zvládne držení 2-3 talířů • přijímá, eviduje a vyřizuje objednávky hostů • vysvětlí úlohu jednotlivce v oblasti osobního prodeje a stravovacích služeb • ovládá servis a přípravu teplých a studených nápojů 	<ul style="list-style-type: none"> • technika obsluhy • formy a pravidla obsluhy • evidence objednávek hosta • podávání jídel • příprava a podávání nápojů • vhodné a kvalitní suroviny pro studené a teplé nápoje • příprava teplých a studených nápojů běžně zařazených na nápojovém lístku • servis teplých a studených nápojů v souladu s platnými pravidly pro jejich podávání

Systémy obsluhy	4 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje organizaci práce ve střediscích s rozdílnými systémy obsluhy 	<ul style="list-style-type: none"> • systém vrchního číšníka • systém rajónový • systém francouzský

Slavnostní stolničení	12 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • specifikuje druhy hostin • zvládne přípravu slavnostní tabule • popíše podávání jídel a nápojů při obsluze na hostině • zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce • charakterizuje a rozlišuje druhy slavnostních hostin • charakterizuje dokumentaci pro uspořádání slavnostní hostiny • připraví zařízení a inventář vhodný pro servis jednotlivých pokrmů • ovládá obsluhu slavnostní hostiny • uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem, vysvětlí vyúčtování tržeb 	<ul style="list-style-type: none"> • význam a účel hostin • příprava slavnostních tabulí • druhy slavnostních tabulí • podávání pokrmů a nápojů • organizační zajištění akcí • příprava inventáře pro expedici pokrmů • tvary a postavení tabulí • banketní obsluha • zvláštní typy akcí • vyúčtování

Člověk v lidském společenství	2 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích • uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role na pracovišti • popíše vhodné chování v dané situaci 	<ul style="list-style-type: none"> • odpovědnost, slušnost, optimismus a dobrý vztah k lidem jako základ demokratického soužití v komunitě • společenská kultura, principy a normy kulturního chování • estetické a funkční normy při tvorbě a výrobě předmětů používaných v běžném životě

Procvičování učiva	4 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje různé způsoby podávání jídel a nápojů • zvládá přípravu stolu • ovládá povinnosti zaměstnanců obsluhy • objasní kulturu stolování 	<ul style="list-style-type: none"> • opakování učebních celků za první a druhé pololetí

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU ZAŘÍZENÍ ZÁVODŮ

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary
Název ŠVP:	Stravovací služby
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2022, počínaje prvním ročníkem
Počet hodin výuky:	1. ročník – 96 2. ročník – 96

Obecné cíle předmětu

Předmět Zařízení závodů seznamuje žáky s chodem provozoven společného stravování, jejich vybavením, účelným využíváním a údržbou. Velká část výuky je zaměřena na zařízení výrobního střediska, kde se žák orientuje v oblasti správného používání strojů a zařízení, včetně moderní výrobní techniky, seznámí se s návody strojů jejich používáním a bezpečnou obsluhou. Pozornost je věnována také bezpečnosti a ochraně zdraví při práci a hygieně. Předmět odborně navazuje na odborné předměty Potraviny a výživa, Technologie a Odborný výcvik, kde si žák načerpané vědomosti vyzkouší v praxi.

Výsledky vzdělávání v oblast citů, postojů, hodnot a preferencí

- orientovat se ve výrobním středisku – ve vztahu k členění jeho vybavení, rozlišoval a specifikoval zařízení pro tepelné zpracování pokrmů
- charakterizoval jednotlivé druhy strojů a zařízení, přísně dodržoval bezpečnostní a hygienické předpisy při práci a manipulaci s těmito stroji a zařízeními
- rozlišoval a specifikoval zařízení pro mechanické zpracování potravin, zařízení pro hygienu nádobí a náradí, zařízení pro uchování pokrmů a nápojů za tepla, chladicí a mrazicí zařízení včetně skladů potravin
- chápal a v praxi dokázal používat bezpečnostní a hygienické předpisy
- charakterizoval odbytová střediska, doplňkový prodej a služby pro hosty
- charakterizuje části výrobního střediska, druhy vybavení a jeho použití
- rozlišuje druhy skladů

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází u obsahového okruhu RVP 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby. Učivo je rozděleno do tematických celků. Výuka probíhá v prvním a ve druhém ročníku. Témata prvního ročníku seznamují žáka s výrobním střediskem, jeho vybavením, zařízením, stroji, nádobím a náčiním pro zpracování, výrobu a přípravu pokrmů. Dále s hygienickými a bezpečnostními předpisy. Výuka druhého ročníku přechází k tématům zařízení pro ošetření pokrmů a nápojů za tepla, dále k chladicím a mrazicím zařízení, skladům a odbytovému středisku. Čím lépe bude žák ovládat příslušnou techniku a zařízení teoreticky, tím spíše ji bude umět efektivně používat v praxi

Charakteristika učiva dle ročníků:

1. ročník

- formy společenského stravování, výrobní středisko, BOZP na pracovišti, první pomoc
- zařízení výrobních středisek
- zařízení pro hygienu nádobí a náradí
- stroje pro mechanické zpracování potravin
- zařízení pro tepelné zpracování pokrmů

- Procvičování učiva jednotlivých tematických celků 1–8

2. ročník

- zařízení pro uchování pokrmů a nápojů za tepla
- chladicí a mrazicí zařízení
- sklady – dělení skladů, vybavení skladů, údržba a hygiena, BOZP ve skladech, nakládání s obaly a odpady
- odbytová střediska – úkoly odbytu, druhy odbytových středisek, vybavení a zařízení jednotlivých středisek
- doplňkový prodej a služby pro hosty

Strategie (pojetí) výuky

- výklad, rozhovor s návazností na znalost žáků
- skupinová práce
- samostatná práce
- individuální přístup
- exkurze, video, DVD nahrávky, referát

Pomůcky: učebnice, odborné časopisy, internet, DVD, videokazety

Hodnocení výsledků žáka

Hodnocení vychází z pravidel školy pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků. Probíhá průběžně, znalosti jsou ověřovány pomocí ústního zkoušení, písemnými testy, srovnávacími prověrkami, vypracováváním domácích prací – úkolů. Při hodnocení se klade důraz na porozumění učiva a schopnost využívat poznatky v praxi. Vyplývá z dílčí klasifikace u tabule, sleduje se aktivita žáků při vyučování, Na konci tematických celků jsou zařazeny písemné testy. Jsou hodnoceni kombinací slovního a numerického hodnocení.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a realizaci průřezových témat

Klíčové kompetence

Žák je veden k tomu, aby:

- pracoval v týmu i samostatně, plnil svěřené úkoly odpovědně, kvalitně a pečlivě
- teoretické znalosti využíval v praxi
- dokázal ocenit kvalitní práci jiných lidí
- při práci dodržoval hygienické a bezpečnostní předpisy
- dodržoval bezpečnostní předpisy při práci se stroji a zařízeními
- pracoval s odbornými materiály a texty
- vyjadřoval se spisovně, přesně a smysluplně
- upevňoval v kolektivu dobré mezilidské vztahy a předcházel konfliktům
- přijímal pochvalu i kritiku učitele, dospělých osob i spolužáků
- choval se a vystupoval dle zásad společenského chování
- využíval prostředky informační a komunikační technologie – pracoval s internetem
- rozšiřoval si vědomosti o nové poznatky

k učení

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- ovládat adekvátní techniku učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky;
- ovládat práci s textem, umět vyhledávat a zpracovávat informace;
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov), pořizovat si poznámky;

- využívat ke svému učení různé informační zdroje, včetně svých zkušeností i zkušeností jiných lidí;
- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků učení od jiných lidí;
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.

k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

- 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.

využívat IKT a pracovat s informacemi

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

Průřezová témata

Člověk a životní prostředí

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

Informační a komunikační technologie

- pracovat s osobním počítačem a prostředky ICT, využívat mobilní digitální technologie
- pracovat se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, praxe a dalšího vzdělávání
- získávat, zpracovávat a využívat data a informace z otevřených zdrojů
- komunikovat elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace

- umět zpracovat aktuální data a porovnávat je s předchozími osobními výkony a vyvozovat z nich odpovídající závěry pro vlastní pohybový režim ve shodě s potřebami tělesného, duševního i sociálního zdraví
- umět analyzovat pohybové činnosti a hodnocení pohybových dovedností s cílem zlepšit techniku pohybu pomocí videozáznamů

Odborné kompetence

- uplatňování požadavků na hygienu v gastronomii
- dodržování bezpečnosti práce a ochrany zdraví při práci
- chápat bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovišti například klientů, návštěvníků, zákazníků...)
- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látky ekonomicky s ohledem na životní prostředí
- skladovali suroviny a nápoje v souladu s požadavky na jejich uskladnění a na hygienu
- pod dozorem používali a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu

Digitální kompetence

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

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

UČEBNÍ OSNOVY

1. ročník – Zařízení závodů – celková hodinová dotace 96 hodin

Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence	10 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence • při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů, postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy • uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci • zajistí první pomoc při úrazu druhé osoby • uvede povinnosti pracovníka v případě pracovního procesu 	<ul style="list-style-type: none"> • Pracovně právní problematika BOZP • Bezpečnost technických zařízení • První pomoc • Požární ochrana a prevence
Potraviny a nápoje ve výživě	10 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • Rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě • Vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin • Objasní podstatu racionální výživy • Uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků • Vyzná se v označení potravin a nápojů na etiketě 	<ul style="list-style-type: none"> • Charakteristika a využití potravin a nápojů • Skladování potravin a nápojů • Racionální výživa
Výrobní středisko	10 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • Charakterizuje části výrobního střediska, druhy vybavení a jeho použití • Rozlišuje druhy skladů a používání zařízení skladů potravin • Obsluhuje technologická zařízení podle pokynů • Čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů 	<ul style="list-style-type: none"> • Základní členění a vybavení výrobního střediska • Dělení skladů, základní vybavení skladů • Technologická zařízení ve výrobě
Ochrana životního prostředí	8 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • Jedná v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí • Nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů • Dbá na třídění odpadů • Šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů i v ubytovacích službách 	<ul style="list-style-type: none"> • Ochrana životního prostředí • Nakládání s odpady a obaly

Zařízení pro hygienu nádobí a nářadí	12 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • Používá zařízení v souladu s pravidly BOZP 	<ul style="list-style-type: none"> • Zásobníkové a průtokové ohřívače vody • Dřezy a myčky nádobí • Dodržování pravidel BOZP

Stroje pro mechanické zpracování potravin	16 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • Obsluhuje stroje podle pokynů, při dodržování BOZP a podle hygienických předpisů 	<ul style="list-style-type: none"> • Univerzální stroj – kuchyňský robot • Univerzální stroj – přídatná zařízení • Stroje na zpracování těsta • Jedno a víceúčelové strojky • Stroje na zpracování masa • Mytí, dezinfekce, BOZP u kuchyňských strojů

Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů	18 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • Vysvětlí správný způsob používání zařízení pro tepelné zpracování potravin 	<ul style="list-style-type: none"> • Druhy sporáků, obsluha, BOZP • Druhy kotlů, obsluha, BOZP • Druhy pecí, obsluha, BOZP • Konvektomaty • Druhy smažících pánví, obsluha, BOZP • Ponorné smažiče • Rošty a rožně • Druhy grilů, obsluha, BOZP • Obsluha a údržba zařízení

Procvičování učiva 1.ročníku	12 hodin
<ul style="list-style-type: none"> • Zapamatuje si základní informace 	

2. ročník – Zařízení závodů – celková hodinová dotace 96 hodin

Zařízení pro uchování pokrmů a nápojů za tepla	18 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • Popíše a vyjmenuje smysl zařízení používání jednotlivého zařízení pro uchování pokrmů a nápojů za tepla 	<ul style="list-style-type: none"> • Vodní lázeň, ohřívací stoly a skříně – režony • Vliv suchého a vlhkého tepla na pokrmy, termosy • Dodržování BOZP
Chladicí a mrazicí zařízení	20 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • Dovede zacházet s různými druhy mrazicího a chladicího zařízení • Zvolí a použije vhodné uložení a ošetření potravin do chladicího a mrazicího zařízení 	<ul style="list-style-type: none"> • Druhy chladících zařízení • Druhy mrazících zařízení • Hygiena provozu chladících a mrazících zařízení
Sklady	22 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • Rozlišuje druhy skladů • Vyjmenuje požadavky na vybavení, údržbu, hygienu a BOZP skladu potravin 	<ul style="list-style-type: none"> • Dělení skladů • Vybavení skladů • Údržba a hygiena skladů • BOZP ve skladech
Odbytová střediska	26 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • Charakterizuje odbytová střediska, doplňkový prodej a služby pro hosty • Vysvětlí potřebu a správné ovládání osvětlovací techniky, klimatizace 	<ul style="list-style-type: none"> • Úkoly odbytu • Druhy odbytových středisek • Požadavky na zařízení odbytových středisek • Vybavení, zařízení a inventář na úseku obsluhy • Osvětlovací technika, vzduchotechnika, klimatizace a podlahy • Doplňkový prodej a služby pro hosty
Procvičování učiva 2.ročníku	10 hodin
<ul style="list-style-type: none"> • Zapamatuje si základní informace 	

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU HOSPODÁŘSKÉ VÝPOČTY

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary
Název ŠVP:	Stravovací služby
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2022, počínaje prvním ročníkem
Počet hodin výuky:	1. ročník – 32

Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je vést žáky ke kompetenci využívat matematických poznatků v praktickém životě v různých situacích, které souvisejí s matematikou, efektivně numericky počítat, používat a převádět běžné používané jednotky, matematizovat jednoduché reálné situace, užívat matematický model a vyhodnotit výsledek řešení vzhledem k realitě, zkoumat a řešit problémy, vyhodnotit informace kvantitativního charakteru získané z různých zdrojů – grafů, diagramů a tabulek, správně se matematicky vyjadřovat. Dalším cílem pak je matematická průprava pro konkrétní potřeby odborné složky vzdělávání, tj. gastronomie a cestovní ruch.

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Cílem předmětu je opakovat, prohloubit a systematizovat poznatky a kompetence získané v povinném předmětu matematika,

Dalším cílem předmětu je vést žáky ke kompetenci využívat matematických poznatků v praktickém životě v různých situacích, které souvisejí s matematikou, efektivně numericky počítat, používat a převádět běžné používané jednotky, aplikovat matematické postupy v odborné složce vzdělávání, matematizovat reálné situace, pracovat s matematickým modelem a vyhodnotit výsledek řešení vzhledem k realitě, zkoumat a řešit problémy, vyhodnotit informace kvantitativního charakteru získané z různých zdrojů – grafů, diagramů a tabulek, správně se matematicky vyjadřovat.

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

- pozitivní postoj k matematickému vzdělávání
- schopnost aplikace matematického myšlení v reálné situaci
- schopnost logického myšlení, racionálního úsudku a kritické úvahy nad výsledkem
- zájem o získávání informací a uměli s nimi pracovat

Charakteristika učiva

Vychází z RVP 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby z okruhu Matematické vzdělávání. Předmět je zaměřen na prohloubení základních znalostí z matematiky, které upevňuje a rozvíjí. Vzdělávání upevňuje znalosti ZŠ v oblasti reálných čísel a matematických operací. Upevňuje základní znalosti jednotek délky, plochy, objemu a hmotnosti, na což navazují konkrétní výpočty pro potřebu gastronomických provozů. Rozvíjí logické myšlení řešením slovních úloh z praxe.

Obsah předmětu cíleně podporuje problematiku odborných předmětů. Jde o kalkulace pokrmů a nápojů v gastronomii, v ekonomickém vzdělávání a finanční gramotnosti.

Vzdělávání je mezipředmětově propojeno se Zařízením závodů, Práci s počítačem a Odborným výcvikem.

Charakteristika učiva dle ročníků:

1. ročník

učivo zaměřeno na zásady hospodářských výpočtů, převody jednotek, surovinové normy, peněžní jednotky, energetické hodnoty stravy, kalkulace cen pokrmů a nápojů, výpočty zásob

Strategie (pojetí) výuky

Stěžejní formou vzdělávání je výuka na učebně. Těžiště výuky spočívá v provádění praktických úkolů. Po použití metody výkladu bezprostředně následuje praktické procvičení vyloženého učiva. Ve výuce se klade důraz na samostatnou práci a řešení komplexních úloh. Je uplatňován též projektový přístup s využitím mezipředmětových vztahů (komplexní praktické úlohy, umožňující aplikaci širokého spektra vědomostí a dovedností žáka i z jiných předmětů) a metody problémového vyučování. Projekty se realizují jako týmová práce.

Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva a s ohledem na rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:

- efektivní výklad učiva
- frontální práce učitele s žáky
- řízený rozhovor učitele s žáky
- prezentace učiva s využitím výukových programů
- řešení problémových úloh
- skupinová práce žáků na zadaných úkolech
- samostatná práce žáků při procvičování a opakování učiva
- práce s učebnicemi, matematickými sbírkami a tabulkami
- práce s dostupnou informační technikou
- prezentace výsledků práce pomocí dostupné techniky (kalkulátor, PC, interaktivní tabule)

Hodnocení výsledků žáka

Při hodnocení je kladen důraz na zpětné informace o zvládnutí jednotlivých celků učiva. Navazující požadavek při hodnocení je pochopení problému a řešení úlohy. Hodnocena je hloubka porozumění poznatkům, schopnost jejich aplikace a míra rozvoje klíčových kompetencí a osvojení průřezových témat. Podklady pro hodnocení žáků vyučující získává: - soustavným sledováním výkonů a aktivity žáků během vyučovací hodiny – prostřednictvím písemných a ústních zkoušek, ve kterých kontroluje připravenost žáka na vyučování – hodnocením skupinové práce žáků – rozbohem domácích prací žáků – vyhodnocením dvou pololetních písemných prací Žáci se specifickými vzdělávacími problémy jsou hodnoceni individuálně

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a realizaci průřezových témat

Klíčové kompetence

k učení

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit studijní režim

k řešení problémů

- porozumět zadání úkolu, určit jádro problému, získat informace, navrhnout a zdůvodnit řešení, ověřit správnost postupu a dosažené výsledky
- uplatňovat různé metody myšlení, volit prostředky plnění aktivit, využívat zkušeností

k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

- získat pozitivní a odpovědný vztah k práci, povolání, profesní budoucnosti
- mít přehled o vlastním uplatnění na trhu práce, pracovních a platových podmínkách
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli a prezentovat se
- umět získávat informace ze světa práce a znát obecná práva pracovníků a zaměstnavatelů
- kontrolovat svou činnost a správně ohodnotit její výsledek

matematické

- používat a převádět běžné jednotky
- provádět reálný odhad výsledků řešení dané úlohy

- aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů v rovině i prostoru
- aplikovat matematické poznatky a postupy v odborné složce vzdělávání
- využívat matematické poznatky a metody řešení v praktickém životě a v dalším vzdělávání;
- matematizovat jednoduché reálné situace, užívat matematický model a vyhodnotit výsledek řešení vzhledem k realitě
- zkoumat a řešit problémy včetně diskuse řešení
- diskutovat metody řešení matematické úlohy
- účelně využít digitální technologie a zdroje informací při řešení matematických úloh
- číst s porozuměním matematický text, kriticky vyhodnotit informace získané z různých zdrojů
- správně se matematicky vyjadřovat.

využívat IKT a pracovat s informacemi

- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky IKT
- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet
- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích, a to s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií

Průřezová témata

Informační a komunikační technologie

- práce s osobním počítačem a prostředky ICT
- práce se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, odborné profesní praxe a dalšího vzdělávání
- získávání, zpracovávání a využití dat a informací z otevřených zdrojů
- komunikace elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
- nabývání počítačové gramotnosti ve smyslu Státní informační a komunikační politiky

Odborné kompetence

Na realizaci odborných kompetencí se předmět podílí v těchto oblastech:

- ovládnutí základů technologie přípravy pokrmů,
- vykonávání obchodně – provozních aktivit

Digitální kompetence

- práce s osobním počítačem a prostředky ICT
- práce se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, odborné profesní praxe a dalšího vzdělávání
- získávání, zpracovávání a využití dat a informací z otevřených zdrojů
- komunikace elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
- nabývání počítačové gramotnosti ve smyslu Státní informační a komunikační politiky

UČEBNÍ OSNOVY

1. ročník – Hospodářské výpočty – celková hodinová dotace 66 hodin

Zásady hospodářských výpočtů	4 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • dodržuje úpravu, přehlednost • volí účelný postup výpočtu • využívá prostředky výpočetní techniky 	<ul style="list-style-type: none"> • hlavní zásady hospodářských výpočtů • prostředky výpočetní techniky v hospodářských výpočtech
Získání početní jistoty a hbitosti	4 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • zvládá základní početní úkony s větší jistotou • provádí zaokrouhlování celých a desetinných čísel • určí aritmetický průměr • řeší příklady z praxe • výpočet surovin na porce a cenu surovin 	<ul style="list-style-type: none"> • základní početní úkony • zaokrouhlování čísel • aritmetický průměr • zmechanizované početní postupy
Jednoty, převody jednotek	5 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • převádí základní jednotky provádí početní výkony 	<ul style="list-style-type: none"> • převádění jednotek (délky, hmotnosti, objemu, času) základní početní výkony s jednotkami
Přepočty surovinových norem	4 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • ovládá přepočty surovinových norem 	<ul style="list-style-type: none"> • přepočty pro obor stravovací a bytovací služby
Peněžní jednotky	4 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • vypíše a spočítá výčetku tržbu prokazuje základní vědomosti o zahraniční měně, kurzovním lístku. 	<ul style="list-style-type: none"> • česká měna, zahraniční měny přepočty ve valutách a devizách
Výpočty výtěžnosti	4 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • pracuje s recepturami teplé kuchyně vypočte podle receptur čistou hmotnost jedlý podíl 	<ul style="list-style-type: none"> • výpočet jedlého podílu výpočet procent výtěžnosti
Výpočet ceny pokrmů a nápojů	5 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí cenový systém a jeho návaznost na výpočet cen pokrmů, nápojů řeší praktické úlohy z oboru – kalkulace cen 	<ul style="list-style-type: none"> • cenový systém výpočet ceny potravin (surovin) výpočet kalkulační ceny pokrmů výpočet prodejní ceny pokrmů výpočet prodejní ceny nápojů

Výpočty zásob	4 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none">• řeší praktické úlohy z oboru ztráty vyplňuje záznamy a dělá základní výpočty do operativní evidence	<ul style="list-style-type: none">• normy přirozených ztrát zásob inventura inventarizace příklady operativní evidence vyplňování skladových dokladů

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU ODBORNÝ VÝCVIK

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary
Název ŠVP:	Stravovací služby
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2022, počínaje prvním ročníkem
Počet hodin výuky:	1. ročník – 480 2. ročník – 480 3. ročník – 840

Obecné cíle předmětu

V odborném výcviku jde o rozvíjení praktických schopností žáka a o správné uplatňování vědomostí v praxi. Žáci využívají teoretické znalosti a rozvíjejí jejich praktické aplikování. Praxe učí žáky pracovat odpovědně, efektivně a dle požadavků hygienických předpisů a předpisů bezpečnosti a ochrany zdraví při práci. Vyučování směřuje k tomu, aby žák uměl: - dodržovat zásady a předpisy BOZP, hygieny práce a ochrany životního prostředí - orientoval se v technologických postupech přípravy pokrmů - orientoval se v recepturách teplých a studených pokrmů a používali vhodné technologické postupy - uplatňoval zásady racionální výživy - ovládal zásady skladování a ošetřování potravin - ovládal zásady expedice pokrmů, dbali na estetiku pokrmů - získal ucelené poznatky a dovednosti v přípravě pokrmů od předběžné přípravy (úpravy) až po finální výrobu - využíval poznatky o používaných strojích a zařízeních při zhotovování pokrmu

Výsledky vzdělávání v oblast citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- aktivně přistupovali k pracovnímu životu a profesní kariéře
- chápali význam odpovědného přístupu k plnění povinností a respektování pravidel
- odpovědně přistupovali k týmové i samostatné práci
- rozvíjeli svůj zájem a vztah ke gastronomii a ctili etiku v gastronomii
- chápali práci a pracovní činnosti jako příležitost k seberealizaci
- aktivně a tvořivě přistupovali k problémům
- rozvíjeli své estetické cítění a tvůrčí přístup ke svému oboru

Komplexní pojetí předmětu Odborný výcvik vede dále žáky k:

- osvojení kompetencí, tj. vědomostí, dovedností, návyků, postojů a pracovních postupů potřebných pro kvalifikovaný výkon povolání a pro uplatnění a orientaci na trhu práce
- využití vědomostí a dovedností z ostatních předmětů v praxi, v podnikových činnostech, kolektivních a pracovně právních vztazích
- využití znalostí o zásadách správné životosprávy, relaxace a regenerace duševních a fyzických sil, tedy k odpovědnosti za své zdraví, zdravý životní styl a zdokonalování své tělesné zdatnosti
- pochopení významu rozvoje komunikativních kompetencí pro potřeby občanského a pracovního života
- používání prostředků ICT ke komunikaci, k získávání informací ve všech oblastech v pracovním i osobním životě
- pochopení principů fungování multikulturní demokratické společnosti.

Charakteristika učiva

Učivo vychází z RVP 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby z okruhu odborné vzdělávání. Během odborného výcviku se žák průběžně seznámí se základními hygienickými předpisy, kritickými body HACCP, BOZP, PO. Dokáže připravit výrobní středisko a provádět jednotlivé pracovní činnosti. Rozlišuje jednotlivé úseky výrobního střediska. Orientuje se ve skladové evidenci, vedení zásob, využívá výpočetní techniku. Průběžně se žák seznamuje s pracovními nástroji a pomůckami a používá je při odborném výcviku. Využívá technologická zařízení ve výrobním středisku podílí se na realizaci technologických postupů přípravy pokrmů a nápojů. Dokáže charakterizovat druhy odbytových středisek, jejich vybavení, různé způsoby obsluhy a techniky odbytu. Komunikuje v mateřském jazyce i v cizím jazyce přiměřeně k situacím každodenního pracovního života. V předmětu odborný výcvik žák komplexně uplatňuje, rozvíjí a systematizuje získané znalosti z teoretického vyučování a nabývá praktické dovednosti, zkušenosti a návyky. Odborný výcvik je provázán především s předměty: Technologie, Stolničení, Potraviny a výživa, Hospodářské výpočty, Zařízení závodu, Práce s počítačem.

Učivo předmětu „Odborný výcvik“ je tematicky propojeno se vzdělávacím obsahem předmětů Technologie, Stolničení, Potraviny a výživa, Hospodářské výpočty, Zařízení závodu, Práce s počítačem.

Charakteristika učiva dle ročníků:

1. ročník

Žák uplatňuje znalosti v oblasti hygieny, BOZP, PO, HACCP a první pomoci. Ovládá pracovní činnosti spojené s přípravou výrobního střediska, opracování potravin a jejich technologického zpracování. Ovládá přípravu polévek, příloh a bezmasých pokrmů a moučných pokrmů. Ovládá základy normování. Ovládá estetiku a expedici pokrmů. Ovládá základy obsluhy a společenskou výchovu.

2. ročník

Žák prohlubuje získané dovednosti z prvního ročníku. Používá technologická zařízení v gastronomii. Zná technologické postupy přípravy pokrmů z masa jatečných zvířat, ryb, drůbeže a zvěřiny a omáček a jídel na objednávku. Ovládá rozdělení masa na jednotlivé části, používá jednotlivé druhy masa při přípravě hotových pokrmů.

3. ročník

Žák opakuje, prohlubuje a procvičuje dovednosti z předcházejících ročníků. Ovládá přípravu jednoduchých jídel, dietních jídel, pokrmů studené kuchyně a moučnicků. Ovládá trendy moderní gastronomie a zahraniční kuchyně. Má osvojeny základy organizace práce své a svých spolupracovníků a je schopen pracovat samostatně a v týmu. Ovládá odbornou terminologii a využívá obecných poznatků a pravidel při řešení praktických úkolů.

Strategie (pojetí) výuky

Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva. Praktické vyučování je v souladu s platnými předpisy organizováno formou odborného výcviku v reálném pracovním prostředí po celou dobu vzdělávání, a to na pracovišti školy, odloučeném pracovišti školy, nebo na smluvně zajištěných pracovištích školy v provozech zařízení fyzických nebo právnických osob s oprávněním k činnosti v daném oboru. Praktické vyučování vedou učitelé odborného výcviku a instruktoři z řad zaměstnanců. Praktické vyučování žáků je zajišťováno a realizováno pouze na pracovištích, která disponují vhodným organizačním, technologickým i sociálním zázemím jako jsou školní kuchyně a školní jídelny města a regionu. Praktické vyučování je organizováno skupinách tvořených žáky 1.ročníků, 2. ročníků, přičemž počet žáků ve skupině vedené učitelem odborného výcviku a počet žáků vedených instruktorem je stanoven platným předpisem. Žáci 3. ročníků vykonávají odborný výcvik pod vedením instruktorů daných zařízení.

Pro žáky je podstatný kontakt s reálným pracovním prostředím, tj. materiálním a technologickým zázemím, s organizací, předpisy a normami, s pracovními úkoly a postupy, pracovním kolektivem a klimatem a v neposlední řadě firemní kulturou.

Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva a s ohledem na rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:

- individuální a skupinová práce žáků na zadaných úkolech při vyučování
- demonstrační metody
- názorné ukázky, instruktáže
- praktická cvičení
- řešení problémových úloh
- exkurze
- přípravná soustředění

Hodnocení výsledků žáka

Kritéria hodnocení vycházejí z pravidel školy pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků. Je používáno slovní i numerické hodnocení. Hodnocení žáků musí splňovat především motivační, informativní a výchovné funkce. Žáci jsou vedeni ke kritickému sebehodnocení. Hodnocena je kvalita získaných praktických dovedností a návyků, hloubka porozumění poznatkům, schopnost jejich aplikace a míra rozvoje klíčových kompetencí a osvojení průřezových témat. V konečném hodnocení se promítá i aktivní přístup žáka ke vzdělávání, jeho samostatnost, schopnost produktivní spolupráce v kolektivu.

Podklady pro hodnocení žáků vyučující získává:

- soustavným sledováním výkonů a aktivity žáků během praktického vyučování
- individuálním zkoušením, zkušebními testy a závažnými písemnými odbornými pracemi
- formou prezentace výsledků vzdělávání na veřejnosti (výstavy, projekty, společenské akce, soutěže) prokazující schopnosti a dovednosti žáků
- posouzením úrovně dosažených dovedností a pracovního přístupu žáka
- hodnocením skupinové práce žáků
- sebehodnocením jednotlivých žáků
- ověřením praktických dovedností formou evaluace v každém ročníku
- výsledná známka je známkou z odborného výcviku.

Hodnocení žáků se specifickými potřebami učení

U těchto žáků klade učitel důraz na druh jejich projevu, ve kterém mají předpoklady podat lepší výkon. Při klasifikaci nevychází učitel z prostého počtu chyb, ale z počtu jevů, které žák zvládl. Stoupající význam musí mít sebehodnocení žáků.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a realizaci průřezových témat

Žák je veden k tomu, aby:

- samostatně a zodpovědně plnil svěřené úkoly, správně spolupracoval v kolektivu
- získal základní vědomosti a dovednosti potřebné pro rozvíjení vlastních aktivit
- se odborně rozvíjel a vyhledával si potřebné informace pro profesní i osobní rozvoj
- byl schopen vyjadřovat se přiměřeně situaci, vhodně se prezentovat, argumentovat a obhajovat svá stanoviska
- se naučil řešit konfliktní situace na pracovišti i v životě, spolupracovat v týmu, uvědomil si význam vzdělání pro život
- jednal hospodárně, uplatňoval nejen hledisko odborné, ekonomické, ale také ekologické
- rozvíjel dovednosti, aplikoval získané poznatky, přijímal odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, uměl si samostatně vyhledat potřebné odborné informace pro profesní uplatnění.

Klíčové kompetence

k učení

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

k řešení problémů

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

komunikativní

- 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.

personální a sociální

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

občanské kompetence a kulturní povědomí

- jednat odpovědně a samostatně nejen ve vlastním, ale i ve veřejném zájmu;
- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika) a oprostít se od nesnášenlivosti, xenofobie a diskriminace;

- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie;
- uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých;
- zajímat se o politické a společenské dění u nás a ve světě;
- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje;
- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních;
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu;
- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury.

k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

- 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.

matematické

- 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.

využívat IKT a pracovat s informacemi

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

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

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

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

Člověk a životní prostředí

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

Člověk a svět práce

- sebereflexe ve vztahu k osobním profesním a vzdělávacím plánům, mimoškolním aktivitám, přístupu k učení a studijním výsledkům, schopnostem, vlastnostem i zdravotním předpokladům, vytvoření osobního portfolia dovedností i se zkušenostmi z informálního učení;
- písemná i verbální prezentace v prostředí trhu práce – formy aktivního hledání práce, zpracování žádosti o zaměstnání, formy životopisů a motivačních dopisů a jejich vytvoření, praktická příprava na jednání s potenciálním zaměstnavatelem, přijímací pohovor a výběrové řízení;
- vyhledávání zaměstnání, informační zdroje a jejich vyhodnocení;
- aktivní plánování a projektování profesní kariéry, dosahování cílů podle stanoveného plánu.
- význam celoživotního učení jako požadavku pro osobní růst a udržení konkurenceschopnosti a profesní restart;
- formální a neformální vzdělávací příležitosti, možnosti vzdělávání v zahraničí, návaznosti vzdělávání po absolvování střední školy, rekvalifikace;
- ověřené kariérové informace jako podmínka při rozhodování o profesních a vzdělávacích záměrech – informační zdroje, posuzování informací o vzdělávání, pracovních nabídkách, trhu práce.
- trh práce z hlediska globalizace i regionální ekonomiky, jeho ukazatele, všeobecné vývojové trendy, požadavky zaměstnavatelů;
- nové formy a podmínky práce, pracovní mobilita, možnosti zaměstnání v zahraničí;
- technologický rozvoj v činnostech lidské práce, základní charakteristiky pracovních činností;
- pracovní uplatnění po absolvování příslušného oboru vzdělání včetně alternativních možností;
- zákoník práce, formy pracovního vztahu, práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele.
- služby kariérového poradenství;
- zprostředkovatelské služby při hledání práce, pracovní agentury, služby úřadu práce.

Informační a komunikační technologie

- pracovat s osobním počítačem a prostředky ICT, využívat mobilní digitální technologie
- pracovat se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, praxe a dalšího vzdělávání

- získávat, zpracovávat a využívat data a informace z otevřených zdrojů
- komunikovat elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
- umět zpracovat aktuální data a porovnávat je s předchozími osobními výkony a vyvozovat z nich odpovídající závěry pro vlastní pohybový režim ve shodě s potřebami tělesného, duševního i sociálního zdraví
- umět analyzovat pohybové činnosti a hodnocení pohybových dovedností s cílem zlepšit techniku pohybu pomocí videozáznamů

Odborné kompetence

- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích
- ovládá technologii přípravy pokrmů
- ovládá základy techniky odbytu
- dodržuje bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci
- jedná ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje
- usiluje o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb.

Specificky odborné kompetence

- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii, systém HACCP
- má přehled o výživě, připravuje pokrmy dle zásad racionální výživy, druhů diet a alternativních způsobů stravování
- rozlišuje vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů včetně konveniencí, skladuje správným způsobem potraviny a nápoje
- sestavuje menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek
- připravuje běžné pokrmy české kuchyně i zahraničních kuchyní, kontroluje kvalitu a správně uchovává pokrmy po expedici z výroby
- používá a udržuje technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu
- připravuje pracoviště ve výrobním středisku na provoz
- vystupuje společensky a profesionálně jedná ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky
- dbá na estetiku při pracovních činnostech
- chápe bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví osob na pracovišti
- dodržuje základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- poskytuje první pomoc při náhlém onemocnění nebo úrazu
- chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
- dodržuje stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
- zohledňuje požadavky klienta (zákazníka, občana)
- zvažuje 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 hospodáří s finančními prostředky, - nakládá s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

Odborné kompetence

- Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci, tzn. aby absolventi:
 - o chápali bezpečnost práce, jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků);

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

Digitální kompetence

- ovládá běžně používaná digitální zařízení, aplikace a služby; využívá je při učení i při zapojení do života školy a do společnosti; samostatně rozhoduje, které technologie, pro jakou činnost či řešený problém použít
- získává, vyhledává, kriticky posuzuje, spravuje a sdílí data, informace a digitální obsah, k tomu volí postupy, způsoby a prostředky, které odpovídají konkrétní situaci a účelu
- vytváří a upravuje digitální obsah, kombinuje různé formáty, 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
- chápe význam digitálních technologií pro lidskou společnost, seznamuje se s novými technologiemi, kriticky hodnotí jejich přínosy a reflektuje rizika jejich využívání
- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím s negativním dopadem na jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky

UČEBNÍ OSNOVY

1. ročník – Odborný výcvik – celková hodinová dotace 480 hodin

Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence	12 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence. • Při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy. • uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci. • Poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti. • Uvede povinnosti pracovníka v případě pracovního úrazu. 	<ul style="list-style-type: none"> • Školení BOZP, PO, hygienických předpisů. Organizační uspořádání OV, ŠŘ. Požární ochrana a prevence. • Bezpečnostní předpisy při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů. Bezpečnostní rizika a nejčastější příčiny úrazů, první pomoc, povinnosti pracovníků a zaměstnavatele.
Hygienické požadavky na provoz společného stravování	12 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • Uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomickém provozu. • Vysvětlí účel kritických bodů a jeho fungování v praxi popíše, možnosti zdrojů nákazy a otravy z potravin a způsob prevence. • Je seznámen s uplatňováním kritických bodů v gastronomickém provozu. • Dodržuje osobní hygienu a hygienu práce v průběhu pracovních činností. • Provede úklid pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky. 	<ul style="list-style-type: none"> • Hygienické předpisy v gastronomii, kritické body HACCP. Osobní hygiena. Prostředky pro úklid a sanitaci. • Zdravotní rizika z potravin, alimentární nákazy, toxické kontaminanty-zdroje nákazy a otravy z potravin – prevence.
Seznámení s odbornou literaturou	12 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • Orientuje se v normách teplých a studených pokrmů. 	<ul style="list-style-type: none"> • Receptury teplých a studených pokrmů, kuchařská literatura a názvosloví. • Význam norem, druhy. Základy normování. Převádění jednotek.

Výrobní středisko	24 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • Charakterizuje vybavení části výrobního střediska; druhy vybavení a jeho použití. • Rozlišuje druhy skladů a používá zařízení skladů potravin. • Obsluhuje technologická zařízení podle pokynů. • Čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů. • Jedná v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí. • Nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů. • dbá na třídění odpadů • Šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů. 	<ul style="list-style-type: none"> • Základní členění a vybavení výrobního střediska. Dělení skladů, základní vybavení skladů. • Technologická zařízení ve výrobě. Mikrovlnné trouby, konvektomaty a další moderní zařízení. • Povinnosti kuchaře, jeho pomůcky, jeho ošetřování a používání. • Ochrana životního prostředí. Nakládání s odpady a obaly

Základy obsluhy	18 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • Uplatňuje zásady slušného chování, společenského a profesní vystupování. • Rozlišuje malý a velký stolní inventář, způsoby jeho ošetřování a vhodné použití. • Vhodně používá malý a velký stolní inventář. 	<ul style="list-style-type: none"> • Komunikace ve službách. • Rozdělení inventáře, údržba, použití-formy a pravidla obsluhy. • Technika podávání pokrmů a nápojů při jednoduché obsluze. Sestavování jídelních a nápojových lístků.

Předběžná příprava potravin	42 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • Orientuje se ve způsobech předběžné úpravy potravin rostlinného a živočišného původu, drůbeže, zvěřiny a ryb a přípravě surovin před tepelnou úpravou. • Opracovává a upravuje suroviny. 	<ul style="list-style-type: none"> • Předběžná příprava potravin rostlinného původu-škrabání, čištění, omývání. • Předběžná příprava potravin rostlinného původu-nakládání, máčení, lisování. • Předběžná příprava potravin rostlinného původu-přebírání, loupání, vypeckování, prosívání. • Předběžná příprava potravin živočišného původu-rozmrazování, odblaňování, špikování, vykost'ování. • Předběžná příprava potravin živočišného původu-obalování, kořenění, mletí, kuchání, škubání. • Předběžná příprava surovin-šlehání, tření, mixování. • Předběžná příprava zvěřiny a ryb. Porcování masa-drůbež, ryby, zvěřina.

Základní technologické úpravy	12 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • Vysvětlí rozdíly mezi druhy tepelných úprav pokrmů. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tepelné zpracování potravin-vařením, dušením, pečením, grilováním, smažením, zaděláváním, zapékáním. • Základy zahušťování pokrmů.

Polévky	90 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • Ovládá jednotlivé technologické úpravy polévek a jejich podávání. • Při přípravě polévek uplatňuje zásady racionální výživy. 	<ul style="list-style-type: none"> • Význam, rozdělení polévek, normování. • Hmotnost, estetická úprava a expedice polévek. • Vývary-rozdělení, příprava, zesilování a čištění. • Hnědé polévky. • Zavářky a vložky do polévek. • Bílé polévky-dělení, jíška (zásmažka), zjemňování. • Přesnídkové polévky. • Ostatní druhy polévek-zdravotní, speciální, ovocné, krajové, národní.

Přílohy	90 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • Připraví jednotlivé druhy příloh z různých druhů základních surovin. • Ovládá normy jednotlivých příloh a dodržuje estetiku při jejich podávání. • Zvládá posoudit vzájemný soulad hlavního chodu s přílohou. 	<ul style="list-style-type: none"> • Význam příloh, druhy, hmotnost, estetická úprava, expedice, normování. • Přílohy z brambor. • Přílohy z mouky a krupice (knedlíky, noky). • Přílohy z těstovin. • Přílohy z rýže a dalších obilovin. • Přílohy z luštěnin. • Přílohy ze zeleniny. • Jednoduché saláty.

Bezmasé pokrmy	84 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • Připraví bezmasá jídla z jednotlivých surovin a volí vhodně doplňky k bezmasým pokrmům podle zásad racionální výživy. 	<ul style="list-style-type: none"> • Význam, rozdělení, hmotnost, normování, estetická úprava a expedice pokrmů. • Pokrmy z brambor. • Pokrmy z těstovin. • Pokrmy z rýže a krup. • Pokrmy ze zeleniny. • Pokrmy z hub. • Pokrmy ze sýrů a tvarohu. • Pokrmy z luštěnin a sóji. • Pokrmy z vajec.

Moučné pokrmy	42 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • Ovládá techniku přípravy jednoduchých moučných pokrmů a dbá na racionální využití surovin. • Dbá na estetickou úpravu při podávání moučných pokrmů. 	<ul style="list-style-type: none"> • Význam, rozdělení, hmotnost, normování, estetická úprava a expedice moučných pokrmů. • Kaše, pudinky, nákypy. • Moučné pokrmy: <ul style="list-style-type: none"> ○ z litých těst. ○ z piškotového těsta. ○ z bramborového těsta. ○ z kynutého těsta, náplně do těst. ○ z tvarohového těsta. ○ z těstovin.

Opakování a procvičování znalostí a dovedností 1. ročníku	42 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
	<ul style="list-style-type: none"> • Technologie přípravy pokrmů-polévky. • Technologie přípravy pokrmů-přílohy. • Technologie přípravy pokrmů-bezmasých pokrmů. • Technologie přípravy pokrmů moučníky, moučné pokrmy. • Souhrnné opakování a procvičování získaných dovedností a znalostí z 1. ročníku dle potřeby.

2. ročník – Odborný výcvik – celková hodinová dotace 480 hodin

Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence	12 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • Žák/žákyně: - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence. • Při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy. • Uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci. • Poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti. • Uvede povinnosti pracovníka i v případě pracovního úrazu. 	<ul style="list-style-type: none"> • Školení BOZP, PO, hygienických předpisů. Organizační uspořádání OV, ŠŘ. Požární ochrana a prevence • Bezpečnostní předpisy při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů. Bezpečnostní rizika a nejčastější příčiny úrazů, první pomoc, povinnosti pracovníků a zaměstnavatele.
Hygienické požadavky na provoz společného stravování	12 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • Uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomickém provozu. • Vysvětlí účel kritických bodů a jeho fungování v praxi popíše možnosti zdrojů nákazy a otravy z potravin a způsob prevence. • Dodržuje osobní hygienu a hygienu práce v průběhu pracovních činností. • Provede úklid pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky. 	<ul style="list-style-type: none"> • Hygienické předpisy v gastronomii, kritické body HACCP. Prostředky pro úklid a sanitaci. • Zdravotní rizika z potravin, alimentární nákazy, toxické kontaminanty-zdroje nákazy a otravy z potravin – prevence.
Opakování a procvičování získaných dovedností a znalostí z 1. ročníku	36 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
	<ul style="list-style-type: none"> • Předběžná úprava potravin. • Základní technologické úpravy potravin. • Polévky-význam, rozdělení, normování. • Přílohy a bezmasé pokrmy. • Moučníky. • Práce s recepturami teplých pokrmů, normování.
Základy	12 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • Ovládá technologické postupy základů. • Rozlišuje druhy základů a způsoby zahušťování. • Pracuje s normami, recepturami 	<ul style="list-style-type: none"> • Druhy základů. • Způsoby zahušťování

Omáčky	42 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • Zná jednotlivé druhy omáček a volí k nim vhodné přílohy. • Volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu omáček. • Dbá na estetiku při expedici. 	<ul style="list-style-type: none"> • Rozdělení omáček. • Studené omáčky-tabulové, dresinky, zálivky, základní majonézové omáčky. • Hrubé omáčky hnědé, bílé. • Jemné omáčky studené, teplé. • Příprava omáček-zjemňování, pasírování, dohotovení omáček-dochucování, chuťové doplňky, vložky. • Hmotnost, estetická úprava a expedice omáček. • Příprava omáček-vhodnost k jednotlivým druhům masa.

Hovězí maso	60 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • Posoudí jednotlivé druhy a části hovězího masa a volí vhodnou tepelnou úpravu. • Dodržuje estetiku při expedici pokrmů pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou. • Ovládá jednotlivé tepelné úpravy vnitřností. • Posoudí jednotlivé druhy a části masa a volí vhodnou tepelnou úpravu. • Ovládá techniku přípravy jídel na objednávku s použitím hovězího masa. • Připraví šťávu k jednotlivým minutkovým úpravám hovězího masa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Hovězí maso-rozdělení, použití jednotlivých částí. • Dohotovení a expedice pokrmů, hospodárné zacházení se surovinami, normování. • Příprava pokrmů z hovězího masa vaření, pečení, dušení. • Příprava pokrmů z hovězích drobů. • Příprava minutek z hovězího masa. • Příprava šťáv k minutkovým pokrmům.

Telecí maso	30 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • Posoudí jednotlivé druhy a části hovězího masa a volí vhodnou tepelnou úpravu. • Dodržuje estetiku při expedici pokrmů pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou. • Ovládá jednotlivé tepelné úpravy vnitřností. • Posoudí jednotlivé druhy a části telecího masa a volí vhodnou tepelnou úpravu. • Ovládá techniku přípravy jídel na objednávku s použitím telecího masa. • Připraví šťávu k jednotlivým minutkovým úpravám telecího masa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Telecí maso-dělení a charakteristika jednotlivých částí, použití a porcování. • Telecí maso-příprava pokrmů dušením, receptury a normy. • Telecí maso-příprava pokrmů pečením, receptury a normy. • Telecí maso-příprava pokrmů smažením, receptury a normy. • Příprava pokrmů z telecích drobů. • Příprava minutek z telecího masa. Příprava šťáv k minutkovým pokrmům.

Vepřové a uzené maso	72 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • Posoudí jednotlivé druhy a části vepřového a uzeného masa a volí vhodnou tepelnou úpravu. • Zvládá přípravu pokrmů z vepřového a uzeného masa vařením, pečením, dušením a smažením • Dodržuje estetiku při expedici pokrmů ovládá jednotlivé tepelné úpravy vepřových drobů. • Ovládá techniku přípravy minutek a volí správné druhy příloh a obloh. • Řídí se normami při nakládání masa na uzení. • Vybere vhodný postup při uzení masa. • Ovládá přípravu pokrmů z uzených mas, expedici, normování. • Dodržuje HACCP. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vepřové maso-rozdělení, použití, dohotovení, expedice a normování. • Příprava pokrmů z vepřového masa vařením, pečením, dušením a smažením. • Příprava pokrmů z vepřových drobů. • Příprava minutek, HACCP. • Příprava šťáv k minutkovým pokrmům • Uzené maso-vaření. • Příprava pokrmů z uzeného masa, expedice, normování, HACCP. • Použití uzenin a uzeného masa.

Skopové maso	24 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • Zná rozdělení skopového masa, jeho použití. • Dodržuje správné technologické postupy přípravy pokrmů ze skopového masa a servis podávání. 	<ul style="list-style-type: none"> • Skopové maso-rozdělení, použití, dohotovení, expedice pokrmů a normování. • Příprava pokrmů ze skopového masa, úprava drobů.

Ryby	24 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • Dokáže ocenit význam rybího masa ve výživě dodržuje HACCP. • Zvládne připravit pokrmy z ryb a z rybích vnitřností. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ryby – rozdělení a předběžná úprava, HACCP. • Ryby-rozdělení, příprava a použití. • Příprava pokrmů z ryb a rybích vnitřností

Drůbež	30 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • Zná rozdělení drůbežního masa jeho použití, přípravu pokrmů a expedici. • Vysvětlí důležitost drůbežního masa v rámci dietního stravování. • Ovládá předběžnou úpravu drůbeže, umí vhodně použít drůbeží maso a volí vhodné tepelné úpravy, dodržuje předpisy a pravidla HACCP. 	<ul style="list-style-type: none"> • Drůbež-rozdělení, použití, dohotovení, expedice, normování, HACCP. • Příprava pokrmů z drůbežního masa a drobů: vařením • dušením, zaděláváním. • pečením, smažením, nádivky. • Příprava pokrmů z drůbežního masa a drobů, dietní stravování.

Zvěřina	24 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • Přihlíží k charakteristice pokrmů ze zvěřiny, ovládá předběžnou úpravu, odležení, nakládání a marinování zvěřiny, dodržuje předpisy a pravidla HACCP. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zvěřina-rozdělení, předběžná úprava, HACCP. • Příprava pokrmů ze zvěřiny: • odležení • nakládání, marinování

Mleté maso	36 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • Vhodně používá druhy masa na přípravu mletých mas, vázací prostředky, normování. • Z mletého masa a dokáže ocenit jejich přínos při kuchařském zpracování, zvládá estetiku při přípravě a expedici. • Zvládá přípravu pokrmů z mletých mas. • Dodržuje HACCP. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vhodné druhy masa na mletí, vázací prostředky, estetika, expedice, normování. • Mletá masa-jednotlivé tepelné úpravy, příprava pokrmů, receptury. • Mletá masa: vepřové • hovězí, telecí • směsi • příprava pokrmů, receptury, HACCP.
Opakování a procvičování získaných dovedností a znalostí z 1. a 2. ročníku	66 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
	<ul style="list-style-type: none"> • Kalkulace, normování, práce s odbornou literaturou, PC. • Příprava omáček, receptury a vlastní kalkulace, regionální speciality. • Příprava příloh a bezmasých pokrmů, receptury a regionální speciality. • Příprava hovězího a telecího masa, receptury a vlastní kalkulace, regionální speciality. • Příprava vepřového a uzeného masa, receptury a vlastní kalkulace, regionální speciality. • Příprava ryb, drůbeže a zvěřiny, receptury a vlastní kalkulace, regionální speciality. • Příprava mletých mas, receptury a vlastní kalkulace, regionální speciality a další opakování a procvičování dle potřeby.

3. ročník – Odborný výcvik – celková hodinová dotace 840 hodin

Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence	14 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • Žák/žákyně: - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence. • Při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy • Uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci. • Poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti. • Uvede povinnosti pracovníka i v případě pracovního úrazu. 	<ul style="list-style-type: none"> • Školení BOZP, PO, hygienických předpisů. Organizační uspořádání OV, ŠŘ. Požární ochrana a prevence. • Bezpečnostní předpisy při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů. Bezpečnostní rizika a nejčastější příčiny úrazů, první pomoc, povinnosti pracovníků a zaměstnavatele.
Hygienické požadavky na provoz společného stravování	14 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • Uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomickém provozu. • Vysvětlí účel kritických bodů a jeho fungování v praxi popíše možnosti zdrojů nákazy a otravy z potravin a způsob prevence. • Dodržuje osobní hygienu a hygienu práce v průběhu pracovních činností. • Provede úklid pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky. 	<ul style="list-style-type: none"> • Hygienické předpisy v gastronomii, kritické body HACCP. Prostředky pro úklid a sanitaci. • Zdravotní rizika z potravin, alimentární nákazy, toxické kontaminanty-zdroje nákazy a otravy z potravin – prevence.
Procvičování získaných znalostí a dovedností z 1. a 2. ročníku	133 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
	<ul style="list-style-type: none"> • Procvičování <ul style="list-style-type: none"> ○ polévky ○ omáčky ○ přílohy ○ bezmasé pokrmy. ○ Práce s recepturami teplých pokrmů, normování, HACCP. ○ hovězí maso ○ telecí maso ○ vepřové maso ○ uzené maso ○ skopové maso ○ ryby ○ drůbež ○ zvěřina ○ mleté maso ○ moučné pokrmy.

Pokrmý studené kuchyně	182 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • Dbá na zodpovědné a hospodárné zacházení se surovinami. • Zvládá přípravu aspiků, rosolů, marinád, majonéz, složitých salátů, plněných vajec a zeleniny, výrobků v aspiku a rosolu, masových a sýrových pěn, pochoutkových másel, obložených mís, chlebičků a kanapek. • Zvládá a spolupracuje v týmu. • Ovládá přípravu a normování studených i teplých předkrmů k různým příležitostem. • Zná druhy předkrmů-při přípravě dodržuje HACCP. 	<ul style="list-style-type: none"> • Význam a druhy výrobků studené kuchyně, normování. • Hygiena při zpracování výrobků studené kuchyně, estetická úprava, zodpovědné a hospodárné zacházení se surovinami. • Úprava aspiků, rosolů, marinád. • Výrobky v rosolu a aspiku. • Úprava majonéz, složitých salátů, plněných vajec. • Plněná zelenina. • Masové a sýrové pěny. • Pochoutková másla. • Obložené mísy. • Obložené chlebičky. • Chuťovky-kanapky. • Zeleninové saláty • Studené předkrmy, jejich příprava, úprava a normování. • Teplé předkrmy, jejich příprava, úprava a normování. • Druhy předkrmů pro různé příležitosti, jejich příprava.

Příprava moučníků, zmrzlinových pohárů a ovocných salátů	126 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • Zná význam, rozdělení a přípravu moučníků. • Zvládá jejich normování a ví, jakou mají hmotnost při podávání • Ovládá technologii přípravy listového, lineckého i vaflového těsta a šlehané hmoty. • Dodržuje estetiku při expedici moučníků. • Umí připravit sladké teplé omáčky a polevy. • Zná a ovládá postup přípravy teplých i studených nápojů. • Volí různé druhy zmrzlin. • Připravuje zmrzlinové poháry a ovocné saláty podle příležitosti. • Dbá na dodržování hygieny při zpracování. 	<ul style="list-style-type: none"> • Význam, rozdělení a příprava moučníků, normování, hmotnost, podávání, dohotovení, zdobení, expedice. • Příprava moučníků, -pomůcky, dohotovení, zdobení, expedice. • Listové těsto. • Linecké těsto, pálená hmota. • Vaflové těsto, šlehané hmoty. • Sladké teplé omáčky. • Polevy. • Zmrzliny-příprava zmrzlinových a ovocných pohárů, HACCP. • Druhy a příprava ovocných salátů, HACCP

Teplé a studené nápoje	21 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • Zná a ovládá postup přípravy teplých i studených nápojů. 	<ul style="list-style-type: none"> • Rozdělení nápojů a jejich příprava. • Teplé nápoje a jejich příprava. • Studené nápoje a jejich příprava.

Dietní pokrmy	77 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • Zná rozdělení diet, jejich druhy a normování dietních pokrmů. • Ovládá technologii přípravy dietních pokrmů. • Uplatňuje zásady racionální výživy. • Má osvojen pojem progresivní a diferencovaná strava. 	<ul style="list-style-type: none"> • Diety, rozdělení diet, druhy a normování, úloha dietního stravování. • Příprava dietních pokrmů <ul style="list-style-type: none"> ○ polévky. ○ hovězí maso ○ telecí maso. ○ vepřové maso. ○ mleté maso, ryby. ○ drůbež, králík. ○ bezmasé pokrmy. ○ přílohy a moučníky. ○ Zásady racionální výživy. ○ Progresivní příprava pokrmů. ○ Diferencovaná strava

Zahraníční kuchyně	56 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • Orientuje se v charakteristice pokrmů cizích zemí • Ovládá přípravu cizokrajných pokrmů. 	<ul style="list-style-type: none"> • Charakteristika pokrmů cizích národů, specifika, zvyklosti. HACCP. • Příprava pokrmů zahraniční kuchyně • asijská kuchyně, francouzská kuchyně. Kuchyně Balkánu, • Ruská kuchyně. • Italská, maďarská kuchyně. • Charakteristika pokrmů české kuchyně, specifika, zvyklosti. HACCP. • Krajské a regionální speciality, vlastní receptury a kalkulace.

Trendy v technologiích přípravě pokrmů	14 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • Orientuje se a rozlišuje charakteristiku jednotlivých trendů. 	<ul style="list-style-type: none"> • Carving • Fusion • Finger food • Food truck • Front cooking

Základní příprava polotovarů	49 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • Orientuje se v charakteristice jednotlivých druhů polotovarů a jejich přípravě a využití. • Využívá moderní technologických zařízení pro přípravu pokrmů z polotovarů • regeneruje zchlazené a zmrazené pokrmy podle hygienických zásad • expedice pokrmů podle potřeby a charakteru pokrmu, dokončení finální úpravy 	<ul style="list-style-type: none"> • Polotovary, charakteristika a využití. • rozdělení, HACCP. • Příprava polotovarů: <ul style="list-style-type: none"> ○ vařením ○ pečením. ○ smažením. ○ Stupně konvence potravin. ○ Technologické vybavení pro přípravu pokrmů z polotovarů. ○ Regenerace zchlazených a zmrazených pokrmů ○ expedice pokrmů, estetická úprava

Příprava pokrmů pro rychlé občerstvení	28 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • Dodržuje technologický postup přípravy pro daný pokrm (doba přípravy, teplota a množství surovin podle receptur). • Připraví pokrm s typickými požadovanými vlastnostmi a úpravami. • Proveďte úpravu a estetiku pokrmu, kontrolu kvality a sensoricky zhodnotí pokrm před expedicí. • Používá technologická vybavení určené pro tepelnou úpravu pokrmů. • Uvede všechny alergeny (v souladu s předpisy) vyskytující se v připravovaných pokrmech. 	<ul style="list-style-type: none"> • hamburger • pizza • bagety (obložené, zapékané) • tortily

Opakování dovedností z 1. 2. a 3. ročníku, příprava k ZZ	126 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
	<ul style="list-style-type: none"> • Technologie přípravy pokrmů: <ul style="list-style-type: none"> ○ polévky ○ přílohy ○ moučníky ○ Kalkulace, normování, práce s odbornou literaturou, PC. • Příprava: <ul style="list-style-type: none"> ○ omáček ○ příloh ○ bezmasých pokrmů ○ hovězího ○ telecího masa ○ vepřového a uzeného masa ○ ryb ○ drůbeže ○ zvěřiny ○ mletých mas ○ Pokrmy studené kuchyně, aspiky, marinády, pěny, plněná vejce a chlebičky. ○ Studené a teplé předkrmy, zeleninové saláty, příprava, úprava a normování. ○ Příprava moučnicků, zmrzlinových pohárů, ovocných salátů, normování. ○ Příprava teplých a studených nápojů. ○ Příprava dietních pokrmů, normování, zásady racionální výživy. ○ Příprava pokrmů zahraniční kuchyně, charakteristika. ○ Opakování a procvičování dle potřeby, příprava k ZZ.