

1. Úvodní identifikační údaje

Název školy:	Výchovný ústav a střední škola Olešnice na Moravě, Trpínská 317
Adresa školy:	Trpínská 317 679 74 Olešnice na Moravě
IČO:	62 073 079
RED IZO:	600 024 903
Ředitel:	Mgr. František D o s t á l
Tel.:	516 463 773
e-mail:	vu@vuolesnice.cz
web:	vu.olesnice.cz.
právní forma:	příspěvková organizace
Zřizovatel:	Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy Karmelitská 7, 118 12 Praha 1 IČO: 0002298 web: www.msmt.cz
Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-E/01 Potravinářská výroba
Stupeň poskytovaného vzdělávání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání:	3 roky denního studia
Platnost:	od 2. 9. 2013

Mgr. František Dostál

2. Charakteristika školského zařízení

Olešnice je městečko ležící na Hornosvratecké vrchovině, která je součástí Českomoravské vrchoviny. Leží na rozhraní tří krajů – Jihomoravský kraj, kraj Vysočina a Pardubický kraj. Poloha určuje také spádovost žáků střední školy ze širokého okolí.

Škola má bohatou historii, která se datuje od roku 1861. Původní hospodářskou školu nahradil v roce 1967 výchovný ústav, při kterém byly později zřízeny učební obory. Rozmach učebních oborů nastal až po roce 1990.

Historie zařízení

20. července 1920 byl slavnostně položen základní kámen ke stavbě Hospodářské školy. Škola byla postavena během jednoho roku a následně byla postavena i budova ředitelství. Škola byla dvouletá a vyučovalo se jen během zimního období, k provádění praxe sloužil školní statek Lamberk. V roce 1967 byla škola z důvodu centralizace školství přesunuta do Boskovic.

V roce 1967 byl v Olešnici zřízen výchovný ústav pro mládež, kam byli umístováni chlapci s etopedickými vadami a později i s mentálním postižením ve věku 15-18 let. Jako součást ústavu byla zřízena jedna třída s výukou trivia, kterou chlapci navštěvovali dva až tři měsíce po umístění do ústavu, po nemoci nebo úrazu. Ostatní svěřenci byli zařazeni na pracoviště (zahrada, stolařská dílna, malířské práce).

V roce 1981 byly při výchovném ústavu zřízeny učební obory – Zemědělská výroba, Stavební výroba a Dělník pro veřejně prospěšné práce.

V roce 1989 byla přijata jedna třída dětí z Olešnice a okolí a následně bylo zřízeno několik nových oborů, Praktická škola dvouletá a experimentálně byla zřízena Speciální rodinná škola. V průběhu dalších let docházelo k mnoha změnám v názvu i skladbě oborů vzdělávání. Kapacita školy se navýšila na 235 žáků, byl zřízen internát a výchovný ústav dlouhodobě fungoval s kapacitou 30 lůžek.

V současné době je zařízení začleněno do sítě škol pod názvem Výchovný ústav a střední škola, Olešnice na Moravě, Trpínská 317. Výchovný ústav je naplněn výchovnými skupinami chlapců a dívek, kteří se převážně vzdělávají v naší střední škole.

Žáci se mohou vzdělávat v učebních oborech, vyučovaných dle ŠVP:

65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby - Kuchařské práce

29-51-E/01 Potravinářská výroba - Cukrářské práce

41-55-E/01 Opravářské práce – Opravářské práce

41-52-E/01 Zahradnické práce - Zahradnické práce.

Komplex školy a školských zařízení v Olešnici byl zřízen zřizovací listinou č.j. 23 128/93-61 ze dne 11. 7. 1994 vydanou MŠMT ČR, která navazovala na zřizovací doklady vystavené JmKNV Brno. Činnost organizace je vymezena zákonem č. 561/2004 Sb. (školský zákon).

Výchovný ústav pečuje o děti s nařízenou ústavní výchovou a uloženou ochrannou výchovou. Cílem převýchovného procesu je resocializace dětí s poruchami emocí a chování a jejich postupné zařazení do společnosti.

Střední škola zabezpečuje teoretickou i praktickou výuku pro všechny obory vzdělávání.

Školní jídelna zajišťuje celodenní stravování pro děti umístěné ve výchovném ústavu, obědy pro žáky střední školy a hlavní jídla pro zaměstnance. V souladu s povolením jinou činností zajišťuje obědy pro cizí strávníky.

Od 1.9. 2013 byla rozhodnutím zřizovatele ukončena činnost internátu a změněna kapacita jednotlivých součástí na současný stav.

Kapacita školy a školských zařízení:

1. Výchovný ústav	IZO	62 073 079	kapacita 36 dětí
2. Střední škola	IZO	110 025 334	kapacita 100 žáků
3. Školní jídelna	IZO	103 167 790	kapacita se neuvádí

3. Pojetí školního vzdělávacího programu

Koncepce školního vzdělávacího programu (dále ŠVP) našeho školského zařízení vychází z Národního programu vzdělávání tzv. Bílé knihy a z ní vycházejících rámcových vzdělávacích programů (dále RVP). Hlavním cílem reformy je změna vlastního procesu výuky, její modernizace s cílem zlepšit kvalitu vzdělávání a připravenost žáků na život ve 21. století.

Koncepce středního vzdělávání, tedy i odborného, vychází z celoživotně pojatého a na principu znalostní společnosti vybudovaného konceptu vzdělávání, ve kterém je vzdělávání cestou i nástrojem rozvoje lidské osobnosti.

Jako teoretické východisko pro koncipování struktury cílů středního vzdělávání byl použit známý a respektovaný koncept čtyř cílů vzdělávání pro 21. století tzv. Delorsovy cíle :

- *učit se poznávat*
- *učit se učit*
- *učit se být*
- *učit se žít s ostatními*

Záměrem středního odborného vzdělávání je připravit žáka na úspěšný, smysluplný a odpovědný osobní, občanský i pracovní život v podmínkách měnícího se světa. Naše škola usiluje zejména o lepší uplatnění absolventů středního odborného vzdělávání na trhu práce a jejich připravenost dále se vzdělávat, popřípadě se bezproblémově rekvalifikovat. Požadavky na odborné vzdělávání a způsobilosti (kompetence) absolventů vycházejí z požadavků trhu práce, které konzultujeme se sociálními partnery našeho regionu.

Významným vstupem pro tvorbu ŠVP je také analýza podmínek školy (sebehodnocení) a požadavky trhu práce. Při zjišťování výsledků jsme se zaměřili na hodnocení výsledků vzdělávání, hodnocení sociálního klimatu školy, identifikaci vzdělávacích strategií a hodnocení týmové práce pedagogického sboru. Tyto podklady jsou důležité pro vlastní hodnocení školy – autoevaluaci. Při tvorbě ŠVP jsme vycházeli jak z teoretických, tak i bohatých a praxí ověřených zkušeností vyučujících naší školy. Ti nejlépe znají možnosti a schopnosti našich žáků. Jejich zkušenosti jsou uplatněny zejména při výběru učiva v jednotlivých předmětech. Chceme být školou, která vyživajícího mladého člověka připraví pro vstup do společnosti, který se uplatní na trhu práce a který je schopen projevit se jako demokratický občan a jednat v souladu s obecně uznávanými životními a mravními hodnotami.

4. Profil absolventa

Název a adresa školy:	Výchovný ústav a střední škola, Olešnice na Moravě, Trpínská 317, 679 74
Zřizovatel:	Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy Karmelitská 7, 118 12 Praha 1 IČO: 0002298
Školní vzdělávací program:	Kuchařské práce
Obor vzdělávání:	65 – 51 – E/01 Stravovací a ubytovací služby

4. 1. Popis uplatnění absolventa v praxi

Absolvent školního vzdělávacího programu Kuchařské práce se uplatní v provozovnách rychlého občerstvení při přípravě pokrmů, ve stravovacích službách v provozovnách veřejného stravování, na úseku výroby a odbytu pokrmů a při přípravě pokrmů jako kuchař. Absolvent je vykonává především činnosti spojené s předběžnou úpravou surovin, připravuje běžné pokrmy podle technologických postupů, pokrmy teplé a studené kuchyně, jednoduché moučníky. Uplatní se při obsluze a jednoduché údržbě strojů a zařízení v potravinářské výrobě. Je připravován pro výkon činností při skladování surovin, manipulaci se surovinami, polotovary a hotovými výrobky, jejich balení a expedici. Absolvent ovládá základní pravidla a techniku obsluhy. Uplatní se při výkonu povolání ve veřejném i účelovém stravování v pozici zaměstnance.

4. 2. Očekávané kompetence absolventa

Absolventi jsou vybaveni vědomostmi a dovednostmi, které uplatní v profesním životě. Jejich rozvoj je soustavný během celého studia zvoleného oboru. Základní postoje, návyky a dovednosti žáků jsou postupně rozvíjeny v každém vyučovaném předmětu. Tyto kompetence jsou blíže specifikovány v úvodní kapitole, v učebních osnovách každého předmětu.

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 kompetence:

4. 2. 1. Klíčové kompetence

U žáka budou rozvíjeny všechny klíčové kompetence:

- a) kompetence k učení;
- b) kompetence k řešení problémů;

- c) komunikativní kompetence;
- d) personální a sociální kompetence;
- e) občanské kompetence a kulturní povědomí;
- f) kompetence k pracovnímu uplatnění;
- g) matematické kompetence;
- h) kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi.

Vzhledem k zaměření oboru jsou tyto kompetence naplňovány tak, aby žák:

- hodnotil výsledky svého učení a práce, přijímal radu i kritiku od druhých lidí;
- porozuměl zadání úkolu a určil jádro problému, získal informace k řešení problému;
- vyjadřoval se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných;
- vhodně se prezentoval při oficiálním jednání (při jednání se zaměstnavatelem, na úřadech, apod.);
- vyjadřoval se a vystupoval v souladu se zásadami kultury projevu a chování;
- vhodně komunikoval s potencionálními zaměstnavateli, jednal podle společenských pravidel, vážil si vytvářených hodnot;
- adaptoval se na pracovní prostředí a nové požadavky, znal práva a povinnosti zaměstnanců a zaměstnavatelů;
- pracoval samostatně i v týmu, uvědomoval si své vlastní přednosti i nedostatky;
- měl pozitivní vztah k povolání a práci, pracoval pečlivě a svědomitě, snažil se dosahovat co nejlepších výsledků;
- dále se vzdělával, pečoval o svůj fyzický i duševní rozvoj;
- používal a správně převáděl jednotky;
- pracoval s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních komunikačních technologií.

4. 2. 2. Odborné kompetence

U žáka budou rozvíjeny během celého studia průběžně zejména tyto kompetence:

- a) uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii;
- b) ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů;
- c) dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci;
- d) usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb;
- e) jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje.

Absolventi oboru kuchařské práce by měli:

na základě obecných pokynů a znalostí technologií, v souladu s předpisy ochrany zdraví, bezpečnosti a hygieny práce a požární ochrany, v souladu se zásadami ochrany životního prostředí a při dodržování zásad hospodaření s materiálem, energií a zařízením měli by být schopni vykonávat uvedené činnosti:

- dodržovat osobní hygienu a hygienu práce v průběhu pracovních činností;
- provádět úklid a čištění zařízení a prostor pro výrobu pokrmů a dodržovali sanitační řád;
- skladovat suroviny a nápoje v souladu s požadavky na jejich uskladnění a na hygienu;
- definovat základní druhy surovin a potravin;
- aplikovat základní technologické přípravy jídel a nápojů, kontrolovat dodržování technologických postupů a sledovat systém kritických bodů (HACCP), uplatňovat požadavky na hygienu;
- měli přehled o strojích a zařízeních používaných při výrobě. Ovládali obsluhu těchto základních strojů;
- čistit, udržovat a zabezpečovat inventář i po jeho použití
- dbali na estetické hledisko při podávání pokrmů;
- měli přehled o výživě různých skupin osob, znali zásady racionální výživy, dokázali je uplatňovat v praxi;
- dodržovat při práci zásady bezpečnosti, předpisy požární ochrany a uměli zacházet s protipožárním zařízením;
- aplikovat legislativní normy, chápat je jako zavazující, které chrání zdraví všech zúčastněných osob a majetek;
- používat osobní ochranné pracovní prostředky podle platných předpisů pro jednotlivé činnosti;
- mít základní vědomosti a dovednosti v oblasti první pomoci;
- považovat kvalitu za významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku;
- dodržovat stanovené normy a předpisy;
- nakládat ekonomicky s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými prostředky s ohledem na životní prostředí;
- organizovat svoje pracoviště a spolupracovat v týmu;
- chápat souvislosti mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, postavení člověka v přírodě a jeho vliv na životní prostředí v závislosti na činnosti člověka;

- pochopit význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení.

Předpoklady absolventa pro další rozvoj v osobním, pracovním a občanském životě:

- dovede se vyjadřovat v mateřském jazyce přiměřeně situaci každodenního soukromého a pracovního života;
- čte s porozuměním texty;
- dovede aplikovat základní znalosti o fungování multikulturní demokratické společnosti;
- orientuje se v základních znalostech v oblasti právního vědomí;
- aplikuje základní numerické znalosti;
- aplikuje zásady správné životosprávy, relaxace a regenerace duševních a fyzických sil;
- umí poskytnout první pomoc při úrazu a náhlém onemocnění;
- identifikuje přiměřeným způsobem běžné problémy v životě a hledá adekvátní způsoby jejich řešení.

Absolvent připravovaný v souladu s tímto ŠVP bude provádět předběžnou úpravu surovin a potravin, správně ošetřovat, uskladňovat, případně konzervovat potraviny, bezpečně manipulovat se stroji a ostatním kuchyňským zařízením. Bude připravovat jídla a nápoje podle platných předpisů, technologických postupů při uplatňování zásad správné výživy (základní polévky, omáčky, přílohy a bezmasé pokrmy, základní tepelné úpravy jatečního masa, drůbeže a ryb, základní výrobky studené kuchyně, jednoduché moučníky a dietní pokrmy). Bude připraven jednat v souladu s technickou i estetickou stránkou při expedici pokrmů a nápojů při jednoduché obsluze, provádět úklidové práce na pracovišti a v provozu. Obecným cílem vzdělávacího programu je připravit pracovníka, který se dobře umístí na trhu práce, případně bude schopen reagovat na měnící se podmínky trhu práce.

4. 3. Způsob ukončení vzdělávání, stupeň dosaženého vzdělání

Délka a forma vzdělávání

Tento obor vzdělání je realizován v 3-leté denní formě vzdělávání.

Podmínky pro přijetí ke vzdělávání - přijímání ke vzdělávání se řídí:

- zákonem č. 561/2004 Sb. – § 59, 60, 84 (2), dále § 63, 16, 20, 70, a splněním podmínek zdravotní způsobilosti uchazečů o studium daného oboru vzdělání;

- vyhláškou č.671/2004, kterou se stanoví podrobnosti o organizaci přijímacího řízení ke vzdělávání ve středních školách;
- vyhláškou č.73/2005 o vzdělávání dětí, žáků a studentů se speciálními vzdělávacími potřebami a dětí, žáků a studentů mimořádně nadaných, v platném znění.

Dosažený stupeň vzdělání - střední vzdělání s výučním listem

Způsob ukončení vzdělávání, potvrzení dosaženého vzdělání a kvalifikace

Vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou, dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy.

5. Charakteristika školního vzdělávacího programu

5. 1. Celkové pojetí vzdělávání

Příprava v učebním oboru je zaměřena na rozvíjení jednotlivých složek osobnosti, na posílení sebevědomí a prožití pozitivní zkušenosti. Důraz je položen především na získávání praktických dovedností a zkušeností. Směřuje k rozvoji kreativity, uplatňuje rozvíjení flexibility. Aplikovány jsou metody reflexe a sebereflexe žáků a vzdělávací strategie se zřetelem na principy celoživotního vzdělávání.

V rovině teoretické budou využívány moderní metody a přístupy ve výuce, aktivizující metody práce s využitím didaktických pomůcek a moderní techniky. Odborný výcvik je veden k maximální podpoře motivace a kreativity žáka. Umožňuje aplikovat teoretické poznatky v praxi. Ve vyšších ročnících jsou zadávány komplexní praktické úkoly, které žák řeší samostatně, za podpory vyučujícího. V organizaci odborného výcviku je vyvíjena maximální snaha o zařazení žáků vyšších ročníků do provozů a na pracoviště firem. Tato opatření jsou vysoce motivující, povzbuzují sebevědomí žáků a podněcují v nich profesní hrdost. Žáci jsou vedeni tak, aby byli schopni uplatnit se na trhu práce, začlenit se do společnosti, měli pozitivní vztah k pracovním činnostem a zájem o další rozvoj svých vědomostí a dovedností.

5. 2. Charakter pedagogické koncepce

Naše škola usiluje o to, aby žáci získali během svého studia kvalitní a moderní základy v oboru kuchařské práce. Pokrmy žáci zhotovují podle receptur a zásad zdravé výživy, dle současných legislativních a hygienických podmínek.

Program je orientován nejen k výše uvedenému osvojení dovedností a vědomostí, ale také k následné aplikaci v profesním životě. Chceme vzdělávat kvalitní zaměstnance, kteří obstojí na trhu práce i v rámci EU.

Klademe důraz na kvalitní a rovné vzdělání pro všechny. Program vychází z předpokladu, že každé dítě má právo na úspěch, každé dítě se vyvíjí vlastním tempem a má svůj dědičný základ. Hlavní měřítko je tedy zažít úspěch a vlastní rozvoj. V této souvislosti také podporujeme takové metody a formy práce, které umožňují žákům jejich maximální rozvoj (např. vyhledávat a zpracovávat různé informace, diskutovat, argumentovat apod.). Upřednostňujeme kladnou motivaci. Dáváme všem žákům dostatek příležitostí aktivně se podílet na vlastním vzdělávání.

Považujeme za nutné vést žáky ke schopnosti kulturního a estetického prožitku. Chceme posilovat zájem žáků o účast na veřejném životě a pocit sounáležitosti s tradicemi, kulturou a kulturním prostředím. Klademe důraz na dodržování stanovených pravidel.

Naplňováním těchto cílů chceme navázat na vše dobré, co se nám v naší práci tradičně daří, a rozvíjet nové kvality, které nám pomohou vybudovat školu, jejíž jméno a prestiž budou naplňovat představy rodičů a odborné veřejnosti. Chceme maximálně eliminovat a napravit to, co považujeme za nedostatky.

5. 3. Organizace výuky a realizace praktického vyučování

Příprava žáků je organizována jako tříleté denní studium. Rozsah výuky je stanoven učebním plánem a tématickými celky ŠVP.

Organizace výuky v učebních oborech je realizována v týdenním režimu (tři dny odborného výcviku a dva dny teoretické výuky).

Teoretická výuka probíhá v učebnách školy a v odborných učebnách školy.

Odborný výcvik všech ročníků probíhá na pracovištích školy a na smluvních pracovištích u fyzických i právnických osob. Snahou školy je žáky seznámit s provozovny různých typů. Smlouvy o výuce jsou uzavírány na jeden školní rok. Na pracovištích školy probíhá výuka pod vedením učitelů odborného výcviku, na smluvních pracovištích pod vedením učitelů odborného výcviku, nebo instruktorů z řad zkušených pracovníků firem. Kontrolou instruktorů jsou pověřeni učitelé odborného výcviku a vedoucí učitel školy..

Individuální pracoviště máme v případě potřeby smluvně zajištěna v okolí bydliště žáka.

Základním dokumentem, který zajišťuje jednotnost v celém výchovně vzdělávacím procesu, je Školní řád. Školní řád upravuje pravidla chování žáků, jak v teoretickém, tak v praktickém vyučování, obsahuje práva i povinnosti žáků. Všichni zaměstnanci a žáci jsou povinni seznámit se Školním řádem a řídit se uvedenými pokyny.

Seznámení se Školním řádem a dalšími provozními řády probíhá vždy první den školního roku a záznam o poučení je uveden v třídní knize, případně deníku praktického vyučování.

5. 4. Realizace průřezových témat

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

Průřezová témata jsou tak nedílnou součástí koncepce školy a jejich zásady, principy a hodnoty si žáci osvojují a průběžně je aktivně uplatňují při vědomí nutnosti stálých inovací:

- v běžném každodenním životě školy
- při zapojení do konkrétních školních aktivit
- průběžně ve výuce jednotlivých předmětů

Průřezová témata jsou zařazována do výuky tak, aby si žák uvědomil vzájemnou použitelnost a souvislost znalostí a dovedností v různých vzdělávacích oblastech. Jsou zařazována do výuky během studia, vždy podle vhodné vazby na učivo. Obsah tématu a jeho realizace jsou vždy uvedena v úvodní části učebních osnov každého vyučovaného předmětu.

5.4.1. Průřezové téma občan v demokratické společnosti (ODS)

Průřezové téma občan v demokratické společnosti prostupuje celým vzděláním a nezbytnou podmínkou její realizace je také demokratické klima školy, otevřené k rodičům a širší občanské komunitě v místě školy.

Prostupuje všemi vyučoványými předměty a životem ve škole, kde je žák cíleně veden k:

- vytváření demokratického prostředí ve třídě a škole, které je založeno na vzájemném respektování, spolupráci, účasti na dialogu, vnímání a tolerování odlišných názorů a postojů;
- rozvoji sociálních a osobnostních kompetencí a pozitivní hodnotové orientaci žáků, které se formují v průběhu výuky všech předmětů;
- v zapojování žáků do školních i mimoškolních aktivit, k účasti žáků na organizaci života ve škole i mimo školu prostřednictvím samosprávy a spolusprávy;
- k posilování mediální gramotnosti žáků vedením k využívání médií k vlastnímu vzdělávání a hodnotné zábavě.

Životem ve třídě a prací ve skupině v odborném výcviku žák přichází k různým situacím, které je nucen řešit. Často musí argumentovat k prosazení svého názoru. Musí se naučit jasně

formulovat svoje postoje, komunikovat a vyjednávat. Tyto situace hůře zvládají děti s poruchami chování, jejichž volní vlastnosti a brzdící mechanismy jsou nedostatečné. Pedagog se musí individuálně soustředit na tyto žáky, se kterými musí pracovat odlišným způsobem a odlišnými metodami ve spolupráci s ostatními pracovníky zařízení.

5. 4. 2. Průřezové téma člověk a životní prostředí (ČŽP)

Prostupuje celým vzděláváním a životem ve škole. Žáci jsou vedeni jak v teoretické, ale hlavně v praktické výuce k pochopení zásadního významu životního prostředí pro člověka. Jak lidské činnosti životní prostředí ovlivňují a jak životní prostředí působí na zdraví člověka. Jsou vedeni k tomu, aby získali přehled o způsobech ochrany přírody. Na žáky je působeno tak, aby pochopili vlastní odpovědnost za prostředí ve kterém žijí a snažili se aktivně podílet na péči o okolí školy a svého bydliště, o zeleň v těchto lokalitách. Při výkonu profese je kladen důraz na třídění odpadů, citlivé používání chemických prostředků. Enviromentální výchova je součástí turistických kurzů, výletů a exkurzí. Formování postojů našich žáků je také ovlivněno besedami a přednáškami odborníků.

5. 4. 3. Průřezové téma člověk a svět práce (ČSP)

Cílem průřezového tématu člověk a svět práce je vybavit žáka znalostmi a kompetencemi, které mu pomohou maximálně využít svých osobnostních a odborných předpokladů pro uplatnění na trhu práce, získat znalosti a orientovat se v pracovním právu. Žáci jsou vedeni především k tomu, aby si uvědomili zodpovědnost za svůj vlastní život. Aby si byli vědomi důležitosti vzdělání a byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu.

Velmi přínosným, pro získávání zkušeností pro tuto oblast, je zařazování žáků na samostatná pracoviště ve firmách, se kterými má škola smlouvu o konání odborného výcviku. Vhodné jsou také exkurze v zaměstnavatelských organizacích v regionu, ze kterého žáci pocházejí. Ve vyšších ročnících zařazujeme do výuky spolupráci s úřady práce, kde se žáci na konkrétních příkladech písemnou i verbální formou prezentují při jednání s potenciálními zaměstnavateli.

5. 4. 4. Průřezové téma informační a komunikační technologie (IKT)

Práce s prostředky informačních a komunikačních technologií patří dnes ke všeobecnému vzdělání moderního člověka. Žáci jsou připravováni k tomu, aby byli schopni pracovat

s prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně je využívali jak v průběhu vzdělávání, tak při výkonu profese, na kterou se připravují.

Cílem průřezového tématu je zdokonalovat schopnosti žáků využívat běžné softwarové vybavení. Tyto schopnosti získávají a prohlubují v předmětu základy informatiky. Stále větší důraz bude kladen na využití IKT i v ostatních předmětech. Budou zadávány úkoly, které žáci budou řešit pomocí prostředků IKT tak, aby se naučili informace vyhledávat a pracovat s nimi.

Rozpracování průřezových témat do předmětů

Název předmětu	Průřezové téma			
	ODS	ČSP	ČŽP	IKT
Český jazyk		x		
Občanská výchova	x			
Matematika	x			
Literární výchova	x			
Tělesná výchova			x	
Zdravotní výchova				x
Základy informatiky				x
Potraviny a výživa	x			
Stolničení	x			
Zařízení závodů			x	
Hospodářské výpočty		x		
Technologie			x	
Odborná příprava		x		
Odborný výcvik		x		

5. 5. Mimovyučovací aktivity

Žáci naší školy se podílejí na tvorbě školního časopisu - Semtamník. Mohou přispívat svými příspěvky z akcí pořádaných školou a ústavem, nebo i vlastními zážitky z různých aktivit, kterých se účastní v místě svého bydliště. Do školního časopisu přispívají také vyučující a další pracovníci školy.

Žáci umístění ve výchovném ústavu se zapojují do činností zájmových kroužků, které rozvíjejí jejich osobnost.

5. 6. Způsob a kritéria hodnocení žáků

Hodnocení žáků vychází ze zákona č. 561/2004 Sb., § 69 a vyhlášky 13/2005 Sb. Každé pololetí se vydává žákovi vysvědčení, za první pololetí lze žákovi vydat výpis z vysvědčení. Hodnocení na vysvědčení je vyjádřeno klasifikací.

Zjišťování výsledků vzdělávání je prováděno různými formami. Při hodnocení výsledků vzdělávání se uplatňují zejména následující principy:

- princip spoluodpovědnosti žáka za vlastní vzdělávání;
- princip aktivního přístupu žáka;
- princip propojení teoretického vzdělání a praxe;
- princip sebehodnocení žáků.

Žáci se na počátku výuky v daném předmětu seznámí s programem vzdělání a očekávanými výsledky. Na základě toho mohou sami sledovat, popřípadě zaznamenávat svůj rozvoj v osvojování dílčích kompetencí. Zároveň jsou seznámeni s konkrétními požadovanými výstupy, které se budou podílet na jejich pololetním hodnocení ve výuce všeobecně vzdělávacích i odborných předmětů:

- písemné testování dílčích schopností a dovedností po ukončení tematického celku;
- průběžné ověřování znalostí ústní formou;
- samostatná prezentace zvolené problematiky;
- při hodnocení je výkon žáka posuzován komplexně.

Hodnocení teoretického vyučování

Vědomosti žáka jsou zjišťovány ústní i písemnou formou. Hodnocen je i způsob vyjadřování.

Při písemné formě zjišťování vědomostí se přihlíží i ke grafické úpravě.

Při celkovém hodnocení je zohledněna :

- aktivita žáka v průběhu vyučování, jeho přístup k vyučovanému předmětu;
- systematické uplatnění osvojených kompetencí;
- schopnost aplikovat získané kompetence;
- efektivní řešení zadaného problému.

Kromě faktických znalostí nebo dovedností žáka je posuzováno, zda žák problému rozumí, zda si uvědomuje souvislosti a návaznosti.

Hodnocení odborného výcviku

V odborném výcviku jsou hodnoceny pracovní návyky v celém komplexu. Jak žák dodržuje technologické postupy, hygienu a bezpečnost práce. Hodnocen je finální výrobek, nebo zadaný dílčí úkol.

Hodnocení individuální praxe prováděné na pracovištích firem je vyhotoveno na základě komunikace mezi vedoucím odborného výcviku a instruktorem. V tomto případě se posuzují zejména odborné znalosti, vystupování a upravenost žáka, chování a komunikace, dochvilnost, zájem o práci a motivovanost, plnění zadaných úkolů a schopnost uplatnění v daném oboru.

Společné zásady při hodnocení:

- hlavní funkce hodnocení je informační a diagnostická;
- nehodnotí pouze vyučující, ale jsou využívány formy sebehodnocení a kolektivního hodnocení;
- hodnocení musí dát perspektivu všem žákům;
- základem pro hodnocení je partnerský přístup, komunikativní přístup, vytvoření vztahu – učitel x žák;
- podstatný je individuální přístup k žákům a respektování individuality žáka;
- vyučující je ten, kdo vede na cestě k poznání, inspiruje a pomáhá;
- chyba není nežádoucím jevem, jde o přirozený znak poznávání.

5. 7. Organizace, forma a obsah přijímacího řízení

Organizace, forma a obsah přijímacího řízení vychází z platné legislativy.

Podmínky pro přijetí ke vzdělávání

- ukončení povinného školního vzdělání;
- zdravotní způsobilost uchazeče (stanoveno vládním nařízením);
- doporučení školského pedagogického zařízení;
- splnění kritérií přijímacího řízení stanovených pro daný školní rok. Organizace přijímacího řízení je zveřejněna na webových stránkách školy a úřední desce.

5. 8. Obsah a forma závěrečné zkoušky

Vzděláváním a úspěšným dokončením daného oboru, žák získá střední vzdělání s výučním listem. Vzdělávání se ukončuje závěrečnou zkouškou. Absolvent získává doklad - vysvědčení o závěrečné zkoušce s doložkou o získání středního stupně vzdělání a výuční list.

Závěrečná zkouška se skládá ze tří částí – zkoušky písemné, praktické a ústní. Jednotlivé části závěrečné zkoušky jsou klasifikovány samostatně. Všechny části zkoušky probíhají ve škole. Témata závěrečné zkoušky stanoví ředitel. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy.

Závěrečná zkouška se koná v měsíci červnu v termínech stanovených ředitelem školy.

6. **Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami**

V naší škole se vzdělávají především žáci se speciálními vzdělávacími potřebami, proto jsme v ŠVP této problematice věnovali samostatnou kapitolu.

Předmět činnosti naší školy je vymezen zákonem č. 561/2004 Sb. a vyhláškou č.73/2005 o vzdělávání dětí, žáků a studentů se speciálními vzdělávacími potřebami a dětí, žáků a studentů mimořádně nadaných, v platném znění.

6. 1. Vzdělávání žáků se zdravotním postižením

Do skupiny žáků se **zdravotním postižením** řadíme žáky s tělesným, mentálním, zrakovým nebo sluchovým postižením, žáky s vadami řeči, žáky s autismem, vývojovými poruchami učení nebo chování a žáky se souběžným postižením více vadami. Vzdělávání se uskutečňuje s využitím vyrovnávacích a podpůrných opatření.

Na naší škole jsou vzděláváni žáci:

- s **tělesným postižením**, s lehčím a středním stupněm, u těchto žáků volíme speciální metody a formy práce, používáme doporučené kompenzační pomůcky, výuka praktické části – odborného výcviku je uzpůsobena podle individuálních potřeb a možností žáka, klademe důraz na individuální přístup při plnění školních požadavků. Na doporučení SPC je možné rozvrhnout obsah učiva do více ročníků a zvolit individuální studijní plán, popř. využít podpůrných služeb asistenta pedagoga.
- s **mentálním postižením**, s lehkým, středně těžkým, kteří tvoří většinu našich žáků. U těchto žáků volíme speciální metody a formy práce.
- se **zrakovým postižením** bereme na zřetel na druh a stupeň zrakového postižení, využíváme kompenzačních pomůcek. Praktické vzdělávání je přizpůsobeno zdravotnímu omezení za pomoci dostupných kompenzačních pomůcek a s ohledem na jejich budoucí uplatnění na trhu práce.
- se **sluchovým postižením** a žáci s **vadami řeči**, kteří využívají při výuce kompenzačních pomůcek (sluchadla, naslouchací soupravy).
- s **autismem** jsou velmi specifickou skupinou osob s postižením. Zařazení žáků s autismem záleží na mentální úrovni žáka, na projevech chování, na způsobu komunikace atd..

- se **specifickými vývojovými poruchami učení** u těchto žáků jsou pedagogové dobře připraveni, znají možná úskalí ve výuce, individuální potřeby konkrétního žáka přizpůsobují tomu výuku, tzn. volí vhodné metody a formy výuky a hodnocení.
- se **souběžným postižením více vadami** u těchto žáků je volena míra podpůrných opatření podle rozsahu speciálních vzdělávacích potřeb žáka, je možné zajistit další podpůrná opatření.

Podle výše jmenovaných kategorií žáků je nutné volit speciální metody a formy práce s důrazem na individuální přístup k žákům. Všichni vyučující jsou informováni o jejich potřebách a zvláštěnostech. Velmi důležitá je atmosféra ve škole a pozitivní klima. Důraz klademe na úzkou spolupráci s rodinou. Spolupracujeme se školskými poradenskými zařízeními, na škole působí speciální pedagog a psycholog.

Na doporučení školského poradenského zařízení je zajištění podpůrné služby asistenta pedagoga.

6. 2. Vzdělávání žáků se zdravotním znevýhodněním

Zdravotním znevýhodněním se rozumí dlouhodobá nemoc, zdravotní oslabení nebo lehčí zdravotní poruchy vedoucí k poruchám učení a chování. U žáků se zdravotním znevýhodněním dochází k problémům v případě častých onemocnění, rehabilitačních pobytů v lázních atd., což způsobí velké absence, a tím i obtíže při plnění školních požadavků. V tomto případě je možné rozvrhnout obsah učiva do více ročníků a zvolit individuální studijní plán.

6. 3. Vzdělávání žáků se sociálním znevýhodněním

Sociálním znevýhodněním se podle §16 odst. 4 školského zákona rozumí rodinné prostředí s nízkým sociálně kulturním postavením, ohrožení sociálně patologickými jevy, nařízená ústavní výchova nebo uložená ochranná výchova, postavení azylanta a účastníka řízení o poskytnutí azylu.

Souběžně pod jedním ředitelstvím existuje výchovný ústav, kde jsou umístěny děti, které jsou posuzovány jako děti se speciálními vzdělávacími potřebami.

V našem zařízení se vzdělávají také žáci z rodin s nižším sociálním postavením nebo z rodin imigrantů a azylantů vyžadující speciální přístup ve vzdělávání. Vždy je třeba vycházet z

konkrétní situace a vzdělávacích schopností a potřeb žáka. U žáků s rizikovým chováním volíme vhodné výchovné prostředky, úzce spolupracujeme se školskými poradenskými zařízeními především středisky výchovné péče, diagnostickými ústavami, sociálními pracovníky a jinými odborníky. Přihlížíme jak při výuce, tak i při hodnocení žáků, na specifické kulturní, náboženské nebo rodinné tradice žáků. Prvořadou pozornost věnujeme při výuce žáků z odlišného sociálně kulturního prostředí osvojení českého jazyka, ale i seznamování žáků s českým prostředím, jeho kulturními zvyklostmi a tradicemi, s hodnotami a principy demokratické společnosti.

Problémem, se kterým se setkáváme, je nízký zájem žáků o vzdělání a předčasné odchody ze vzdělávacího procesu. Za velmi důležitou považujeme motivaci žáků ke studiu a poskytování zpětné vazby o jejich výkonu. Prostředkem k řešení těchto problémů je větší aktivizace žáků ve vyučování, intenzivní práce výchovných poradců s těmito žáky, ale také úzká spolupráce školy se školskými poradenskými zařízeními a zvláště se sociálními partnery v regionu.

Soustavnou a cílenou pozornost věnujeme prevenci nežádoucích sociálních projevů v chování žáků. Důležitá je spolupráce s rodiči. U dětí s nařízenou ústavní výchovou je nezbytná každodenní spolupráce s vychovateli výchovného ústavu.

7. Základní podmínky pro uskutečňování ŠVP

7. 1. Materiální podmínky

Teoretické vyučování je realizováno v učebnách na odloučeném pracovišti v ulici V Domkách, které splňují požadavky vyhlášky 349/2009 o hygienických požadavcích na prostory a provoz zařízení a provozoven pro výchovu a vzdělávání dětí a mladistvých.

Učebny jsou vybaveny televizí, DVD a videopřehrávačem. V každé učebně je výstup na internetové připojení. K dispozici je i další běžná didaktická technika. Školní nábytek odpovídá současným požadavkům. Učebnice mají žáci zapůjčeny ze školní knihovny. Výuka Tělesné výchovy probíhá v nově zbudované tělocvičně, která byla zkolaudována v roce 2004, a na přilehlém venkovním sportovním areálu. Dále je využívána posilovna umístěná v prostorách výchovného ústavu.

V 1. a 2. ročníku je zařazen sportovně turistický kurz, jehož náplní je turistika. Náplní kurzu může být i lyžařský kurz, který se koná v případě dostatečného počtu zájemců a dobrých sněhových podmínek. Pro výuku IKT má škola k dispozici jednu učebnu vybavenou počítači s připojením na internet. Učebna však neodpovídá jak kapacitně tak vybaveností moderní počítačovou technikou. Vše je však otázkou převážně financí.

Odborný výcvik je realizován v pracovnách školy a na odloučeném pracovišti, které bylo schváleno OHES Blansko při kolaudačním řízení roku 2005. Ve druhém a třetím ročníku je možné vykonávat odborný výcvik formou individuální praxe pod vedením instruktora.

Stravování je zajištěno ve školní jídelně. Organizace praktického i teoretického vyučování je řešena tak, aby žáci měli potřebné přestávky na oddech a oběd.

7. 2. Personální podmínky

Všichni vyučující všeobecně vzdělávacích předmětů jsou vysokoškolsky vzdělaní – absolventi magisterského studia speciální pedagogiky. Vyučující odborných předmětů mají magisterské vzdělání v oblasti speciální pedagogiky, nebo nižší vysokoškolské vzdělání v oblasti speciální pedagogiky (bakalářské). Vyučující odborných předmětů jsou všichni vyučeni v oboru a absolvovali střední odbornou školu. Odborný výcvik vyučují vesměs učitelé, kteří žáky vedou v odborných předmětech. Doplnění potřebné kvalifikace je v zájmu školy i pedagogů. K dalšímu odbornému rozvoji využívají učitelé semináře zaměřené na rozvoj pedagogických dovedností v rámci nabídky pedagogických center, odborných kurzů a samostudia.

Učitelství sbor má velký potenciál ve schopnosti týmové práce, vzájemné vstřícné komunikace a další spolupráce. Všichni vyučující mají snahu o vytváření příznivého klimatu ve škole.

Na pracovištích pro individuální praxi máme smluvně zajištěny instruktory, kteří absolvovali kurz pedagogického minima v naší škole (naše škola měla akreditaci k výuce tohoto kurzu udělenou MŠMT), nebo kurzy organizované jinými vzdělávacími zařízeními.

Na naší škole působí speciální pedagog – etoped a psycholog, kteří pomáhají při řešení převážně výchovných problémů žáků.

7. 3. Organizační podmínky

Příprava žáků je organizována jako tříleté denní studium. Praktické vyučování probíhá na odborných pracovištích školy a na smluvních pracovištích u právnických a fyzických osob. Smluvní zajištění praktického vyučování žáků učebních oborů je realizováno v souladu s ustanovením školského zákona v podnikové sféře u právnických a fyzických osob na základě smlouvy o výuce. Smlouva je vždy uzavírána na jeden školní rok. Na smluvních pracovištích se žáci střídají po delších časových úsecích. Snahou OU je žáky seznámit s provozovny různých typů. Výuka u smluvních partnerů probíhá pod vedením instruktorů z řad zkušených pracovníků těchto firem a průběh je kontrolován vedoucím učitelem školy.

Základním dokumentem, který zajišťuje jednotnost v celém výchovně vzdělávacím procesu, je Školní řád. Školní řád upravuje pravidla chování žáků, jak v teoretickém, tak v praktickém vyučování, i na internátě, obsahuje práva i povinnosti žáků. Všichni zaměstnanci a žáci jsou povinni seznámit se Školním řádem a řídit se jím. Seznámení se Školním řádem a dalšími dodatky probíhá vždy první den školního roku a záznam o poučení je uveden v třídní knize, případně deníku praktického vyučování.

7. 4. Podmínky BOZP při vzdělávacích činnostech

Neoddělitelnou součástí teoretického i praktického vyučování je problematika bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, hygieny práce a požární ochrany. Ve výchovně vzdělávacím procesu musí výchova k bezpečnosti a ochraně zdraví při práci vycházet z platných právních předpisů - zákonů, prováděcích vládních nařízeních, vyhlášek a norem. Výklad vždy směřuje od všeobecného ke konkrétnímu, k tomu co je specifické pro daný obor. V této oblasti spolupracuje škola s profesionálem v oblasti BOZP a PO.

Prostory určené k vyučování musí splňovat podmínky pro zajištění bezpečnosti a hygieny práce a požární ochrany podle platných předpisů. Délka i obsah praktické přípravy žáků

kotvené v ŠVP vychází z platné právní úpravy zákonem č. 561/2004 Sb., zákonem č. 262/2006 Sb., zákoníkem práce a ustanovením vyhlášky Ministerstva zdravotnictví č. 288/2003 Sb. v platném znění, podle nichž je nutné respektovat zásady vztahující se k zakázaným pracím mladistvých.

Vzhledem k tomu, že se jedná o potravinářský učební obor je nezbytné věnovat velkou pozornost oblasti hygieny – hygienickým předpisům a dodržování zásad osobní hygieny i hygieny na pracovišti.

Škola má zpracovanou kompletní dokumentaci k vyhledávání a eliminaci rizik spojených zejména s praktickými cvičeními v teoretickém vyučování a s odborným výcvikem. V podmínkách školy je problematika bezpečnosti práce a PO ve vztahu k žákům řešena v poučeních pro výkon odborného výcviku, v řádech učeben a ve školním řádu. Žáci jsou vždy na začátku školního roku seznámeni a prokazatelným způsobem poučeni v rámci vstupního školení bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, hygieny práce a požární ochrany a to pro teoretickou výuku i odborný výcvik. Stejně tak, je vždy poučen nově příchozí žák. Samostatné provozní řády jsou vypracovány pro tělocvičnu a posilovnu, pro všechny odborné učebny včetně, ve kterých probíhá odborný výcvik. Každý vyučující praktického vyučování upozorňuje žáky na případná rizika před každým novým tématickým celkem i v samotném průběhu výuky.

Žáci jsou seznamováni s návody k obsluze jednotlivých strojů a zařízení a místními provozně bezpečnostními předpisy. Při zajištění odborného výcviku na smluvních pracovištích je problematika BOZP smluvně ošetřena, žáci jsou poučeni vedoucím pracovníkem pracoviště.

V teoretickém vyučování jsou žáci poučeni vždy na začátku školního roku. Poučení stvrzují svým podpisem a třídní učitel je má založen v třídní knize a v deníku praktického vyučování.

7. 5. Spolupráce se sociálními partnery

Naše škola má širokou škálu kontaktů se sociálními partnery.

Tuto spolupráci lze rozdělit do několika oblastí:

1/ Spolupráce s institucemi a spolky v Olešnici

- Městský úřad, se kterým máme zpracovaný projekt spolupráce, který je zaměřen do oblasti sportovní, kulturní a vzájemné pomoci.
- Mateřské Centrum Hastrmánek o. s. – nabídky přednáškových akcí pro zaměstnance a akce pro žáky.

- Římskokatolická farnost Olešnice – partnerská smlouva na využití komunitního centra, spolupráce s knězem této farnosti.
- Mudr. Zatloukal, školní lékař.

2/ Spolupráce v oblasti pedagogické

- Masarykova univerzita Brno, Pedagogická fakulta – smlouva o spolupráci v oblasti praxe studentů speciální pedagogiky a účasti zaměstnanců na celoživotním vzdělávání a konferencích pořádaných univerzitou.

3/ Smlouvy s pracovišti na kterých je vykonáván odborný výcvik

4/ Oblastní charita Blansko – Projekt s názvem Start, který je zaměřen na osoby opuštějící ústavní zařízení. Hlavním cílem projektu je začleňování těchto osob do společnosti. V rámci projektu vedou pracovníci charity ve výchovném ústavu podpůrnou a terapeutickou skupinu. Charita nabízí možnost ubytování pro mladé lidi odcházející z výchovného ústavu ve startovacích bytech. Projekt je financován z prostředků EU.

5/ Spolupráce se zahraničními partnery

- Rakousko – obdobná škola v Edenburgu

8. Učební plán

Název předmětu	Rozvržení počtu hodin do ročníků			Celkový počet vyučovacích hodin za týden
	I. ročník	II. ročník	III. ročník	
Český jazyk	1	1	-	2
Občanská výchova	1	1	1	3
Matematika	1	1	1	3
Literární výchova	1	-	-	1
Tělesná výchova	1	1	1	3
Zdravotní výchova	-	1	-	1
Základy informatiky	1	1	1	3
Potraviny a výživa	2	2	2	6
Stolničení	-	1	1	2
Zařízení závodů	1	1	1	3
Hospodářské výpočty	1	-	1	2
Technologie	4	4	2	10
Odborná příprava	-	-	3	3
Odborný výcvik	18	18	21	57
C e l k e m hodin týdně v jednotlivých ročnících	32	32	35	99

8. 1. Poznámky k učebnímu plánu:

Učební plán vychází z rámcového vzdělávacího plánu a podmínek školy.

8. 2. Přehled vyučovacích dob ve školním roce (v týdnech):

Činnost	Počet týdnů v ročníku		
	1.ročník	2.ročník	3.ročník
Vyučování podle rozpisu učiva	32	32	32
Sportovně turistický kurz	1	1	-
Časová rezerva (opakování, exkurze, výchovně-vzdělávací akce, projekty)	7	7	7
Závěrečná zkouška	-	-	1
celkem	40	40	40

Sportovní kurzy se konají v případě příznivých klimatických podmínek.

9. Rámcové rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP

Vzdělávací oblast	Vyučovaný předmět	Zkratky předmětů
Jazykové vzdělávání	Český jazyk	ČJ
Občanský vzdělávací základ	Občanská výchova	ObV
Matematické vzdělávání	Matematika	M
Estetické vzdělávání	Literární výchova	LV
Vzdělávání pro zdraví	Tělesná výchova Zdravotní výchova Sportovně turistický kurz	TV ZV
Vzdělávání v IKT	Základy informatiky	ZI
Odborné vzdělávání	Potraviny a výživa	PaV
	Stolníčení	Sto
	Zařízení závodu	ZZ
	Hospodářské výpočty	HV
	Technologie	Te
	Odborná příprava	OP
	Odborný výcvik	OV

9. 1. Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP v dotaci hodin:

Škola	Výchovný ústav a střední škola, Trpínská 317, Olešnice na Moravě				
Kód a název RVP	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby				
Název ŠVP	Kuchařské práce				
	RVP		ŠVP		
	Minimální počet vyuč. hodin za celé studium		Počet vyučovacích hodin za celé studium		
Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	týdenních	celkový	vyučovací předmět	týdenních	celkový
Jazykové vzdělávání- český jazyk	2	64	Český jazyk	2	64
Občanský vzdělávací základ	3	96	Občanská výchova	3	96
Matematické vzdělávání	3	96	Matematika	3	96
Estetické vzdělávání	1	32	Literární výchova	1	32
Vzdělávání pro zdraví	3	96	Tělesná výchova	3	96
			Zdravotní výchova	1	32
			Sportovně tur. kurz	x	x
Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	3	96	Základy informatiky	3	96
Chování pracovníků ve službách	8	256	Potraviny a výživa	6	192
			Stolničení	2	64
Stravovací služby	33	1056	Zařízení závodu	3	96
			Hospodářské výpočty	2	64
Disponibilní hodiny	40	1280	Technologie	10	320
			Odborná příprava	3	96
			Odborný výcvik	57	1824
Celkem	96	3072		99	3168

10. Učební osnovy

10.1. ČESKÝ JAZYK

počet hodin výuky: 64

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle a didaktické pojetí předmětu:

Cílem předmětu Český jazyk je vychovávat žáky ke kultivovanému jazykovému projevu a podílet se na rozvoji jejich duchovního života. Je neoddelitelnou součástí všeobecného vzdělávání a základem rozvoje většiny klíčových dovedností a schopností, kterými by žák měl být vybaven pro zvládnutí všech dalších vyučovacích předmětů. Obecným cílem jazykového vzdělávání je rozvíjet komunikační kompetence žáků a naučit je užívat jazyka jako prostředku k dorozumívání a myšlení, k přijímání, sdělování a výměně informací prostřednictvím jazykových a slohových znalostí. Uplatňovat český jazyk v rovině recepce, reprodukce a interpretace. Vyjadřovat se srozumitelně, formulovat a obhajovat své názory. Využívat jazykových vědomostí a dovedností v praktickém životě a chápat význam kultury osobního projevu pro společenské a pracovní uplatnění.

Cílem předmětu pro 1. ročník je, aby žák navázal na vědomosti a dovednosti ze základní školy. Největší důraz je kladen na zopakování slovních druhů, správné gramatické podoby jednotlivých tvarů, skloňování a časování. Ve slohové části se jedná o správnou komunikační strategii, slohotvorné postupy a správné formy společenského styku.

Cílem předmětu pro 2. ročník je, aby se žák zaměřil procvičování pravopisných jevů, na dovednosti potřebné v běžném životě- písemnosti pro běžnou praxi. Ze slohových prostředků žák nejvíce procvičuje správný terminologický pracovní postup pro daný učební obor.

Přínos k realizaci klíčových kompetencí, průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

Z klíčových kompetencí budou rozvíjeny zejména:

- **kompetence k učení** – naučí žáky mít pozitivní vztah k učení a vzdělání, vytvořit si studijní režim a podmínky k učení, vyhledávat a zpracovávat informace, poslouchat

- mluvené projevy a pořizovat si poznámky, k učení, používat různé informační zdroje;
- **kompetence k řešení problémů**- žáci by měli být schopni pracovat s chybou, zdůvodnění, spolupracovat ve skupině prezentace a obhájení názoru;
 - **komunikativní kompetence**- naučit žáky vyjadřovat se adekvátně komunikační situaci, umět klást otázky a formulovat odpovědi, zvládat všechny komunikativní situace spojené se zvoleným oborem vzdělávání a v ústním a písemném projevu respektovat zásady kultury projevu;
 - **personální a sociální kompetence**- naučit žáky posuzovat svoje reálné možnosti, přijímat podněty spolupracovníků, klientů i jiných lidí, analyzovat je, adekvátně na ně reagovat předkládat a jasně formulovat vlastní podněty a návrhy, pracovat v kolektivu, umět přesvědčit druhé vhodnou argumentací pro správné postupy a získat je k společnému řešení;
 - **občanské kompetence a kulturní podvědomí**- žáci by si měli uvědomit své kulturní podvědomí, vycházet z českého národního podvědomí a z regionu;
 - **kompetence k využití prostředků IKT a pracovat s informacemi**- naučit žáky pracovat s počítačem, počítačovým programem na procvičování pravopisných jevů, získávají informace z internetových zdrojů.

Z průřezových témat předmět Český jazyk svým obsahem přispívá zejména k tématu :

Člověk a svět práce - naučit žáky verbální komunikaci při důležitých jednáních a formulování vlastních priorit, písemně vyjadřovat v úřední korespondenci (mluvní cvičení, praktické činnosti v informatice) praktické aplikace v administrativním stylu, volba témat slohových prací.

Mezipředmětové vztahy – obsah učiva předmětu Český jazyk je součástí vzdělávací oblasti Jazyk a jazyková komunikace, který vychází z RVP. Témata předmětu Český jazyk se úzce prolínají s tématy ostatních předmětů, zejména s předměty Literární výchova, Občanská výchova a Základy informatiky.

Metody a formy práce:

Kromě tradičních metodických postupů, především výkladové metody a práce s učebnicí, je třeba zařadit do výuky problémové úkoly, práci ve skupinách, komunikační hry a práci s prameny včetně internetu. Dále je třeba se v hodinách zaměřit na rozbor nedostatků ve vyjadřování a zařazovat krátká mluvnická doplňovací cvičení. U dětí je třeba naučit je

reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany druhých lidí- přijmout i kritiku.

V každém ročníku se píše nejméně 1 písemná slohová práce.

Hodnocení žáků:

Opírá se především o ústní zkoušení, písemné práce, slohové práce, testování. Hodnoceno bude i osobní nasazení, aktivita žáků a snaha. Učitel při práci hledá možnost pochvaly a kladného hodnocení i u žáků, kteří mají velké problémy v ČJ. Při hodnocení zohledňujeme u dětí diagnostikovanou poruchu učení a zaměřujeme se jen na určitý pravopisný jev, vzhledem k diagnostikovanému mentálnímu deficitu není možné hodnotit celkovou úroveň pravopisného projevu. Kritéria hodnocení vycházejí z pravidel hodnocení výsledků vzdělávání žáků, které jsou součástí školního řádu.

ČESKÝ JAZYK

I. a 2. ročník

Výsledky vzdělávání	Tématické celky	I.	II.
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> orientuje se ve světových jazycích, chápe provázanost národního jazyka a ostatních slovanských jazyků rozezná běžně používané výrazy cizích slov rozlišuje spisovný jazyk, nářečí, slang, argot používá klíčových slov při vyhledávání - abeceda má přehled o knihovnách vyhledá telefonní číslo vyhledá inzerát orientuje se v jízdním řádu a vyhledává optimální spojení 	<p>Jazyk jako nástroj dorozumívání</p> <ul style="list-style-type: none"> význam předmětu evropské a světové jazyky přejímání cizích slov a jejich výslovnost - pravopis jazyková kultura jazykové příručky a používání informace 	<p>x x x x x x</p>	<p>x x</p>
<ul style="list-style-type: none"> rozliší jednotlivé slovní druhy vymezí význam podstatných a přídavných jmen, zájmen a číslovek přiřadí ke vzorům určuje druhy číslovek dokáže časovat slovesa objasní stupňování příslovčí určí pravopis - zdůvodnění odhaluje a opravuje své chyby užívá správné koncovky u podstatných a přídavných jmen 	<p>Slovní druhy</p> <ul style="list-style-type: none"> podstatná jména přídavná jména zájmena číslovky slovesa příslovce předložky -s, z spojky, citoslovce a částice 	<p>x x x x x</p>	<p>x x x</p>
<ul style="list-style-type: none"> rozliší jednotlivé souhlásky zdůvodní pravopis jednotlivých tvarů souhlásek určí ve větách správné tvary slov - se kterým pádem se pojí procvičí nejenom vyjmenovaná, ale i příbuzná slova rozpozná správný tvar slov - ů, ú 	<p>Pravopis</p> <ul style="list-style-type: none"> tvrdé a měkké obojetné souhlásky pády vyjmenovaná slova psaní ú-ů 	<p>x x x</p>	<p></p>

<ul style="list-style-type: none"> • zdůvodní pravidla pro psaní velkých písmen a správně je použije ve větných spojení • v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu • navrhne správné použití pravopisného jevu • doloží jaký tvar bude použit ve shodě podnětu a přísudku u mn. č. • zařazuje zkratky a objasní jejich význam 	<ul style="list-style-type: none"> • velká písmena ve jménech a názvech • psaní a výslovnost s písmenem – ě-je • shoda přísudku s podnětem • interpunkce na větě jednoduché • používání zkratk 	<p>x</p> <p>x</p>	<p>x</p> <p>x</p> <p>x</p>
<ul style="list-style-type: none"> • klade otázky a formuluje odpovědi • vytvoří smysluplný text • popíše a vysvětlí základní slohové postupy • ukázat v praxi , jak se má vést podnětná diskuze- každý má právo říci svůj názor- umění naslouchání a asertivity 	<p>Komunikační a slohová výchova</p> <ul style="list-style-type: none"> • komunikační strategie- situace • slohotvorný proces • slohové postupy a útvary diskuze a svoboda slova 	<p>x</p> <p>x</p> <p>x</p>	<p>x</p> <p>x</p> <p>x</p>
<ul style="list-style-type: none"> • upevnit a prohloubit všechny formy společenského styku nejenom formou výkladu, ale i hry • nacvičí telefonický rozhovor i nahrávku záznamu na záznamník 	<p>Formy společenského styku</p> <ul style="list-style-type: none"> • představování, uvítání, oslovení, rozloučení • jednání • telefonický rozhovor záznamník 	<p>x</p> <p>x</p> <p>x</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • vyjadřuje se věcně a srozumitelně • provede charakteristiku a popis a stanoví rozdíly • ukáže konstruktivní kritiku • zamyslí se a zhodnotí použití svého oboru pro život • sestaví pracovní postup jednoduchého výrobku 	<p>Slohové prostředky</p> <ul style="list-style-type: none"> • popis • charakteristika • kritika • výtah • úvaha • pracovní postup 		<p>x</p> <p>x</p> <p>x</p> <p>x</p> <p>x</p> <p>x</p>
<ul style="list-style-type: none"> • provede vyplnění všech formulářů se kterými se setkává na poště, v budoucím zaměstnání a při styku s úřadem práce či jinou institucí • sestaví úřední dopis, žádost o pracovní pozici • sepíše svůj životopis – PC • sepíše strukturovaný životopis do pracovních agentur- PC 	<p>Písemnosti potřebné v praxi</p> <ul style="list-style-type: none"> • pošta • dotazníky • plná moc • cestovní příkaz • úřední dopis • žádost • reklamace • oznámení, zpráva • životopis 	<p>x</p> <p>x</p>	<p>x</p> <p>x</p> <p>x</p> <p>x</p> <p>x</p> <p>x</p> <p>x</p> <p>x</p>

10.2. OBČANSKÁ VÝCHOVA

počet hodin výuky: 96

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle a didaktické pojetí předmětu:

Cílem předmětu Občanská výchova je žáky připravit na aktivní občanský život v demokratické společnosti, aby cítili potřebu občanské aktivity, vážili si demokracie a svobody a usilovali o její zachování. Obecným cílem je žáky naučit porozumět společnosti a světu, ve kterém žijí, uvědomovat si svoji vlastní identitu (tj. totožnost) a nenechat se manipulovat a být schopni si vytvořit vlastní úsudek. Výchova vede také k tomu, aby se žáci naučili jednat odpovědně, uvážlivě a nejen ku vlastnímu prospěchu, ale také pro veřejný zájem, vážit si života, zdraví, duchovních a materiálních hodnot, kvalitního životního prostředí a snažit se je zachovat pro příští generace.

Cílem předmětu pro 1. ročník je, aby si žák seznámil s významem slova společnost, sociální nerovnost, rozpočet a finanční možnosti. Výuka je zaměřena na vybavení žáků vědomostmi které slouží k jeho orientaci v lidském společenství, počínaje školní třídou, školou, přes velké společenské skupiny až k národnímu společenství. Pozornost je věnována postavení národnostních skupin a náboženských hnutí ve společnosti. Důležité je seznámit žáky s tradicemi, historií i současností, kulturními i přírodními památkami regionu Olešnicka a jeho okolí.

Cílem předmětu pro 2. ročník je, aby žák dosáhl základní úrovně mediální gramotnosti přijímání a vyhledávání informací, jejich vyhodnocení a manipulativních tendencí v médiích. Seznámit žáky s podstatou funkcí státu, základními hodnotami a principy demokracie, politickými hnutími, se soustavou právních institucí a jejich fungováním. Upevnit u žáků vědomosti o české státnosti, tradicích a nejvýznamnějších událostech vývoje ČR.

Cílem předmětu pro 3. ročník je, aby žák získal přehled o možnostech zaměstnání, orientovali se v právních předpisech ČR – pojištění, daně apod. Dále se žáci seznamují s potřebným právním minimem pro soukromý a občanský život.

Přínos k realizaci klíčových kompetencí, průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

Z klíčových kompetencí budou rozvíjeny zejména:

- **kompetence k učení** - žáci jsou vedeni tak, aby byli schopni poslouchat mluvené projevy, využívali své poznámky ke svému učení, využívali různé informační zdroje, kriticky sledovali a hodnotili své pokroky a přijímali hodnocení a kritiku od ostatních;
- **kompetence k řešení problémů** - žáci jsou vedeni tak, aby určili jádro problému, aktivně vyhledají informace potřebné k jeho řešení, volili vhodné prostředky a strategie řešení, znali instituce, které jim mohou pomoci;
- **komunikativní kompetence** - žáci jsou schopni se přiměřeně vyjádřit k účelu jednání v uvedených komunikačních situacích. Formulují srozumitelně a souvisle své myšlenky, jsou schopni diskutovat s vrstevníky, porozumět sdělení druhých a respektovat jejich názory, vytvářejí jednoduché texty na běžná témata. Jsou vedeni tak, aby se aktivně zapojovali do diskusí, pokoušeli se jasně formulovat své názory a obhajovat je. Dále pak vyjadřovat se a vystupovat se zásadami kulturního projevu;
- **personální a sociální kompetence** - žáci jsou vedeni tak, aby si byli schopni stanovit reálné cíle, odhadovat důsledky svého chování a jednání, přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobních konfliktů. Dále pak, aby si uvědomovali důležitost vlastního zdraví a důsledky jeho zanedbání, včetně různých závislostí;
- **občanské kompetence a kulturní povědomí** - žák je veden tak, aby pochopil a akceptoval pravidla společenského chování a morální zásady společnosti, přispíval k uplatňování hodnot demokratické společnosti. Dále pak, aby dodržoval zákony, respektoval práva a osobnost druhých lidí, uvědomoval si hodnotu a kvalitu svého života i spoluobčanů v souvislosti s jejich ochranou, přijímal svoji identitu a respektoval identitu spoluobčanů v souvislosti s odlišností kultur;
- **kompetence k pracovnímu uplatnění** - žák je veden tak, aby znal obecná práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele, měl reálnou představu o svých možnostech na trhu práce, byl schopen akceptovat autoritu nadřízeného.

Z průřezových témat předmět Občanská výchova svým obsahem přispívá zejména k tématu : **Občan v demokratické společnosti** - rozvíjet zásady demokracie, přiměřeně se vyjadřovat k probraným tématům, předcházet nejrůznějším konfliktním situacím v praktických a modelových situacích. V průběhu výuky formulovat své názory a postoje, žák je veden tak, aby byl schopen vyslechnout názory druhých a přiměřeně na ně reagovat, pracovat samostatně i v týmu. Téma je v předmětu Občanská výchova realizováno v tématickém celku „ Člověk jako občan“ formou přednesu zpráv na aktuální téma a následnou diskuzí.

Mezipředmětové vztahy – obsah učiva předmětu Občanská výchova je součástí vzdělávací oblasti občanský vzdělávací základ, který vychází z RVP. Témata předmětu Občanská výchova se úzce prolínají s tématy ostatních předmětů, zejména s předměty Český jazyk, Literární výchova a Zdravotní výchova.

Metody a formy práce:

Základem výuky je výklad a řízená diskuse žáků k probíranému tématu. Žáci jsou vedeni k samostatnému uvažování a vyjadřování vlastních názorů v diskusích. Jsou používány demonstrační metody a pomůcky – výukové videoprogramy, žáci pracují samostatně i ve skupinách s učebnicemi, denním tiskem, na internetu a dalšími učebními texty. Součástí výuky jsou besedy, exkurze, návštěvy výstav apod.

Hodnocení žáků:

Žáci jsou hodnoceni průběžně po celý rok, a to slovně a numericky. Základem hodnocení je správné požívání osvojených pojmů při argumentaci a samostatných vystoupeních, ústní zkoušení z probraného učiva, na konci každého tematického celku písemný didaktický test, příprava a prezentace krátké zprávy (aktuality). Součástí hodnocení je aktivní přístup a vystupování v diskusích a besedách. Nedílnou součástí hodnocení je jednání a chování žáků v souladu s osvojovanými principy a zásadami společenského chování a mezilidských vztahů. Hodnocena je práce jednotlivců i skupinové práce. Hodnotí se i přístup k plnění studijních povinností. Kritéria hodnocení vycházejí z pravidel hodnocení výsledků vzdělávání žáků, které jsou součástí Školního řádu.

OBČANSKÁ VÝCHOVA

1.-3. ročník

Výsledky vzdělávání	Tematické celky	I.	II.	III.
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z masových médií, jaké je rozvrstvení české společnosti z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení • dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích • uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot • uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti • sestaví rozpočet jednotlivce a domácnosti • vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníky některé z menšin • na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování rovnosti mužů a žen • popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy • vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty 	<p>Člověk v lidském společenství</p> <ul style="list-style-type: none"> • lidská společnost a společenské skupiny, současná česká společnost, její vrstvy • odpovědnost, slušnost, optimismus a dobrý vztah k lidem jako základ demokratického soužití v rodině i v širší komunitě • kulturní a přírodní památky regionu Olešnicka, jejich ochrana, lidové tradice • sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti • rozpočet jednotlivce a domácností • řešení krizových finančních situací, sociální zajištění občanů • rasy, národy a národnosti • většina a menšiny ve společnosti – klady vzájemného obohacování a problémy multikulturního soužití • migrace v současném světě, migranti, azylanti • postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti • víra a ateismus, náboženství a církve, náboženská hnutí a sekty, náboženský fundamentalismus 	<p>x</p> <p>x</p> <p>x</p> <p>x</p> <p>x</p> <p>x</p> <p>x</p> <p>x</p> <p>x</p> <p>x</p> <p>x</p>		
<ul style="list-style-type: none"> • uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech, včetně práv dětí • uvede příklady jednání, které demokracii ohrožuje (sobectví, korupce, kriminalita, násilí ...) • vysvětlí, proč je třeba zobrazení 	<p>Člověk jako občan</p> <ul style="list-style-type: none"> • lidská práva, jejich obhajování a možné zneužívání, veřejný ochránce práv, práva dětí • svobodný přístup k informacím 		<p>x</p> <p>x</p>	

<p>světa, událostí a lidí v médiích přijímat kriticky</p> <ul style="list-style-type: none"> • uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má ke svému státu občan povinnosti • uvede nejvýznamnější politické strany, vysvětlí, proč se uskutečňují svobodné volby • uvede příklady extremismu, vysvětlí, proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné • uvede základní zásady a principy, na nich je založena demokracie • objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky 	<ul style="list-style-type: none"> • média (tisk, televize, rozhlas, internet), funkce médií, kritický přístup k médiím, média jako zdroj zábavy a poučení • stát a jeho funkce, ústava a politický systém v ČR, struktura veřejné správy, obecní a krajská samospráva • politika, politické strany, volby, právo volit • politický radikalismus a extremismus, aktuální česká extremistická scéna a její symbolika, mládež a extremismus • občanská společnost, občanské činnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití • základní hodnoty a principy demokracie 		<p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • popíše, čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství • uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkolům a má trestní odpovědnost • dovede reklamovat koupené zboží nebo služby • dovede z textu smlouvy zjistit, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva a jaké jsou v důsledky neznalosti smlouvy, a to včetně jejich všeobecných podmínek • na příkladu vysvětlí jak uplatňovat práva spotřebitele • vysvětlí práva a povinnosti mezi dětmi a rodiči, mezi manželi; dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému • popíše postupy vhodné jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání...) 	<p>Člověk a právo</p> <ul style="list-style-type: none"> • právo a spravedlnost, právní stát, právní ochrana občanů, právní vztahy • soustava soudců v ČR • právnická povolání (notáři, advokáti, soudcové) • právo a mravní odpovědnost v běžném životě • vlastnictví, smlouvy • odpovědnost za škodu, práva spotřebitele • manželé a partneři • děti v rodině, domácí násilí • trestní právo: trestní odpovědnost, tresty a ochranná opatření, orgány činné v trestním řízení (policie, státní zastupitelství, vyšetřovatel, soud) • kriminalita páchaná na mladistvých a na dětech • kriminalita páchaná mladistvými 		<p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • stanoví cenu jako součást nákladů, zisku a DPH a 	<p>Člověk a hospodářství</p> <ul style="list-style-type: none"> • trh a jeho fungování (zboží, 			<p>X</p>

<p>vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa, období...</p> <ul style="list-style-type: none"> • rozpozná běžné cenové triky (cena bez DPH...) a klamavé nabídky • objasní význam pracovních úřadů pro nezaměstnané, způsob kde hledat pomoc • dovede prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti • popíše, co má obsahovat pracovní smlouvy • dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech • dovede si zřídit peněžní účet a sleduje pohyb peněz na svém účtu • vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na příjmy obyvatelstva, vklady a úvěry, dlouhodobé finanční plánování • dovede si zkontrolovat mzdu, zda odpovídá pracovní smlouvě • vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění • dovede zjistit, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav – výhody, nevýhody • dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci 	<p>nabídka, poptávka, stanovení ceny)</p> <ul style="list-style-type: none"> • hledání zaměstnání, služby úřadů práce • nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace • vznik, změna a ukončení pracovního poměru • povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele • druhy škod, předcházení škodám, odpovědnost za škodu • peníze, hotovostní a bezhotovostní peněžní styk (v tuzemské a zahraniční měně) • inflace • pojištění (sociální, zdravotní a komerční) • mzda časová a úkolová • daně, daňové přiznání • služby peněžních ústavů • pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům 			<p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p>
<ul style="list-style-type: none"> • dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy • popíše státní symboly • na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše, čemu se říká globalizace • uvede hlavní globální problémy, lokalizuje na mapě aktuální ohniska napětí ve světě • popíše, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům • vysvětlí, jakých metod používají teroristé a za jakým účelem 	<p>Česká republika, Evropa a svět</p> <ul style="list-style-type: none"> • současný svět, bohaté a chudé země • ohniska napětí v soudobém světě • ČR a její sousedé • české státní a národní symboly • globalizace • globální problémy • ČR a evropská integrace • nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu ve světě 			<p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p>

10.3. MATEMATIKA

počet hodin výuky: 96

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle a didaktické pojetí předmětu:

Cílem předmětu Matematika je zprostředkovávat žákům matematické poznatky, které jsou potřebné v praktickém životě, rozvíjet numerické dovednosti a návyky v návaznosti na základní školu praktickou a speciální, porozumět zadání matematické úlohy, správně se matematicky vyjadřovat, zkoumat a řešit problémy, efektivně numericky počítat, používat a převádět běžně používané jednotky, podílet se na rozvoji logického myšlení, přispívat k formování žádoucích rysů osobnosti žáků jako je vytrvalost, houževnatost a přesnost.

Cílem předmětu pro 1. ročník je, aby žák navázal na vědomosti a dovednosti ze základní školy. Největší důraz je kladen na zopakování operací s přirozenými reálnými čísly a desetinnými čísly, zlomky, základy planimetrie.

Cílem předmětu pro 2. ročník je, aby se žák naučil pracovat s převody jednotek, uměl vypočítat poměr, převody jednotek, rovnice. Z geometrie se zaměří na planimetrii, stereometrii a grafy a diagramy. Cílem je, aby žák uměl efektivně numericky počítat využívat matematických poznatků v praktickém životě a v denních situacích.

Cílem předmětu pro 3. ročník je, aby se žák zopakoval práci se zlomky, procenty, poměrem a převody jednotek. Cílem je, aby si žák upevnil získané znalosti v předchozích ročnících.

Přínos k realizaci klíčových kompetencí, průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

Z klíčových kompetencí budou rozvíjeny zejména:

- **kompetence k učení** – předmět vede žáka k tomu, aby byl schopen efektivně se učit a využíval různé techniky učení, uměl si rozplánovat svůj čas a vytvořit vhodný studijní režim, aby byl schopen přijímat hodnocení výsledků od jiných lidí;
- **kompetence k řešení problémů** – žák je veden tak, aby porozuměl zadání úkolu, určil vhodnou strategii řešení, byl schopen aplikovat výsledky řešení příkladů do praxe, uplatňoval při řešení úkolů kalkulátor a prostředky moderní techniky;
- **komunikativní kompetence** - žáci jsou schopni vhodně se prezentovat, argumentovat,

- obhajovat svá stanoviska, vyjadřovat se adekvátně komunikační situaci v projevech mluvených i psaných, správně se vyjadřovat, používat mat. terminologii a symboliku;
- **personální a sociální kompetence** - žáci se naučí pracovat ve skupině a nést spoluzodpovědnost za splnění daného úkolu, přijímat nové poznatky z oboru své budoucí profese využívat všech informačních zdrojů přijímat podněty spolužáků i jiných lidí, analyzovat je, adekvátně na ně reagovat. Žáci pracují v týmu, orientují se při řešení zadaných úkolů, budují atmosféru založenou na vzájemné otevřené komunikaci s cílem předcházet možným konfliktním situacím, předkládají a jasně formulují vlastní podněty a návrhy, nezaujatě zvažovat podněty a návrhy druhých, při řešení úkolů uplatňují různé metody myšlení a myšlenkové operace, umějí přesvědčit druhé vhodnou argumentací pro správné postupy, získat je k společnému řešení;
 - **matematické kompetence**- naučí žáky správně používat a převádět běžné jednotky, číst různé formy grafického znázornění, provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy, aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích;
 - **kompetence využívat prostředky IKT a pracovat s informacemi**- žáci se naučí pracovat s osobním počítačem, využít počítačových programů školy zaměřených na procvičování jednotlivých celků, získávat informace z otevřených zdrojů, využívat celosvětové sítě Internet, uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů.

Z průřezových témat předmět Matematika svým obsahem přispívá zejména k tématu:

Občan v demokratické společnosti- upevňovat u žáků zásady demokracie, učit žáky svobodnému projevu, komunikaci předcházející konfliktním situacím, řešit finanční a sociální záležitosti uvážlivě a zodpovědně. Téma je v předmětu realizováno formou zadání příkladu z praktického života.

Mezipředmětové vztahy – obsah učiva předmětu Matematika je součástí vzdělávací oblasti Matematika a její aplikace, který vychází z RVP. Témata předmětu Matematika se úzce prolínají s tématy ostatních předmětů, zejména s předměty Základy informatiky a Odborné kreslení.

Metody a formy práce:

Vyučování probíhá ve třídě nebo v učebně IKT. Při výkladu jsou používány vhodné modely a názorné pomůcky. Kromě tradičních metodických postupů, především výkladové metody a práce s učebnicí, je třeba zařadit do výuky problémové úkoly, práci ve skupinách a samostatná práce. K výuce budou využívány učebnice a pracovní listy. Poznámky k učivu si budou žáci zaznamenávat do sešitů.

Hodnocení žáků:

Vědomosti žáků budou prověřovány ústním a písemným zkoušením. Jednou za pololetí žák vypracuje složitější písemnou práci. Po každém tématickém celku jsou žákovi vědomosti prověřeny menší písemnou prací. Při hodnocení se sleduje žákova aktivita při výuce a jeho míra zodpovědnosti a přístupu ke předmětu a zohlednění budou žáci se specifickými poruchami učení. Kritéria hodnocení vycházejí z pravidel hodnocení výsledků vzdělávání žáků, které jsou součástí školního řádu.

MATEMATIKA

1.-3. ročník

Výsledky vzdělávání	Tématické celky	I.	II.	III.
Žák: <ul style="list-style-type: none"> znázorní číslo na číselné ose zaokrouhlí přirozené číslo provádí aritmetické operace s čísly určí z paměti druhou mocninu a odmocninu- malá násobilka vypočítává složitější příklady za pomoci kalkulačtoru 	Operace s reálnými čísly- přirozená čísla <ul style="list-style-type: none"> číselná osa porovnávání přirozených čísel zaokrouhlování sčítání a odčítání násobení a dělení mocniny a odmocniny 	 	 	
<ul style="list-style-type: none"> objasní pojem čísel a jmenovatel porovná zlomek s číslem 1 povede základní výpočty se zlomky- sčítání, odčítání, násobení a dělení provede výpočty části z celku, celku a počet procent 	Zlomky <ul style="list-style-type: none"> pojem zlomku početní operace se zlomky výpočet části z celku 	 		
<ul style="list-style-type: none"> znázorní desetinné číslo na číselné ose zaokrouhlí desetinné číslo provádí aritmetické operace s čísly převádí zlomky na desetinná čísla- kalkulačtor 	Desetinná čísla <ul style="list-style-type: none"> číselná osa porovnávání desetinných čísel zaokrouhlování sčítání a odčítání násobení a dělení převod zlomků na desetinná čísla 	 	 	
<ul style="list-style-type: none"> užívá pojmy: bod, přímka, rovina, úsečka a její délka, úhel a jeho velikost sestrojí trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků a lichoběžník z daných prvků a určí jejich obvod a obsah určí obvod a obsah kruhu, vzájemnou polohu přímky a kružnice prokáže, jak látku pochopil 	Planimetrie <ul style="list-style-type: none"> základní pojmy trojúhelník úhel, měření úhlu shodnost obvody a obsahy obdélníku čtverce obvod a obsah kružnice a kruhu řešení úloh z praxe zaměřené na výpočty obvodů a obsahů 	 	 	

<ul style="list-style-type: none"> • řeší úlohy procentového počtu a poměru • vyřeší 1% ze základu • stanoví výpočtem počet procent a procentovou část • posoudí možnost zadlužení a výhodnost tohoto počínání 	<p>Procenta</p> <ul style="list-style-type: none"> • úvod a význam • výpočet základu • výpočet počtu procent • výpočet procentové části • jednoduché úrokování • vklady a dluhy 		<p>X X X X X X</p>	<p>X X X X X X</p>
<ul style="list-style-type: none"> • provede převody jednotek za použití tabulek s převody • navrhne řešení slovních příkladů na převody jednotek 	<p>Převody jednotek</p> <ul style="list-style-type: none"> • délky • hmotnosti- váhy • časové • obsahové • objemové 	<p>X X X X X</p>	<p>X X X X X</p>	<p>X X X X X</p>
<ul style="list-style-type: none"> • zjistí co je to poměr a jak se vypočítává 1 díl a rozpočítání dle potřebných částí • používá měřítko na zobrazení -zvětšování a zmenšování jednotlivých dílů 	<p>Poměr</p> <ul style="list-style-type: none"> • převrácený poměr • dělení celku v daném poměru • používání měřítka a poměru 			<p>X X X</p>
<ul style="list-style-type: none"> • sestaví jednoduchou rovnici • řeší jednoduchou lineární rovnici • navrhne řešení slovních příkladů sestavením rovnice 	<p>Rovnice</p> <ul style="list-style-type: none"> • jednoduché lineární rovnice • výpočet neznámé z rovnice • sestavení rovnic ze slovních úloh • řešení slovních příkladů a použití v praxi 		<p>X X X X</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • sestrojí a rozloží základní tvary těles- hranol, kvádr, krychle, rotační válec, koule, jehlan a kužel • vypočítá obsah a objem 	<p>Stereometrie</p>		<p>X</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • popíše hodnoty z grafu • sestaví graf dle zadaných hodnot-práce na PC 	<p>Grafy a diagramy</p>		<p>X</p>	

10.4. LITERÁRNÍ VÝCHOVA

počet hodin výuky: 32

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle a didaktické pojetí předmětu:

Cílem předmětu Literární výchova je vychovávat žáky ke kultivovanému jazykovému projevu. Estetické vzdělávání ve formě literární výchovy významně přispívá ke kultivaci člověka, vychovává žáky ke kultivovanému jazykovému projevu a podílí se na rozvoji jejich duchovního života. Má také nadpředmětový charakter. Obecným cílem estetického vzdělávání je působit na city a vytvářet kladný vztah k duchovním hodnotám. Práce s uměleckým textem je zaměřena především na rozvoj čtenářské gramotnosti a pochopení a porozumění čteného textu.

Cílem předmětu pro 1. ročník je, aby žák navázal na tradici českých velikánů- výchova k národní hrdosti, zopakování historie, vycházel z regionu- autorů, kteří působili v našem kraji a aby byl seznámen s českými i světovými autory 1. a 2. pol 20 stol., se současnými autory a kulturními rozdíly na našem území, kulturními institucemi.

Přínos k realizaci klíčových kompetencí, průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

Z klíčových kompetencí budou rozvíjeny zejména:

- **kompetence k učení** - žáci si budují pozitivní vztah k učení a vzdělání, vytvářejí si kladný vztah k literární tvorbě, význam je kladen zejména na rozvoj čtenářské gramotnosti;
- **kompetence k řešení problému** - žáci porozumí literárnímu textu a snaží se jej reprodukovat, odhalit jádro příběhu popř. jiné formy textu, spolupracovat ve skupině při následné dramatizaci;
- **komunikativní kompetence** – žáci se učí vhodně se prezentovat, argumentovat, obhajovat svá stanoviska a vyjadřovat se adekvátně komunikační situaci v projevech mluvených i psaných, umět klást otázky, formulovat odpovědi. využít podnětů a pozitivních příkladů z oblasti literatury při formování vlastních myšlenek;

- **personální kompetence a sociální kompetence** - naučí žáky efektivně se vzdělávat a přijímat nové poznatky, využívat všech informačních zdrojů při rozvoji svých vědomostí a dovedností, stanovovat si samostatně reálné cíle a priority svých osobnostních schopností, pracovní i zájmové orientace, reagovat na podněty spolupracovníků, zákazníků i dalších lidí a využívat pozitivních příkladů z literatury při osobnostním rozvoji v oblasti personálních kompetencí. Žáci jsou schopni pracovat v kolektivu, aktivně jej spoluvytvářet a orientovat k řešení zadaných úkolů, budovat atmosféru založenou na vzájemné otevřené komunikaci s cílem předcházet možným konfliktním situacím, používat vhodnou argumentaci při prosazování svých názorů;
- **občanské kompetence a kulturní povědomí** – žáci se naučí respektovat práva a osobnost druhých lidí, aktivně vystupovat proti projevům nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci, jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie zajímat se aktivně o politické i společenské dění podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury;
- **kompetence k pracovnímu uplatnění** – žáci jsou schopni vhodným způsobem navázat kontakt s budoucími potencionálními zaměstnavateli, využívat kulturního vystupování a projevu.

Z průřezových témat předmět Literární výchova svým obsahem přispívá zejména k tématu : **Občan v demokratické společnosti** – vysvětlit žákům vývoj demokracie, ve světě i u nás – v kontextu s literární historií, strukturou společnosti, etnika, náboženské rozvrstvení – při analýze literárních textů a následné diskuzi.

Mezipředmětové vztahy – obsah učiva předmětu Literární výchova je součástí vzdělávací oblasti Jazyk a jazyková komunikace, který vychází z RVP. Témata předmětu Český jazyk se úzce prolínají s tématy ostatních předmětů, zejména s předměty Český jazyk, Občanská výchova, Základy informatiky.

Metody a formy práce:

Literární výchova je zaměřena především na výchovu k vědomému, kultivovanému čtenářství a na rozbor literárních děl. Poznání textu slouží rovněž k vytváření rozmanitých komunikačních situací, v nichž probíhá dialog žáků s texty a učitelem i navzájem mezi žáky.

Literární výchova také napomáhá k rozvoji estetického vnímání. Kromě tradičních metodických postupů, především výkladové metody a práce s učebnicí, je třeba zařadit do výuky problémové úkoly, práci ve skupinách, komunikační hry, práci s prameny včetně internetu.

Hodnocení žáků:

Opírá se především o ústní zkoušení, písemné práce, slohové práce, testování. Hodnoceno bude i osobní nasazení, aktivita žáků a snaha. Při hodnocení zohledňujeme u dětí diagnostikovanou poruchu učení. Učitel při práci hledá možnost pochvaly a kladného hodnocení i u žáků, kteří mají velké problémy s četbou. Kritéria hodnocení vycházejí z pravidel hodnocení výsledků vzdělávání žáků, které jsou součástí školního řádu.

LITERÁRNÍ VÝCHOVA

I.ročník

Výsledky vzdělávání	Tématické celky	I.
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> objasní literární odkaz těchto významných velikánů české literatury s odkazem na jejich historická díla, pohádky a poezii 	<p>Náhled do historie</p> <ul style="list-style-type: none"> možný výběr autorů <p>A.Jirásek, B.Němcová K.J. Erben, K.H. Mácha</p>	x
<ul style="list-style-type: none"> se seznámí s autory, kteří věnovali svoje díla regionu našeho kraje doloží jednotlivé pověsti k zeměpisnému místu v okolí Olešnice 	<p>Region</p> <ul style="list-style-type: none"> Kunštát – F.Halas Jimramov- Mrštníkové, Karafiát Olešnice- Peša- Pověsti Jurman- Smírčí kameny Vír- Pluhař 	x x x x x
<ul style="list-style-type: none"> seznámí se s tvorbou významných autorů české literatury orientuje se v jejich stěžejní tvorbě samostatně vyhledává informace v této oblasti definuje vlastní estetický prožitek 	<p>Česká literatura I. pol. 20 stol.</p> <ul style="list-style-type: none"> J. Hašek F. Šrámek J. Seifert K. Čapek J. Voskovec a J.Werich 	x x x x x
<ul style="list-style-type: none"> seznámí se s díly světových autorů vyhledá dostupné informace o životě spisovatelů porovná literární předlohu s filmovou podobou 	<p>Světová literatura I. pol 20 stol</p> <ul style="list-style-type: none"> J. London A. Exupéry E.M. Remarque E. Hemigway 	x x x x
<ul style="list-style-type: none"> seznámí se s tvorbou významných autorů české literatury orientuje se v jejich stěžejní tvorbě shlédne film natočený dle předlohy a nalezne rozdíly ve filmu oproti 	<p>Česká literatura druhé pol. 20 stol.</p> <ul style="list-style-type: none"> O. Pavel F. Hrubín J. Drda B. Hrabal V. Páral E. Kantůrková S. Rudolf 	x x x x x x x

<p>literární předloze</p> <ul style="list-style-type: none"> • samostatně vyhledává informace v této oblasti 	<ul style="list-style-type: none"> • J. Suchý, J. Šlitr 	<p>X</p>
<ul style="list-style-type: none"> • seznámí se s díly světových autorů • vyhledá dostupné informace o životě spisovatelů • porovná literární předlohu s filmovou podobou 	<p>Světová literatura druhé pol. 20 stol.</p> <ul style="list-style-type: none"> • J.R.R. Tolkien • B. Mahmoodyová 	<p>X X</p>
<ul style="list-style-type: none"> • se zaměří na současné autory • beseduje o své zkušenosti s četbou současných autorů • vyjadřuje svůj estetický názor • zjistí, že někteří autoři se věnují ve své tvorbě situaci ve výchovných ústavech- četba a filmové zpracování 	<p>Literatura faktu, encyklopedie, současní autoři</p> <ul style="list-style-type: none"> • Divadlo Jára Cimrmana • M. Viewegh • J. Vodňanský • H. Pawlovská • B. Nesvadbová • Téma VÚM- Zapletal, Kříž 	<p>X X X X X X</p>
<ul style="list-style-type: none"> • orientuje se v nabídce kulturních institucí • porovnává typické znaky kultur • popíše vhodné chování v dané společenské situaci • sám využívá vhodné chování ve svém osobním životě • zamyslí se nad vtíravou reklamou a nad nutností koupi 	<p>Kultura</p> <ul style="list-style-type: none"> • kulturní instituce v ČR a regionu • kultura národností na našem území • normy • kulturní chování, • kultura bydlení, odívání • lidové umění a užitá tvorba • ochrana a využívání kulturních hodnot • funkce reklamy a propagačních vlivů 	<p>X X X X X X X</p>

Témata se zařazují průběžně do obou ročníků literární výchovy všude tam, kde se jedná o účelné a efektivní propojení s probíraným tématickým celkem. Autory je možno zařazovat i jiné /dle vyučujícího/.

10.5. TĚLESNÁ VÝCHOVA

počet hodin výuky: 96

Pojetí vyučovacího předmětu

Cílem výuky je, aby žáci získali klaný vztah ke zdravému způsobu života a zařadili tělesný pohyb do běžného životního rytmu. Byli vybaveni dovednostmi a znalostmi potřebnými k preventivní a aktivní péči o duševní a tělesné zdraví a bezpečnost. Naučit žáky porozumět důležitosti zvyšování a kultivování své fyzické zdatnosti a pohybového projevu. Uvědomit si vliv různých pracovních podmínek na organismus a důležitost kompenzačních cvičení.

Žák je veden tak, aby pochopil a přijal za vlastní význam pohybových činností nejen fyzický, ale i psychický, estetický a sociální. Dále pak je veden k tomu, aby prohluboval hygienické a zdravotní zásady a návyky, uměl správně reagovat v případě ohrožení života, zvládal zásady první pomoci, měl smysl pro tvorbu harmonických mezilidských vztahů a pro pozitivní emoce. Výuka probíhá ve smíšených skupinách, kde jsou žáci s různým stupněm a druhem tělesného postižení či jiným zdravotním znevýhodněním, tomuto je přizpůsobena i náplň jednotlivých témat.

Cílem předmětu pro 1. ročník – je získávání a upevňování fyzické a psychické kondice v pohybových aktivitách a vzájemného vztahu mezi spolužáky a vyučujícím.

Cílem předmětu pro 2. ročník – je prohlubování fyzických a psychických dovedností a získávání pravidel fair play.

Cílem předmětu pro 3. ročník – je zdokonalování fyzických a psychických znalostí a dovednost, získávání a dodržování herních pravidel.

Přínos k realizaci klíčových kompetencí, průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

Z klíčových kompetencí budou rozvíjeny zejména:

- **kompetence k učení** - žáci jsou vedeni k využití získaných vědomostí v praktickém životě, k samostatnému vyhledávání informací z oblasti zdraví, ověřování jejich pravdivosti, k pozitivnímu vztahu a k dalšímu celoživotnímu vzdělávání;
- **kompetence k řešení problémů** - žáci jsou vedeni k tvořivému přístupu k řešení problémů bez emocionálního zaujetí, vhodným způsobem hájit své názory, rozhodnutí, nést za ně odpovědnost; dodržovat pravidla fair play;

- ***komunikativní kompetence*** - žáci jsou vedeni ke kultivovanému verbálnímu projevu při sportu, kde vyjadřují své myšlenky a názory na odpovídající úrovni týkající se dobré fyzické a psychické kondice, k vzájemné komunikaci o tématech zdravého životního stylu, k umění naslouchat druhým, ke správnému přístupu k tělesně i jinak postiženým občanům;
- ***personální a sociální kompetence*** - žáci jsou vedeni k umění vzájemně si pomáhat, spolupracovat při skupinových hrách, k utváření a upevňování dobrých mezilidských vztahů, k vytváření pozitivních představ o sobě samém, sebedůvěře a sebeúctě jako základu zdravého sebevědomí;
- ***občanské kompetence a kulturní povědomí*** - žáci jsou vedeni ke správnému posouzení a chování v krizových situacích, chování na různých sportovních akcích, k schopnosti poskytnout a vyhledat pomoc, k vytváření představ správného životního stylu, zdravé výživy jako předcházení různých patologických jevů (alkohol, kouření, obezita, anorexie, drogy...);
- ***informační a komunikační technologie*** - žáci jsou vedeni ke schopnosti využívat prostředky IKT a jejich efektivnímu využití v běžném životě v oblasti zdraví a zdravého života.

Z průřezových témat předmět Tělesná výchova svým obsahem přispívá zejména k tématu :

Člověk a životní prostředí - při výchově k životnímu prostředí rozvíjet zejména, aby žáci měli pozitivní vztah k přírodě a k jejímu udržování, uvědomování si odpovědnosti za své chování vůči přírodě a udržování zdravého životního prostředí kolem sebe. Vliv životního prostředí na dobrý fyzický a psychický život člověka. Téma bude realizováno formou poznávání pozitivních a negativních vlivů působících na životní prostředí přímo v terénu.

Mezipředmětové vztahy – obsah učiva předmětu Tělesná výchova je součástí vzdělávací oblasti výchova ke zdraví, který vychází z RVP. Témata předmětu Tělesná výchova se úzce prolínají s tématy ostatních předmětů, zejména s předměty Zdravotní výchova.

Metody a formy práce:

Základem výuky je výkladová a demonstrační metoda. Dále pak metoda praktického procvičování se vzestupnou tendencí náročnosti výkonu s přihlédnutím k individuální fyzické

kondici jedince. Výuka probíhá formou individuálního i skupinového učení. Součástí výuky jsou školní i mimoškolní soutěže, turistické aktivity, kurzy, přednášky a besedy.

Hodnocení žáků:

Hodnocení žáků je prováděno slovně i známkami průběžně po celý rok. Sledována je aktivita žáka při vyučování a při plnění zadaných úkolů. Jeho snaha, samostatnost, kreativita, přístup a zvyšování osobní úrovně. Kritéria hodnocení vycházejí z pravidel hodnocení výsledků vzdělávání žáků, které jsou součástí Školního řádu.

TĚLESNÁ VÝCHOVA

1.-3. ročník

Výsledky vzdělávání	Tématické celky	I.	II.	III.
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> objasní na příkladech jak životní prostředí ovlivňuje zdraví lidí a stručně vysvětlí co se myslí označením „zdravý životní styl“ dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví a uvede jak může kompenzovat jejich nežádoucí důsledky 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 chápe důležitost využití sportu ve svém volném čase jako prevenci k předcházení sociálně patologických jevů 	<p>Péče o zdraví</p> <ul style="list-style-type: none"> činitelé ovlivňující zdraví: životní prostředí, životní styl, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky aj. duševní zdraví a rozvoj osobnosti, sociální dovednosti, rizikové faktory poškozující zdraví odpovědnost za zdraví své i druhých, péče o veřejné zdraví prevence úrazů, nemocí a rizik ohrožujících zdraví 	x	x	x
<ul style="list-style-type: none"> prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným 	<p>První pomoc</p> <ul style="list-style-type: none"> úrazy a náhlé zdravotní příhody, stavy bezprostředně ohrožující život 	x	x	x
<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, je schopen kultivovat své chování a projevy, dovede uplatňovat techniky sportovních disciplín a rozvíjet svalovou sílu dovede uplatňovat techniku a základy taktiky ve vybraných sportovních disciplínách dokáže sledovat výkony jednotlivců a posoudit jejich kvalitu 	<p>Tělesná výchova a teoretické poznatky</p> <ul style="list-style-type: none"> význam pohybu pro zdraví a prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti zásady sportovního tréninku, odborná terminologie, vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí, vhodné chování a jednání záchrana a dopomoc, relaxace, výstroj, výzbroj, údržba hygiena a bezpečnost při pohybových činnostech pravidla her, závodů soutěží, rozhodování, zdroj informací 	x	x	x

<ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících 	Pohybové dovednosti a tělesná cvičení <ul style="list-style-type: none"> • pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. <i>jako součást všech tematických celků</i> 	x	x	x
<ul style="list-style-type: none"> • je schopen sladit při cvičení pohyb s hudbou, umí sestavit jednoduché pohybové vazby a hudebně pohybové cviky 	Gymnastika a tanec <ul style="list-style-type: none"> • gymnastika, cvičení s náčiním a na nářadí, rytmická gymnastika, tanec, přeskoky, akrobacie, šplh 	x	x	x
<ul style="list-style-type: none"> • umí využít pohybové činnosti a techniky pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti 	Atletika <ul style="list-style-type: none"> • běh, starty, skoky do výšky a dálky, hody a vrhy koulí 	x	x	x
<ul style="list-style-type: none"> • ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva • dodržuje zásady jednání fair play, rozlišuje nespportovní jednání 	Pohybové hry <ul style="list-style-type: none"> • drobné (pro rozvoj rychlosti, pohyblivosti a spolupráce) a • sportovní např. hry s míčem 	x	x	x
<ul style="list-style-type: none"> • dokáže předvést alespoň jeden plavecký styl, názorně předvede záchranu tonoucího 	Plavání (dle podmínek školy a zájmu žáků) <ul style="list-style-type: none"> • jeden plavecký způsob, prvky zdravotního plavání, pomoc unavenému plavci, záchrana tonoucího 	x	x	x
	Úpoly <ul style="list-style-type: none"> • základy sebeobrany 	x	x	x
<ul style="list-style-type: none"> • ovládá základní lyžařský a bruslařský styl a dokáže bez problémů sjet či ujet daný úsek 	Lyžování, bruslení a další pohybové činnosti (podle podmínek školy, možností a zájmu žáků) <ul style="list-style-type: none"> • základy sjezdového a běžeckého lyžování, základy techniky bruslení 	x		
<ul style="list-style-type: none"> • dokáže se orientovat v terénu • uvede zásady ekologického a bezpečného chování v přírodě a při různých formách turistiky 	Turistika a pohyb v přírodě <ul style="list-style-type: none"> • příprava turistické akce, orientace v terénu • orientační běh 	x	x	x
<ul style="list-style-type: none"> • zvládne plnit zadané úkoly 	Testování tělesné zdatnosti <ul style="list-style-type: none"> • motorické testy 	x	x	x
<ul style="list-style-type: none"> • má přehled o speciálních korektivních cvičení podle druhu oslabení • umí zvolit vhodná cvičení ke korekci 	Zdravotní tělesná výchova (pro žáky s tělesným oslabením) <ul style="list-style-type: none"> • speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení • pohybové aktivity, zejména 	x	x	x
	<ul style="list-style-type: none"> • pohybové aktivity, zejména 	x	x	x

svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem ke konkrétnímu druhu a stupni oslabení ● vyhýbání se činností, které jsou kontraindikací zdravotního oslabení	gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě ● kontraindikované pohybové aktivity	x	x	x
--	---	---	---	---

10.6. ZDRAVOTNÍ VÝCHOVA

počet hodin výuky: 32

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle a didaktické pojetí předmětu:

Zdraví člověka je chápáno jako vyvážený stav tělesný, duševní a sociální pohody. Hlavním cílem je učit žáky aktivně rozvíjet a chránit zdraví ve všech jeho složkách a být za ně zodpovědný. Žáci jsou vedeni k upevňování zdravotně preventivních návyků, k rozvíjení dovednosti odmítnout škodlivé látky, předcházet úrazům a různým nebezpečím. Žáci se seznámí se zásadami odpovědného chování při mimořádných situacích, osvojují si dovednosti a způsoby chování, které vedou k zachování či posílení zdraví a přejímají potřebnou míru zodpovědnosti za zdraví vlastní i zdraví jiných. Aby poznali sami sebe, pochopili hodnotu zdraví, smysl zdravotní prevence i problémy spojené s nemocí či jiným handicapem.

Cílem předmětu pro 2. ročník je získání vědomostí oblasti Zdraví, Výživa a stravovací návyky, První pomoc, Rizikové faktory poškozující zdraví, Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí, Sociální chování.

Přínos k realizaci klíčových kompetencí, průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

Z klíčových kompetencí budou rozvíjeny zejména:

- **kompetence k učení** - žáci jsou vedeni k využití získaných vědomostí v praktickém životě, k samostatnému vyhledávání informací z oblasti zdraví, ověřování jejich pravdivosti, k pozitivnímu vztahu k dalšímu vzdělávání (celoživotnímu);
- **kompetence k řešení problémů** - žáci jsou vedeni k tvořivému přístupu k řešení problémů bez emocionálního zaujetí, vhodným způsobem hájit své názory, rozhodnutí, nést za ně odpovědnost;
- **komunikativní kompetence** - žáci jsou vedeni ke kultivovanému verbálnímu projevu, kde vyjádří své myšlenky a názory na odpovídající úrovni týkající se zdraví, k vzájemné komunikaci o tématech zdravého životního stylu, k umění naslouchat druhým, ke správnému přístupu k tělesně i jinak postiženým občanům;
- **personální a sociální kompetence** - žáci jsou vedeni k umění vzájemně si pomáhat,

spolupracovat ve skupině i celé třídě, k utváření a upevňování dobrých mezilidských vztahů, k vytváření pozitivních představ o sobě samém, sebedůvěře a sebeúctě jako základu zdravého sebevědomí;

- **občanské kompetence a kulturní povědomí** - žáci jsou vedeni ke správnému posouzení a chování v krizových situacích, k umění poskytnout, vyhledat pomoc, k vytváření představ správného životního stylu, zdravé výživy a jejich rizik (alkohol, kouření, obezita, anorexie, drogy...);
- **informační a komunikační technologie** - žáci jsou vedeni ke schopnosti využívat prostředky IKT a jejich efektivnímu využití v běžném životě v oblasti zdraví a zdravého života.

Z průřezových témat předmět Zdravotní výchova svým obsahem přispívá zejména k tématu:

Informační a komunikační technologie - připravit žáky k tomu, aby byli schopni pracovat s prostředky IKT a efektivně je uměli využívat v běžném životě v oblasti zdraví a zdravého života. Téma bude realizováno formou individuální práce na počítači a následnou diskuzí. Žák je schopen vyhledat konkrétní místa center pomoci např. dětská krizová centra, linky důvěry, poradny apod.

Mezipředmětové vztahy – obsah učiva předmětu Zdravotní výchova je součástí vzdělávací oblasti Vzdělávání pro zdraví, který vychází z RVP. Témata předmětu Zdravotní výchova se úzce prolínají s tématy ostatních předmětů, zejména s předmětem Tělesná výchova a Občanská nauka.

Metody a formy práce:

Základem výuky je metoda výkladu a demonstrace, řízené diskuze k danému tématu, dále pak metoda praktického procvičování. Výuka probíhá formou individuálního a skupinového učení. Součástí výuky jsou přednášky a besedy. Žáci jsou vedeni k samostatnému uvažování, vyjadřování vlastních názorů a argumentů.

Hodnocení žáků:

Hodnocení žáků je prováděno slovně i známkami průběžně po celý rok. Písemné opakování je prováděno formou testů. Průběžně je sledována aktivita žáka při vyučování a jeho účast na diskuzích ke konkrétnímu úkolu. Kritéria hodnocení vycházejí z pravidel hodnocení výsledků vzdělávání žáků, které jsou součástí školního řádu.

ZDRAVOTNÍ VÝCHOVA

2. ročník

Výsledky vzdělávání	Tématické celky	II.
Žák <ul style="list-style-type: none"> určí polohu a objasní stavbu a funkci orgánů a orgánových soustav lidského těla, vysvětlí jejich vztahy 	Zdraví <ul style="list-style-type: none"> stavba a funkce jednotlivých částí lidského těla 	x
<ul style="list-style-type: none"> vysvětlí tělesné, fyziologické a psychické změny v době dospívání 	<ul style="list-style-type: none"> puberta, dospívání – tělesné, duševní a společenské změny, rozdíly v pohlaví, láska 	x
<ul style="list-style-type: none"> přijímá odpovědnost za bezpečné sexuální chování 	<ul style="list-style-type: none"> sexuální dospívání, reprodukční zdraví – předčasná sexuální zkušenost a jejich rizika, těhotenství, plánované rodičovství 	x
<ul style="list-style-type: none"> uvede zdravotní rizika nechráněného pohlavního styku v souvislosti se zdravím, morálkou, životními cíli mladých lidí, uvede způsoby ochrany před početím 	<ul style="list-style-type: none"> metody antikoncepce 	x
<ul style="list-style-type: none"> vysvětlí zdravotní rizika předčasného ukončení těhotenství 	<ul style="list-style-type: none"> interrupce a její rizika 	x
<ul style="list-style-type: none"> uvědomuje si rizika pohlavně přenosných chorob a nutnost se před nimi chránit 	<ul style="list-style-type: none"> pohlavní choroby, rizikové chování, promiskuita 	x
<ul style="list-style-type: none"> je tolerantní k lidem s odlišnou sexuální orientací 	<ul style="list-style-type: none"> poruchy pohlavní identity, předsudky a diskriminace 	x
<ul style="list-style-type: none"> uvědomuje si, že sexuální násilí lze předcházet správným zhodnocením situace a vhodným jednáním 	<ul style="list-style-type: none"> násilí v sexualitě, sexuální deviace, sexuální zneužívání 	x
<ul style="list-style-type: none"> uvede základní pravidla životosprávy těhotné v souvislosti vlivu na vývoj a zdraví plodu 	<ul style="list-style-type: none"> životospráva těhotné 	x
<ul style="list-style-type: none"> uplatňuje hygienické zásady a návyky v osobní hygieně, kosmetické péči, hygieně odívání v návaznosti na zdraví, na ohleduplné mezilidské vztahy 	<ul style="list-style-type: none"> zásady osobní a intimní hygieny, základy kosmetické péče 	x

<ul style="list-style-type: none"> • prokáže základní znalosti o průběhu těhotenství, o průběhu porodu, šestinedělí a kojení 	<ul style="list-style-type: none"> • početí, těhotenství, porod, šestinedělí, kojení 	X
<ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje běžné, infekční a civilizační choroby a uvědomuje si jejich rizika 	<ul style="list-style-type: none"> • běžná onemocnění, infekční a civilizační nemoci, rizikové faktory 	X
<ul style="list-style-type: none"> • chápe význam pravidelné kontroly zdravotního stavu • seznamuje se s příklady ochrany před nemocemi, úrazy, chronickým onemocněním • zná bezpečné způsoby chování a získává potřebnou míru odpovědnosti za zdraví své i druhých 	<ul style="list-style-type: none"> • péče o zdraví, zdroje a příčiny nemocí, možnosti a význam prevence, odpovědné chování, lékařská péče – preventivní prohlídky 	X
<ul style="list-style-type: none"> • vhodným způsobem omezuje působení negativních faktorů, snaží se uplatňovat ve svém denním režimu zásady zdravého stravování • vysvětlí souvislosti mezi složením stravy, způsobem stravování a rozvojem civilizačních chorob • zná rizika spojená s poruchami příjmu stravy a ví, kde hledat odbornou pomoc 	<p>Výživa a stravovací návyky</p> <ul style="list-style-type: none"> • současné stravovací zvyklosti, výživová doporučení 	X
	<ul style="list-style-type: none"> • redukční diety, anorexie, bulimie 	X
<ul style="list-style-type: none"> • chápe pocity a potřeby lidí s handicapem, dokáže jim nabídnout pomoc 	<p>Sociální chování</p> <ul style="list-style-type: none"> • chování k nemocnému a jinak handicapovanému 	X
<ul style="list-style-type: none"> • popíše integrovaný záchranný systém ČR • aplikuje laickou první pomoc při různých poraněních a jiném poškození těla, v ohrožení života a zdraví • vyjmenuje zásady poskytování 1. pomoci • vyjmenuje stavy, které vyžadují první pomoc a způsob ošetření 	<p>První pomoc</p> <ul style="list-style-type: none"> • integrovaný záchranný systém ČR • základy laické 1. pomoci 	X
		X
<ul style="list-style-type: none"> • uvědomuje si rizika zneužívání návykových látek a různých závislostí a s tím spojenou trestnou činnost 	<p>Rizikové faktory poškozující zdraví</p> <ul style="list-style-type: none"> • zdravotní a sociální rizika zneužívání návykových látek a jiných závislostí – patologické hráčství, závislost na počítači, mobilním telefonu 	X
	<ul style="list-style-type: none"> • opatření a zákony související s kouřením, podáváním alkoholu mladistvým 	X

<ul style="list-style-type: none"> • osvojuje si modely chování – odmítání návykových látek a ostatních závislostí – uplatňuje argumentaci vůči svým vrstevníkům 	<ul style="list-style-type: none"> • způsoby odmítání návykové látky 	<p>x</p>
<ul style="list-style-type: none"> • uvědomuje si nebezpečí při setkání s lidmi agresivními a pod vlivem alkoholu či návykových látek 	<p>Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí</p> <ul style="list-style-type: none"> • jednání při ohrožení, útoku, v konfliktních a krizových situacích 	<p>x</p>
<ul style="list-style-type: none"> • ví, kam se může obrátit v krizové situaci, vyhledá telefonický nebo osobní kontakt s centrem pomoci 	<ul style="list-style-type: none"> • dětská krizová centra, linky důvěry, poradny, projevy násilí, zneužívání dětí, opakované násilí, šikana 	<p>x</p>
<ul style="list-style-type: none"> • rozpozná mimořádnou situaci, zná zásady odpovědného chování při mimořádných událostech, které ohrožují jeho bezpečnost, zdraví, život • chápe potřebu solidarity a pomoci druhým za mimořádných situací 	<ul style="list-style-type: none"> • ochrana člověka za mimořádných událostí, sebeobrana a vzájemná pomoc (vyhlášení mimořádné události, živelné pohromy, ochrana obyvatel) 	<p>x</p>

10.7. ZÁKLADY INFORMATIKY

počet hodin výuky: 96

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle a didaktické pojetí předmětu:

Cílem předmětu je naučit žáky pracovat s prostředky informačních technologií a pracovat s informacemi, připravit žáky k tomu, aby efektivně využívali prostředky informačních technologií, jak v průběhu přípravy v jiných předmětech, tak v dalším vzdělávání i výkonu povolání, ale i v soukromém a občanském životě. Umožnit žákům pracovat se základním kancelářským softwarem a dalším aplikačním programovým vybavením (včetně specifického programového vybavení používaného v profesní oblasti). Dosáhnout lepší orientace v narůstajícím množství informací při respektování právních a etických zásad používání prostředků IKT.

Cílem předmětu pro 1. ročník je, aby se žák naučil používat počítač, operační systém, soubory, adresáře, ovládat standardní aplikační a programové vybavení, pracovat se základním softwarem (textový procesor, tabulkový procesor, grafika), seznámil se s dalším aplikačním programovým vybavením.

Cílem předmětu pro 2. ročník je, aby žák uměl pracovat se standardním aplikačním programovým vybavením (textový procesor, tabulkový procesor, grafika), zvládat práci v lokální síti, elektronickou komunikaci, Internet.

Cílem předmětu pro 3. ročník je, aby žák uměl pracovat se standardním aplikačním programovým vybavením (textový procesor, tabulkový procesor, grafika, power point), zvládat práci v lokální síti, elektronickou komunikaci, Internet, efektivně pracovat s informacemi, komunikovat pomocí internetu a elektronické pošty.

Přínos k realizaci klíčových kompetencí, průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

Z klíčových kompetencí budou rozvíjeny zejména:

- **kompetence k učení** – naučí žáky porozumět odbornému textu, dělat si výpisky, vyhledávat a zpracovávat odborné informace, využívat ke svému učení různé informační zdroje;

- **kompetence k řešení problémů** – naučí žáky porozumět problému, vybrat adekvátní řešení na základě odborných znalostí, spolupracovat při řešení v týmu, prezentovat svůj postoj;
- **komunikativní kompetence** – žáci by měli vhodně prezentovat, argumentovat, obhájit svá stanoviska, jsou schopni správně se vyjadřovat, používat odbornou terminologii a počítačovou symboliku, v písemném projevu prostřednictvím IKT respektovat zásady kultury projevu i chování;
- **personální a sociální kompetence** - žáci jsou schopni efektivně se vzdělávat, přijímat nové poznatky, využívat všech informačních zdrojů při rozvoji svých vědomostí a dovedností, pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních činností, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly;
- **občanské kompetence a kulturní povědomí** – žáci se naučí respektovat předpisy, uvědomovat si morální odpovědnost při výkonu povolání, přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobních konfliktů, nepodléhat předsudkům a stereotypům k jiným lidem;
- **kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi** – naučí žáky pracovat s počítačem a dalšími prostředky IKT, pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením, komunikovat elektronickou poštou, získávat informace z otevřených zdrojů, žáci jsou schopni uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů, být mediálně gramotný.

Z průřezových témat předmět Základy informatiky svým obsahem přispívá zejména k tématu:

Informační a komunikační technologie – naučit žáky pracovat s informacemi a s komunikačními prostředky. Téma je v předmětu Základy informatiky realizováno v tématickém celku „Práce v lokální síti, elektronická komunikace“ formou samostatné práce (vyhledávání na Internetu) – písemné vyjadřování při úřední korespondenci, hledání a vyplňování úředních formulářů, psaní životopisu.

Mezipředmětové vztahy – obsah učiva předmětu Základy informatiky je součástí vzdělávací oblasti vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích, které vychází z RVP. Témata předmětu Základy informatiky se úzce prolínají s tématy ostatních předmětů, zejména předmětem Občanská výchova, Zdravotní výchova.

Metody a formy práce:

Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, práce s učebnicí, používají se didaktické pomůcky – osobní počítač, výukový software, Internet, nápovědy – tištěné i elektronické, prezentace v PP a flash, video.

Hodnocení žáků:

Žáci jsou hodnoceni průběžně po celý rok numericky i slovně na motivační úrovni. Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se aktivita žáků při výuce a na školních akcích. Znalosti se prověřují ústním zkoušením, písemnou formou nebo hodnocením zadaných dlouhodobých úkolů. Další hodnocení je prováděno na základě samostatné práce při opakování témat. Kritéria hodnocení vycházejí z pravidel hodnocení výsledků vzdělávání žáků, které jsou součástí školního řádu.

ZÁKLADY INFORMATIKY

1.-3. ročník

Výsledky vzdělávání	Tématické celky	I.	II.	III.
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • zapne i vypne počítač, přihlásí se do počítačové sítě • přizpůsobí prostředí operačního systému • orientuje se v běžném systému – chápe strukturu dat a jejich uložení • orientuje se v systému adresářů, ovládá základní práce se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání), odlišuje a rozpoznává základní typy souborů a pracuje s nimi • dodržuje zásady zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením • pracuje s nápovědou 	<p>Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura, souhrnné cíle</p> <ul style="list-style-type: none"> • hardware, software, osobní počítač, části, periferie • základní a aplikační programové vybavení • operační systém a jeho prostředí (nabídka start a spuštění programu) • data, soubor, složka, souborový • komprese dat • prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením • ochrana autorských práv • nápověda, manuál 	<p>x</p> <p>x</p> <p>x</p> <p>x</p> <p>x</p> <p>x</p> <p>x</p> <p>x</p>		
<ul style="list-style-type: none"> • samostatně vytvoří, upraví a uloží textový dokument • zvládá základní typografická, estetická pravidla, pracuje s odstavci, tabulátory, klávesovými zkratkami, používá odrážky a číslování kapitol • vloží do textu obrázky nebo jiný text, např. z internetu zkopírováním do schránky a následným vložením • ovládá základní práce s tabulkovým procesorem (editace, vyhledávání, matematické operace, základní funkce, příprava pro tisk, tisk) • používá běžné základní a aplikační programové vybavení • pracuje s dalšími aplikacemi používanými v příslušné profesní oblasti 	<p>Práce se standardním aplikačním programovým vybavením</p> <ul style="list-style-type: none"> • textový procesor • tabulkový procesor • software pro práci s grafikou • sdílení a výměna dat • další aplikační programové vybavení 	<p>x</p> <p>x</p> <p>x</p> <p>x</p> <p>x</p>	<p>x</p> <p>x</p> <p>x</p>	<p>x</p> <p>x</p> <p>x</p>

<ul style="list-style-type: none"> • uvědomuje si specifika práce v síti (včetně rizik), využívá jejich možností a pracuje s jejími prostředky • komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zaslání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření • ovládá další běžné prostředky online a offline komunikace 	<p>Práce v lokální síti, elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti Internetu</p> <ul style="list-style-type: none"> • počítačová síť, server, pracovní stanice • připojení k síti • specifika práce v síti • sdílení dokumentů a prostředků • e-mail, chat, messenger, videokonference, telefonie... 	<p>X X X</p>	<p>X X X X</p>	<p>X X X X</p>
<ul style="list-style-type: none"> • volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání • získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet, ovládá jejich vyhledávání • orientuje se v získaných informacích, třídí je, vyhodnocuje, provádí jejich výběr, správně posoudí pravost informací s ohledem na další použití a informační zdroj • zaznamenává a uchovává textové, grafické a numerické informace způsobem umožňujícím jejich další využití • správně interpretuje získané informace 	<p>Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet</p> <ul style="list-style-type: none"> • informace, práce s informacemi • informační zdroje • Internet 	<p>X X X X</p>	<p>X X X X</p>	<p>X X X X</p>
<ul style="list-style-type: none"> • zvládá založení prezentačního souboru • vytvoří prezentaci dle šablony • upraví prezentaci, dovede ji prezentovat 	<p>Power point</p> <ul style="list-style-type: none"> • popis prostředí, založení prezentace, ukládání prezentace • postup základní prezentace dle šablony • práce s vytvořenou prezentací • prezentování vytvořené prezentace 			<p>X X X X</p>

10.8. POTRAVINY A VÝŽIVA

počet hodin výuky:192

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle a didaktické pojetí předmětu:

Cílem předmětu je poskytovat žákům ucelenou soustavu vědomostí o potravinách a nápojích, o jejich vlivu na zdraví člověka a o zásadách správné výživy. Žáci se seznamují se složením, jakostí, vlastnostmi, zásadami správného ošetřování a skladování potravin a s jejich využitelností při přípravě pokrmů i nápojů. Osvojují si zásady racionální výživy, seznamují se s fyziologií lidského organismu a jeho potřebami, učí se pracovat s výživovými normami a vhodně kombinovat potraviny tak, aby bylo zabezpečeno optimální stravování.

Cílem předmětu pro 1. ročník je, aby žák znal hygienické zásady, složení potravin, měl znalosti o potravinách – brambory, zelenina, ovoce, houby, luštěniny, obiloviny a mlýnské výrobky, těstoviny, chléb a pečivo, kypřící prostředky, vejce, mléko a mléčné výrobky, tuky, cukry a jiná sladidla, pochutiny, dochucovací a želírovací prostředky – znal jejich složení, skladování a technologické využití.

Cílem předmětu pro 2. ročník je, aby žák získal přehled o masu a masných výrobcích, rybách, drůbeži, zvěřině, nealkoholických a alkoholických nápojích – znal jejich složení, skladování, výrobu a použití v gastronomii, aby se seznámil s konzervací masa a pojmem racionální výživa.

Cílem předmětu pro 3. ročník je, aby žák měl znalosti o potravinách - brambory, zelenina, ovoce, luštěniny, obiloviny a mlýnské výrobky, těstoviny, chléb a pečivo, kypřící prostředky, mléko a mléčné výrobky, tuky, cukry a jiná sladidla, pochutiny, dochucovací prostředky, hovězí a vepřové maso, ryby – znal jejich složení, skladování a technologické využití.

Přínos k realizaci klíčových kompetencí, průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

Z klíčových kompetencí budou rozvíjeny zejména:

- **kompetence k učení** – naučí žáky porozumět odbornému textu, dělat si výpisky, vyhledávat odborné informace, hodnotit vlastní pokrok k učení, přijímat hodnocení druhých;

- **kompetence k řešení problémů** – naučí žáky porozumět problému, vybrat adekvátní řešení na základě odborných znalostí, spolupracovat při řešení v týmu, prezentovat svůj postoj;
- **komunikativní kompetence** – žáci jsou schopni orientovat se v odborné terminologii studovaného oboru, zvládat všechny komunikativní situace spojené se zvoleným oborem vzdělávání, v ústním i písemném projevu respektovat zásady kultury projevu i chování;
- **personální a sociální kompetence** - žáci jsou schopni efektivně se vzdělávat, přijímat nové poznatky, využívat všech informačních zdrojů při rozvoji svých vědomostí a dovedností, pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních činností, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly;
- **občanské kompetence a kulturní povědomí** – žáci se naučí respektovat předpisy, uvědomovat si morální odpovědnost při výkonu povolání, přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobních konfliktů, nepodléhat předsudkům a stereotypům k jiným lidem;
- **kompetence k pracovnímu uplatnění** – žáci jsou schopni 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.

Z průřezových témat předmět Potraviny a výživa svým obsahem přispívá zejména k tématu:

Občan v demokratické společnosti – rozvíjet při výchově k demokratickému občanství zejména, aby si žáci vážili materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažili se je chránit a zachovat pro budoucí generace. Téma je v předmětu Potraviny a výživa realizováno v tématickém celku „Složení potravin“ formou referátů – Jak je realizována výživová politika státu a diskuze o dostupnosti potravin jednotlivým skupinám obyvatelstva u nás a v jiných zemích světa.

Mezipředmětové vztahy – obsah učiva předmětu Potraviny a výživa je součástí vzdělávací oblasti stravovací služby a chování pracovníků ve službách, které vychází z RVP. Témata předmětu Potraviny a výživa se úzce prolínají s tématy ostatních předmětů, zejména předmětem Technologie a Odborný Výchov.

Metody a formy práce:

Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, práce s učebnicí, používají se didaktické pomůcky – video – naučné filmy, výpočetní technika při vyhledávání informací.

Hodnocení žáků:

Žáci jsou hodnoceni průběžně po celý rok numericky i slovně na motivační úrovni. Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se aktivita žáků při výuce a na školních akcích. Znalosti se prověřují ústním zkoušením, písemnou formou nebo hodnocením zadaných dlouhodobých úkolů. Další hodnocení je prováděno na základě samostatné práce při opakování témat. Kritéria hodnocení vycházejí z pravidel hodnocení výsledků vzdělávání žáků, které jsou součástí školního řádu.

POTRAVINY A VÝŽIVA

1.-3. ročník

Výsledky vzdělávání	Tématické celky	I.	II.	III.
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii • dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech 	Hygienické zásady <ul style="list-style-type: none"> • základní pravidla hygieny, všeobecná, speciální hygiena • hygiena výživy, náказы a otravy z potravin • hygiena oběhu a zpracování potravin a pokrmů • hygienické předpisy kritické body (HACCP) 	x		
<ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje skladbu potravin pro správnou životosprávu člověka • vyjmenuje základní živiny a ochranné látky a vysvětlí jejich význam pro člověka • vysvětlí význam biologická a energetická hodnota 	Složení potravin <ul style="list-style-type: none"> • balastní látky, povzbuzující látky, potravinové přísady • živiny energetické, stavební ochranné • živiny základní – bílkoviny, tuky, sacharidy • živiny nezbytné-minerální látky, vitamíny, voda, vláknina • biologická a energetická hodnota potravin stravitelnost potravin 	x		
<ul style="list-style-type: none"> • využívá znalostí o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů • 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 	Potraviny a nápoje ve výživě <ul style="list-style-type: none"> • charakteristika a využití potravin a nápojů • skladování potravin a nápojů • brambory • zelenina • ovoce • houby • luštěniny • obiloviny a mlýnské výrobky • těstoviny • chléb a pečivo • kypřící prostředky • vejce • mléko a mléčné výrobky • tuky • cukry, umělá sladidla, med • koření a kořeníci přípravky • čaj 	x		x

10.9. STOLNIČENÍ

počet hodin výuky: 64

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle a didaktické pojetí předmětu:

Cílem předmětu je poskytovat žákům ucelenou soustavu vědomostí o různých způsobech podávání jídel a nápojů i přípravě stolu. Žáci se seznamují s technikou odbytu výrobků a služeb. Osvojují si běžný stolní inventář, jeho používání a údržbu, zásady profesionálního jednání a vystupování s hostem, zásady hygieny a bezpečnosti práce při obsluze.

Cílem předmětu pro 2. ročník je, aby žák znal pojem stolničení, komunikaci ve službách organizaci práce v ubytovacím a stravovacím provozu, odbytová střediska, jídelní a nápojový lístek, základy obsluhy.

Cílem předmětu pro 3. ročník je, aby žák prohloubil své znalosti o možnostech pracovního oděvu, o práci v týmu, organizaci a rozdělení práce v úseku odbytu, přípravě a úklid pracoviště, vybavení na úseku obsluhy, o druzích jídelního a nápojového lístku, o menu, technice podávání pokrmů a nápojů při jednoduché, o podávání snídaně, přesnídávky, obědů a večeří podávání jídel a nápojů, slavnostní stolničení, různé způsoby prodeje a obsluhy.

Přínos k realizaci klíčových kompetencí, průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

Z klíčových kompetencí budou rozvíjeny zejména:

- **kompetence k učení** – naučit žáky porozumět odbornému textu, dělat si výpisky, vyhledávat odborné informace, hodnotit vlastní pokrok v učení, přijímat hodnocení druhých;
- **kompetence k řešení problémů** – naučit žáky porozumět problému, vybrat adekvátní řešení na základě odborných znalostí, spolupracovat při řešení v týmu, prezentovat svůj postoj;
- **komunikativní kompetence** – žáci jsou schopni orientovat se srozumitelně v odborné terminologii, prezentovat své vědomosti, zvládat obhajovat svůj názor a všechny komunikativní situace spojené se zvoleným oborem vzdělávání, v ústním i písemném projevu respektovat zásady kultury projevu i chování;

- **personální a sociální kompetence** – žáci jsou schopni efektivně se vzdělávat, reálně posuzovat své možnosti a stanovit podle nich své cíle, využívat všech informačních zdrojů při rozvoji svých dovedností a vědomostí, pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních činností;
- **občanské kompetence a kulturní povědomí** – žáci se naučí respektovat předpisy, uvědomovat si morální odpovědnost při výkonu povolání, přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobních konfliktů;
- **kompetence k pracovnímu uplatnění** – žáci jsou schopni mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se pracovním podmínkám.

Z průřezových témat předmět Stolničení svým obsahem přispívá zejména k tématu:

Občan v demokratické společnosti – žáci jsou vedeni k tomu, aby se byli schopni vyjádřit k estetice stolování, uplatnit a prezentovat svoje názory, dovedli jednat s lidmi a přijímat zodpovědnost za své rozhodnutí. Téma je v předmětu Stolničení realizováno v tématickém celku Slavnostní stolničení formou referátu – slavnostní tabule a slavnostní menu.

Mezipředmětové vztahy – obsah učiva předmětu Stolničení je součástí vzdělávací oblasti stravovací služby, který vychází z RVP. Témata předmětu Stolničení se úzce prolínají s tématy ostatních předmětů, zejména předměty Zařízení závodů, Technologie a Odborný výcvik.

Metody a formy práce:

Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, diskuse práce s učebnicí, s odbornými knihami s obrázkovým materiálem. Používají se didaktické pomůcky – CD přehrávač – naučné filmy.

Hodnocení žáků:

Žáci jsou hodnoceni průběžně po celý rok numericky i slovně na motivační úrovni. Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se aktivita žáků při výuce. Znalosti se prověřují ústním zkoušením, písemnou formou. Další hodnocení je prováděno na základě samostatné práce při opakování témat. Kritéria hodnocení vycházejí z pravidel hodnocení výsledků vzdělávání žáků, které jsou součástí školního řádu.

STOLNIČENÍ

2.-3. ročník

Výsledky vzdělávání	Tématické celky	II.	III.
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí pojem stolničení a jeho význam v obytných střediscích 	Pojem stolničení <ul style="list-style-type: none"> význam stolničení 	x	
<ul style="list-style-type: none"> uplatňuje zásady společenského chování k hostům dbá na svůj zevnějšek, udržuje v čistotě pracovní oděv řídí se pokyny nadřízených spolupracuje v týmu 	Komunikace ve službách <ul style="list-style-type: none"> společenské chování, základní a profesní pravidla pracovní oděv práce v týmu vyúčtování, rozloučení s hostem 	x x x x	x x
<ul style="list-style-type: none"> připraví pracoviště na provoz vykoná přidělené pracovní úkony dle pokynů vysvětlí úlohy pracovníků v obytném středisku dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram 	Organizace práce v ubytovacím a stravovacím provozu <ul style="list-style-type: none"> organizace a rozdělení práce v úseku odbytu příprava a úklid pracoviště pomůcky obsluhujících 	x x x	x x
<ul style="list-style-type: none"> rozlišuje malý a velký stolní inventář a způsoby jeho ošetřování 	Obytová střediska <ul style="list-style-type: none"> vybavení, zařízení a inventář na úseku obsluhy 	x	x
<ul style="list-style-type: none"> připraví jídelní a nápojový lístek sestaví menu pro různé příležitosti 	Jídelní a nápojový lístek <ul style="list-style-type: none"> druhy a náležitosti gastronomická pravidla menu 	x x x	x x
<ul style="list-style-type: none"> charakterizuje různé druhy obsluhy uvede zásady jednoduché obsluhy 	Základy obsluhy <ul style="list-style-type: none"> formy a pravidla obsluhy technika podávání pokrmů a nápojů při jednoduché obsluze 	x x	x
<ul style="list-style-type: none"> používá vhodný inventář na podávání jídel a nápojů 	Podávání jídel a nápojů <ul style="list-style-type: none"> podávání snídaně, přesnídávky, obědů a večeří servis nápojů 		x x
<ul style="list-style-type: none"> sestaví slavnostní tabuli dokáže přijmout objednávku hostiny 	Slavnostní stolničení <ul style="list-style-type: none"> význam slavnostního stolničení objednávka hostiny 		x x

	<ul style="list-style-type: none"> druhy hostin 		X
<ul style="list-style-type: none"> vysvětlí různé způsoby obsluhy charakterizuje organizaci práce a úkoly pracovníků v obytných střediscích vysvětlí stravování v dopravních prostředcích 	Různé způsoby prodeje a obsluhy <ul style="list-style-type: none"> prodej podle jídelního lístku, podle menu prodej se samoobsluhou a na úvěr obsluha v dopravních prostředcích 		 X X X

10.10. ZAŘÍZENÍ ZÁVODU

počet hodin výuky: 96

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle a didaktické pojetí předmětu:

Cílem předmětu je poskytovat žákům ucelenou soustavu vědomostí o vybavení provozoven společného stravování, seznámit žáky se základními druhy strojů a zařízení, s jejich funkcemi, bezpečnou obsluhou a běžnou údržbou. Zprostředkovat žákům ucelený přehled o hygienických a bezpečnostních předpisech.

Cílem předmětu pro 1. ročník je, seznámit žáky s BOZP, se základním vybavením provozoven společného stravování a účelným uspořádáním pracoviště. Popsat druhy strojů a zařízení používaných v gastronomickém provozu. Naučit žáky dodržovat bezpečnou obsluhu a údržbu strojů a zařízení.

Cílem předmětu pro 2. ročník je, zdokonalovat vědomosti žáků a seznámit je s zařízeními pro tepelnou úpravu pokrmů, pro uchovávání pokrmů za tepla, chladicí a mrazicí zařízení, objasnit žákům skladové hospodářství a druhy skladů, odbytová a ubytovací střediska, vybavení a funkčnost středisek, vysvětlit jejich význam.

Cílem předmětu pro 3. ročník je, u žáků upevňovat a prohlubovat získané znalosti a vědomosti v daném předmětu, opakováním probraného učiva připravovat žáky k závěrečným zkouškám.

Přínos k realizaci klíčových kompetencí, průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

Klíčových kompetencí budou rozvíjeny zejména:

- **kompetence k učení** - vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni efektivně se učit, vyhodnocovat dosažené výsledky a pokrok a reálně si stanovovat potřeby a cíle svého dalšího vzdělávání ;
- **kompetence k řešení problémů** - vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy;
- **komunikativní kompetence** - žáci jsou schopni orientovat se v odborné terminologii studovaného oboru, v ústním i písemném projevu, respektovat kultury projevu, zvládat komunikativní situace spojené s daným oborem;

- **personální a sociální kompetence** - žáci jsou schopni odhadovat výsledky svého jednání v různých situacích, přijímat hodnocení svých výsledků, jednání lidí z druhé strany a adekvátně reagovat, přijímat rady i kritiku. Žáci jsou schopni pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných i jiných činností, uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace, přijímat a plnit zadané úkoly, přispívat k vytváření mezilidských vztahů;
- **občanské kompetence a kulturní povědomí** - vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni optimálně využívat svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění ve světě práce;
- **kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi** - žáci jsou schopni využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně s nimi pracovat, pracovat s dalšími prostředky IKT, získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak z internetu.

Z průřezových témat předmětu Zařízení závodu svým obsahem přispívá zejména k tématu :

Člověk a životní prostředí - vést žáky k zásadám zdravého životního stylu a odpovědnosti za své zdraví, klást důraz na šetření přírodních zdrojů, ochranu přírody a krajiny. Téma bude realizováno formou referátu a následné diskuze v tématických celcích Chladicí a mrazicí zařízení.

Mezipředmětové vztahy - obsah učiva předmětu Zařízení závodu je součástí vzdělávací oblasti stravovací služby, který vychází z RVP. Témata Zařízení závodů se úzce prolínají s tématy ostatních předmětů, zejména Technologie, Odborný výcvik, Potraviny a výživa.

Metody a formy práce - při výuce je používána forma výkladu, ukázky zařízení z učebnic a didaktických pomůcek – video – odborné filmy. Dle možností exkurze do jiných stravovacích zařízení.

Hodnocení žáků: Žáci jsou hodnoceni průběžně po celý rok numericky i slovně na motivační úrovni. Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se aktivita žáků při výuce a na školních akcích. Znalosti se prověřují ústním zkoušením, písemnou formou nebo hodnocením zadaných dlouhodobých úkolů. Další hodnocení je prováděno na základě samostatné práce při opakování témat. Kritéria hodnocení vycházejí z pravidel hodnocení výsledků vzdělávání žáků, které jsou součástí školního řádu.

ZAŘÍZENÍ ZÁVODU

1.-3. ročník

Výsledky vzdělávání	Tématické celky	I.	II.	III.
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí rozdíl mezi veřejným a neveřejným stravováním popíše jednotlivá střediska dle funkce a celkového uspořádání zná základní hygienické a bezpečnostní předpisy, orientuje se v nich a dbá na jejich dodržování popíše základní požadavky, s vybavením jednotlivých středisek 	<p>Úvod-střediska veřejného a závodního stravování</p> <ul style="list-style-type: none"> střediska veřejného a neveřejného stravování výrobní střediska- rozdělení, vybavení odbytová střediska- rozdělení, vybavení ubytovací zařízení- základní rozdělení, vybavení ostatní prostory-hygienická a sociální zařízení, jejich funkce a význam BOZP 	x		
<ul style="list-style-type: none"> popíše základní vybavení výrobních středisek a skladovacích prostor z hlediska jejich funkce vyjmenuje jednotlivá zařízení a popíše jejich funkci, manipulaci a údržbu 	<p>Základní vybavení výrobních středisek</p> <ul style="list-style-type: none"> jednoduchá zařízení ve výrobních střediscích a skladovacích prostorech manipulace, údržba a jejich význam 	x		x
<ul style="list-style-type: none"> popíše základní druhy nádobí, náčiní a nářadí pro přípravu pokrmů zná jednotlivé materiály z hlediska z tepelné úpravy vysvětlí výhody a nevýhody jednotlivých materiálů z hlediska TÚ 	<p>Nádobí, náčiní a nářadí pro výrobu pokrmů</p> <ul style="list-style-type: none"> kuchyňské nádobí a náčiní pro přípravu pokrmů materiály- druhy, výhody a nevýhody, hygiena 	x		x
<ul style="list-style-type: none"> popíše zařízení umýváren a jejich vybavení popíše doplňková zařízení ovládá jejich manipulaci a bezpečnost při práci s nimi vysvětlí význam a druhy ohřívačů, orientuje se v hospodárnosti a dodržuje BOZP 	<p>Zařízení umýváren, zařízení pro hygienu nádobí a náčiní, ohřívače vody</p> <ul style="list-style-type: none"> mycí dřezy, stroje na mytí nádobí doplňková zařízení- drtiče odpadků, pásové dopravníky ohřívače vody BOZP 	x		x

<ul style="list-style-type: none"> • žák se seznámí s manipulací jednotlivých zařízení, učí se jednotlivá zařízení bezpečně ovládat • ovládá správné složení přídatných zařízení a jejich údržbu • dodržuje bezpečnost a hygienu při práci s nimi 	<p>Zařízení na zpracování potravin</p> <ul style="list-style-type: none"> • stroje a zařízení na zpracování zeleniny a brambor • stroje a zařízení na zpracování masa • stroje a zařízení na zpracování těsta • jedno a více účelové stroje, přídatná zařízení • hygiena a bezpečnost při manipulaci se stroji a zařízeními 	<p>X X X X</p>	<p>X X X X</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • popíše jednotlivá zařízení • určí jaká zařízení použije k dané tepelné úpravě • popíše moderní zařízení výrobních středisek 	<p>Zařízení pro tepelnou úpravu pokrmů</p> <ul style="list-style-type: none"> • zařízení dle tepelné energie-druhy, typy • typy zařízení dle tepelné úpravy-vaření, dušení, pečení, smažení • moderní zařízení-konvektomaty, mikrovlnná zařízení, grily, rošty, rožně • obsluha zařízení a jejich údržba 	<p>X X X X</p>	<p>X X X X</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • popíše jednotlivá zařízení pro uchovávání pokrmů za tepla • popíše zařízení pro ohřev inventáře a vysvětlí důvod ohřívání inventáře určeného k servisu • zná jejich použití a ovládá jejich manipulaci v souvislosti s BOZP • vysvětlí kladný a záporný vliv suchého a vlhkého tepla na pokrmy 	<p>Zařízení pro uchovávání pokrmů za tepla</p> <ul style="list-style-type: none"> • zařízení pro výdej pokrmů • uchovávání pokrmů za tepla-regenerace • zařízení pro ohřev inventáře • vliv suchého a vlhkého tepla na pokrmy 	<p>X X X X</p>	<p>X X X X</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • popíše význam a typy chladících a mrazících zařízení • vysvětlí rozdíl mezi chladícím a mrazícím zařízením • vysvětlí význam zařízení na zchlazování a zmrazování hotových jídel a polotovarů • orientuje se v hygieně a bezpečnosti při práci 	<p>Chladicí a mrazicí zařízení</p> <ul style="list-style-type: none"> • význam a způsob chlazení • jednotlivé typy chlazení • chladicí zařízení – druhy, význam, použití • mrazicí zařízení-druhy, význam a použití • mrazení šokem- význam a použití, šokovací skříně • BOZP při manipulaci s nimi 	<p>X X X X X</p>	<p>X X X X</p>	

<ul style="list-style-type: none"> • žák rozlišuje jednotlivé duhy skladů • popíše jejich vybavení a zařízení • vysvětlí základní evidenci zboží ve skladech • zná hygienické a bezpečnostní předpisy 	<p>Sklady, skladové hospodářství</p> <ul style="list-style-type: none"> • druhy, dělení skladů a jejich vybavení • evidence zboží- skladové karty, příjemky, výdejky • zásady BOZP a hygiena ve skladech 		<p>X</p> <p>X</p> <p>X</p>	<p>X</p> <p></p> <p>X</p>
<ul style="list-style-type: none"> • popíše jejich význam, rozlišuje jednotlivá odbytová střediska • popíše vybavení a zařízení typická pro jednotlivá odbytová střediska • uvede sortiment zboží a popíše způsob odbytu výrobků a služeb pro hosty (zákazníky) 	<p>Odbytová střediska-zařízení,vybavení</p> <ul style="list-style-type: none"> • druhy a typy odbytových středisek • vybavení a zařízení jednotlivých středisek • technické zařízení • doplňkový prodej a služby pro hosty 		<p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p>	<p>X</p> <p>X</p> <p></p> <p></p>
<ul style="list-style-type: none"> • popíše jednotlivá zařízení • orientuje se v jakých lokalitách se jednotlivá zařízení zpravidla nacházejí • popíše základní vybavení typická pro jednotlivá zařízení 	<p>Ubytovací zařízení-vybavení, zařízení</p> <ul style="list-style-type: none"> • druhy ubytovacích zařízení-hotely, motely, botely, kempy • vybavení a technické zázemí ubytovacích zařízení 		<p>X</p> <p>X</p>	<p>X</p> <p>X</p>

10.11. HOSPODÁŘSKÉ VÝPOČTY

počet hodin výuky: 64

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle a didaktické pojetí předmětu:

Cílem předmětu je poskytovat žákům ucelenou soustavu vědomostí o základních početních úkonech, numerickém počítání a odhadování výsledků, posuzování výsledků řešení vzhledem ke skutečnosti. Používat a převádět běžně používané jednotky (především ty, které jsou potřebné při přípravě pokrmů a nápojů). Obecným cílem je, aby žák osvojené znalosti a dovednosti využil v praxi, zejména v odborném výcviku při práci s recepturami teplých a studených pokrmů.

Cílem předmětu pro 1. ročník je, aby žák ovládal základní početní úkony, zaokrouhlování čísel, aritmetický průměr, převádění jednotek, početní úkony s pojmenovanými čísly, peněžní jednotky a procentový výpočet.

Cílem předmětu pro 3. ročník je, aby žák získal přehled o přepočtech surovinových norem, aby se seznámil s výpočty energetické hodnoty, s výpočty výtěžnosti surovin, s výpočty ceny pokrmů a výpočty zásob.

Přínos k realizaci klíčových kompetencí, průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

Z klíčových kompetencí budou rozvíjeny zejména:

- **kompetence k učení** - naučí žáky porozumět odbornému textu, efektivně se učit a ovládat různé techniky učení, vytvořit vhodný studijní režim, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí;
- **kompetence k řešení problémů** - naučí žáka porozumět problému, vybrat adekvátní řešení na základě znalostí, spolupracovat při řešení v týmu, prezentovat svůj postoj;
- **komunikativní kompetence** - žáci řeší zadané konkrétní problémy, zvolí vhodné postupy a určí jádro problému, své řešení prezentují a vysvětlí je, jsou vedeni k používání logického myšlení při formulaci svých myšlenek;
- **občanské kompetence a kulturní povědomí** - žák se naučí respektovat předpisy, uvědomovat si morální odpovědnost při výkonu povolání, přispívat k vytváření

vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobních konfliktů;

- **personální a sociální kompetence** - předmět vede žáka k tomu, aby se naučil pracovat samostatně i v týmu, ověřoval si získané poznatky a svědomitě plnil zadané úkoly;
- **matematické kompetence** - jsou v tomto předmětu rozvíjeny při řešení praktických úkolů. Žáci jsou schopni používat pojmy kvantifikujícího charakteru, správně používat a převádět běžné jednotky, nacházet vztahy mezi jevy a předměty umět je popsat a využít pro dané řešení, aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů.

Z průřezových témat předmět Hospodářské výpočty svým obsahem přispívá zejména k tématu :

Člověk a svět práce - je téma realizované vhodně v celém vzdělávacím procesu, kdy je motivačními metodami podporován vztah žáka ke zvolenému oboru. Žáci jsou seznamováni s náročností a úskalími oboru, učí se řešit problémové situace. Téma je realizováno formou zadání příkladu z praxe týkající se přepočtu surovinových norem daného pokrmu.

Mezipředmětové vztahy – obsah učiva předmětu Hospodářské výpočty je součástí vzdělávací oblasti matematické vzdělávání, který vychází z RVP. Témata předmětu Hospodářské výpočty se úzce prolínají s tématy ostatních předmětů, zejména s předmětem Matematika.

Metody a formy práce:

Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, diskuse a současnou demonstrací na příkladech, cvičení, zápis a provádění výpočtů, doplňování, skupinová práce žáků, soutěže.

Hodnocení žáků:

Žáci jsou hodnoceni průběžně po celý rok numericky i slovně na motivační úrovni. Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se aktivita žáků při výuce a na školních akcích. Znalosti se prověřují ústním zkoušením, písemnou formou, nebo hodnocením zadaných dlouhodobých úkolů. Další hodnocení je prováděno na základě samostatné práce při opakování témat. Kritéria hodnocení vycházejí z pravidel hodnocení výsledků vzdělávání žáků, které jsou součástí školního řádu.

HOSPODÁŘSKÉ VÝPOČTY

1. a 3. ročník

Výsledky vzdělávání	Tématické celky	I.	III.
Žák: <ul style="list-style-type: none"> zná pojem HV a jeho využití v práci kuchaře umí správně přečíst zadání a číslice ovládá správné způsoby oprav umí logicky kontrolovat výsledky ovládá funkce kalkulátoru 	Charakteristika HV – zásady HV <ul style="list-style-type: none"> práce s kalkulátorem 	x	
<ul style="list-style-type: none"> upevňuje učivo z předchozích ročníků ovládá sčítání, odčítání, násobení, dělení zaokrouhlí desetinné číslo dovede aplikovat aritmetický průměr v praxi při řešení příkladů 	Získání početní jistoty a hbitosti <ul style="list-style-type: none"> základní početní úkony zaokrouhlování čísel aritmetický průměr opakovní - cvičení 	x x x x	
<ul style="list-style-type: none"> umí vyžívat početní postupy při řešení úloh ve stravovacím provozu 	Zmechanizování početních postupů	x	
<ul style="list-style-type: none"> uplatňuje získané vědomosti, které aplikuje při řešení zadaných úkolů, a to především těch jednotek, které jsou potřebné při přípravě pokrmů a nápojů zvládne vypracovat v průběhu roku dvě hodinové písemné práce, po nichž následuje jejich rozbor 	Převádění jednotek <ul style="list-style-type: none"> jednotky délky jednotky hmotnosti jednotky objemu jednotky množství písemná práce 	x x x x x	
<ul style="list-style-type: none"> ovládá pojem „Pojmenované číslo“ dokáže převádět na stejnou jednotku 	Početní úkony s pojmenovanými čísly <ul style="list-style-type: none"> sčítání, odčítání násobení, dělení 	x x	
<ul style="list-style-type: none"> zná cizí měny dokáže rozlišit bankovky a mince dokáže rozeznat českou měnu od zahraniční 	Peněžní jednotky <ul style="list-style-type: none"> ČR jiných států 	x x	
<ul style="list-style-type: none"> umí výpočty jednotlivých pojmů a jejich využití v praxi 	Procentový výpočet Základní pojmy <ul style="list-style-type: none"> počet procent procentová část 	x x	

	<ul style="list-style-type: none"> • základ 	x	
<ul style="list-style-type: none"> • má pojem o HV • v početních úkonech je jistější a hbitější • dokáže převádět jednotky délky, hmotnosti, objemu a množství • umí řešit příklady s početními příklady sčítání, odčítání, dělení a násobení • zná rozdíl mezi bankovkou a mincí • umí rozeznat cizí měnu od české měny • řeší praktické příklady z procentovým výpočtem 	<p>Úvod do předmětu</p> <ul style="list-style-type: none"> • opakování z I. ročníku 		x
<ul style="list-style-type: none"> • umí sestavit výdejku potravin • dokáže vypisovat výdejky • prohlubuje si vědomosti o recepturách teplých pokrmů • dokáže normovat z receptur teplých pokrmů • řeší příklady týkající se normování 	<p>Přepočty surovinových norem</p> <ul style="list-style-type: none"> • výdejka potravin • receptury teplých pokrmů 		x x
<ul style="list-style-type: none"> • umí vypočítat EH v závislosti na věku strávníka • zná rozdíl mezi prodejní váhou a jedlým podílem 	<p>Výpočty energetické hodnoty</p> <ul style="list-style-type: none"> • výpočet jedlého podílu • výpočet energetické hodnoty 		x x
<ul style="list-style-type: none"> • umí používat spotřební normy pro výpočet výtěžnosti • zvládne vypracovat v průběhu roku dvě hodinové písemné práce, po nichž následuje jejich rozbor 	<p>Výpočet výtěžnosti surovin</p> <ul style="list-style-type: none"> • písemné opakování 		x x
<ul style="list-style-type: none"> • zná význam pojmů – nákupní cena, kalkulační cena, kalkulační přírážka, daň s přidané hodnoty a prodejní cena 	<p>Výpočet ceny pokrmů</p> <ul style="list-style-type: none"> • nákupní cena • kalkulační cena • DPH • prodejní cena 		x x x x
<ul style="list-style-type: none"> • ovládá nové pojmy normy přirozených ztrát, inventura, inventarizace • má vytvořeno povědomí o zodpovědnosti při evidenci surovin ve skladech • dokáže vyplňovat skladové doklady • řeší příklady na vyplňování evidenčních skladových dokladů 	<p>Výpočty zásob</p> <ul style="list-style-type: none"> • normy přirozených ztrát • inventura, inventarizace • příklady operativní evidence vyplňování skladových dokladů 		x x x

<ul style="list-style-type: none"> zná základní pojmy týkajících se mezd – základní, hrubá, čistá mzda umí rozlišit základní pojmy 	<p>Výpočty mezd</p> <ul style="list-style-type: none"> základní pojmy základní mzda hrubá mzda čistá mzda 		<p>X X X X</p>
<ul style="list-style-type: none"> nepodceňuje výběr dodavatelů a objednávání zboží 	<p>Dokumentace na provozovnách</p> <ul style="list-style-type: none"> dodavatelé surovin druhy, možnosti 		<p>X X</p>
<ul style="list-style-type: none"> dokáže prakticky použít všechny poznatky, které získal během studia 	<p>Souhrnné opakování s praktickými aplikacemi</p> <ul style="list-style-type: none"> praktické úlohy se zaměřením na kuchařské práce 		<p>X</p>

10.12. TECHNOLOGIE

počet hodin výuky: 320

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle a didaktické pojetí předmětu:

Cílem předmětu je seznámit žáky s hygienickými a bezpečnostními předpisy a jejich využívání v praxi, poskytnout ucelené vědomosti o předběžné přípravě, zpracování surovin a potravin vhodných k přípravě pokrmů a nápojů. Žáci se obeznámí se správnými technologickými postupy, klasickou i moderní technologií a s využitím zásad racionální výživy při přípravě pokrmů a nápojů.

Cílem předmětu pro 1. ročník je, aby žák znal hygienické a bezpečnostní předpisy, předběžnou úpravu potravin, zásady při tepelných úpravách, dělení a přípravu polévek, bezmasých pokrmů a příloh.

Cílem předmětu pro 2. ročník je prohlubovat znalosti získané v 1. ročníku, zaměřit se na přípravu omáček, pokrmů z masa jatečných zvířat, z vnitřností, z ryb, z drůbeže, ze zvěřiny, z mletého masa a přípravy pokrmů studené kuchyně, progresivní přípravu pokrmů.

Cílem předmětu pro 3. ročník je prohlubovat a doplňovat znalosti získané v 1. a 2. ročníku – předběžné tepelné úpravy, druhy polévek, bezmasých pokrmů a moučnicků, příloh, moučnicků a přípravu pokrmů z jatečných mas, z ryb a z drůbeže a dietní stravování.

Přínos k realizaci klíčových kompetencí, průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

Z klíčových kompetencí budou rozvíjeny zejména:

- **kompetence k učení** – naučí žáky porozumět odbornému textu, dělat si výpisky, vyhledávat odborné informace, hodnotit vlastní pokrok v učení, přijímat hodnocení druhých;
- **kompetence k řešení problémů** – naučí žáky porozumět problému, vybrat adekvátní řešení na základě odborných znalostí, spolupracovat při řešení v týmu, prezentovat svůj názor;
- **komunikativní kompetence** – naučí žáky vyjadřovat se srozumitelně a souvisle v odborných výrazech, zvládat všechny komunikativní situace spojené se zvoleným oborem vzdělávání;

- **personální a sociální kompetence** – naučí žáky reálně posuzovat své možnosti a stanovovat si podle nich své cíle, pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních činností, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly;
- **občanské kompetence a kulturní povědomí** – žáci se naučí respektovat předpisy, uvědomovat si morální odpovědnost při výkonu povolání, přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobních konfliktů;
- **kompetence k pracovnímu uplatnění** – žáci jsou schopni mít odpovědný postoj k dalšímu vzdělávání, uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám.

Z průřezových témat předmět Technologie svým obsahem přispívá zejména k tématu :

Člověk a životní prostředí - žáci jsou vedeni tak, aby vnímali vztah mezi lidskou činností a životním prostředím, a pochopili nutnost hospodárného nakládání se surovinami a odpady, přínos zdravého životního stylu. Téma bude realizováno formou diskuze v tématickém celku Hygiena osobní a na pracovišti.

Mezipředmětové vztahy – obsah učiva předmětu Technologie je součástí vzdělávací oblasti stravovací služby a chování pracovníků ve službách, které vychází z RVP. Témata předmětu Technologie se úzce prolínají s tématy ostatních předmětů, zejména s předměty Odborný výcvik, Potraviny a výživa.

Metody a formy práce:

Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, práce s učebnicí, s časopisy, používají se didaktické pomůcky – video – naučné filmy.

Hodnocení žáků:

Žáci jsou hodnoceni průběžně po celý rok. Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se aktivita žáků při výuce. Znalosti se prověřují ústním, písemnou formou nebo hodnocením zadaných dlouhodobých úkolů. Další hodnocení prováděno na základě samostatné práce při opakování témat. Kritéria hodnocení vycházejí z pravidel hodnocení výsledků vzdělávání žáků, které jsou součástí školního řádu.

TECHNOLOGIE

1.-3. ročník

Výsledky vzdělávání	Tématické celky	I.	II.	III.
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje požadavky na hygienu osobní , na pracovišti • jedná v souladu s předpisy bezpečnosti práce 	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce <ul style="list-style-type: none"> • hygiena osobní a na pracovišti • bezpečnost při práci 	x x		x x
<ul style="list-style-type: none"> • orientuje se v různých způsobech předběžné úpravy potravin a umí je využít v praxi 	Předběžná úprava surovin <ul style="list-style-type: none"> • potraviny rostlinného původu • potraviny živočišného původu 	x x		x x
<ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí rozdíl mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využívat 	Základní tepelné úpravy <ul style="list-style-type: none"> • vaření , dušení, pečení , smažení, zadělávání 	x		x
<ul style="list-style-type: none"> • popíše základní rozdělení polévek do skupin 	Úprava vývarů a polévek <ul style="list-style-type: none"> • rozdělení polévek • druhy vývarů • hnědé a bílé polévky • vložky a zavářky 	x x x x		x x x x
<ul style="list-style-type: none"> • objasní význam bezmasých pokrmů • popíše technologické postupy přípravy pokrmů 	Úprava bezmasých pokrmů <ul style="list-style-type: none"> • význam, druhy, rozdělení • úprava slaných pokrmů • úprava sladkých pokrmů 	x x x		x x x
<ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí technologické postupy tradičních i méně známých příloh • určí vhodnou přílohu k pokrmu 	Úprava příloh <ul style="list-style-type: none"> • základní rozdělení a dávkování • úprava příloh k hlavním pokrmům • jednoduché saláty a kompoty 	x x x		x x x
<ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje jednotlivé druhy omáček a dávkování • popíše technologické postupy přípravy omáček 	Úprava omáček <ul style="list-style-type: none"> • význam, rozdělení, dávkování • hnědé a bílé omáčky • jemné studené a teplé omáčky 		x x x	x

<ul style="list-style-type: none"> • popíše charakteristiku a rozdělení mas jatečných zvířat • vysvětlí technologické postupy přípravy pokrmů a jejich využití • umí dohotovovat a expedovat pokrmy 	<p>Technologické postupy přípravy pokrmů</p> <ul style="list-style-type: none"> • z hovězího masa • z telecího masa • z vepřového masa • ze skopového , jehněčího , králičího masa • z ryb • z drůbeže • ze zvěřiny • z mletého masa 		<p>X X X X X X X</p>	<p>X X X X</p>
<ul style="list-style-type: none"> • zvládá techniku přípravy pokrmů na objednávku dle tepelné úpravy a úpravy a druhů masa 	<p>Technologické postupy přípravy pokrmů na objednávku</p> <ul style="list-style-type: none"> • druhy a části mas vhodné na přípravu pokrmů • vhodné tepelné úpravy • dohotovování šťáv 		<p>X X X</p>	<p>X X X</p>
<ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje základní druhy těst a jejich použití, přípravy a úpravy před expedicí 	<p>Technologické postupy přípravy moučníků</p> <ul style="list-style-type: none"> • základní druhy těst ,jejich charakteristika • jednoduché moučníky • polevy, krémy 		<p>X X X</p>	<p>X</p>
<ul style="list-style-type: none"> • zvládá techniku přípravy teplých a studených nápojů 	<p>Technologické postupy přípravy nápojů</p> <ul style="list-style-type: none"> • studené a teplé nápoje 		<p>X</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • správně vybírá a volí vhodné suroviny k jejich přípravy • ovládá charakteristiku výrobků studené kuchyně 	<p>Technologické postupy přípravy pokrmů studené kuchyně</p> <ul style="list-style-type: none"> • charakteristika výrobků studené kuchyně • majonézy, saláty, rosoly • obložené chlebičky , misky a chuťovky • ovocné saláty 		<p>X X X X</p>	<p>X X X</p>
<ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí úlohu dietního stravování 	<p>Dietní stravování</p> <ul style="list-style-type: none"> • základní druhy diet • stravování různých věkových skupin 			<p>X X</p>
<ul style="list-style-type: none"> • orientuje se v gastronomii cizích kuchyní • získává poznatky o nových polotovarech a výrobcích 	<p>Technologické postupy přípravy pokrmů zahraničních kuchyní</p> <ul style="list-style-type: none"> • charakteristika vybraných kuchyní Evropy <p>Progresivní příprava pokrmů</p> <ul style="list-style-type: none"> • příprava pokrmů z průmyslových polotovarů • dokončování zmrazených a konzervovaných pokrmů 			<p>X X X</p>

10.13. ODBORNÁ PŘÍPRAVA

počet hodin výuky: 96

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle a didaktické pojetí předmětu:

Cílem předmětu je propojení odborných a praktických dovedností. Žák by se měl seznámit se s obsluhou jednotlivých strojů a zařízení pro výrobu, posuzovat kvalitu surovin, hospodařit s potravinami a hodnotit kvalitu hotových výrobků dle svých individuálních schopností. Provádět technologické výpočty a používat při zhotovování pokrmů. Obecným cílem je, aby žák osvojené znalosti a dovednosti využil v praxi, zejména v odborném výcviku při práci s recepturami pokrmů a upevnit zásady BOZP.

Obecným cílem je žáky seznamovat s odbornými vědomostmi a přípravě, úpravě a zpracování surovin a přísad při zhotovování pokrmů. Vést žáky k hospodaření, používání správných technologických postupů při přípravě pokrmů. Nezbytným cílem je naučit žáky hodnotit kvalitu surovin, hotových pokrmů a určit správné skladování a orientovat se v prodeji pokrmů.

Cíl předmětu ve 3. ročníku: prohlubovat a upevňovat vědomosti a znalosti získané v odborném výcviku, přepočty receptur, zásady hospodaření se surovinami, dodržování technologických postupů. Seznámit žáky s hodnocením kvality pokrmů, jejich expedicí a uchováváním. Uplatňovat znalosti odborných výpočtů a získávat přehled o zařízení provozoven.

Přínos k realizaci klíčových kompetencí, průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

Z klíčových kompetencí budou rozvíjeny zejména:

- **kompetence k učení** – žáci jsou vedeni tak, aby prohlubovali pozitivní vztah k učení a pochopili jeho význam pro svůj osobnostní a profesní rozvoj.
- **kompetence k řešení problémů** - naučí žáky porozumět zadání úkolu, porozumět problému, volit vhodné prostředky pro jejich řešení.

- ***komunikativní kompetence*** - naučí žáka vyjadřovat se přiměřeně, formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, účastnit se aktivně diskusí, používat základní odbornou terminologii, přiměřeně komunikovat s nadřízeným, prezentovat svůj názor a postup.
- ***personální a sociální kompetence*** - naučí žáky adaptovat se na nové životní a pracovní podmínky, pracovat v týmu, přispívat k vytváření mezilidských vztahů, odpovídat za zadané úkoly, stanovovat si cíle odpovídající individuálním možnostem žáka, reagovat adekvátně na hodnocení své práce, mít odpovědný vztah ke svému zdraví v souvislosti s bezpečností práce, pracovat v týmu.
- ***kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám*** - žáci se naučí mít odpovědný vztah k vlastní profesní budoucnosti, dalšímu vzdělávání, mít přehled o požadavcích trhu práce.

Z průřezových témat předmět Odborná příprava svým obsahem přispívá zejména k tématu:

Člověk a svět práce – žáci jsou vedeni k tomu, aby se orientovali v technologických postupech a recepturách, byli schopni vyhledávat nové informace v daném oboru, naučili se reálně hodnotit své odborné kvality a uměli pracovat s příslušnými právními předpisy.

Mezipředmětové vztahy – obsah učiva předmětu Odborná příprava je součástí vzdělávací oblasti Stravovací služby a Chování pracovníků ve službách, které vychází z RVP. Témata předmětu Technologická příprava se úzce prolínají s tématy ostatních předmětů, zejména předmětem Technologie, Potraviny a výživa, Stolničení, Hospodářské výpočty, Zařízení závodů a Občanská výchova.

Metody a formy práce:

Výuka je prováděna formou výkladu, demonstrace, diskuse. Probíhá jednak individuální výuka a jednak skupinová výuka s individuálním přístupem.

Hodnocení žáků:

Žáci jsou hodnoceni numericky i slovně na motivační úrovni po celé studium. Další hodnocení je prováděno na základě samostatnosti a orientace na pracovišti. Kritéria hodnocení vycházejí z pravidel hodnocení výsledků vzdělávání žáků, které jsou součástí školního řádu.

ODBORNÁ PŘÍPRAVA

3. ročník

Výsledky vzdělávání	Tématické celky	III.
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • jedná v souladu s předpisy bezpečnosti práce • uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii • dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech • dovede odvádět ve svém oboru kvalitní práci • uplatňuje v praxi správné pracovní postupy • dovede budovat dobré jméno na pracovišti • dodržuje na pracovišti bezpečnostní předpisy, každou závadu a úraz nahlásí • umí správně řešit situace vzniklé při pracovním úrazu 	<p>Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, kvalita práce</p> <ul style="list-style-type: none"> • bezpečnost při práci • základní pravidla hygieny • osobní hygiena • hygiena oběhu a zpracování potravin a pokrmů • kvalita práce • šetření na pracovišti • kladný přístup k práci budování dobrého jména na pracovišti • problémy na pracovišti, závada na zařízení • pracovní úraz, na co máme nárok v případě pracovního úrazu a kdy ho můžeme uplatňovat 	<p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p>
<ul style="list-style-type: none"> • sestaví rozpočet domácnosti • umí sestavit měsíční rozpočet rodiny • orientuje se v jednotlivých odborech na obecním úřadu • dovede z textu smlouvy zjistit, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva a jaké jsou v důsledky neznalosti smlouvy • uplatňuje získané vědomosti o životním prostředí doma a na pracovišti 	<p>Člověk a společnost</p> <ul style="list-style-type: none"> • rozpočet domácností, nejdůležitější výdaje • správné hospodaření s měsíčním příjmem • obecní úřad – informace občanům • smlouvy a půjčky • záruční lhůta a uplatnění reklamace na zboží • životní prostředí doma a na pracovišti 	<p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p>
<ul style="list-style-type: none"> • orientuje se v různých způsobech předběžné úpravy potravin a umí je používat v praxi • dokonale ovládá všechny způsoby předběžné úpravy 	<p>Předběžná úprava surovin</p> <ul style="list-style-type: none"> • předběžná úprava potravin rostlinného původu • předběžná úprava potravin živočišného původu 	<p>X</p> <p>X</p>

<p>potravin</p> <ul style="list-style-type: none"> • seznámí se s manipulací jednotlivých zařízení, učí se jednotlivá zařízení bezpečně ovládat 	<ul style="list-style-type: none"> • zařízení pro předběžnou úpravu surovin 	<p>X</p>
<ul style="list-style-type: none"> • normuje potřebné suroviny pro výrobu pokrmů dle receptur • orientuje se v pokrmech, které se zhotovují v ZVS • respektuje danou gramáž na porci • volí správnou estetiku, dodržuje hygienu a bezpečnost při práci • popíše jednotlivá zařízení pro uchovávání pokrmů za tepla a zařízení pro ohřev inventáře 	<p>Úprava pokrmů</p> <ul style="list-style-type: none"> • normování surovin • porcování pokrmů • dávkování pokrmů • výdej pokrmů • zařízení pro výdej uchování pokrmů • zařízení pro ohřev inventáře 	<p>X X X X X X</p>
<ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje různé druhy jídelních a nápojových lístků • uvede zásady jednoduché obsluhy • rozlišuje malý a velký stolní inventář 	<p>Servírování pokrmů</p> <ul style="list-style-type: none"> • druhy jídelních a nápojových lístků • technika podávání pokrmů a nápojů při jednoduché obsluze • vybavení, zařízení a inventář na úseku obsluhy 	<p>X X X</p>

10.14. ODBORNÝ VÝCVIK

počet hodin výuky:1824

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle a didaktické pojetí předmětu:

Cílem předmětu je poskytovat žákům ucelené poznatky a dovednosti v přípravě pokrmů, od předběžné úpravy až po finální výrobek. Seznamovat žáky se základními a moderními technologickými postupy teplé i studené kuchyně. Vést žáky k sledování moderních trendů, získávat důležité návyky v oblasti hygieny a bezpečnosti práce. Seznámit žáky se základními druhy technického a technologického vybavení provozoven.

Cílem předmětu pro 1. ročník je, aby se žák seznámil se základními pravidly a informacemi daného oboru a vést je k uplatňování vědomostí získaných v teoretické výuce, seznámit žáky s odbornou literaturou, předběžnou přípravou surovin. Naučit žáky základní technologické postupy polévek, omáček, bezmasých pokrmů, příloh, jednoduchých salátů a moučníků.

Cílem předmětu pro 2. ročník je, aby se žák zdokonaloval v technologických postupech, seznámit je s gastronomickým provozem. Naučit je základním technologickým postupům úpravy masa jatečných zvířat, drůbeže, ryb a mletých mas. Používat správné technologické postupy k daným pokrmům.

Cílem předmětu pro 3. ročník je, u žáků upevnit získané vědomosti v probraném učivu, získat zkušenosti o technologických postupech při přípravě pokrmů na objednávku, dietních pokrmů a studené kuchyně. Připravit žáky na závěrečnou zkoušku, opakovat a procvičovat získané vědomosti a zkušenosti.

Přínos k realizaci klíčových kompetencí, průřezových témat a mezipředmětových vztahů:

Z klíčových kompetencí budou rozvíjeny zejména:

- **kompetence k učení** - žáci jsou vedeni tak, aby si prohlubovali pozitivní vztah k učení a pochopili jeho význam pro svůj osobnostní a profesní rozvoj;
- **kompetence k řešení problémů** - naučí žáky porozumět zadání úkolu, porozumět problému, volit vhodné prostředky pro jejich řešení;

- **komunikativní kompetence** - žáci jsou schopni vhodně prezentovat, argumentovat a obhajovat svá stanoviska. Umět klást otázky, formulovat odpovědi, komunikovat s učitelem a sami mezi sebou, efektivně pracovat s informacemi, zachovávat kuchařskou etiku;
- **personální a sociální kompetence** - naučí žáky adaptovat se na nové životní a pracovní podmínky, pracovat v týmu, přispívat k vytváření mezilidských vztahů, odpovídat za zadané úkoly, stanovovat si cíle odpovídající individuálním možnostem žáka, reagovat adekvátně na hodnocení své práce, mít odpovědný vztah ke svému zdraví v souvislosti s bezpečností práce, pracovat v týmu;
- **kompetence k pracovnímu uplatnění** - žáci se naučí mít odpovědnost k vlastní profesní budoucnosti, k vzdělávání, uvědomovat si význam celoživotního vzdělávání a být připraveni se přizpůsobit se měnícím se pracovním podmínkám;
- **matematické kompetence** - naučí se aplikovat matematické postupy při odborných výpočtech.

Z průřezových témat předmět Odborný výcvik svým obsahem přispívá zejména k tématu :

Člověk a svět práce - vybavit žáky znalostmi a kompetencemi, které jim pomohou optimálně využít svých osobních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění na trhu práce a pro budování profesní kariéry. Téma bude realizováno formou sestavení menu, následné přípravy pokrmu a následné sebehodnocení v podobě krátkého zápisu.

Mezipředmětové vztahy - obsah předmětu Odborný výcvik je součástí vzdělávací oblasti Stravovací služby a chování a Chování pracovníků ve službách, které vychází z RVP. Témata Odborný výcvik se úzce prolínají s tématy ostatních předmětů, zejména Technologie, Potraviny a výživa a Zařízení závodů.

Metody a formy práce: Základem výukového procesu v odborném výcviku je výklad, praktický nácvik dovedností a procvičení teoretických znalostí. Jsou využívány různé didaktické pomůcky, především v rámci demonstračních metod. Dále pak práce s odbornou literaturou. Dle možností jsou v průběhu roku uskutečňovány exkurze do provozoven. Žáci mají také možnost seznámit se s provozy v rámci odborné práce na tzv. smluvních pracovištích. Žáci jsou podporováni v účasti na různých odborných soutěžích.

Hodnocení žáků:

Žáci jsou hodnoceni průběžně po celý rok, a to slovně a numericky. Základem hodnocení je správná aplikace teoretických znalostí v praxi, používání osvojených pojmů. Nedílnou součástí hodnocení je jednání a chování žáků v souladu s osvojovanými principy a zásadami chování na pracovišti a v mezilidských vztazích. Součástí hodnocení je i aktivní přístup k plnění zadaných úkolů. Kritéria hodnocení vycházejí z pravidel hodnocení výsledků vzdělávání žáků, které jsou součástí Školního řádu.

ODBORNÝ VÝCVIK

1.-3. ročník

Výsledky vzdělávání	Tématické celky	I.	II.	III.
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • dodržuje BOZP, požární prevenci, osobní hygienu a hygienu na pracovišti • orientuje se na pracovišti, respektuje autoritu nadřízených, přijímá zadané úkoly, je seznámen se svými právy a povinnostmi • vysvětlí pojem kritických bodů a jejich použití v praxi • jedná v souladu se společenskou a kuchařskou etikou 	<p>Úvod: Hygiena a bezpečnostní předpisy, PO</p> <ul style="list-style-type: none"> • proškolení BOZP a PO • základní hygienické předpisy, HAACP 	x x	x x	x x
<ul style="list-style-type: none"> • orientuje se ve způsobech předběžné úpravy, vysvětlí jednotlivé způsoby • dokonale ovládá všechny způsoby předběžné úpravy potravin • pracuje se stroji a zařízeními v souladu s BOZP • učí se správným zásadám kořenění potravin 	<p>Základy technologie přípravy pokrmů</p> <ul style="list-style-type: none"> • předběžná úprava potravin rostlinného původu • základy na další zpracování surovin (krájení, mletí, strouhání) • PÚ surovin živočišného původu • další zpracování (krájení, mletí, naklepávání, špikování, plnění) • kořenění potravin 	x x x x x	x x x x x	x x x x x
<ul style="list-style-type: none"> • používá odbornou literaturu, orientuje se v ní • dodržuje správné hmotnosti surovin a hotových pokrmů, dodržuje technologické postupy pokrmů 	<p>Seznámení s odbornou literaturou</p> <ul style="list-style-type: none"> • seznámení s recepturami teplých a studených pokrmů • kuchařská literatura 	x x	x	x
<ul style="list-style-type: none"> • popíše jednotlivé tepelné úpravy a vysvětlí rozdíl mezi nimi 	<p>Tepelné zpracování potravin</p> <ul style="list-style-type: none"> • základní tepelné úpravy: vaření, dušení, pečení, smažení, zadělávání 	x	x	x
<ul style="list-style-type: none"> • zakládá správně suroviny pro přípravu vývarů (A,B,C a dalších) • připravuje vložky a zavářky, 	<p>Rozdělení a příprava polévek</p> <ul style="list-style-type: none"> • hnědé polévky a jejich příprava (vložky, zavářky) 	x	x	x

<p>jíšky, zasmažky</p> <ul style="list-style-type: none"> • orientuje je se v základním rozdělení polévek • dbá na správné kořenění polévek během výrobního postupu 	<ul style="list-style-type: none"> • bílé polévky • zdravotní, přesnídávkové 	X X	X X	X X
<ul style="list-style-type: none"> • dodržuje správné technologické postupy a respektuje danou gramáž na porci • rozlišuje ovoce a zeleninu • připravuje jednoduché saláty, včetně zálivek a dresinků • vysvětlí význam ve výživě 	<p>Přílohy a jednoduché saláty</p> <ul style="list-style-type: none"> • z brambor, mouky, rýže, těstovin, zeleniny, luštěnin • saláty z ovoce a zeleniny 	X X	X X	X X
<ul style="list-style-type: none"> • připravuje bezmasé pokrmy, včetně porcování • vysvětlí význam dle zásad správné výživy • dodržuje správnou gramáž 	<p>Bezmasé pokrmy</p> <ul style="list-style-type: none"> • z brambor, luštěnin, zeleniny, těstovin, rýže, vajec, hub 	X	X	X
<ul style="list-style-type: none"> • popíše rozdělení moučníků • připravuje různá těsta na jednotlivé moučníky a moučné pokrmy, dodržuje správné technologické postupy • zná hmotnost moučnickové porce a porce moučného pokrmu 	<p>Moučníky</p> <ul style="list-style-type: none"> • příprava moučníků, plnění, zdobení 	X	X	X
<ul style="list-style-type: none"> • definuje správné základní rozdělení omáček • připravuje omáčky dle technologických postupů, kombinuje vhodné přílohy a doplňky k jednotlivým omáčkám • zaměřuje se na správnost dodržování technologických postupů 	<p>Omáčky</p> <ul style="list-style-type: none"> • teplé • studené 	X	X X	X
<ul style="list-style-type: none"> • využívá získané znalosti o potravinách, používá odbornou literaturu • volí vhodné tepelné úpravy k jednotlivým částem hovězího masa, dodržuje technologické postupy • orientuje se v pokrmech, které se zhotovují v ZVS 	<p>Příprava pokrmů z hovězího masa</p> <ul style="list-style-type: none"> • předběžná úprava hovězího masa • hovězí vnitřnosti 	X	X X	X X
<ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje a volí správné druhy masa a vnitřností při přípravě pokrmů • orientuje se v tepelných 	<p>Příprava pokrmů z vepřového masa</p> <ul style="list-style-type: none"> • předběžná úprava a kuchyňské použití 	X	X	X

<p>úpravách, používá a dodržuje technologické postupy</p> <ul style="list-style-type: none"> • předvede správné krájení masa v syrovém stavu a po tepelné úpravě • volí vhodné přílohy a doplňky k hotovým pokrmům • zná použití uzeného masa v teplé a studené kuchyni 	<p>jednotlivých částí vepřového masa</p> <ul style="list-style-type: none"> • úprava uzeného masa 	X	X	X
<ul style="list-style-type: none"> • dodržuje BOZP, připraví dané mleté maso, včetně dochucení, tvarování a použije správnou tepelnou úpravu k danému pokrmu • popíše použití pokrmů z mletého masa v teplé a studené kuchyni 	<p>Pokrmů z mletého masa</p> <ul style="list-style-type: none"> • mletá masa- jednodruhová, směsi 	X	X	X
<ul style="list-style-type: none"> • poradí si s předběžnou úpravou, porcováním, formováním • rozlišuje a volí vhodné tepelné úpravy k jednotlivým pokrmům • připraví základní nádivku • volí vhodné přílohy a doplňky 	<p>Pokrmů z drůbeže</p>	X	X	X
<ul style="list-style-type: none"> • orientuje se v rozdělení ryb • popíše základní znaky čerstvosti • dbá na dodržování technologických postupů • vysvětlí význam ryb na JL 	<p>Pokrmů z ryb</p>		X	X
<ul style="list-style-type: none"> • používá správné druhy masa a jejich části na minutkové pokrmy • volí vhodné tepelné úpravy, používá správné koření a marinády k jednotlivým pokrmům • kombinuje vhodné přílohy a doplňky 	<p>Jídla na objednávku (LC)</p> <ul style="list-style-type: none"> • příprava pokrmů na objednávku z masa jatečných zvířat, ryb, drůbeže (dle dostupnosti) 		X	
<ul style="list-style-type: none"> • dodržuje správné technologické postupy při přípravě pokrmů • vyjmenuje druhy diet • uplatňuje ZRV 	<p>Dietní jídla (LC)</p> <ul style="list-style-type: none"> • příprava a zpracování 		X	
<ul style="list-style-type: none"> • orientuje se v přípravě jednotlivých salátů • připravuje pomazánky, pěny, připraví základní majonézu • volí správnou estetiku, dodržuje hygienu při práci 	<p>Studená kuchyně (LC)</p> <ul style="list-style-type: none"> • příprava jednoduchých a složitých salátů • pomazánky 	X	X	X
		X	X	X

<ul style="list-style-type: none"> • připravuje různé druhy nápojů 	<p>Nápoje</p> <ul style="list-style-type: none"> • káva • čaj • kakao 		<p>X X X</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • orientuje se a samostatně zvládá zadané úkoly s probraných témat v oblasti výrobního střediska 	<p>Příprava na ZZ, opakování a procvičování získaných dovedností</p> <ul style="list-style-type: none"> • polévky, přílohy, bezmasé pokrmy, jednoduché saláty, omáčky, moučníky, • úprava masa jatečných zvířat, mletých mas, ryb, drůbeže 			<p>X X</p>

11. INOVACE ŠVP

Školní vzdělávací program je otevřeným dokumentem, který bude po uplynutí vzdělávacího cyklu, tj. po 3 letech vyhodnocen (v případě nutnosti i dříve např. po ukončení ročníku). Na základě hodnocení mohou být provedeny korekce. Změny ŠVP budou zdokumentovány a schváleny ředitelem školy.

Změny lze provést buď ukončením platnosti části ŠVP a nahrazení novou částí, nebo zpracováním nového ŠVP.