



Školní vzdělávací program

Práce ve stravování

Platnost ŠVP: od 1.9.2025

Č.j.: .../2025/OU Brno

Obsah

1.	CHARAKTERISTIKA ŠKOLY	3
1.1	ZÁKLADNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE OU BRNO.....	3
1.2	ZÁKLADNÍ CHARAKTERISTIKA OU BRNO	4
1.3	PERSONÁLNÍ PODMÍNKY	5
1.4	ŠKOLNÍ PORADENSKÉ PRACOVISTĚ	6
1.5	MIMOŠKOLNÍ ČINNOST	7
1.6	MATERIÁLNĚ TECHNICKÉ PODMÍNKY	7
2.	IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE OBORU	8
2.1	PROFIL ABSOLVENTA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU	8
2.2	POPIS UPLATNĚNÍ ABSOLVENTA V PRAXI	8
2.3	VÝČET OČEKÁVANÝCH KOMPETENCÍ ABSOLVENTA.....	8
2.4	ZPŮSOB UKONČENÍ VZDĚLÁVÁNÍ A POTVRZENÍ DOSAŽENÉHO VZDĚLÁNÍ	9
3.	CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU	9
3.1	POPIS CELKOVÉHO POJETÍ VZDĚLÁVÁNÍ.....	9
3.2	METODICKÉ PŘÍSTUPY	10
3.3	PRŮŘEZOVÁ TÉMATA.....	11
3.4	ORGANIZACE VÝUKY	12
3.5	ZPŮSOB HODNOCENÍ ŽÁKŮ	13
3.6	VZDĚLÁVÁNÍ ŽÁKŮ SE SPECIÁLNÍMI VZDĚLÁVACÍMI POTŘEBAMI A ŽÁKŮ MIMOŘÁDNĚ NADANÝCH ..	13
3.7	REALIZACE BEZPEČNOSTI A OCHRANY ZDRAVÍ.....	15
3.8	ZÁKLADNÍ PODMÍNKY BOZP.....	16
3.9	PODMÍNKY PRO PŘIJETÍ KE STUDIU	16
3.10	ZPŮSOB UKONČENÍ VZDĚLÁVÁNÍ	16
4.	UČEBNÍ PLÁN.....	17
5.	UČEBNÍ OSNOVY	20
5.1	ČESKÝ JAZYK.....	20
5.2	LITERÁRNÍ VÝCHOVA	25
5.3	OBČANSKÁ VÝCHOVA.....	29
5.4	MATEMATIKA	35
5.5	TĚLESNÁ VÝCHOVA	38
5.6	INFORMATIKA	41
5.7	POTRAVINY A VÝŽIVA.....	44
5.8	HOSPODÁŘSKÉ VÝPOČTY.....	49
5.9	STOLNIČENÍ	51
5.10	TECHNOLOGIE	55
5.11	ZAŘÍZENÍ PROVOZU	60
5.12	ODBORNÝ VÝCVIK.....	62
6.	POPIS MATERIÁLNÍHO A PERSONÁLNÍHO ZAJIŠTĚNÍ VÝUKY V DANÉM ŠVP.....	72

1. Charakteristika školy

1.1 Základní identifikační údaje OU Brno

Název právnické osoby:	Odborné učiliště Brno, příspěvková organizace, Lomená 530/44, 617 00 Brno
Identifikátor právnické osoby:	600 025 055
Adresa:	Lomená 530/44, 617 00 Brno
Telefon:	545233110
Fax:	545233110
E-mail:	sekretariat@oupslomena.cz
Adresa pro dálkový přístup:	www.skolalomena.cz
Ředitelka školy:	Mgr. Eva Lebedová
Adresa:	Beneška 189, Kobeřice u Brna 684 01
Ředitel je současně statutárním orgánem právnické osoby.	
Právní forma:	Příspěvková organizace
IČO:	00567213
Zřizovatel školy:	Jihomoravský kraj se sídlem v Brně
Právní forma:	kraj.
IČO:	70 888 337
Adresa:	Žerotínovo nám 3/5 601 82 Brno
Právnická osoba byla zřízena na dobu neurčitou.	

Právnická osoba vykonává činnost těchto škol a školských zařízení:

1. Střední škola

Kapacita:	448 žáků
IZO:	110 025 857
Místa poskytovaného vzdělávání nebo školských služeb:	Lomená 530/44, 617 00 Brno

2. Domov mládeže

Kapacita:	200 lůžek
IZO:	110 250 036
Místa poskytovaného vzdělávání nebo školských služeb:	Lomená 530/44, 617 00 Brno

3. Školní jídelna

Kapacita:	1700 stravovaných
IZO:	110 250 044
Místa poskytovaného vzdělávání nebo školských služeb:	Lomená 530/44, 617 00 Brno

1.2 Základní charakteristika OU Brno

OU Brno je speciálně pedagogické vzdělávací a výchovné zařízení komplexního typu. Areál školy je umístěn v Brně – Komárově, je velmi dobře dostupný MHD, je poblíž hlavního vlakového nádraží i nádraží autobusového. Zabezpečuje teoretické vyučování, praktické vyučování a výchovu mimo vyučování.

Odborné učiliště poskytuje i žákům se speciálními vzdělávacími potřebami střední vzdělání s výučním listem. Přípravuje je na výkon dělnických povolání ve stavebnictví, průmyslu a oblasti služeb. Má vlastní úsek odborného výcviku, domov mládeže a internát. Kromě výuky pro žáky zajišťuje odborné exkurze, sportovní kurzy a soutěže, kulturní akce. Vzdělání je ukončeno závěrečnou zkouškou, vydáním výučního listu a vysvědčením o závěrečné zkoušce. OU Brno v současné době sdružuje následující školy a školská zařízení s kapacitou:

Odborné učiliště Brno – Střední škola:	448 žáků
Domov mládeže:	200 žáků
Školní kuchyně:	2600 jídel/den

Škola působí od roku 1961. Na základě optimalizačního rozhodnutí byl tomuto Odbornému učilišti Brno od 1.7.1997 přidělen areál Lomená 38-44. Komplexní forma přípravy byla započata ve školním roce 2000/2001, kdy došlo k přestěhování teoretického vyučování z objektu Dukelská 65, Brno-Husovice. Postupně došlo k redukci odloučených pracovišť (Praktická škola – Brechtova 6, Knihařské práce – Cejl 40, Strojírenské práce – auto montážní dílny na ul. Vídeňská 100 v Brně-Přízřenících).

Všechny budovy a pozemky, které užívá OU Brno, jsou výhradně ve vlastnictví JMK.

Pozemky zastavěné nezastavěné:	6 741 m ² 13 030 m ²
Plochy všech podlaží budov hlavních i vedlejších:	16 802 m ²
z toho	
- výukové prostory	3 670 m ²
- ubytování – pokoje	2 064 m ²
- ostatní	7 693 m ²
- komunikace (v budovách)	3 375 m ²

Oblast podmínek a průběhu vzdělávání

Průkazné vedení osobní dokumentace žáka

Je samozřejmé, že škola realizuje učební programy uvedené v zařazení do školského rejstříku. I když se nejedná o školu zřízenou dle § 16 odst. 9, jsou zde zřizovány třídy dle §16 odst. 9 a také jsou zde žáci integrováni do tříd běžných. Všechna doporučení a veškerá dokumentace žáků je po celou dobu studia důsledně vedena a dle archivačního zákona a podmínek GDPR následně archivována. Součástí dokumentace je i průběžné sledování výsledků studia žáků a případně i doklady o řešení výchovných problémů žáků.

Uplatňovat kapacitu školy

Individuálnost práce je základní prioritou při naplňování kapacity školy a při přijímání žáků do prvních ročníků.

Zdravý životní styl

Pro efektivnost edukačního procesu je významné dodržování hygienických požadavků z pozice psychohygieny a zdravého životního stylu. Začátek teoretické výuky v osm hodin a ukončení ve 14.35 hodin při dimenzi 45 min. vyučovací hodiny odpovídá hygienickým normám. Důslednost musí být vyžadována při dodržování právních norem poledních přestávek a přestávek v systému vícehodinových bloků. Důsledné plnění těchto ukazatelů bude sledováno v rámci celého kontrolního procesu.

Pro jednotlivé učebny a specializovaná pracoviště budou vypracovány provozní řády, s nimiž musí být žáci seznámeni a poučeni o bezpečnosti práce. Za funkčnost těchto řádů budou zodpovídat odpovědní pedagogové jednotlivých učeben.

Vnitřní informační systém

Pro zajištění kvality výchovy, vzdělávacího procesu a jeho efektivity je mimořádně významné rozpracování vnitřního informačního systému, který je sledovatelný ve všech stupních řízení a kontrol včetně informace pro vnější činitele.

Tento systém vychází z analytických metod a z dlouhodobých poznatků a zkušeností vedoucích pracovníků a pedagogů.

Alternativní postupy

Ve vzdělávacím systému je velmi důležité využívat všech modernizačních faktorů a alternativních postupů, případně jejich prvků. Zde se jeví jako mimořádně významné využití potenciálu spolupracujících odborných pracovišť, především kateder speciální pedagogiky MU Brno a UP Olomouc, ale také využití výsledků výzkumných programů, na kterých by škola participovala jako partner.

1.3 Personální podmínky**Zařazení učitelů**

Výše naznačené metodiky kvality a jejich uplatňování v jakostní politice školy jednoznačně předpokládají pregnantní vymezení kompetencí všech zaměstnanců na základě jejich odbornosti a kvalifikace. V tomto smyslu nejde jen o konstatování kvalifikační roviny, ale současně o sledování v celém systému celoživotního vzdělávání.

Při kvalifikačním růstu jde o následující kroky:

1. **Zvyšování kvalifikace – odborné** – sledování potřebnosti odbornosti z hlediska učebních programů jak v rovině všeobecně vzdělávacích předmětů, tak v rovině předmětů odborné způsobilosti a to:
 - a) pravidelné doplňování a výběr kvalifikovaných učitelů, absolventů vysokých škol,
 - b) umožnit kombinované studium zkušeným pedagogům z řad stávajícího sboru a v tomto studiu je podporovat.
2. **Speciálně pedagogické vzdělání** – ideální formou by bylo dosažení stoprocentní kvalifikovanosti všech pedagogických pracovníků ve speciálně pedagogické odbornosti. Je nutno především se tomuto ideálu co nejvíce přiblížit:
 - dosáhnout, aby šedesát procent učitelů všeobecných předmětů absolvovalo speciální pedagogiku rozšiřující formou a získalo tak další kvalifikaci,
 - dosáhnout, aby učitelé odborného výcviku a učitelé odborných předmětů absolvovali potřebné formy speciálně pedagogického vzdělávání, buď v akreditovaných programech nebo v programech bakalářských,

- u učitelů odborného výcviku s dlouhodobou praxí a věkově se blížíci důchodovému věku zajistit vzdělávací akreditované kurzy speciální pedagogiky v systému celoživotního vzdělávání. U těchto pracovníků pozitivně využít jejich odborného potenciálu a zkušeností. Oni sami jsou schopni, pedagogické poznatky i z krátkodobých kurzů přenést do pedagogické praxe.
3. **Celoživotní vzdělávání** – je nedílnou součástí kvalifikačního i kariérního růstu. Zde se škola opírá o vysokoškolská pracoviště a snaží se zachovat spolupráci ve formě detašovaného pracoviště katedry speciální pedagogiky PdF UP v Olomouci v systému vzdělávacích programů.
- Stanovení metodických oborových sdružení
 - Z kvality řízení a požadované efektivnosti výsledků jednoznačně vyplývá sestavení odborných metodických komisí, odpovídajících edukačním požadavkům.

1.4 Školní poradenské pracoviště

V souladu s doporučením „Dlouhodobého záměru vzdělávání a rozvoje vzdělávací soustavy Jihomoravského kraje“ je nedílnou součástí celého profesního zařízení školní poradenské pracoviště. Toto pracoviště je profilováno do systému celého zařízení a jsou posíleny jeho kompetence v rámci celého výchovně vzdělávacího systému v rovině:

1. řešení krizových intervencí,
2. poradenská konzultační činnost, zaměřená na všechny subjekty působnosti zařízení,
3. podpora a pomoc žákům se speciálními vzdělávacími potřebami,
4. diagnostické činnosti,
5. profesní poradenství,
6. řešení výchovných problémů žáků, především vysoké absence.

Na základě takto vymezeného obsahu působí v poradenském týmu čtyři roviny poradenských pracovníků: speciální pedagog, školní metodik prevence, výchovný poradce a školní psycholog. Průběžně a dle potřeby jsou uskutečňovány jednání výchovné komise.

Školní poradenský tým se v součinnosti s jednotlivými pedagogy věnuje žákům s horším prospěchem, ale především žákům se specifickými poruchami učení a chování. Podporuje je při překonávání veškerých socializačních obtíží edukace. V průběhu celého školního roku tedy sleduje prospěch i chování žáků a spolupracuje na řešení vzniklých problémů. Napomáhá při vyhledávání přiměřených výchovně-vzdělávacích postupů a motivace žáků.

V rámci prevence patologických jevů působí na škole metodik prevence patologických jevů, který každý rok zpracovává Minimální preventivní program. V aktivitách na úseku prevence sociálně patologických jevů jsou významné kontakty s rodiči a zástupci dalších institucí (lékaři, Policie ČR, orgány péče o ...) Pro zvýšení odolnosti dětí a mládeže vůči patologickým jevům v prostředí školy se realizují preventivní opatření v rámci MPP. Nejvýznamnější je zejména úzká a dlouhodobá spolupráce s Centrem pro drogové a jiné závislosti PPP Sládkova Brno a podpora mimoškolní činnosti.

1.5 Mimoškolní činnost

Mimoškolní aktivity naší školy vychází ze zájmů žáků i reálných podmínek jednotlivých oborů vzdělávání. Pedagogický sbor se snaží neustále nabídku rozšiřovat.

Při tomto způsobu podpory zájmů, nadání i socializace žáků dochází k rozšiřování odborných vědomostí a dovedností pomocí neformální komunikace. Taktéž dochází k vzájemnému navazování podpůrných mezilidských kontaktů mezi žáky. Veškerou tuto činnost škola uskutečňuje pomocí zájmových skupin, kroužků a workshopů čínských žáků a učitelů. V rámci mimoškolních aktivit jsou také posilovány klíčové kompetence žáků školy.

V mimoškolních aktivitách naší školy působí:

- odborné exkurze a stáže
- účast na kulturních a společenských akcích v regionu
- kontakty s odbornými firmami a sponzory školy
- přátelské setkávání žáků i pedagogů partnerských škol

V rámci DM

Zájmová činnost žáků v mimoškolní výchově na Domově mládeže

Sportovní činnost: posilovna, florbal, malá kopaná, pétanque, plavání (Městské lázně Brno)

Činnost v hernách: stolní fotbal, autodráha, RC modely, počítačová místnost, knihovna

Zájmové kroužky a další činnost: turnaje v bowlingu, vánoční a Valentýnská besídka, turnaje a jiných kulturních a společenských akcí.

1.6 Materiálně technické podmínky

Zařízení se nachází v souboru budov, které poskytují podmínky ke komplexní vzdělávací a výchovné činnosti školy v oblasti výuky všeobecně vzdělávacích předmětů, odborných předmětů a odborného výcviku učebních oborů v systému středního vzdělávání a středního vzdělávání s výučním listem. Tento komplex budov je neustále modernizován ve své vnitřní struktuře. I v dalším období bude na modernizaci navázáno a umožněno efektivní využití stávajících prostor pro zkvalitnění edukačního procesu.

V první řadě půjde o specifikaci jednotlivých kabinetů a učeben. V systému všeobecně vzdělávacích předmětů by tyto prostory měly mít rozdělení podle zaměření jednotlivých předmětů s vybavením pomůckami v kontextu předmětného zaměření.

Profilace těchto učeben je velmi významná pro komplexnost výuky a pro možnou realizaci učitelů při hledání alternativních forem výuky.

Jedním z hlavních záměrů vzdělávání je realizace výuky v učebnách praktického vyučování.

Jedná se o odborné učebny pro knihařské práce, malířské a natěračské práce, strojírenské práce, zednické práce, truhlářské práce, pečovatelské služby a gastro obory jako jsou pekařské práce, potravinářská výroba, stravovací a ubytovací služby a práce ve stravování.

Kmenové učebny jsou vybaveny školním nábytkem a tabulemi. Kabinety učitelů jsou standardně vybaveny počítači, které jsou využívány pro přípravu výuky i pro komunikaci se žáky a rodiči. Učebny výpočetní techniky jsou vybaveny počítači a interaktivními tabulemi.

Všechny počítače jsou propojené v síti a připojené na internet přes internetový server.

Vybavení kabinetů a na ně navazujících učeben odpovídá dle možností současným moderním požadavkům. Průběžně jsou učebny a kabinety doplňovány o nové moderní pomůcky zejména s možností multimediálního využití.

2. Identifikační údaje oboru

Kód a název oboru vzdělání:	65-51-E/02 Práce ve stravování
Název školního vzdělávacího programu:	Práce ve stravování
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	2leté denní studium
Datum platnosti od:	1.9.2025

2.1 Profil absolventa školního vzdělávacího programu

Absolvent školního vzdělávacího programu Práce ve stravování je připraven vykonávat pomocné a obslužné činnosti v provozech veřejného stravování. Uplatní se zejména jako pracovník ve stravovacích službách při výrobě, výdeji a podávání jednoduchých pokrmů a nápojů. Je způsobilý ke zvládnutí úkolů souvisejících s předběžnou úpravou surovin, udržováním čistoty na pracovišti a dodržováním hygienických standardů.

V průběhu vzdělávání si osvojí základy racionální výživy, správné postupy při zacházení s potravinami, provozní hygienu a zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci. Absolvent se učí hospodárnému využívání surovin a energie a je veden k ohleduplnosti vůči životnímu prostředí.

2.2 Popis uplatnění absolventa v praxi

Absolvent se uplatní v potravinářských provozech, zejména jako pomocný pracovník ve školních jídelnách, nemocnicích, domovech pro seniory, závodních kuchyních a jiných zařízeních veřejného stravování. Může vykonávat jednoduché práce při přípravě a podávání pokrmů i nápojů, práce při úklidu provozních prostor a pomocné práce při obsluze.

2.3 Výčet očekávaných kompetencí absolventa

Odborné kompetence

- ovládá základní hygienické a sanitární zásady v gastronomii,
- zná základní suroviny a způsoby jejich skladování,
- provádí předběžnou úpravu surovin a jednoduché kuchyňské práce,
- zvládá základy přípravy jednoduchých pokrmů a nápojů podle pokynů,
- ovládá základní pravidla provozní hygieny a bezpečnosti práce,
- udržuje pořádek a čistotu na pracovišti,
- umí správně používat základní kuchyňské nářadí a zařízení,
- chápe význam šetrného zacházení s materiály, energiemi a vodou,
- umí spolupracovat v týmu a řídit se pokyny nadřízeného pracovníka,
- dodržuje osobní hygienu a předepsané pracovní oděvy,
- přistupuje k práci odpovědně a svědomitě, je dochvilný a pečlivý,
- je veden k pozitivnímu vztahu k práci a k odpovědnosti za vlastní vzdělávání.

Klíčové kompetence

- vyjadřuje se v mateřském jazyce přiměřeně situaci každodenního a pracovního života
- vyjadřuje se s ohledem na své zdravotní postižení, vysvětlí a zdůvodní svůj názor, jednání a potřeby,
- pomocí internetu vyhledává informace a komunikuje elektronickou poštou
- ovládá práci se základními textovými a tabulkovými programy
- uvědomuje si vlastní kulturní a národní identitu, dodržuje zákony
- chrání životní prostředí v pracovním i osobním životě
- uplatňuje základní numerické znalosti
- používá prostředky informační a komunikační technologie ke komunikaci, pro získávání zpracovávání informací ve všech oblastech
- chrání životní prostředí v pracovním i osobním životě
- identifikuje běžné problémy, s nimiž se v životě setká a dokáže hledat způsoby jejich řešení

Postojové kompetence

Absolvent je veden tak, aby:

- jednal a komunikoval slušně a odpovědně,
- odhadl reálně své odborné a osobní kvality a stanovil si reálně životní a profesní cíle,
- uvažoval a jednal v souladu s ekonomickými a environmentálními principy,
- orientoval se v měnícím se tržním prostředí a akceptoval požadavky trhu práce,
- uplatňoval principy celoživotního vzdělávání,
- dovedl identifikovat běžné pracovní a mimopracovní problémy a hledal způsoby řešení
- vnímal hodnotu finančních prostředků

2.4 Způsob ukončení vzdělávání a potvrzení dosaženého vzdělání

Vzdělávání se ukončuje závěrečnou zkouškou, která se koná a organizuje podle platných předpisů MŠMT. Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list. Úspěšné vykonání závěrečné zkoušky a získání výučního listu umožňuje absolventovi ucházet se o studium navazujících studijních vzdělávacích programů ve středních odborných učilištích. Absolvent je připraven prohlubovat si specifické znalosti v oboru různými školeními a kurzy.

Stupeň dosaženého vzdělání: **střední vzdělání s výučním listem.**

3. Charakteristika školního vzdělávacího programu**3.1 Popis celkového pojetí vzdělávání**

Vzdělávací strategie školy počítá s trvalým procesem zajišťování a vyhodnocování vzdělávacích potřeb žáků. Klíčovým principem uplatňovaným v rámci řízení kvality je princip trvalého zlepšování, který provází všechny činnosti a aktivity školy.

Pedagogická koncepce školy důsledně vychází z principu spoluzodpovědnosti žáků za vlastní vzdělávání, jehož uplatnění rozvíjí žákovské osobnostní kompetence – potřeba pracovat na vlastním rozvoji, plánovat sebezdokonalování, chápat nutnost celoživotního vzdělávání ve znalostní společnosti třetího tisíciletí.

Vzdělávací strategie školy je založena na těsném propojení teoretické výuky s praxí a s konkrétní praktickou zkušeností žáků. Výuka je členěna podle časové dotace jednotlivých předmětů v týdenních blocích teoretického vyučování a odborného výcviku.

V daném oboru se vzdělávají žáci, u nichž převládá sklon k manuální práci, proto převažuje praktická složka vzdělávání, v níž žáci měli získat odborné kompetence potřebné pro uplatnění v povolání. Žáci jsou vedeni tak, aby se uplatnili na trhu práce, začlenili se do společnosti a aby vypěstovali kladný vztah k práci.

3.2 Metodické přístupy

Metody a formy vzdělávací práce volí vyučující se zřetelem k charakteru předmětů, konkrétní situaci v pedagogickém procesu i s ohledem na možnosti školy. Za významné pro přípravu v tomto učebním oboru lze považovat důsledné uplatňování pedagogických zásad vyučujícími, zejména zásady názornosti a přiměřenosti učiva a metody individuálního přístupu k žákovi. Vyučující v koordinaci s ostatními vyučujícími vyvíjí soustavnou péči o vytváření a rozvíjení profesních vlastností a schopností žáků.

Je nutné, aby si pedagogičtí pracovníci uvědomili, že se v oboru připravují žáci, kteří většinou v této přípravě ukončí své systematické vzdělávání, takže je důležité, aby získali vědomosti a dovednosti nezbytné pro další osobní, občanský a pracovní život. Proto je nutné k těmto žákům přistupovat se záměrem maximálně je motivovat, zejména kladným hodnocením, využívat maximálně prostor ve všeobecně vzdělávacích předmětech prakticky zaměřeným činnostem a k účasti řešit na modelových situacích problémy běžného života. Informace by měly být podloženy vlastní činností žáků při řešení úkolů. Proto je nutné, aby vyučující volili specifické metody, např. exkurze, inscenační metody založené na hře, vhodné pro poznání sebe i druhých, pro vytvoření kontaktu a komunikace ve dvojicích a ve skupině, nebo napomáhající lépe pochopit a osvojit si i některé teoretické učivo (např. v občanské výchově).

Pozornost by měla být věnována také nácviku metod a technik učení a práci s textem jako základním zdrojem informací. Vhodné je i využití počítače při vyučování včetně speciálních výukových programů. Vyučující v koordinaci s ostatními vyučujícími vyvíjí soustavnou péči o vytváření a rozvíjení profesních vlastností a schopností žáků.

Kromě realizace **klíčových dovedností** vede vyučující žáky k trpělivé a soustavné práci a usiluje o to, aby si žáci vytvořili dobrý vztah k praktickým činnostem. Výchovu v tomto smyslu lze uplatnit zejména v předmětu odborný výcvik.

Metody činnostně zaměřeného vyučování – praktické práce žáků především aplikačního a heuristického typu. Důraz na motivační činitele – zařazení her, soutěží, simulačních a situačních metod. Výuka je členěna podle časové dotace jednotlivých předmětů na týdenní ucelené bloky teoretického vyučování a odborného výcviku. Do teoretického vyučování jsou zařazeny jak předměty všeobecně vzdělávací, tak předměty odborné.

Odborný výcvik zajišťují učitelé odborného výcviku a je organizován tak, aby žáci poznali celý technologický postup. Učební skupina je maximálně sedmičlenná. Žák zhotoví sám celý výrobek pod vedením učitele. Aby si procvičil výrobek zhotoví jej i několikrát s menšími obměnami. U jednotlivých žáků je dodržována pracovní doba včetně přestávek, které jsou dané jak zákoníkem práce, tak hygienickými a školskými normami.

Teoretické vyučování zajišťují učitelé na OU Brno, podle platného rozvrhu. Učebny jsou vybaveny základním vybavením, učebny specializované – výpočetní technika, tělocvičny.

Způsoby rozvoje občanských a klíčových kompetencí ve výuce

Diskuse, přednášky, rozhovor, zařazení vhodných témat a příkladů z praxe tak, aby žáci:

- jednali odpovědně, aktivně
- dbali na dodržování zákonů a pravidel chování, respektovali práva a osobnost druhých lidí
- vystupovali proti nesnášenlivosti a diskriminaci
- jednali v souladu s morálními principy
- přispívali k uplatňování hodnot demokracie
- aktivně se zajímali o politické a společenské dění u nás a ve světě i o veřejné záležitosti lokálního charakteru
- chápali význam životního prostředí pro člověka

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 zásadách a principech trvale udržitelného rozvoje, na pravidlech pro profesní uplatnění v rámci moderního dynamického trhu práce i na strategii všestranné aplikace informačních a komunikačních technologií ve všech oblastech práce školy.

3.3 Průřezová témata

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

- při zapojování do konkrétních školních aktivit a projektů
- v běžném každodenním životě školy
- průběžně ve výuce jednotlivým předmětům
- při vlastních i mezipředmětových projektech a prezentacích

Z realizace průřezových témat vyplývá i osvojení základních kompetencí absolventa:

- kompetence občana v demokratické společnosti
- kompetence enviromentální, občanskému i profesnímu jednání v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje
- kompetence k pracovnímu uplatnění
- kompetence k práci s informacemi v oblasti komunikačních technologií

Začleňování průřezových témat

Zařazení průřezových témat do výuky je zaměřeno tak, aby si žák uvědomil vzájemnou použitelnost a souvislost znalostí a dovedností z různých vzdělávacích oblastí. Průřezová témata výrazně formují charakter žáků a jejich postoje. Průřezová témata jsou zařazována do všech ročníků vždy podle vhodné vazby na učivo.

Občan v demokratické společnosti napomáhá rozvoji sociálních kompetencí žáků. Postavení člověka ve společnosti, formování postojů žáků, vytváření dobrého třídního kolektivu, respektovat se navzájem a pomáhat si, to vyučuje předmět Občanská výchova. Velký význam má jednotný přístup všech pedagogů k chování žáků. Žáci i pedagogové jsou si vědomi, že všichni vytvářejí image školy zvláště ve vztahu k veřejnosti. Do této oblasti spadá i vyhledávání problémových žáků, kteří narušují kolektiv a řešení těchto situací ve spolupráci s výchovným poradcem.

Člověk a životní prostředí vede k pochopení významu přírody a správného chování člověka v přírodě. Zde se klade důraz na pochopení závislosti člověka na přírodních surovinách, správném hospodaření s potravinami, na odpovědnosti člověka za zachování udržitelného rozvoje společnosti.

V předmětu Český jazyk je rozvíjeno povědomí problematiky životního prostředí a jeho ochrana. Do předmětu Tělesná výchova je zařazován pohyb a turistika v přírodě, důraz je kladen na pochopení nutnosti ochrany životního prostředí. Kladen je důraz na environmentální výchovu, tj. vztah člověka k prostředí.

Člověk a svět práce je vhodně realizováno v motivačních metodách, kdy je v žácích formován dobrý vztah ke zvolenému oboru. Učitelé pěstují v žácích touhu po uplatnění a odborném růstu, učí je řešit problémové situace, které mohou pomoci při hledání zaměstnání. Žáci umí sepsat žádost o místo, životopis a orientují se ve vyhledávání nabídek zaměstnání.

Informatické vzdělání – žáci ovládají základy softwaru a osvojují si dovednosti při práci s internetem. Předmět IT se prolíná do všech předmětů a žáci v rámci aplikací mohou plnit úkoly zadané učiteli jiných předmětů. Podle kapacitních možností mohou odbornou učebnu využívat i učitelé jiných předmětů.

3.4 Organizace výuky

Studium je organizováno jako dvouleté denní. Je ukončené závěrečnou zkouškou podle příslušných právních norem a poskytuje střední vzdělání s výučním listem. Teoretická výuka je organizována v budově školy, odborný výcvik i odborná praxe probíhá také v přílehlých prostorách školy a na smluvních pracovištích u právnických osob i fyzických osob v Brně.

Výuka je organizována tak, že týden mají žáci teorii a týden praxi.

Přehled vyučovacích jednotek:

a) Teoretické vyučování:

- 0. hodina: 7.05 - 7.50
- 1. hodina: 8.00 - 8.45
- 2. hodina: 8.55 - 9. 40.
- 3. hodina: 9.50 - 10.35
- 4. hodina: 10.45 - 11.30
- 5. hodina: 12.00 - 12.45
- 6. hodina: 12.55 - 13.40
- 7. hodina: 13.45 - 14.30

O přestávkách je zajištěn pedagogický dozor dle stanoveného rozvrhu.

b) Praktické vyučování:

Rozvrh pracovního dne

Doba praktické výuky – pracovní doba je stanovena platnými učebními osnovami takto:

- 1. ročník denně 6,5 hodin
- 2. ročník denně 7,5 hodin

Určené přestávky

9.00 – 9.15 hodin; 11.45 – 12.15 hodin

Přestávky jsou určeny pro všechny žáky OU v praktickém vyučování. Učitel tyto přestávky tráví společně s žáky, čímž naplňuje povinnost dozoru nad nimi.

Odborné kompetence jsou rozvíjeny a nejnovější trendy v oboru prezentovány prostřednictvím těchto organizačních forem výuky.

Exkurze jsou součástí teoretické i praktické výuky. Akce jsou uskutečňovány v každém pololetí ve všech třech ročnících.

Odborné soutěže – žáci se pravidelně každý rok zúčastňují oborových soutěží a na základě výběru se účastní krajských a celostátních oborových soutěží.

3.5 Způsob hodnocení žáků

Hodnocení chování a prospěchu ve výuce tvoří platná legislativa a klasifikační řád, který je součástí školního řádu a sjednocuje požadavky teoretického i praktického vyučování. Různé formy hodnocení – písemné, ústní, testy, sebehodnocení, spolu s různým způsobem hodnocení – známkování, slovní hodnocení, bodový systém – směřuje k posouzení zvládnutí základních kompetencí.

Způsoby hodnocení teoretického vyučování

Hodnocení ve všeobecně vzdělávacích předmětech a v teoretické výuce odborných předmětů se provádí formou ústní a písemnou. Písemné hodnocení je formou otevřených úloh nebo testem. Kromě faktických znalostí se hodnotí i forma vyjadřování a vystupování. U písemných prací se zohledňuje i grafická stránka. Dále se hodnotí samostatné domácí práce a referáty, aktivita žáků při vyučování.

Způsoby hodnocení odborného výcviku

V odborném výcviku ve škole se uplatňuje individuální hodnocení žáků.

Způsoby hodnocení klíčových kompetencí

Hodnocení klíčových kompetencí se provádí v jednotlivých vyučovacích předmětech. Jedná se o komplexnější posouzení a hodnocení toho, jak žák komunikuje, jak je schopen spolupracovat interaktivně v kolektivu, jak využívá výpočetní techniku a numerických znalostí a jak je schopen své znalosti a dovednosti prezentovat.

Společné zásady při hodnocení

Hlavní funkce hodnocení je informační a diagnostická, důležité je, aby nehodnotil jen sám učitel – využívat formy sebehodnocení a kolektivního hodnocení, hodnocení musí dát perspektivu všem žákům – zvláště těm slabým a žákům se SPU. Základem pro hodnocení je partnerský, komunikativní přístup k žákům, respektovat práva žáka na individuální rozvoj. Učitel není jen ten, kdo stále určuje a hodnotí, ale vede na cestě poznání, inspiruje a pomáhá, chyba již není pokládána za nežádoucí jev, ale za přirozený, průvodní znak poznávání.

3.6 Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků mimořádně nadaných

Vzdělávání těchto žáků probíhá v souladu se zákonem č. 561/2004 Sb. a vyhláškou č. 27/2016 sb., vyhláškou č. 72/2016 Sb.

Osoba se speciálními vzdělávacími potřebami – je osoba, která k naplnění svých vzdělávacích možností nebo k uplatnění nebo užívání svých práv na rovnoprávném základě s ostatními potřebuje poskytnutí podpůrných opatření.

Podpůrné opatření – se rozumí nezbytné úpravy ve vzdělávání a školských službách odpovídající zdravotnímu stavu, kulturnímu prostředí nebo jiným životním podmínkám žáka.

- (1) Podpůrná opatření prvního stupně představují minimální úpravu metod, organizace a hodnocení vzdělávání a jsou poskytována žákovi, u kterého se projevuje potřeba úprav ve vzdělávání nebo školských službách a zapojení v kolektivu. Podpůrná opatření prvního stupně nemají normovanou finanční náročnost.
- (2) Pokud by k naplnění vzdělávacích potřeb žáka nepostačovalo poskytování podpůrných opatření prvního stupně, doporučí škola nebo školské zařízení (dále jen „škola“) žákovi využití poradenské pomoci školského poradenského zařízení za účelem posouzení jeho speciálních vzdělávacích potřeb.
- (3) Podpůrná opatření druhého až pátého stupně se poskytují na základě doporučení školského poradenského zařízení a s informovaným souhlasem zletilého žáka nebo zákonného zástupce žáka.
- (4) Podpůrná opatření se poskytují samostatně nebo v kombinacích různých druhů a stupňů v souladu se zjištěnými speciálními vzdělávacími potřebami žáka. Konkrétní druh podpůrného opatření lze poskytovat pouze v jednom stupni.
- (5) Členění konkrétních podpůrných opatření do stupňů, pravidla jejich použití a normovaná finanční náročnost podpůrných opatření druhého až pátého stupně jsou stanoveny v příloze č. 1 k této vyhlášce.

Vzdělávání nadaných žáků

- (1) Za nadaného žáka se pro účely této vyhlášky považuje především žák, který při adekvátní podpoře vykazuje ve srovnání s vrstevníky vysokou úroveň v jedné či více oblastech rozumových schopností, v pohybových, manuálních, uměleckých nebo sociálních dovednostech.
- (2) Za mimořádně nadaného žáka se pro účely této vyhlášky považuje především žák, jehož rozložení schopností dosahuje mimořádné úrovně při vysoké tvořivosti v celém okruhu činností nebo v jednotlivých oblastech rozumových schopností, v pohybových, manuálních, uměleckých nebo sociálních dovednostech.
- (3) Zjišťování mimořádného nadání včetně vzdělávacích potřeb žáka provádí školské poradenské zařízení ve spolupráci se školou, která žáka vzdělává. Pokud se nadání žáka projevuje v oblastech pohybových, manuálních nebo uměleckých dovedností, vyjadřuje se školské poradenské zařízení zejména ke specifikům žakovy osobnosti, která mohou mít vliv na průběh jeho vzdělávání, a míru žakovy nadání zhodnotí odborník v příslušném oboru, jehož odborný posudek žák nebo zákonný zástupce žáka školskému poradenskému zařízení poskytne.
- (4) Pro nadané žáky může ředitel školy vytvářet skupiny, ve kterých se vzdělávají žáci stejných nebo různých ročníků školy v některých předmětech.
- (5) Nadaným žákům lze v souladu s vývojem jejich školních dovedností rozšířit obsah vzdělávání nad rámec stanovený příslušným vzdělávacím programem nebo umožnit účast na výuce ve vyšším ročníku.
- (6) Nadaní žáci se mohou se souhlasem ředitelů příslušných škol současně vzdělávat formou stáží v jiné škole stejného nebo jiného druhu.

Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

Při zvažování možností a záměrů školy zpřístupnit vzdělávání co nejširšímu spektru žáků a při tvorbě školních vzdělávacích programů je třeba vzít v úvahu zejména:

- Charakter oboru vzdělání a požadavek na zdravotní způsobilost uchazeče o vzdělávání vzhledem ke stupni zdravotního postižení nebo zdravotního znevýhodnění, přínos vzdělávání v daném oboru pro sociální uplatnění absolventa i jeho osobní uspokojení, možnosti pracovního uplatnění absolventa v regionu a potřebu úzké spolupráce se sociálními partnery.
- Potřebu a způsob školního vzdělávacího programu (délky studia, učebních plánů, vzdělávacího obsahu, změny vyučovacích metod a organizace výuky apod.), materiální a organizační podmínky vzdělávání, např. možnosti bezbariérového přístupu do školy, k učebnám, k sociálním aj. zařízením, zajištění speciálních učebnic, speciálních didaktických a kompenzačních pomůcek, možnost snížení počtu žáků ve třídách a skupinách v souladu s platnou legislativou, vytváření samostatných oddělení, studijních skupin nebo jiných organizačních forem pro výuku některých předmětů nebo předmětů speciální pedagogické péče.
- Odborné a personální zabezpečení výuky: připravenost učitelů na vzdělávání těchto žáků, znalost specifik jednotlivých druhů postižení a zdravotního znevýhodnění, vytvoření vhodných podmínek při přijímání žáků ke vzdělávání a ukončování vzdělávání žáků se zdravotním postižením, znalost odpovídajících metod a forem vzdělávání a hodnocení, uplatňování principu individualizace vzdělávání, přehled o vhodných učebních pomůckách, potřeba zvýšení počtu pracovníků např. o speciální pedagogu, asistenty pedagoga, pracovníky zajišťující tlumočnické služby těžce sluchově postiženým žákům atd., způsob přípravy pedagogů, případně zdravých žáků a jejich rodičů na soužití se žáky se zdravotním postižením (zejména se žáky s těžkým stupněm postižení) nebo sociálním znevýhodněním.
- Způsob spolupráce se školskými poradenskými pracovišti, se základními školami, ve kterých žák plnil povinnou školní docházku, s rodiči těchto žáků, popř. se sociálními pracovníky a s občanskými sdruženími zdravotně postižených, se sociálními partnery v regionu školy, podmínky dané platnou legislativou (školskou a sociální) pro vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a jejich sociální ochranu, pro vzdělávání příslušníků národnostních menšin nebo cizinců.

3.7 Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví

Problematika bezpečnosti práce, hygieny práce a požární ochrany je součástí teoretického a praktického vyučování. Vychází z požadavku platných právních předpisů – zákonů, vyhlášek, technických norem a předpisů pro danou oblast. Prostory, ve kterých je prováděna výuka musí odpovídat vyhlášce č. 410/ 2005 Sb.

Škola provádí technická i organizační opatření k eliminaci všech rizik spojených zejména s odborným výcvikem. Se všemi riziky jsou žáci seznámeni. Problematika bezpečnosti práce je podrobně popsána v organizačním řádu teoretického i praktického vyučování, se kterými jsou žáci také podrobně seznámeni. Je zpracována osnova vstupního školení bezpečnosti práce a požární ochrany pro žáky. Žáci jsou seznamováni a poučeni vždy při zahájení školního roku.

V odborném výcviku každý měsíc a také při každém novém tématu vyučující provede proškolení BOZP. Na smluvních pracovištích je problematika BOZP ošetřena tak, že žáky proškolí bezpečnostní technik. Je stanoven systém vykonávání dozoru nad žáky při teoretickém i praktickém vyučování i na akcích pořádaných mimo areál školy.

3.8 Základní podmínky BOZP

1. Důkladné seznámení žáků s předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci, s protipožárními předpisy, s technologickými postupy.
2. Používání technického vybavení, které odpovídá bezpečnostním a protipožárním předpisům.
3. Používání osobních ochranných pracovních prostředků podle platných předpisů.
4. Vykonávání stanoveného dozoru.

Práce pod dozorem

Vyžaduje trvalou přítomnost osoby pověřené dozorem, která dohlíží na dodržování BOZP a pracovního postupu. Tato osoba musí všechna pracovní místa zrakově obsáhnout tak, aby mohla bezprostředně zasáhnout v případě porušení bezpečnostních předpisů a pracovních pokynů nebo ohrožení zdraví.

Práce s dohledem

Osoba pověřená dohledem zkontroluje pracoviště před zahájením práce a pokud všechna pracovní místa zrakově neobsáhne, pak je v průběhu prací obchází a kontroluje.

3.9 Podmínky pro přijetí ke studiu

- splnění povinné školní docházky nebo ukončení základního vzdělání
- splnění kritérií přijímacího řízení stanovených pro daný školní rok
- splnění podmínek zdravotní způsobilosti uchazečů o studium, k posouzení zdravotního stavu je příslušný registrující praktický lékař.
- vyjádření školského poradenského zařízení (SPC, PPP – které je nezbytné)

Zdravotní způsobilost uchazeče

Zdravotní způsobilost se nechá k posouzení příslušného registrujícího lékaře, který posoudí zdravotní stav uchazeče.

3.10 Způsob ukončení vzdělávání

Vzdělávání se ukončuje závěrečnou zkouškou. Zkoušky probíhají v souladu s aktuálně platnou legislativou a příslušnými předpisy upravujícími ukončování středního vzdělávání. Závěrečná zkouška se skládá z **písemné zkoušky**, **praktické zkoušky** z odborného výcviku a **ústní zkoušky** z odborných předmětů. Je organizována vyhláškou č. 47/2005 o ukončování vzdělávání ve středních školách závěrečnou zkouškou a příkazem ředitele k ZZ v daném roce. Závěrečná zkouška probíhá v prostorách teoretického vyučování školy a v dílnách odborného výcviku.

4. Učební plán

učební obor: Práce ve stravování 65-51-E/02 Práce ve stravování denní studium				
Kategorie a názvy vyučovacích předmětů	Počet týdenních vyučovacích hodin			
Předměty	zkratka	1. ročník	2. ročník	celkem
Český jazyk	ČJ	1	1	2
Literární výchova	LV	0,5	0,5	1
Občanská výchova	OV	1	1,5	2,5
Matematika	M	1	1	2
Tělesná výchova	TV	1	1	2
Informatika	Inf	1	1	2
Potraviny a výživa	PaV	2,5	3	5,5
Hospodářské výpočty	HV	0,5	0,5	1
Stolníčení	Stol	1,5	2	3,5
Technologie	T	4	4	8
Zařízení provozu	ZP	1	1	2
Odborný výcvik	OdbV	15	17,5	32,5
Celkem		30	34	64

Poznámky k učebnímu plánu

Tento ŠVP je určen zejména pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami ve smyslu zákona č. 561/2004 Sb. o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání, § 16 ŠZ. upravující vzdělávání žáků s lehkým mentálním postižením.

1. Konkretizovaný školní vzdělávací program schválí ředitel školy. ŠVP se stává součástí povinné učební dokumentace školy.
2. Do učebnímu plánu školního vzdělávacího programu se zařazují vyučovacích předměty, které se vytvářejí na základě vzdělávacích oblastí a obsahových okruhů stanovených v rámcovém rozvržení obsahu vzdělávání. Stanovené vzdělávací oblasti a obsahové okruhy a jejich minimální počty vyučovacích hodin jsou závazné, jejich dodržení ve ŠVP je prokazatelné.
3. Pro úspěšnou realizaci vzdělávání je nutné vytvářet podmínky pro osvojení požadovaných praktických dovedností a činností formou odborného výcviku. Odborný výcvik se žáci dělí na skupiny, zejména s ohledem na bezpečnost a ochranu zdraví při práci podle platných právních předpisů. Počet žáků na jednoho učitele odborného výcviku je stanoven vládním nařízením.
4. K zařazení nových poznatků a aktuálních otázek může učitel provést v ŠVP jednotlivých předmětů úpravy obsahu učiva až do výše 30 procent.
5. Ve ŠVP je v každém ročníku zařazena tělesná výchova, doporučuje se zařadit další sportovní a relaxační aktivity podporující zdravý vývoj žáků. Vyučování je organizováno tak, že se bude střídát týden teoretického vyučování a týden odborného výcviku.
6. Dělení hodin ve vyučovacích předmětech je v pravomoci ředitele školy, který musí postupovat v souladu s předpisy stanovenými MŠMT ČR.
7. Při organizování sportovního výcvikového kurzu postupuje vedení školy podle platných metodických pokynů MŠMT ČR.
8. Závěrečné zkoušky se připravují a organizují podle platné legislativy.

9. V souvislosti s konkrétním obsahem každého vyučovacího předmětu se musí každý učitel průběžně zabývat otázkou bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a hygieny práce, soustavně se zaměřovat na důslednou výchovu žáků k ochraně životního prostředí a aktualizovat učivo o nové poznatky vědy a techniky.
10. Délka školního roku je čtyřicet týdnů. Vyučovací doba se využije podle níže uvedené tabulky.
11. Minimální počet vyučovacích hodin za studium je 96, maximálně 105. Minimální týdenní počet vyučovacích hodin v ročnících je 29, maximální 35 hodin (v souladu se školským zákonem).

Přehled využití týdnů v období září–červen školního roku

Akce/ týden	I.	II.
Vyučování podle rozpisu učiva	30	34
Závěrečná zkouška	-	1
Výchovně vzdělávací akce, časová rezerva	10	5
Celkem týdnů	40	40

Přehled rozpracování obsahu vzdělávání z RVP do ŠVP

Příprava žáků je organizována jako dvouleté denní studium. Probíhá vždy týden teoretické výuky a jeden týden odborného výcviku v rozsahu stanoveném učebním plánem.

Zajištění praktického vyučování oboru Potravinářské práce je realizováno v souladu § 65 školského zákona v podnikové sféře u právnických a fyzických osob na základě smlouvy o výuce. Smlouva je uzavírána vždy na jeden školní rok. Během studia vystřídají žáci několik různých typů výrobních středisek. Tento systém zajišťuje, aby se žáci seznámili s různými provozními a pracovními podmínkami. Výuka u těchto smluvních partnerů probíhá pod vedením instruktorů z řad zkušených pracovníků těchto firem a je pravidelně kontrolována vedoucí učitelkou a zástupkyní ředitele pro praktické vyučování (plnění tematických plánů, docházka, chování žáka).

Základním dokumentem, který zajišťuje jednotnost v celém výchovně vzdělávacím procesu, je Školní řád OU Brno. Školní řád upravuje chování žáků v teoretické, praktickém vyučování, na domově mládeže a internátu, obsahuje práva a povinnosti žáků. Školní řád rozvádí ustanovení Organizačního řádu a Pracovního řádu týkajícího se zaměstnanců. Všichni zaměstnanci a žáci jsou seznámeni se Školním řádem a řídit se jím.

Seznámení žáků se Školním řádem probíhá každý rok první vyučovací den školního roku a záznam o poučení je uveden v třídní knize.

Škola:	Odborné učiliště Brno, příspěvková organizace, Lomená 530/44, 617 00 Brno					
Kód a název RVP:	65-51-E/02 Práce ve stravování					
Název ŠVP:	Práce ve stravování					
RVP			ŠVP			
Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	Minimální počet vyuč. hodin za studium		Vyučovací předmět	Počet vyučovacích hodin za studium		
	týdenních	celkový		týdenních	celkový	disponibilní hodiny
Jazykové vzdělávání – český jazyk	1	32	Český jazyk	2	64	1
Občanský vzdělávací základ	2	64	Občanská výchova	2,5	80	0,5
Matematické vzdělávání	2	64	Matematika	2	64	0
Estetické vzdělávání	1	32	Literární výchova	1	32	0
Vzdělávání pro zdraví	2	64	Tělesná výchova	2	64	0
Informatické vzdělávání	2	64	Informatika	2	64	0
Technická a technologická příprava	16	512	Potraviny a výživa	5,5	176	0
			Hospodářské výpočty	1	32	0
			Stolničení	3,5	112	0
			Technologie	8	256	4
			Zařízení provozu	2	64	0
Práce ve stravování	26	832	Odborný výcvik	32,5	1040	6,5
Disponibilní hodiny	12	384				
Celkem	64	2048		64	2048	12

5. Učební osnovy

5.1 Český jazyk

Obecné cíle	Předmět Český jazyk vychovává žáky k vytříbenému jazykovému projevu za využití digitální technologie a podílí se na rozvoji jejich duševního života. Český jazyk je neoddelitelnou součástí všeobecného vzdělávání a je také základem rozvoje většiny klíčových schopností a dovedností, kterými by měl být žák vybaven pro zvládnutí všech dalších vyučovacích předmětů. Obecným cílem jazykového vzdělávání, komunikace a digitální technologie je rozvíjet komunikační kompetence žáků. Žáci jsou vedeni zejména k tomu, aby byli schopni komunikovat i prostřednictvím digitálních technologií a využívali jazyk jako prostředku k běžnému dorozumívání mezi lidmi, jako je přijímání, sdělování a výměna informací.
Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí	Výuka směřuje k tomu, aby žáci za využití digitální technologie: - rozvíjeli základní komunikační dovednosti - pracovali s textovými editory pro jednoduchou tvorbu a úpravu textů, jako jsou osobní dopisy, žádosti nebo krátké zprávy - využívali jazykové vědomosti a dovednosti v praktickém životě, vyjadřovali se srozumitelně a souvisle, přesně a výstižně, formulovali a obhajovali své názory - chápali význam kultury osobního projevu pro společenské a pracovní uplatnění - podporovali rozvoj čtenářské gramotnosti a orientace v textu - získávali a vyhodnocovali informace z různých informačních zdrojů pomocí technologií a předávali je vhodným způsobem dále - využívali digitálních platform pro zpracování informací a k rozvoji schopnosti hledat relevantní informace online - chápali etické aspekty digitální komunikace, včetně správného používání jazyka v elektronické komunikaci a ochrany osobních údajů - chápali funkci spisovného jazyka, znali základní jazykové pojmy a kategorie a uměli využít získaných znalostí a dovedností i pro výuku cizím jazykům - rozeznávali vyjadřování ve spisovném a nespisovném jazyce a dokázali na praktických ukázkách rozlišit spisovný jazyk od obecné češtiny a od nářečí
Charakteristika učiva a strategie výuky	Předmět se skládá ze dvou částí, které se navzájem prolínají, doplňují a rozvíjejí. Jazykové vzdělávání rozvíjí komunikační kompetence žáků a učí je užívat jazyka jako prostředku dorozumívání a myšlení. Slohové vzdělávání využívá jazykových prostředků a jejich uspořádání v jazykových projevech. V průběhu jazykového vzdělávání se žáci seznámí s jednotlivými jazykovědnými disciplínami, zvládnou obecné poznatky o jazyce, začlenění češtiny do jazykové soustavy, ovládají český pravopis, tvarosloví, skladbu, nauku o slovní zásobě a nauku o slohu. Prakticky

	umí použít jednotlivé psané i mluvené slohové styly a postupy, umí zacházet s různými informačními prameny. Učivo navazuje na vědomosti a dovednosti, které žáci získali na základní škole a rozvíjí je vzhledem k jejich společenskému a profesnímu zaměření. Kromě tradičních metodických postupů, především výkladové metody a práce s učebnicí, jsou do výuky zařazeny komunikační hry, práce s prameny včetně internetu, soutěže, doplňovačky, křížovky, osmisměrky a kvízy. Dále se ve výuce využívají rozborů vyjadřovacích schopností a odstraňování jejich dílčích nedostatků i krátká mluvnická cvičení.
Hodnocení výsledků vzdělávání žáků	Hodnocení se opírá především o ústní a písemné zkoušení, testové úlohy a slohové práce.
Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí	Předmět Český jazyk se podílí na rozvíjení těchto klíčových kompetencí: Kompetence k učení: - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky pro studium - ovládat práci s textem, umět zpracovávat informace - porozumět mluveným projevům jako je výklad, přednáška, referát - využívat ke svému vzdělávání různé informační zdroje - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého vzdělávání, přijímat hodnocení výsledků od jiných lidí - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména ve svém oboru Kompetence komunikativní: - umět se prezentovat, obhajovat svá stanoviska, správně argumentovat - dobře se vyjadřovat v mluvených i psaných projevech ve vzniklých situacích - umět pokládat otázky, formulovat odpovědi při společenských a pracovních jednáních - zvládat komunikativní situace spojené se zvoleným oborem vzdělání - orientovat se v odborné terminologii svého oboru - dodržovat v ústním i písemném projevu zásady kultury projevu i chování - využívat podnětů a pozitivních příkladů z oblasti literatury pro formování vlastních komunikativních dovedností Kompetence digitální: - umět používat základní textové editory pro tvorbu a úpravu jednoduchých textů, jako jsou osobní dopisy nebo krátké zprávy - umět pracovat s digitálními nástroji pro vyhledávání informací a jejich základní zpracování - umět si ukládat a organizovat své práce na počítači i v cloudu, aby se k nim mohli snadno později vrátit - rozvíjet při práci s elektronickými texty základní čtenářské dovednosti, jako je orientace v textu a porozumění obsahu - uvědomit si důležitosti respektování autorských práv a dodržování základních pravidel etického chování při používání digitálních technologií Kompetence sociální:

	- umět pracovat v kolektivním týmu - budovat atmosféru založenou na vzájemné otevřené komunikaci, vyvarovat se vzniku možných konfliktních situací a předcházet jim - předkládat a jasně formulovat vlastní podněty a návrhy, nezaújatě přistupovat k podnětům a návrhům jiných a pečlivě zvažovat jejich obsah - při řešení úkolů uplatňovat různé metody myšlení a myšlenkové operace - umět přesvědčovat druhé o správných postupech, využívat k tomu správnou argumentaci - získávat ostatní pro společná řešení Kompetence personální: - efektivně se vzdělávat, přijímat nové poznatky a být schopen samostudia ve svém oboru - využívat všech informačních zdrojů a dalších podnětů k rozvoji vlastních vědomostí a dovedností - inspirovat se pozitivními příklady z literatury pro osobnostní rozvoj v oblasti jazykovědy a vývoje jazyka
Realizace průřezových témat v předmětu	V předmětu český jazyk jsou realizována tato průřezová témata: a) Občan v demokratické společnosti - zásady demokracie, svobodný projev, komunikace předcházející konfliktním situacím v praktických slohových a mluvních cvičeních - vývoj společnosti, historie a kultury v oblasti jazykovědy, vývoje jazyka b) Člověk a životní prostředí - v oblasti sociálně komunikativní – rozvoj dovedností vyjadřovat se, zdůvodňovat své názory, zprostředkovávat informace, obhajovat řešení problematiky životního prostředí - vhodně zvolená témata praktických slohových a mluvních cvičení (témata ekologie, životní prostředí) c) Člověk a svět práce - práce s informacemi, vyhledávání, vyhodnocování a využívání toku informací - slovní vyjadřování při různých jednáních d) Informační a komunikační technologie - práce s internetem, shromažďování a analýza informací - zpracovávání na PC konkrétních prací, např. práce s textem, knihovny a jejich služby, noviny, časopisy a jiná periodika, osobní dopisy, životopis, inzerát a odpověď na něj

Český jazyk – 1 ročník, 32 hodin za rok

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: - orientuje se v základních pojmech jazyka - chápe provázanost jazykového systému	Opakování a prohlubování poznatků o jazyce - nástroj dorozumívání - jazyk ve společenském styku	2
- rozlišuje vrstvy českého jazyka - dokáže ve svém projevu vhodně užít složek českého jazyka	Obecné poučení o jazyce - útvary českého jazyka (spisovná a obecná čeština, nářečí)	2
- v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu - orientuje se v zaznamenávání pravopisné normy, ovládá práci s Pravidly českého pravopisu - odhaluje a opravuje pravopisné chyby	Principy českého pravopisu Grafická stránka jazyka - souhlásky měkké, tvrdé a obojetné - tvarosloví - vyjmenovaná slova - psaní velkých písmen - psaní u, ú, ů	6
- chápe specifické znaky uměleckého stylu - prakticky ovládá vypravování	Umělecký styl - vypravování - blahopřání, kondolence	4
- prakticky se orientuje v systému českého tvarosloví - využívá poznatků z tvarosloví ve svém ústním a písemném projevu	Tvarosloví - slovní druhy, jejich pravopisné a stylistické aspekty - mluvnické kategorie (podstatná jména, přídavná jména, zájmena, číslovky, slovesa)	6
- chápe smysl frazeologie a dovede ji využívat k obohacení textu - rozumí pořekadlům, pranostikám, příslovím	Frazeologie - pořekadla, pranostiky, přísloví	2
- rozlišuje spisovný jazyk, hovorový jazyk, dialekty a stylově příznakové jevy a ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci - používá adekvátní slovní zásobu včetně příslušné odborné terminologie - ovládá práci se slovníky	Lexikologie - slovní zásoba a její rozvrstvení - obohacování slovní zásoby - práce se slovníky - terminologie oboru - slovo a jeho význam - slova jednoznačná a mnohoznačná	5
- vyjadřuje se věcně správně a srozumitelně - prakticky ovládá útvary prostě sdělovacího stylu - s využitím PC zpracuje krátké informační útvary ve vazbě na obor	Styl prostě sdělovací - písemná a ústní komunikace - útvary prostě sdělovacího stylu (osobní dopis, oznámení, zpráva, inzerát, tiskopisy, telefonní styk)	5

Český jazyk – 2. ročník, 32 hodin za rok

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: - orientuje se v systému světových jazyků	Obecné poučení o jazyce - slovanské a evropské jazyky	2
- chápe smysl frazeologie a dovede ji využít k obohacení textu - rozumí pořekadlům, pranostikám, příslovím	Frazeologie - pořekadla, pranostiky, přísloví (použití při popisu)	1
- prakticky se orientuje v systému českého tvarosloví - poznatků z tvarosloví využívá v písemném i mluveném projevu	Tvarosloví - slovní druhy, jejich pravopisné a stylistické aspekty - mluvnické kategorie – slova neohebná	6
- vhodně prezentuje, argumentuje a obhájí svá stanoviska - vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně - slohový postup popisný ovládá zejména ve vztahu ke svému oboru - ovládá techniku ústního projevu, klade otázky a vhodně formuluje odpovědi	Komunikační a slohová výchova - popis (umělecký, statický, popis pracovního postupu, odborný) - charakteristika - kritika a sebekritika - diskuse	6
- zjišťuje potřebné informace z dostupných informačních zdrojů, provádí vhodný výběr, přistupuje k nim kriticky - používá klíčových slov při vyhledávání informačních pramenů - samostatně zpracovává informace - rozumí obsahu textu i jeho částí - má přehled o knihovnách a jejich službách - má přehled o denním i odborném tisku	Zdroje informací, práce s textem a jazykovými příručkami - informační prameny a práce s nimi (knihovny a jejich služby, internet) - získávání a zpracovávání informací z textu (výpisky, osnova, konspekt), jejich třídění a hodnocení - práce s různými jazykovými příručkami	5
- provádí přesnou, jasnou, logickou a srozumitelnou konstrukci textu - orientuje se ve struktuře věty a souvětí - v písemném projevu respektuje pravopisné jevy z oblasti skladby	Větná skladba - stavba věty jednoduché - stavba souvětí - druhy vět z gramatického a komunikačního hlediska - interpunkce ve větě i v souvětí	6
- vyjadřuje se věcně správně, jasně srozumitelně - odborně se vyjadřuje o jevech svého oboru, zvládá administrativní útvary ve vazbě na obor - jednotlivé útvary dokáže zpracovat s využitím PC	Administrativní styl - základní znaky a jeho útvary - úřední dopis, objednávka, reklamace - žádost - životopis - dotazník - plná moc	6

	- cestovní příkaz	
--	-------------------	--

5.2 Literární výchova

Obecné cíle	Literární výchova za využití digitální technologie významně přispívá ke kultivaci člověka. Žáky vychovává a vede k jejich správnému a zcela kultivovanému ústnímu i písemnému projevu a podílí se tím do značné míry i na jejich celkovém duševním rozvoji. Obecným cílem předmětu Literární výchova je utvářet kladný vztah ke všem lidským hodnotám, materiálním i duševním, a přispívat tak k jejich ochraně i k jejich nové tvorbě. Kulturní hodnoty výrazně napomáhají tvorbě a formování správných postojů žáků a rovněž se nemalou měrou spolupodílejí na rozvoji všech jejich sociálních kompetencí. Žáci jsou vedeni zejména k tomu, aby byli schopni komunikovat i prostřednictvím digitálních technologií. Předmět Literární výchova za využití digitální technologie výrazně prohlubuje veškeré žákem dosažené jazykové znalosti a komplexně zušlechťuje celkový kulturní jazykový projev žáka.
Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí	Vzdělávání žáků směřuje k tomu, aby žáci za využití digitální technologie: - chápali význam umění v životě člověka - dovedli rozlišovat mezi hodnotnými díly a brakovou literaturou - uměli se orientovat v jednotlivých druzích i žánrech literatury - uměli používat digitální nástroje pro jednoduchou tvorbu a prezentaci literárních textů - projevíli tolerantní přístup pro vkus a emočně hodnotové cítění druhých - tvořivě uplatňovali estetická kritéria ve svém životním stylu - dokázali správně formulovat a vyjádřit své názory a uměli za nimi přesvědčivě stát (umění obhájit vlastní stanoviska) - vytvořili si pozitivní vztah ke všem místním a národním hodnotám evropské i světové kultury a vhodně je podporovali - získali přehled o kulturním dění u nás i ve světě - uvědomovali si vliv a působení prostředků masové komunikace na utváření kultury jejich osobnosti a dokázali je prakticky ve svém životě využívat
Charakteristika učiva a strategie výuky	Obsah učiva vychází z rámcového okruhu RVP – Estetické vzdělávání. Předmět Literární výchova se cíleně zaměřuje především na výchovu k plně vědomému hodnotovému a kultivovanému čtenářství. Znovupoznávání literárních textů vede ke zcela osobitému cílovému vytváření rozmanitých komunikačních situací, ve kterých probíhají řízený dialog s následnou diskusí nad předem připravenými texty mezi učitelem a žáky i mezi samotnými žáky navzájem.

	Literární výchova dále vydatně napomáhá celkovému rozvoji estetického vnímání žáků i dalších forem umění a vychovává tak budoucího kultivovaného diváka i posluchače. V Literární výchově převažuje četba a rozbor ukázek, doplněné poznatky z literární historie. Literární texty mohou být prostředkem nácviku čtení. Součástí jsou i návštěvy filmových a divadelních představení, promítání ukázek na videu a DVD. Cílem předmětu je vést žáky k samostatnosti, odpovědnosti a kultuře osobního projevu. Základní metodou vyučování je frontální výklad učitele, průběžně vhodně doplňovaný samostatnou i skupinovou prací žáků a prací s literárními ukázkami a texty. Materiální podpora a využívané pomůcky: učebnice, čítanky, jednotlivá konkrétní literární díla, fond školní knihovny, audionahrávky, videonahrávky, DVD, filmy, obrazové materiály, využití PC a internetu.
Hodnocení výsledků vzdělávání žáků	Opírá se především o ústní zkoušení, písemné práce, testování a praktickou dovednost práce s dílčím vyhledáváním informací a správnou orientací v textu.
Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí	Komunikativní kompetence: - vhodně se prezentovat, argumentovat, obhajovat svá stanoviska - vyjadřovat se vhodně v ústních i písemných projevech a adekvátně dané situaci - umět pokládat vhodné otázky a formulovat jim přiměřené odpovědi - reagovat správně na komunikační situace spojené se zvoleným oborem vzdělávání - orientovat se v odborné terminologii zvoleného oboru - respektovat a dbát ve svém ústním i písemném projevu na veškeré zásady kultury projevu a chování - využívat podnětů a pozitivních příkladů a vzorů z oblasti literatury pro správné formování vlastních komunikativních dovedností Digitální kompetence: - umět používat digitální nástroje pro jednoduchou tvorbu a prezentaci literárních textů Personální kompetence: - efektivně se vzdělávat, přijímat nové poznatky, být schopen samostudia v oblasti svého působení - využívat všech dostupných informačních zdrojů pro rozvoj svých vědomostí a dovedností - stanovovat si samostatně reálné cíle osobních schopností, pracovní i zájmové orientace - efektivně využívat k vlastnímu rozvoji všech podnětů, přijímat podněty i od dalších lidí a vhodně na ně reagovat Sociální kompetence: - umět pracovat ve skupině i v kolektivu, aktivně je spoluvytvářet a orientovat se ke společnému řešení zadaných úkolů - předkládat a jasně formulovat vlastní podněty a návrhy, nezaújatě zvažovat podněty a návrhy ostatních - dokázat vhodnou argumentací umět přesvědčovat druhé pro správné postupy a získávat je pro společná řešení

	- využívat pozitivních příkladů z literatury pro osobnostní rozvoj v oblasti sociálních kompetencí
Realizace průřezových témat v předmětu	V předmětu Literární výchova jsou realizována tato průřezová témata: Občan v demokratické společnosti: - žáci sledují a hodnotí v kontextu s literární historií vývoj demokracie u nás i ve světě - žáci se seznamují se strukturou společnosti, jejím etnickým i náboženským rozvrstvením Člověk a životní prostředí: - žáci čerpají v literární tvorbě ekologické náměty – práce s literárními texty o přírodě, člověk a příroda v literatuře Člověk a svět práce: - žáci sledují v literárních textech téma práce a pracovní činnosti - žáci pozorují svět jako přímý produkt lidské činnosti - žáci čerpají v literární tvorbě z námětů: člověk na pracovišti, mezilidské vztahy na pracovišti Informační a komunikační technologie: - žáci pracují s internetem, shromažďují a analyzují informace z oblasti literární historie - žáci zpracovávají konkrétní práce (např. referáty) na PC

Literární výchova – 1. ročník, 16 hodin za rok

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
LITERATURA 1. POLOVINY 20. STOLETÍ		
Žák: - seznámí se s tvorbou významných autorů moderní světové literatury 1. poloviny 20. století - orientuje se pohotově v jejich stěžejní tvorbě - dokáže začlenit a přiřadit typická literární díla k jednotlivým autorům z hlediska literární historie - dovede samostatně vyhledávat informace v dané oblasti - umí interpretovat důležitá data literárního textu - dovede si utvořit svůj vlastní osobitý estetický názor na daný text - umí vhodně a svými slovy text interpretovat - dokáže z něho získat svůj vnitřní emocionální prožitek	Moderní světová literatura 1. poloviny 20. stol. Anglie – G. B. Shaw Rudyard Kipling Německo – E. M. Remarque USA – Ernest Hemingway Jack London	4
- orientuje se ve stěžejní tvorbě hlavních představitelů české poezie 1. poloviny 20. století	Česká poezie 1. poloviny 20. stol. Jiří Wolker Fráňa Šrámek Jaroslav Seifert	4

- dokáže začlenit a přiřadit typická literární díla k jednotlivým autorům z hlediska literární historie - dovede samostatně vyhledávat informace v dané oblasti - umí si utvořit svůj vlastní osobitý estetický názor na poezii - umí vhodně a svými slovy básně interpretovat - dokáže z ní získat svůj vnitřní emocionální prožitek	Vítězslav Nezval František Halas František Hrubín	
- orientuje se v základní tvorbě spisovatelů - začlení typická literární díla z hlediska literární historie - samostatně vyhledává informace v této oblasti - interpretuje vlastní estetický prožitek z daného textu	Česká próza 1. poloviny 20. stol. Obraz 1. světové války – Jaroslav Hašek Demokratický proud literatury: Karel Čapek Karel Poláček Eduard Bass Společenská próza: Ivan Olbracht Marie Majerová Eduard Štorch	5
- chápe význam divadla pro české umění a literaturu - začlení typická literární díla z hlediska literární historie - samostatně vyhledává informace v dané oblasti - interpretuje vlastní estetický prožitek z daného textu	České drama 1. poloviny 20. stol. Národní divadlo – oficiální divadlo Osvobozené divadlo	2
- zhodnotí význam tvorby autorů v daném období pro světovou kulturu - začlení typická literární díla z hlediska literární historie - samostatně vyhledává informace v dané oblasti - interpretuje vlastní estetický prožitek z daného textu	Světová literatura 2. poloviny 20. stol. Literatura s prvky sci-fi: Stanislaw Lem John Ronald Reul Tolkien	1

Literární výchova – 2. ročník, 16 hodin za rok

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: - zhodnotí význam tvorby autorů v daném období pro národní kulturu - začlení typická literární díla z pohledu literární historie - samostatně vyhledává informace v dané oblasti	Poezie v letech 1945–1968 Oldřich Mikulášek Jan Skácel Jiří Suchý	2
- chápe význam divadla pro české umění a literaturu	Próza v letech 1945–1968 Jan Drda	2

- začlení typická literární díla z hlediska literární historie - zhodnotí význam tvorby autorů v daném období pro rozvoj divadla	Ota Pavel Drama v letech 1945–1968 Václav Havel Semafor	
- orientuje se ve stěžejní tvorbě hlavních představitelů daného období - dokáže začlenit a přiřadit typická literární díla k jednotlivým autorům z hlediska literární historie - umí si utvořit svůj vlastní osobitý estetický názor na prózu	Poezie 70. a 80. let Jiří Žáček Karel Kryl Jan Vodňanský Próza 70. a 80. let Bohumil Hrabal Vladimír Páral Milan Kundera Ludvík Vaculík Josef Škvorecký Radek John Eva Kantůrková	6
- chápe význam divadla pro české umění a literaturu - interpretuje vlastní estetický prožitek z daného textu	Divadla malých forem Miroslav Horníček Miloslav Šimek Jiří Grossmann Ladislav Smoljak Zdeněk Svěrák	3
- umí si utvořit svůj vlastní osobitý estetický názor na prózu - orientuje se v dílech autorů pocházejících z Brněnského regionu	Próza po r. 1989 Michal Viewegh Stanislav Rudolf Regionální literatura Vilém a Alois Mrštíkovi Jiří Mahen Rudolf Těsnohlídek Jaromír Tomeček	3

5.3 Občanská výchova

Obecné cíle	Cílem předmětu Občanská výchova je příprava žáků na aktivní a zodpovědný občanský život v demokratické společnosti. Předmět učí žáky nejenom umět vyjádřit svůj vlastní názor, ale i dokázat přijmout odlišný názor druhých a polemizovat s lidmi jinak smýšlejícími. Důležitými předpoklady pro budoucí šťastný a spokojený život žáků jsou skutečnosti, s jakým vzorem nebo partou mladých lidí se oni sami ztotožňují, jaký mají nebo chtějí mít svůj vlastní životní styl a co největší porozumění okolnímu světu, ve kterém žijí. Žáci jsou vedeni k tomu, aby efektivně využívali digitální technologie v každodenním životě. Učíme je, jak používat technologie při komunikaci s lidmi a institucemi, jak se rozhodovat v politických a občanských otázkách a jak řešit osobní, právní a sociální problémy. Získávání a hodnocení informací z různých zdrojů je klíčovou součástí výuky.
Cíle a výsledky vzdělávání žáků	1. využívat svých vědomostí a dovedností ve svém praktickém životě 2. získávat, hodnotit a analyzovat veškeré informace 3. pochopit postavení člověka v lidském společenství

Charakteristika učiva	Obsahové vymezení předmětu: Předmět Občanská výchova vychází z obsahového okruhu RVP Společenskovední vzdělávání. Učivo je vybráno ve vztahu k profilu absolventa. Integruje také vybrané tematické okruhy všech průřezových témat. Důraz je kladen na poznání sebe sama jako jedince a začlenění i uplatnění se ve společnosti se svými povinnostmi i právy. Organizační vymezení předmětu: Výuka je uskutečňována v učebnách, v učebně informatiky a výpočetní techniky, případně v relaxační místnosti.
Výchovné a vzdělávací strategie	Výuka navazuje na předchozí výstupní vědomosti a dovednosti žáků z dosaženého základního stupně vzdělání a rozvíjí je vzhledem k jejich společenskému a profesnímu zaměření. Při výuce jsou využívány následující metody a formy práce: - frontální výklad učitele - řízený dialog - samostatná práce - skupinová výuka - samostatná domácí práce - prezentace výsledků práce - multimediální metody: využití počítače, internetu, videa, DVD, tisku
Hodnocení výsledků žáků	Hodnocení výsledků žáků: K hodnocení práce žáků se bude využívat pětistupňová klasifikace, doplněná ústním hodnocením a autoevaluací žáka dle platného školního klasifikačního řádu. Při hodnocení budou: posuzovány písemné práce po ukončení tematického celku, průběžné zkoušení u tabule, vyhodnocení soutěží, zohledněna bude i snaha a kladný přístup žáků k práci, domácí příprava. Hodnocení žáků s poruchami učení je dáno jejich individuálním vzdělávacím plánem. Kritéria hodnocení žáků: Kritéria hodnocení jsou dána klíčovými kompetencemi. V základní podobě se vychází z pětistupňové klasifikace stanovené Pravidly pro hodnocení vzdělávání žáků. Žáci se hodnotí z ústního a písemného projevu.
Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí	Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí: - má pozitivní vztah k učení a vzdělávání - využívá co nejefektivněji získané vědomosti a dovednosti k řešení problematických situací - tvořivě přistupuje k řešení problému, umí najít vhodnou informaci, pracovat s ní - je schopen se přiměřeně vyjádřit k účelu jednání, formuluje a vyjadřuje své myšlenky, názory - chápe význam týmové práce a postavení samostatné práce, naučí se diskutovat - dodržuje zákony a práva, uvědomuje si povinnosti, respektuje osobnost jiných lidí - rozvíjí své myšlení a nachází nová řešení - chápe cíl, podstatu, principy a riziko podnikání

	Digitální kompetence: - vedeme žáky k využívání digitálních technologií pro komunikaci a řešení praktických situací (Člověk v lidském společenství); - podporujeme žáky v používání digitálních nástrojů pro občanské rozhodování a jednání (Člověk jako občan); - seznamujeme žáky s digitálními službami veřejné správy a učíme je využívat je v praktickém životě (Člověk a právo); - podporujeme žáky při využívání digitálních technologií k porozumění základním ekonomickým pojmům a situacím (Člověk a hospodářství); - vedeme žáky k získávání informací o České republice, Evropě a světě pomocí digitálních zdrojů (Česká republika, Evropa a svět).
Realizace průřezových témat v předmětu	Do vzdělávacího obsahu předmětu Občanská výchova jsou začleněna a realizována tato průřezová témata: Osobnostní a sociální výchova, Výchova demokratického občana, Výchova k myšlení v evropských a globálních souvislostech, Multikulturní výchova, Enviromentální výchova, Člověk a svět práce, Informační a komunikační technologie.

Občanská výchova – 1. ročník, 32 hodin za rok

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: - charakterizuje jednotlivá stadia vývoje člověka - dovede rozlišit typy lidské povahy, druhy temperamentu a charakteru člověka - zná vhodné postupy učení	Člověk v lidském společenství Osobnost člověka - psychické vlastnosti - odpovědnost, slušnost, dobrý vztah k lidem - učení	3
- objasní význam zdraví pro člověka - uvede význam hygieny a prevence ochrany zdraví - vyjmenuje správné stravovací návyky - zná civilizační nemoci a chrání se před nimi - vyjmenuje nebezpečné závislosti a objasní jejich nebezpečí na život a zdraví člověka - dokáže aktivně trávit svůj volný čas - má zdravý způsob života - popíše specifika některých náboženství obyvatel ČR - vysvětlí možnost zneužití duchovní závislosti a nebezpečí pro člověka	Životní styl + zdravý způsob života - základní potřeby, přístup k životu - prevence chorob - výživa - nebezpečné závislosti - duchovní život, víra, náboženství	6
- dovede posoudit důležitost partnerských vztahů pro osobní život - má odpovědný přístup k pohlavnímu životu a plánovanému rodičovství	Výběr životního partnera+ rodina - hledání partnera - sexuální život - manželství	6

- charakterizuje funkci a význam rodiny pro jednotlivce a pro společnost - popíše správný chod rodiny a výchovy dětí, náhradní rodiny - zná krizová centra pro děti a dospělé	- soužití v rodině + rodinné konflikty - náhradní výchova	
- sestaví rozpočet jednotlivce a domácnosti - rozliší pravidelné a nepravidelné příjmy a výdaje - vybere nejvýhodnější produkt na investování volných finančních prostředků, pojištění a půjčky	Rozpočet domácnosti - rozpočet jednotlivce a domácnosti - spoření, pojištění, půjčky - řešení krizových finančních situací	5
- popíše vztahy mezi člověkem a životním prostředím - popíše způsoby využití odpadů - vyjmenuje příklady recyklace - vyjmenuje možnosti ochrany přírody a životního prostředí - vysvětlí význam péče o kulturní hodnoty - popíše lidové tradice v regionu - vyjmenuje historické, kulturní a přírodní památky v Praze a v Brně - vyjmenuje globální problémy současného světa - vysvětlí, s jakými konflikty a problémy se potýká soudobý svět - objasní postavení ČR v Evropě a soudobém světě - popíše funkci a činnost OSN a NATO	Vztah člověka k přírodě a kultuře - péče o životní prostředí - třídění odpadu - odpovědnost člověka za ochranu přírody a životního prostředí - péče o kulturní dědictví - zvyky a tradice - globální problémy lidstva - Evropská integrace – současný svět	7
- vyjmenuje druhy mimořádných událostí a objasní jejich konkrétní nebezpečí - zná varovné signály - zná obsah evakuačního zavazadla - dokáže poskytnout první pomoc - umí použít prostředky improvizované osobní ochrany	Ochrana obyvatel při mimořádných událostech - druhy mimořádných událostí - zásady první pomoci - evakuace a evakuační zavazadla - improvizovaná ochrana, úkryty - prevence v oblasti požární ochrany	5

Občanská výchova - 2.ročník, 48 hodin za rok

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
- objasní pojem společenská kultura - aplikuje zásady slušného chování v běžných životních situacích - dovede komunikovat a řešit konfliktní situace - dokáže vysvětlit pojem solidarita - vysvětlí příčiny sociální nerovnosti a chudoby - uvede postupy, jimiž lze do jisté míry sociální problémy a chudobu řešit	Člověk jako občan Význam etiky v životě člověka - začlenění člověka do společnosti - pravidla a normy chování - morálka, mravnost - osobní rozvoj - hodnotová orientace - vztahy mezi lidmi - komunikace - solidarita rasy, národy a národnosti	9
- vysvětlí pojem právo, právní stát - popíše způsoby, jimiž lze ohrožená lidská práva obhajovat - charakterizuje funkci hromadných sdělovacích prostředků - vyjmenuje a objasní způsoby ovlivňování veřejnosti a najde jejich současné konkrétní příklady	Lidská práva a svobody - základní lidská práva - svobodný přístup k informacím - masová média a jejich význam - ohrožování lidských práv	6
- vysvětlí na příkladu, co je trh práce a jak prakticky funguje - prezentuje vlastní pracovní dovednosti - vysvětlí, proč se odvádí daně, zdravotní a sociální pojištění - rozumí principům tržního hospodářství - vyhledá nabídky zaměstnání a kontaktuje případného zaměstnavatele nebo úřad práce - popíše, co má obsahovat pracovní smlouva - dovede si zřídit peněžní účet, provést bezhotovostní platbu, sledovat pohyb peněz na svém účtu - dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídá pracovní smlouvě - dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám - dovede si zjistit, jaké konkrétní služby poskytují peněžní ústavy - rozliší pravidelné a nepravidelné příjmy	Svět práce - trh práce a jeho fungování - hledání zaměstnání - životopis - pracovní poměr - pracovní smlouva - zkušební doba - povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele - odměna za práci – mzda - srážky ze mzdy - daně - dovolená na zotavenou - bezpečnost a ochrana zdraví při práci - úřad práce - nezaměstnanost - podnikání	13

- rozumí nutnosti ohlášení na Úřadu práce, uvědomuje si nabízené možnosti - chápe pojem nezaměstnanost - zná podmínky a možnosti podnikání		
- vysvětlí význam demokracie - vyjmenuje a popíše státní a národní symboly ČR, vysvětlí jejich důležitost - ví, co je Ústava ČR, co obsahuje - charakterizuje současný politický systém ČR - popíše strukturu státní veřejné správy a samosprávy - zná události, které souvisejí se státními svátky - vysvětlí význam událostí, které se pojí se státními svátky a významnými dny - vysvětlí na základě znalostí o demokracii, ve kterých obdobích od vzniku Československa roku 1918 do současnosti - objasní pojem státní občanství a Azyl	Člověk v demokratickém státě Náš stát a jeho hlavní úkoly - vznik demokratického státu, jeho význam - demokracie, základní principy - Ústava ČR - státní symboly - politický systém ČR - volby - politické strany - státní občanství - azyl - tržní hospodářství - sousedící státy	8
- vysvětlí pojem právo, právní stát - objasní podstatu právního státu - popíše soustavu soudů v ČR - popíše činnost policie, soudů, notářství a uvede jejich význam - uvede příklady právní ochrany a právních vztahů - vysvětlí význam lidských a občanských práv, která jsou zakotvena v českých zákonech - vysvětlí, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a zastupování při právních úkonech - objasní pojem trestní odpovědnosti a trestu a uvede jejich význam - popíše, jaké závazky vyplývají z běžných smluv a vlastnického práva - dovede hájit své spotřebitelské zájmy, například podáním a uplatněním reklamace na závadné zboží - popíše jednotlivé kroky pro řešení případu sociální nouze - vysvětlí pojem odpovědnost za vzniklou škodu protiprávního jednání, např. šikany, lichvy, korupce, násilí, vydírání apod.	Právní řád - právní vědomí - právní vztahy - orgány právní ochrany - soustava soudů - mravní odpovědnost - trestní právo - trestní odpovědnost mladistvých - kriminalita - občanské právo - majetkové vztahy - uzavírání smluv	8

- chápe význam práce, výroby a vědeckotechnického pokroku - rozumí principům tržního hospodářství - vyhledá nabídky zaměstnání a kontaktuje případného zaměstnavatele nebo úřad práce - prezentuje své vlastní pracovní dovednosti a zkušenosti - dovede zjistit, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav (banka, pojišťovna) a na základě zjištěných informací posoudit, zda konkrétní služby jsou pro něho únosné (např. půjčka), nebo nutné a výhodné - dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci - uvědomuje si důležitost pojištění	Člověk a hospodářství - zboží, nabídka a poptávka - úřad práce a podpora v nezaměstnanosti - rekvalifikace - hotovostní a bezhotovostní styk - inflace - význam pojištění a jeho druhy	4
--	--	---

5.4 Matematika

Cíl předmětu	Matematické vzdělávání patří mezi všeobecně vzdělávací předměty. Vybavuje žáky schopností orientovat se v přírodních, technických a ekonomických jevech, vnímat souvislosti mezi nimi a řešit úlohy z praxe za použití digitálních technologií k řešení matematických úloh, které jsou relevantní pro jejich praktický život. Obecným cílem je přiblížit žákům poznatky, které upotřebí v běžném životě i při výkonu profese. Matematika má vliv na rozvoj žáků, na jejich logické myšlení, vytváření úsudků, schopnost abstrakce a prostorovou představivost. Vede k lepšímu a snadnějšímu pochopení pravidel světa. Technologie jim pomáhají při výpočtech, vizualizaci jednoduchých dat a porozumění základním matematickým konceptům. Žáci pracují s nástroji, které zjednodušují matematické operace a usnadňují pochopení jejich aplikace v každodenních situacích.
Charakteristika učiva	Obsah učiva vychází z obsahového okruhu RVP. Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli: Efektivně numericky počítat, používat a převádět jednotky a dále pak užívali jednoduché praktické výpočty s důrazem na ekonomickou ukázkou (úroky, procenta) pro budoucí životní situace. Učí se uvážlivě nakládat s penězi a řešit jejich finanční záležitosti. Samozřejmou součástí je podpora logické myšlení.
Metody a formy výuky	Při výuce je používána zejména forma frontálního výkladu doplněného řízeným rozhovorem, práci s texty, samostatná a skupinová práce žáků, učení druhých. Důraz je kladen na jednoduchost, názornost a srozumitelnost, dále pak na praxi s využitím vlastních kalkulátorů. Pro splnění výukových cílů a zvýšení motivace žáků k matematice je vhodné dále využívat hry (zařazení zajímavých a netypických úloh, rébusů).

	Za významné lze považovat uplatňování metod individuálního přístupu k žákovi a maximálně motivovat žáky zejména kladným hodnocením. Vhodné je i seznámení se s prací na počítači pro praktické využití v budoucím zaměstnání i životě.
Hodnocení žáků	Znalost se ověřuje pomocí častých krátkých písemných testů na konci hodiny. Znamka vznikne na základě bodové stupnice. Sleduje se také aktivita žáka při výuce a jeho míra zodpovědnosti přístupu k předmětu. Kritéria hodnocení vycházejí z klasifikačního řádu OU Brno.
Klíčové kompetence	Kompetence k učení a k řešení problémů Žáci by měli být schopni a ochotni objevovat nové poznatky. Vhodným způsobem si vedou úpravu sešitů – se svými poznámkami umí sami pracovat (zvýraznit důležité, vyhledat a použít své informace při samostatné práci, zvolit vhodný postup). Své výsledky prezentují třídě. Umí dát i přijmout kritiku. Matematické kompetence Žáci správně používají a převádějí základní jednotky, umí se přesně vyjádřit matematickými pojmy, daří se jim odhadnout výsledek a efektivně užívají kalkulátor. Kompetence informační a komunikační technologie: Žáci se učí používat základní a aplikační programové vybavení počítače (praxe, život, další vzdělávání). Také je důležité žáky naučit pracovat s informacemi (internet). Občanské kompetence: Žáci si upevňují odpovědné jednání, pravidla slušného chování, respektování práv a osobnost svých spolužáků. Komunikativní kompetence: Žáci srozumitelně zpracovávají text i s grafy, diagramy a tabulkami (slovní úlohy, logické usuzování), učí se poznávat odborné pojmy. Vhodně argumentují a formulují obhajobu a prosazování vlastních názorů. Kompetence k pracovnímu uplatnění: Žáci si uvědomují význam celoživotního učení a jsou si vědomi měnících se pracovních podmínek na trhu práce. Digitální kompetence Žáci se učí používat jednoduché digitální nástroje, jako kalkulačky, pro základní výpočty. Kompetence podporuje schopnost žáků zobrazovat jednoduchá data a výsledky pomocí digitálních nástrojů, vede žáky k základnímu využití technologií pro jednoduchou analýzu a prezentaci dat. Žáci jsou motivováni k používání digitálních nástrojů, které jim pomáhají v každodenních matematických úkolech.
Průřezová témata	Občan v demokratické společnosti Žáci jsou vedeni k tomu, aby měli vhodnou míru sebevědomí, dovedli jednat s lidmi – diskutovat a hledat řešení – a aby se orientovali v masových médiích. Člověk a životní prostředí Žáci jsou vedeni k tomu, aby poznávali svět a lépe mu rozuměli. Člověk a svět práce

	Žáci jsou vedeni k tomu, aby si uvědomovali zodpovědnost za vlastní život, význam vzdělání pro život a byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu. Informační a komunikační technologie Žáci jsou vedeni k tomu, aby používali programové vybavení počítače, a to nejen pro účely uplatnění se v praxi, ale i pro potřeby dalšího vzdělávání, a aby pracovali s informacemi a komunikačními prostředky.
Mezipředmětové vztahy	- odborné předměty - informatika (informace, komunikace) - občanská výchova (mzda, ekonomická situace rodiny, půjčka) - tělesná výchova (jednotky délky, hmotnosti)

Matematika - 1.ročník, 32 hodin za rok

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
- znázorní des. číslo na číselné ose - zaokrouhlí des. číslo - provádí aritmetické operace s N a des. čísly (z paměti) - určí druhou mocninu a odmocninu v rámci malé násobilky (z paměti) - pozná kladná a záporná čísla - porovná zlomek s jedničkou - násobí zlomky - při řešení slovních úloh používá kalkulátor a snaží se odhadnout výsledek	OPERACE S REÁLNÝMI ČÍSLY - přirozená a celá čísla - kladná desetinná čísla - mocniny a odmocniny - zlomky	12
- spočítá aritmetický průměr - vysvětlí a použije data vyjádřená v grafech, diagramech a tabulkách	PRÁCE S DATY	7
- užívá pojmy: bod, přímka, rovina, úsečka, úhel - rozliší mnohoúhelníky: trojúhelník (rovnoramenný, rovnostranný, pravoúhlý a obecný), čtverec, obdélník - spočítá jejich obvod a obsah - převádí jednotky (d, S, V, t, m) - při řešení slovních úloh používá kalkulátor	PLANIMETRIE - převody jednotek - základní pojmy - mnohoúhelníky - kružnice a kruh	13

Matematika - 2.ročník, 32 hodin za rok

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
- určí hodnotu číselného výrazu - upravuje jednoduché výrazy s proměnnou - dosazuje čísla do výrazu s proměnnou	VÝRAZY A JEJICH ÚPRAVY, ŘEŠENÍ LINEÁRNÍCH ROVNIC - číselné výrazy - výrazy s proměnnými, mnohočlen	12

- vypočítá hodnotu neznámé ze vzorce (matematického, technického apod.) - řeší velmi jednoduché lin. rovnice o jedné neznámé užitím ekvivalentních úprav	- lineární rovnice o jedné neznámé	
- určí rostoucí a klesající funkci - rozliší přímou a nepřímou úměrnost	FUNKCE	3
- používá trojčlenku - řeší úlohy procentového počtu a poměru - při řešení slovních úloh používá kalkulátor	OPERACE S REÁLNÝMI ČÍSLY - procento a procentová část - jednoduché urokování	7
- určí vzájemnou polohu bodů, přímek a rovin - rozliší tělesa: krychle, kvádr, pravidelný jehlan, rot. válec, rot. kužel a kouli - spočítá jejich povrch a objem - převádí jednotky (d, S, V) - aplikuje poznatky v praktických úlohách	STEREOMETRIE - převody jednotek - tělesa	10

5.5 Tělesná výchova

Cíl předmětu	Rozvoj pohybových reakcí na sluchové a zrakové podněty, rozvoj pozornosti při získávání nových poznatků, cvičení soustředění při sportovních výkonech a hrách, rozvoj pohybové paměti, procvičování co nejsprávnějšího a nejrychlejšího řešení herních situací a využití dostupných digitálních technologií.
Charakteristika učiva	Učivo je zařazováno ve všech ročnících s přiměřenou gradací v závislosti na schopnostech, dovednostech a kondici skupiny. Hloubka zařazeného učiva jednotlivých ročnících je dána dohodou mezi učitelem a žáky. Hloubka a náplň učiva se liší podle toho, zda jde o chlapeckou či dívčí skupinu. Žáci jsou vedeni i k využívání digitálních technologií, k základní péči o své zdraví a bezpečnost. Učí se gramotnost využití digitálních nástrojů k udržení fyzického a duševního zdraví, jak sledovat základní zdravotní ukazatele a jak zlepšovat svoji tělesnou kondici. Digitální technologie také pomáhají žákům orientovat se v otázkách bezpečnosti.
Metody a formy výuky	Péče o dobré vztahy ve třídě, oslovování spolužáků a spolužaček křestními jmény, při řešení konfliktů při TV se dívat na vše i očima druhého, učit se povzbuzovat ostatní k dosažení lepších výkonů, fandit jim a přát jim zlepšení. Umět uznat porážku například podáním ruky soupeři. Nesvalovat vinu za neúspěch na někoho jiného, spíše hledat co jsem měl udělat lépe já. Učit se své spoluhráče spíše chválit a hecovat než kárat. Snažit se udržovat týmový duch při hrách a soutěžích. Naučit se uznávat autoritu rozhodčích při hrách a na soutěžích. Zdokonalování se ve verbální i neverbální komunikaci. Slušná omluva, procvičování rychlé a účinné komunikace se spoluhráči při hrách a soutěžích., rozvoj slovní zásoby při komunikaci ve sportovní terminologii, chápání gest učitele jako rozhodčího. Naučit se spolupracovat při hrách, neprosazovat jen sebe, umět posoudit a udělat to, co je nejlepší pro družstvo.

Hodnocení žáků	Sleduje se aktivita žáka při výuce a jeho míra zodpovědnosti přístupu předmětu. Důraz je kladen především na praktické dovednosti. Kritéria hodnocení vycházejí z klasifikačního řádu OU Brno.
Klíčové kompetence	Kompetence k učení Poznávání vlastních pohybových schopností a jejich individuální rozvoj. Prožívání souvislostí mezi tělesnou kondicí a psychickou pohodou. Systematické sledování vývoje vlastní fyzické zdatnosti Kompetence k řešení problémů Přemýšlení o problému při ovládnutí cviku, sportovního prvku a hledání tréninkové cesty k jeho odstranění. Hledání vhodné taktiky v individuálních i kolektivních sportech Kompetence komunikativní Vyslechnutí a přijetí pokynů vedoucího družstva. Otevírání prostoru diskusi o taktice družstva. Pořizování záznamů a obrazových materiálů ze sportovních činností a jejich prezentace Kompetence sociální a personální Ukázat dětem potřebu spolupráce ve sportovním týmu, důležitost úkolů (rolí), které v týmu plní. Předvést dětem na příkladech nezbytnost přebírání zkušeností druhých lidí pro vlastní zdokonalování. Na základě respektování názorů každého žáka budovat v dětech sebedůvěru. Dodržování pravidel fair play. Prezentace a podpora myšlenek olympijského hnutí Kompetence občanské Podpora aktivního sportování. Objasnění a podání příkladů potřeby dodržování hygieny při tělesných aktivitách První pomoc při úrazech lehčího charakteru. Emoční i věcné seznámení se škodlivostí požívání drog a jiných škodlivin Kompetence pracovní Příklady nutnosti dodržování pravidel ve sportu, v celém životě. Vyhledávání možných rizik při pohybových činnostech a hledání cest jejich minimalizace. Kompetence digitální Vedeme žáky k samostatnému využívání digitálních technologií (např. zaznamenávání výkonu). Dále ke sdílení možností, kde a jak využít digitální technologie (např. aplikace pro plánování vybraných pohybových aktivit a jejich realizaci.
Průřezová témata	Občan v demokratické společnosti Žáci jsou vedeni k tomu, aby měli vhodnou míru sebevědomí, dovedli jednat s lidmi – diskutovat a hledat řešení – a aby se orientovali v masových médiích. Člověk a životní prostředí Žáci jsou vedeni k tomu, aby poznávali svět a lépe mu rozuměli. Člověk a svět práce Žáci jsou vedeni k tomu, aby si uvědomovali zodpovědnost za vlastní život, význam vzdělání pro život a byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu. Informační a komunikační technologie Žáci jsou vedeni k tomu, aby používali dostupné technologie vztahující se k TV, a to nejen pro účely uplatnění se v praxi, ale i pro potřeby dalšího vzdělávání.

Mezipředmětové vztahy	- odborné předměty - informatika (informace, komunikace) - občanská výchova (mzda, ekonomická situace rodiny, půjčka) - tělesná výchova (jednotky délky, hmotnosti)
-----------------------	--

Tělesná výchova - 1. ročník, 32 hodin za rok

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
- usiluje o optimální rozvoj pohybových schopností - usiluje o pozitivní změny ve svém životě související s vlastním zdravím a zdravím druhých	- organizace a bezpečnost - rozcvičení – základní typy - cviky vhodné a nevhodné k rozcvičení	5
- ověří jednoduchými testy úrovně zdravotně orientované zdatnosti a svalové nerovnováhy - upraví pro vlastní potřebu a vhodně použije konkrétní kondiční programy - využívá vhodné soubory cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci, v zátěžových situacích uplatňuje osvojené způsoby regenerace	- rekreační a výkonnostní sport - zdravotně orientovaná zdatnost, její složky, kondiční programy - způsoby kontroly účinnosti sport. zatížení	10
- uplatňuje účelné a bezpečné chování i v neznámém prostředí - poskytne první pomoc sportovních či jiných úrazech i nestandardních podmínkách - projevuje odolnost vůči výzvám k sebepoškozujícímu chování a rizikovému životnímu stylu	- závažná poranění a život ohrožující stavy, improvizovaná pomoc v podmínkách sport. činnosti - celková péče o zdraví	7
- organizuje svůj pohybový režim a využívá v souladu s pohybovými předpoklady, zájmy zdravotními potřebami vhodné a dostupné pohybové aktivity	- pohybové hry - zdravotní tělesná výchova - kompenzační cvičení - sportovně – turistický kurz	10

Tělesná výchova - 2. ročník, 32 hodin za rok

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
- pohybové dovednosti – provádí osvojované pohybové dovednosti na úrovni individuálních předpokladů - zvládá základní postupy rozvoje osvojovaných pohybových dovedností a usiluje o své pohybové sebezdokonalování	- pohybové hry - přípravná, kondiční, koordinační, tvořivá a estetická cvičení - pohybové dovednosti a pohybový výkon	10

- posoudí kvalitu pohybové činnosti - označí zjevné příčiny nedostatků a uplatní konkrétní osvojované postupy vedoucí k potřebné změně	- nástupové tvary, přesuny - pohybové dovednosti zaměřené na rychlostní, silové, vytrvalostní a pohyb předpoklady - způsoby kontroly účinnosti cvičení	5
- respektuje věkové, pohlavní, výkonnostní a jiné pohybové rozdíly a přizpůsobí svou pohybovou činnost dané skladbě sportujících	- způsoby kontroly účinnosti cvičení - pohybové odlišnosti a handicap	7
	- kondiční a estetické formy cvičení s hudbou - aerobik - cvičení se švihadlem - sportovně – turistický kurz	10

5.6 Informatika

Cíl předmětu	Informatické vzdělávání vede žáky k hlubšímu porozumění principům, na kterých pracují digitální technologie, k rozvoji informatického myšlení žáků, které uplatní při řešení i neinformatických problémů.
Charakteristika učiva	Informatické vzdělávání je strukturováno tak, aby žáci byli vybaveni nezbytnými dovednostmi pro řešení praktických problémů, které mohou vzniknout v jejich profesním i osobním životě. Obsah učiva vychází z obsahového okruhu RVP – Člověk a digitální svět.
Metody a formy výuky	Stěžejní formou výuky je individuální práce žáka na počítači. Těžiště výuky spočívá v provádění praktických úkolů. Ve výuce je kladen důraz na samostatnou práci a řešení zadaných úloh. Klíčové cíle a metody jsou: Informační myšlení – rozpoznávání problémů a jeho rozklad na jednodušší dílčí úkoly. Vytváření postupů a řešení – správná formulace postupů, sdílení a komunikace řešení, spolupráce. Praktické aplikace – uplatnění v reálném světě, používání informačních nástrojů při běžných životních a pracovních situacích. Bezpečné a efektivní využívání dostupných technologií.
Hodnocení žáků	Sleduje se aktivita žáka při výuce a jeho míra zodpovědnosti přístupu předmětu. Důraz je kladen především na praktické dovednosti. Kritéria hodnocení vycházejí z klasifikačního řádu OU Brno.
Klíčové kompetence	Digitální kompetence Žáci jsou vedeni k digitálním kompetencím, které jsou v dnešní době nezbytné pro zaměstnatelnost, osobní naplnění a zdraví, aktivní a odpovědné občanství i sociální začlenění každého žáka. Kompetence k učení a k řešení problémů Žáci by měli být schopni a ochotni objevovat nové poznatky. Vhodným způsobem si vedou úpravu sešitů – se svými poznámkami umí sami pracovat (zvýraznit důležité, vyhledat a použít své informace při samostatné práci, zvolit vhodný postup).

	Své výsledky prezentují třídě. Umí dát i přijmout kritiku. Občanské kompetence: Žáci si upevňují odpovědné jednání, pravidla slušného chování, respektování práv a osobnost svých spolužáků. Komunikativní kompetence: Vhodně argumentují a formulují obhajobu a prosazování vlastních názorů. Kompetence k pracovnímu uplatnění: Žáci si uvědomují význam celoživotního učení a jsou si vědomi měnících se pracovních podmínek na trhu práce.
Průřezová témata	Občan v demokratické společnosti Žáci jsou vedeni k tomu, aby měli vhodnou míru sebevědomí, dovedli jednat s lidmi – diskutovat a hledat řešení – a aby se orientovali v masových médiích. Člověk a životní prostředí Žáci jsou vedeni k tomu, aby poznávali svět a lépe mu rozuměli. Člověk a svět práce Žáci jsou vedeni k tomu, aby si uvědomovali zodpovědnost za vlastní život, význam vzdělání pro život a byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu. Člověk a digitální svět Žáci jsou vedeni k bezpečnému, kritickému a tvořivému využívání digitálních technologií ve výuce i běžném životě. Cílem je propojit jejich formální vzdělávání se zkušenostmi z neformálních aktivit a připravit je na celoživotní učení i profesní uplatnění.
Mezipředmětové vztahy	Odborné předměty, matematika, český jazyk, občanská výchova, tělesná výchova,

Informatika - 1. ročník, 32 hodin za rok

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák pojmenuje jednotlivá digitální zařízení. Žák rozlišuje operační systém, předinstalované a další aplikace. Žák efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle. Žák vysvětlí význam propojení digitálních zařízení v sítích, uvede	Digitální technologie - seznámení s pojmem digitální zařízení - přehled současných výpočetních zařízení - rozdělení na vstupní a výstupní zařízení - představení portů a jejich využití - vysvětlení pojmu operační systém - operační systém a jeho funkce - předinstalované aplikace - další aplikace - aplikační software - bezpečné používání aplikačních softwaru - výběr vhodných aplikačních softwaru - význam propojení digitálních zařízení - příklady sítí - způsoby propojení digitálních zařízení	18

příklady sítí a rozpozná způsob propojení digitálních zařízení do počítačové sítě. Žák rozpozná podezřelé chování digitálních zařízení a požádá o pomoc. - Žák si uvědomuje možná nebezpečí a chápe omezení nutná pro minimalizaci rizik při práci s digitálními technologiemi, dodržuje řád a pravidla stanovená pro práci s digitálními technologiemi, kde pracuje, respektuje bezpečnostní nastavení ve svých digitálních zařízeních.	- rozpozná podezřelé chování - základní prvky ochrany - požádá o pomoc - identifikuje možné nebezpečí - chápe omezení pro minimalizaci rizik - dodržuje řád a pravidla - respektuje bezpečnostní nastavení -	
Žák vysvětlí účel informačních systémů, které používá, a identifikuje jejich jednotlivé (systémové) prvky a vztahy mezi nimi. Žák určí svou uživatelskou roli v informačním systému, který používá, specifikuje svoje činnosti. Žák pro vymezený problém sestaví tabulku. Žák vyhledává, vkládá, upravuje data přes uživatelské rozhraní; řadí a filtruje (v jednoduchých případech) záznamy v tabulce. - Žák identifikuje chyby v evidovaných datech a opraví je.	Informační systémy - účel informačních systémů - systémové prvky a vztahy mezi nimi - uživatelé a jejich oprávnění - uživatelské role - určení vlastní role - specifikace činností pro danou roli - pochopení informačních systémů v oboru - vymezení problému - sestavení tabulky - příprava a vkládání dat - kontrola používání tabulky - práce s uživatelským rozhraním - vyhledávání, vkládání, úprava a aktualizace dat - řazení a filtrování informací - vyhledávání chyb - opravení chyb - kontrola a uložení oprav	14

Informatika - 2. ročník, 32 hodin za rok

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák uvede příklady dat ve svém okolí a ze svého oboru; uvede příklady zdrojů dat a informací; vyslovuje odpovědi na základě dat. Žák rozliší data obrázku, textu, zvuku apod. podle přípony souboru a používá	Data a informace - příklady dat ze svého okolí - příklady zdrojů dat a informací - získávání, vyhledávání a ukládání dat obecně a v počítači - vyslovování odpovědí na základě dat - chyby interpretování dat - přípony souborů a jejich význam - velikost souborů, bity, bajty, uložení dat	16

různé datové typy s ohledem na nároky na uložení a sdílení. Žák vlastními slovy popíše konkrétní problém, určí, co k němu již ví a jaké informace bude potřebovat k jeho řešení, k popisu používá grafické znázornění. Žák rozpozná různé modely, které reprezentují tutéž skutečnost, najde chybu v modelu a ve vlastním modelu chybu opraví. -	- ukládání a sdílení různých datových typů - pochopení zadání, určení potřebných informací - řešení úkolů, využití grafického znázornění - základní pochopení modelů - rozpoznání modelů reprezentující stejnou skutečnost - nalezení a oprava chyb v modelech	
Žák přečte textový nebo symbolický zápis algoritmu a vysvětlí jeho jednotlivé kroky. Žák rozdělí problém ze svého oboru na jednotlivé části, navrhne a popíše kroky k jejich řešení. Žák rozpozná, že dva různé algoritmy mohou vyřešit stejný problém; upraví navržený postup pro obdobný problém. Žák ověří správnost jím upraveného postupu, otestuje program; rozpozná a opraví v něm chybu. - Žák v blokově orientovaném programovacím jazyce sestaví program; používá opakování a větvení programu.	Vývoj, testování a provoz software - co je to algoritmus - jak algoritmus začíná a co dělá - jaký má algoritmus konec - pravidla v algoritmech - rozdělení problémů na jednotlivé části - navrhování a popis kroků k jejich řešení - porozumění konceptu algoritmů - rozpoznání různých řešení stejného problému - upravení navrženého postupu pro obdobné problémy - testování a identifikace problémů - oprava chyb a opětovné testování - analýza a plánování - návrh programu - implementace testování - autorství a licence	16

5.7 Potravinová a výživa

Obecné cíle předmětu	Žáci se seznámí s potravinami, s jejich druhy a využitelností pro technologické zpracování, s požadavky na jejich jakost a skladování. Žáci získají základní poznatky o potravinách rostlinného a živočišného původu. Dále se učí, jak správně ošetřovat a skladovat potraviny, osvojují si zásady racionální výživy, seznamují se fyziologií lidského organismu a jeho potřebami. Jsou vedeni k tomu, aby byli schopni kombinovat potraviny tak, aby bylo zabezpečeno optimální stravování.
----------------------	---

Charakteristika učiva	Učivo je rozděleno do několika tematických celků a je zaměřeno na charakteristiku potravin rostlinného a živočišného původu. Žáci se prostřednictvím výuky seznámí s jednotlivými druhy potravin, a jsou vedeni k tomu, aby se zdokonaľovali v odborných znalostech.
Pojetí výuky	Při výuce je používána forma výkladu, práce s učebnicí, tvorba referátů, prezentací, vyhledávání dalších informací na internetu, samostatná a skupinová práce žáků. Důraz je kladen na názornost a srozumitelnost s použitím různých vzorků, s využitím didaktických pomůcek – videa, naučné instruktáže. Volba metody výuky je přizpůsobena individuálním schopnostem žáků. Vhodné je zařazení exkurzí do potravinářských závodů.
Hodnocení výsledků	Hodnocení vychází z dílčí klasifikace, sleduje se také aktivita žáka při výuce. Znalost se ověřuje pomocí krátkých testů, soustavné opakování na konci hodiny. Na konci tematických celků jsou zařazeny písemné testy. Žáci jsou hodnoceni kombinací slovního a numerického hodnocení. Kritéria hodnocení vychází z klasifikačního řádu OU Brno.
Přínos v rozvoji klíčových kompetencí	Klíčové kompetence: Komunikativní kompetence – žáci správně, srozumitelně a věcně zpracovávají texty, vyjadřují se ústně i písemně. Učí se poznávat odborné názvy. Kompetence informační a komunikační technologie. Cílem je naučit žáky používat základní a aplikační programové vybavení počítače, a to nejen pro účely uplatnění v praxi, ale i pro potřeby dalšího vzdělávání. Rovněž je důležité naučit žáky pracovat s informacemi a s komunikačními prostředky různých zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím. Průřezová témata: Člověk a životní prostředí – žáci chápou význam životního prostředí pro člověka a nutnost jeho ochrany, ekologická produkce, biopotraviny.

Potraviny a výživa - 1. ročník, 80 hodin za rok

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: - vysvětlí pojem poživatiny - rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů - charakterizuje základní živiny - popíše požadavky na skladování potravin - uvede požadavky na hygienu při práci s potravinami - zná příčiny kažení potravin	Charakteristika a rozdělení poživatin - charakteristika a rozdělení poživatin - skladování potravin - příčiny kažení potravin - alimentární nákazy	7
- zařadí jednotlivé potraviny podle původu	Složení potravin - rozdělení potravin podle původu - základní živiny	14

- vysvětlí význam živin pro správnou funkci lidského organismu - popíše rozdělení bílkovin, sacharidů a tuků - uvede rozdělení a význam jednotlivých vitamínů - má představu o významu minerálních látek ve výživě člověka - objasní význam vlákniny	- vitamíny - minerální látky - vláknina	
- vyjmenuje jednotlivé části a funkce trávicího ústrojí - popíše proces trávení	Základy fyziologie výživy - trávicí ústrojí a jeho části - proces trávení	4
- charakterizuje druhy brambor - vysvětlí způsob skladování v souladu s požadavky na jejich uskladnění a hygienu - zná použití brambor kuchyni - vyjmenuje výrobky z brambor	Brambory - druhy - použití v kuchyni - skladování - výrobky z brambor	4
- uvede rozdělení a význam zeleniny - zná použití zeleniny v kuchyni - vysvětlí správný způsob skladování - objasní využití zeleniny v teplé i studené kuchyni	Zelenina - význam - rozdělení - skladování - použití v kuchyni	7
- uvede složení a rozdělení ovoce - objasní význam ovoce ve výživě - popíše příklady zpracování a konzervace ovoce - zná správný způsob skladování	Ovoce - rozdělení - konzervace - skladování	6
- uvede rozdělení a využití hub v kuchyni	Houby - rozdělení a použití hub v kuchyni	2
- objasní význam luštěnin ve stravě - popíše složení a druhy luštěnin - uvede použití luštěnin v kuchyni	Luštěniny - význam a druhy - použití luštěnin v kuchyni	4
- vyjmenuje obiloviny - dokáže rozlišit druhy mouky - zná rozdělení chleba a pečiva - uvede rozdělení těstovin - objasní význam kypření - rozlišuje základní kypřicí prostředky	Obiloviny - druhy - mouka - těstoviny - chléb a pečivo - kypřicí prostředky	12
- popíše stavbu a složení vajec - vysvětlí použití vajec v kuchyni - zná skladovací podmínky vajec - uvede složení a druhy mléka - objasní použití mléka v kuchyni - uvede rozdělení mléčných výrobků - popíše použití mléčných výrobků v kuchyni	Potraviny živočišného původu - vejce - mléko - mléčné výrobky	11
- dokáže rozlišit jednotlivé druhy tuků	Tuky - druhy	4

- objasní původ jednotlivých tuků - uvede využití tuků v kuchyni - popíše jednotlivé vady tuků - vysvětlí skladování tuků	- rozdělení - použití tuků v kuchyni	
- dokáže rozlišit jednotlivé druhy cukrů - popíše složení a použití medu - vyjmenuje druhy medu - rozlišuje umělá sladidla a jejich použití	Cukr, med, umělá sladidla - druhy - použití	5

Potraviny a výživa - 2. ročník, 96 hodin za rok

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: - charakterizuje vybrané druhy koření kořenících přípravků - popíše využití koření v gastronomii - zná druhy soli a její způsob získávání - vyjmenuje druhy octa - uvede příklady jednotlivých druhů čajů a kávy - vyjmenuje náhražky kávy - objasní použití kakaa a čokolády v kuchyni	Povzbudivé pochutiny - koření - kořenící přípravky - čaj - káva a kávové náhražky - kakao a čokoláda	12
- rozlišuje dochucovací prostředky a zná jejich využití - vyjmenuje želírovací prostředky a uvede jejich použití v kuchyni	Ostatní pochutiny - dochucovací prostředky - želírovací prostředky	2
- charakterizuje jednotlivé druhy masa - objasní význam masa pro výživu - vyjmenuje jednotlivé vady masa - popíše význam zrání masa - uvede jednotlivé druhy konzervace masa	Potraviny živočišného původu - maso – jednotlivé druhy - zrání masa - kažení a vady masa - značení masa konzervace masa	4
- popíše telecí maso - zná dělení masa na jednotlivé části - uvede použití telecího masa v kuchyni - vyjmenuje telecí droby	Telecí maso - dělení - použití masa v kuchyni - droby	3
- zná dělení složení masa - objasní použití masa v kuchyni - uvede význam jehněčího a kůzlečího masa pro výživu - vyjmenuje nejvhodnější technologické úpravy pro jednotlivé druhy masa	Skopové maso - dělení a složení masa - použití masa v kuchyni - další druhy masa – jehněčí, kůzlečí	4

- uvede použití ostatních využitelných částí jatečných zvířat - vyjmenuje a charakterizuje masné výrobky - dokáže rozlišit masové konzervy - popíše vady a skladování konzerv	Vedlejší jatečné produkty a výrobky - kosti, krev, střeva - masné výrobky - masové konzervy	5
- uvede vlastnosti rybího masa - zná rozdělení ryb - vyjmenuje výrobky z ryb - vlastními slovy objasní význam ryb z hlediska racionální výživy - popíše jednotlivé druhy korýšů a měkkýšů - dokáže vysvětlit co je to kaviár a jeho možnost využití v kuchyni	Ryby, korýši a měkkýši - vlastnosti - složení - dělení - výrobky	7
- zná charakteristiku drůbežího masa - rozlišuje druhy drůbeže - vyjmenuje drůbeží konzervy a výrobky z drůbežího masa - vlastními slovy popíše skladování drůbeže	Drůbež - druhy - drůbeží konzervy - výrobky z drůbežího masa	3
- uvede charakteristiku a složení masa zvěřiny - dokáže rozlišit druhy zvěřiny - objasní ošetření a zrání masa - orientuje se v kuchyňské úpravě zvěřiny	Zvěřina - charakteristika - složení - zrání	4
- uvede význam a způsoby konzervace masa - určí vhodné suroviny ke konzervaci - dokáže popsat způsoby konzervace uzením	Konzervace masa - význam - způsoby konzervace - druhy uzení	4
- orientuje se v rozdělení nápojů - zná druhy limonád a ovocných nápojů - vyjmenuje alkoholické nápoje - vysvětlí správný způsob skladování piva a vína s požadavky na jejich uskladnění - objasní účinky alkoholu na lidské zdraví - rozlišuje jejich využití a podávání - vyzná se v označení nápojů na etiketě	Nealkoholické a alkoholické nápoje - voda - rozdělení - skladování - vliv alkoholu na zdraví člověka	15
- vysvětlí, čím je ovlivněna biologická a energetická hodnota potravin - objasní, jak předcházet biologickým ztrátám u potravin - popíše správné hospodárné	Energetická a biologická hodnota potravin - změny při předběžné úpravě potravin - hospodárnost při zacházení s potravinami	5

zacházení s potravinami		
- rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě - vysvětlí, co způsobuje nadbytek tuků a sacharidů ve stravě - objasní nedostatek bílkovin ve stravě	Směry ve výživě - smíšená strava - vegetariánství a makrobiotika	4
- objasní úlohu dietního stravování - umí vyjmenovat hlavní typy léčebných diet a jejich základní znaky - na příkladu vysvětlí význam léčebné výživy (diet)	Léčebná výživa - význam dietního stravování - druhy diet a jejich základní znaky	5
- uvede, jaký vliv má životní prostředí na kvalitu potravin - objasní, čím se zabývá hygiena výživy a jaká je prevence proti různým onemocněním	Základní pravidla hygieny výživy - životní prostředí - hygiena výživy	5
- zná hygienické a epidemiologické požadavky na pracovníka ve stravování - umí vyjmenovat nákazy a otravy z potravin - dokáže určit jednotlivé prostředky k hubení škůdců - dovede získané poznatky vhodně prezentovat při závěrečných zkouškách	Obecná epidemiologie - nákazy a otravy z potravin	4
	Příprava k závěrečným zkouškám	10

5.8 Hospodářské výpočty

Obecné cíle předmětu	Cílem předmětu je rozvíjet paměť, upevňovat početní dovednosti a schopnosti logického myšlení, samostatné usuzování a přesné vyjadřování, vždy s ohledem na schopnosti žáků. Obecným cílem vzdělávání je výchova přemýšlivého člověka, který bude umět používat získané vědomosti v různých životních situacích (v odborné složce vzdělávání, v osobním životě, budoucím zaměstnání a v dalším vzdělávání).
Charakteristika učiva	Obsah učiva vychází z obsahového okruhu RVP – Matematické vzdělávání. V učivu jsou vysvětleny nové pojmy, které úzce navazují na příklady z praxe. Žáci se naučí pracovat s odbornou literaturou, jako je práce s recepturami pokrmů, pravidly normování pokrmů z teplých a studených receptur.
Pojetí výuky	Při výuce je používána forma výkladu, práce s učebnicí, kalkulačkou, práce s recepturami, samostatná a skupinová práce žáků. Důraz je kladen na názornost a srozumitelnost s použitím didaktických pomůcek.

Hodnocení výsledků	Hodnocení vychází z dílčí klasifikace, sleduje se také aktivita žáka při výuce. Znalost se ověřuje pomocí krátkých testů, soustavné opakování na konci hodiny, u žáků je kladen individuální přístup. Na konci tematických celků jsou zařazeny písemné testy. Žáci jsou hodnoceni kombinací slovního a numerického hodnocení. Kritéria hodnocení vychází z klasifikačního řádu OU Brno.
Přínos v rozvoji klíčových kompetencí	Klíčové kompetence: Komunikativní kompetence, personální kompetence, kompetence k pracovnímu uplatnění – absolventi jsou schopni: Uvědomovat si své přednosti i nedostatky, adaptovat se na pracovní prostředí a nové požadavky, absolventi by měli mít základní vědomosti a dovednosti potřebné pro práci ve stravovacích službách. Průřezová témata: Člověk a životní prostředí – žáci chápou význam životního prostředí, jednat hospodárně, odborně, ekonomicky ale také ekologicky. Občan v demokratické společnosti – cílevědomé úsilí o dobré znalosti a dovednosti žáka, přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání a vytrvale rozvíjet své odborné dovednosti. Člověk a svět práce – vyhledávat nové informace ze svého oboru, aplikovat získané poznatky, pěstovat kladný vztah k oboru.

Hospodářské výpočty - 1. ročník, 16 hodin za rok

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: - má přehled o nových prostředcích výpočetní techniky - používá základní prostředky výpočetní techniky	Charakteristika hospodářských výpočtů - hlavní zásady hospodářských výpočtů - prostředky výpočetní techniky v HV	2
- řeší základní početní úkony - ovládá zaokrouhlování přirozených a desetinných čísel - používá aritmetický průměr	Získávání početní jistoty a hbitosti - základní početní úkony - zaokrouhlování přirozených a desetinných čísel - aritmetický průměr	4
- umí se orientovat v Recepturách teplých i studených pokrmů - ovládá vyhledávání pokrmů - vypočítá hrubou a čistou hmotnost potravin	Přepočty surovinových norem - práce s Recepturami teplých a studených pokrmů	4
- rozlišuje pojmenovaná čísla - převádí jednotky hmotnosti a dutých měr	Početní výkony s pojmenovanými čísly - pojmenovaná čísla - převádění jednotek hmotnosti a dutých měr	3
- umí výpočet procent pomocí kalkulátoru - provádí výpočet procentového počtu	Procentový počet - výpočty procentového počtu - výpočet základu	3

- ovládá výpočet základu		
--------------------------	--	--

Hospodářské výpočty - 2. ročník, 16 hodin za rok

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: - orientuje se ve výpočtu jedlého podílu potravin - rozpozná koeficient jedlého podílu - umí počítat pomocí přepočítávacího koeficientu	Výpočet energetické hodnoty potravin - výpočet jedlého podílu	2
- navazuje na výpočty z Receptur teplých pokrmů - zná vypočítat výtěžnost surovin	Výpočty výtěžnosti - výpočet procenta výtěžnosti	3
- umí pracovat s finančními částkami - provádí kalkulační ceny pokrmů a nápojů - zná vypočítat prodejní ceny pokrmů	Výpočet ceny pokrmů a nápojů - výpočet ceny potravin - výpočet kalkulační ceny pokrmů - výpočet prodejní ceny pokrmů	5
- umí spočítat přirozené ztráty surovin - zná rozdíl mezi inventurou a inventarizací	Výpočet zásob - normy přirozených ztrát zásob - inventura a inventarizace	4
- vysvětlí základní pojmy - provádí výpočet základní, hrubé a čisté mzdy	Výpočet mezd - základní pojmy - výpočet základní mzdy, hrubé mzdy a čisté mzdy	2

5.9 Stolničení

Obecné cíle předmětu	Cílem předmětu je seznámit žáky s požadavky na hygienu v gastronomii, poskytnout žákům základní znalosti o technice odbytu výrobků a služeb. Žáci jsou vedeni k profesnímu jednání a vystupování, svědomité práci, dodržování zásad bezpečnosti a hygieny práce, seznamují se s inventářem na úseku obsluhy a pravidly při sestavování jídelního a nápojového lístku. Cílem předmětu je také vštípit žákům zásady společenského vystupování a profesionálního jednání ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky. Vybavit žáky důležitými znalostmi a návyky z oblasti hygieny.
Charakteristika učiva	V učivu jsou vysvětleny pojmy z oblasti stolničení, techniky obsluhy a služeb ve stravovacích zařízeních. Dodržovat bezpečnost práce jako nedílnou součást dodržování bezpečnostních předpisů.
Pojetí výuky	Při výuce je používána forma výkladu, práce s učebnicí, vyhledávání dalších informací na internetu, samostatná a skupinová práce žáků.

	Důraz je kladen na názornost a srozumitelnost s použitím didaktických pomůcek – videa, naučné instruktáže, odborné knihy a časopisy. Důležité jsou odborné exkurze – do provozoven společného stravování především exkurze do restaurací, hotelů apod.
Hodnocení výsledků	Hodnocení vychází z dílčí klasifikace, sleduje se také aktivita žáka při výuce. Znalost se ověřuje pomocí krátkých testů, soustavné opakování na konci hodiny. Na konci tematických celků jsou zařazeny písemné testy. Žáci jsou hodnoceni kombinací slovního a numerického hodnocení. Kritéria hodnocení vychází z klasifikačního řádu OU Brno.
Přínos v rozvoji klíčových kompetencí	Klíčové kompetence: Komunikativní kompetence, personální kompetence, kompetence k pracovnímu uplatnění – absolventi jsou schopni: - uvědomovat si své přednosti i nedostatky, - adaptovat se na pracovní prostředí a nové požadavky, - měli by mít základní vědomosti a dovednosti potřebné pro práci ve stravovacích službách. Průřezová témata: Člověk a životní prostředí – žáci chápou význam životního prostředí, jednat hospodárně, odborně, ekonomicky ale také ekologicky. Občan v demokratické společnosti – cílevědomé úsilí o dobré znalosti a dovednosti žáka, přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání a vytrvale rozvíjet své odborné dovednosti. Člověk a svět práce – vyhledávat nové informace ze svého oboru, aplikovat získané poznatky, pěstovat kladný vztah k oboru.

Stolničení – 1. ročník, 48 hodin za rok

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: - vysvětlí pojem stolničení a stolování - zná základní pravidla správného společenského chování a jednání - rozlišuje osobní ochranné pracovní prostředky podle platných předpisů pro jednotlivé činnosti	Úvod do předmětu - pojem a význam stolničení - obecné zásady a pravidla společenského chování - chování na pracovišti, ve společnosti, ve styku s hosty a při jídle	6
- vysvětlí správný způsob přípravy pracoviště na provoz - objasní úlohu pracovníků v odbytovém a ubytovacím středisku - zná popsat pracovní oblečení obsluhujících	Organizace práce v ubytovacím a stravovacím provozu - příprava a úklid pracoviště - organizace a rozdělení práce v úseku odbytu a ubytování - pracovní oděv	5
- vysvětlí pojem inventář - rozlišuje jednotlivé druhy inventáře - zná zásady ošetření inventáře - vyjmenuje druhy restauračního prádla	Inventář na úseku obsluhy - malý a velký stolní inventář - ošetřování inventáře - restaurační prádlo - textilní hotelový inventář	10

- popíše textilní hotelový inventář - umí založit příbory a pečovat o ně	- jídelní, překládací a ostatní příbory - péče o příbory	
- dokáže rozlišit druhy používaného inventáře - rozčlení inventář podle jeho použití a použitého materiálu - popíše správnou péči o inventář - uvědomuje si význam osobní hygieny při práci s inventářem	Inventář na podávání pokrmu - porcelánový a skleněný inventář - kovový inventář na podávání pokrmů - ošetřování a údržba inventáře	6
- charakterizuje inventář na teplé nápoje - popíše vlastními slovy inventář na nealkoholické teplé nápoje - uvede použití jednotlivých druhů inventáře - rozřídí inventář podle jeho použití a použitého materiálu	Inventář na teplé nápoje - porcelánový - skleněný	3
- charakterizuje inventář na studené nápoje - dokáže rozlišit sklenice na různé nápoje - určí teploty podávaných nápojů - umí pojmenovat pomocný inventář - vyjmenuje pomocné vozíky a zná jejich využití při obsluze	Inventář na studené nápoje - sklo na nealkoholické nápoje a pivo - sklo na víno a lihoviny - ošetřování inventáře na nápoje - pomocný inventář - pomocné vozíky a jejich využití – nápojový, předkrmový, flambovací, servírovací	7
- rozlišuje pojem jídelního lístku a vyjmenuje jednotlivé druhy - pojmenuje základní pravidla pro sestavení jídelního lístku - umí sestavit jednoduchý jídelní lístek	Jídelní lístek - druhy - náležitosti jídelních lístků - gastronomická pravidla pro sestavování jídelního lístku	4
- dokáže sestavit jednoduché menu - vysvětlí význam, účel a užitečnost menu - pojmenuje základní pravidla pro sestavení menu - umí vysvětlit hostům označení alergenů	Menu - jednoduché a složité menu - sestavování slavnostního menu - grafická úprava menu - alergenů	4
- rozlišuje pojem nápojového lístku a charakterizuje jednotlivé druhy - vyjmenuje náležitosti nápojového lístku	Nápojový lístek - druhy - náležitosti nápojového lístku - pořadí nápojů	3

Stolníčení - 2. ročník, 64 hodin za rok

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: - vyjmenuje povinnosti obsluhujících	Základní pravidla obsluhy - povinnosti obsluhujících - zásady a pravidla obsluhy	4

- definuje pravidla a zásady obsluhy při styku s hosty - řeší možné nehody při obsluze a popisuje možnosti jejich nápravy	- technika obsluhy	
- ovládá techniku nošení talířů a podnosů - dokáže popsat jednotlivé systémy obsluhy - popíše techniku jednoduché obsluhy - umí používat inventář podle způsobu obsluhy	Systémy a technika obsluhy - pravidla talířového servisu - systém obsluhy – rajonový - systém vrchního číšníka - systém francouzský - systém table d' hote (tábl dot)	5
- ovládá techniku jednoduché obsluhy při podávání snídaní, přesnídávek, svačin, obědů a večeří - na základě získaných poznatků objasní přípravu pracoviště na podávání snídaní, přesnídávek, svačin, obědů a večeří - určí teplotu podávaných nápojů a zná jejich servis	Podávání jídel a nápojů - obsluha při podávání snídaní, přesnídávek, obědů, svačin a večeří - servis nápojů	5
- shrne obecné poznatky o stravovacích zvyklostech cizinců a respektuje je	Stravovací zvyklosti cizinců - gastronomické zvyklosti hostů Evropy, Asie, Afriky, Ameriky	5
- rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy barů - vysvětlí organizaci práce a úkoly barmana - vyjmenuje pomůcky barmana a popíše způsob jejich použití - objasní přípravu baru na provoz	Bary - druhy barů - zařízení a vybavení baru - barový inventář - příprava baru na provoz	5
- dokáže popsat povinnosti barmana - vyjmenuje druhy a rozdělení míchaných nápojů - ovládá přípravu a servis nápojů - vyjmenuje suroviny používané při přípravě nápojů	Míchané nápoje - povinnosti barmana - dělení a druhy nápojů - způsoby přípravy - inventář a suroviny k přípravě míchaných nápojů	6
- popíše základní zásady přípravy pokrmů a ochucování jídel před zraky hosta - dokáže popsat inventář k flambování a porcování pokrmů	Dokončování pokrmů u stolu hosta - zásady přípravy pokrmů před hostem - dochucování polévek a omáček - flambování – masa, palačinek, ovoce - dranžírování – selete, kuřete, humra	6
- popíše vhodný způsob chování při návštěvě divadla, kina, restaurace, plesu - uvede základní pravidla profesního a společenského vystupování - objasní možné formy konfliktu a jejich řešení - řešení nešvarů hostů – krádeže	Společenský život a společenské události - společenské události a oblékání k různým příležitostem - společenské chování a profesní vystupování - vystupování obsluhujících - konfliktní situace a typy hostů	6

- vysvětlí náležitosti objednávky - popíše přípravu slavnostní tabule - umí vysvětlit zásady a přípravy tabulí - objasní organizaci obsluhy - charakterizuje servis pokrmů	Banket - objednávka a její náležitosti - zasedací pořádek - příprava slavnostní tabule - založení inventáře a servis pokrmů - organizace obsluhy	8
- popíše způsob obsluhy při jednotlivých společenských akcích - rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy slavnostních hostin a společenských událostí - vyjmenuje způsoby organizace jednotlivých setkání	Společenská setkání - raut, recepce, koktejl, číše vína, piknik - čaj o páté, zahradní slavnost	5
- objasní rozdíl mezi prodejem podle jídelního lístku a podle menu - vysvětlí pojem hotelová polopenze a předplatné ve stravování	Různé způsoby prodeje - prodej podle jídelního lístku - prodej podle menu a hotelové penze - prodej na úvěr	4
- zná základní rozdíly ve způsobu poskytování gastronomických služeb v jednotlivých dopravních prostředcích - charakterizuje pravidla chování v dopravních prostředcích	Obsluha v dopravních prostředcích - obsluha ve vlaku, v letadle, na lodi - pravidla chování v dopravních prostředcích	5

5.10 Technologie

Obecné cíle předmětu	Cílem předmětu je naučit žáky pracovat s odbornou literaturou a s recepturami pokrmů. Seznámit žáky se správným skladováním potravin a jejich předběžnou přípravou. Vést žáky k osvojování zásad přípravy pokrmů teplé i studené kuchyně a jejich expedici. Poskytnout žákům znalosti o tepelném zpracování potravin a směřovat je k tomu, aby s potravinami hospodárně zacházeli a získali povědomí o ekologickém chování.
Charakteristika učiva	Učivo je zaměřeno na dodržování hygienických předpisů (HACCP), bezpečnostních předpisů na pracovišti, předběžnou přípravu potravin. Žáci se seznámí s technologickými postupy přípravy polévek, omáček, příloh, bezmasých pokrmů a studené kuchyně.
Pojetí výuky	Při výuce je používána forma výkladu, práce s učebnicí, vyhledávání dalších informací na internetu, samostatná a skupinová práce žáků. Důraz je kladen na názornost a srozumitelnost s použitím didaktických pomůcek – videa, naučné instruktáže. Jsou používány další metody, jako jsou odborné exkurze, návštěva pracovišť školní jídelny a potravinářské výstavy. Jako forma výuky je vedení sešitu OdbV. Probrané učivo je prohlubováno pomocí frontálního opakování.
Hodnocení výsledků	Hodnocení vychází dílčí z klasifikace, sleduje se také aktivita žáka při výuce. Znalost se ověřuje pomocí krátkých testů, soustavné opakování na konci hodiny. Na konci tematických celků jsou zařazeny písemné testy. Žáci jsou hodnoceni kombinací slovního a

	numerického hodnocení. Kritéria hodnocení vychází z klasifikačního řádu OU Brno.
Přínos v rozvoji klíčových kompetencí	Klíčové kompetence: Komunikativní kompetence, personální kompetence, kompetence k pracovnímu uplatnění Absolventi jsou schopni: Uvědomovat si své přednosti i nedostatky, adaptovat se na pracovní prostředí a nové požadavky. Absolventi by měli mít základní vědomosti a dovednosti potřebné pro práci ve stravovacích a ubytovacích službách. Průřezová témata: Člověk a životní prostředí – žáci chápou význam životního prostředí, jednat hospodárně, odborně, ekonomicky ale také ekologicky. Občan v demokratické společnosti – cílevědomé úsilí o dobré znalosti a dovednosti žáka, přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání a vytrvale rozvíjet své odborné dovednosti. Člověk a svět práce – vyhledávat nové informace ze svého oboru, aplikovat získané poznatky, pěstovat kladný vztah k oboru.

Technologie - 1. ročník, 128 hodin za rok

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu - poskytne první pomoc při úrazu druhé osoby	Bezpečnostní předpisy v gastronomii - předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany - bezpečnost technických zařízení - první pomoc	5
- dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech - popíše pracovní oblečení - vysvětlí účel kritických bodů a jeho fungování v praxi - využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace - nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů	Hygienické předpisy v gastronomii - osobní hygiena - pracovní oblečení - kritické body (HACCP) - sanitační řád a sanitační prostředky - nakládání s odpady a obaly	10
- objasní podstatu racionální výživy - uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků - vyjmenuje druhy studených a teplých nápojů	Potraviny a nápoje ve výživě - racionální výživa - nápoje, rozdělení, význam - skladování potravin	12

- rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů - zná jednotlivé druhy skladů a popíše požadavky na skladování potravin		
- seznámí se s novými technikami a technologiemi v moderní gastronomii	Nové trendy v gastronomii - nové techniky a technologie současnosti	5
- orientuje se ve způsobech předběžné úpravy - určí a popíše u potravin způsob čištění - zná rozdíl mezi šleháním a třením - uvede příklady, čím a kdy kořeníme pokrmy	Předběžná příprava potravin - předběžná příprava potravin rostlinného a živočišného původu - mletí a mixování - šlehání a tření - koření pokrmů	11
- popíše jednotlivé druhy tepelných úprav - využívá jednotlivé druhy tepelných úprav při přípravě pokrmů - zná rozdíly mezi jednotlivými tepelnými úpravami	Základní tepelné úpravy - vaření, dušení, pečení, smažení - ostatní tepelné úpravy – gratinování, zadělávání, úprava na roštu, rožni, úpravy v konvektomatu - kuchařské názvosloví	12
- vysvětlí význam studené kuchyně - správně volí suroviny na přípravu výrobků studené kuchyně - vyjmenuje výrobky studené kuchyně - popíše přípravu základních výrobků - dokáže vyjmenovat polotovary ve studené kuchyni - zná správné uchovávání výrobků - volí vhodné doplňky ke zdobení výrobků - uplatňuje smysl pro estetické cítění, barevnost a detail	Studená kuchyně - seznámení s Recepturami studené kuchyně - vhodné suroviny - výrobky studené kuchyně - zásady správné přípravy pokrmů studené kuchyně - základní technologické postupy přípravy výrobků studené kuchyně - polotovary ve studené kuchyni - úprava, doplňky a zdobení výrobků - uchovávání výrobků studené kuchyně	45
- vyjmenuje rozdělení polévek podle kuchařské technologie - dokáže charakterizovat jednotlivé druhy polévek - popíše přípravu vývarů, čištění a zesilování vývarů - orientuje se v základních technologických postupech - vysvětlí rozdíly mezi vložkami a zavářkami do polévek a uvede jejich technologické postupy	Polévky - rozdělení, význam, dávkování - technologické postupy - vložky a zavářky do polévek	15

- objasní význam a podávání příloh z brambor, mouky, rýže, těstovin a zeleniny - zná technologické postupy jednotlivých druhů příloh - volí vhodné přílohy k hlavním pokrmům - charakterizuje jednoduché saláty	Přílohy - charakteristika a význam příloh - rozdělení dle základní suroviny - jednoduché saláty	13
--	--	----

Technologie - 2. ročník, 128 hodin za rok

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: - zná význam podávání bezmasých pokrmů z brambor, zeleniny, těstovin, mouky, rýže, sýru, hub, luštěnin, tvarohu a vajec - uvede základní technologické postupy bezmasých pokrmů - dokáže v Recepturách pokrmů vyhledat technologické postupy - vyjmenuje základní způsoby podávání bezmasých pokrmů	Bezmasé pokrmy - rozdělení dle základní suroviny - druhy pokrmů	13
- dokáže rozdělit moučníky podle teploty a náročnosti přípravy - popíše podávání moučníků - volí vhodné základní suroviny - objasní postup přípravy vybraných moučníků - rozliší základní druhy těst	Moučníky - význam, rozdělení - jednoduché moučníky - druhy těst pro přípravu moučníků	12
- vysvětlí rozdělení omáček - zná technologické postupy přípravy omáček k vařenému hovězímu masu - uvede základní technologické postupy studených omáček - vybere základní způsoby podávání omáček	Omáčky - rozdělení - omáčky k hovězímu masu - studené omáčky - podávání	10
- popíše hovězí maso a jeho složení - zná dělení masa na jednotlivé části a volí vhodné tepelné úpravy - určí základní technologické postupy přípravy hovězího masa - vyjmenuje hovězí droby a navrhuje vhodné tepelné úpravy - orientuje se v přípravě jednotlivých základů k úpravě	Technologické postupy přípravy hovězího masa - charakteristika, dělení, složení - tepelné úpravy - základy	17

- charakterizuje maso a vyjmenuje jeho části - volí vhodné tepelné úpravy - zná základní technologické postupy přípravy vepřového masa - rozlišuje vepřové droby - vyjmenuje výrobky vepřových hodů a jejich přípravu	Technologické postupy přípravy vepřového masa - dělení a použití masa v kuchyni - vnitřnosti - sádlo, slanina - vepřové hody	19
- pojmenuje znaky rybiho masa - orientuje se v předběžné úpravě ryb - rozdělí ryby do jednotlivých skupin - má znalosti o tepelných úpravách ryb a mořských živočichů	Technologické postupy přípravy ryb - předběžná příprava - tepelné úpravy - koryši, měkkýši	10
- uvede znaky drůbežího masa - navrhuje vhodnou předběžnou přípravu - rozdělí drůbež do jednotlivých skupin - volí vhodné tepelné úpravy k jednotlivým druhům drůbeže	Technologické postupy přípravy drůbeže - předběžná příprava - rozdělení - tepelné úpravy	9
- vlastními slovy charakterizuje zásady a postup přípravy mletých mas - přiřazuje k názvům pokrmů tepelnou úpravu - vyjmenuje pokrmy z mletých mas	Technologické postupy přípravy mletého masa - zásady a postup přípravy mletých mas - tepelné úpravy - pokrmy z mletých mas	8
- charakterizuje zásady při přípravě pokrmů na objednávku - volí vhodné části masa - popíše charakteristiky jednotlivých pokrmů - uvede příklady přípravy minutek smažením, pečením a grilováním	Pokrmy na objednávku - zásady přípravy - použití jednotlivých druhů mas	7
- vlastními slovy charakterizuje studené a teplé předkrmy - uvede příklady studených a teplých předkrmů - volí vhodné suroviny na přípravu předkrmů - zná základní technologické postupy přípravy předkrmů - dokáže popsat podávání předkrmů	Studené a teplé předkrmy - význam předkrmů - sortiment jednoduchých a složitých předkrmů - předkrmové koktejly - speciální předkrmy - servis předkrmů	8
	Příprava k závěrečným zkouškám	15

5.11 Zařízení provozu

Obecné cíle předmětu	Cílem předmětu je seznámit žáky s vybavením a provozem společného stravování, s požadavky na hygienu v gastronomii, BOZP ve skladech. Žáci jsou vedeni k tomu, aby poznali střediska skladovací, výrobní, odbytové a ubytovací. Seznamují se s vybavením jednotlivých středisek, skladů, základními druhy strojů, se zařízeními používanými v gastronomickém provozu, s jejich funkcemi, bezpečnou obsluhou a údržbou. Žáci jsou vedeni k vědomé hospodárnosti, k šetrnému zacházení a k odpovědnosti za svěřené hodnoty.
Charakteristika učiva	Učivo je zaměřeno na charakteristiku skladovacího, výrobního a odbytového střediska. Je zařazeno učivo o bezpečnosti a hygienických předpisech (HACCP), které souvisejí se zpracováním surovin a jejich uvádění do praxe.
Pojetí výuky	Při výuce je používána forma výkladu, práce s učebnicí, vyhledávání dalších informací na internetu, samostatná a skupinová práce žáků. Důraz je kladen na názornost a srozumitelnost s použitím didaktických pomůcek – videa, naučné instruktáže. Důležité jsou odborné exkurze – do provozoven společného stravování, hotelů, především exkurze do kuchyní, skladů a odbytových i ubytovacích středisek.
Hodnocení výsledků	Hodnocení vychází z dílčí klasifikace, sleduje se také aktivita žáka při výuce. Znalost se ověřuje pomocí krátkých testů, soustavné opakování na konci hodiny. Na konci tematických celků jsou zařazeny písemné testy. Žáci jsou hodnoceni kombinací slovního a numerického hodnocení. Kritéria hodnocení vychází z klasifikačního řádu OU Brno.
Přínos v rozvoji klíčových kompetencí	Klíčové kompetence: Komunikativní kompetence, personální kompetence, kompetence k pracovnímu uplatnění Absolventi jsou schopni: Uvědomovat si své přednosti i nedostatky, adaptovat se na pracovní prostředí a nové požadavky, absolventi by měli mít základní vědomosti a dovednosti potřebné pro práci ve stravovacích službách. Průřezová témata: Člověk a životní prostředí – žáci chápou význam životního prostředí, jednat hospodárně, odborně, ekonomicky ale také ekologicky. Občan v demokratické společnosti – cílevědomé úsilí o dobré znalosti a dovednosti žáka, přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání a vytrvale rozvíjet své odborné dovednosti. Člověk a svět práce – vyhledávat nové informace ze svého oboru, aplikovat získané poznatky, pěstovat kladný vztah k oboru.

Zařízení provozu - 1. ročník, 32 hodin za rok

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: - rozlišuje formy společného stravování a jejich úkoly - dokáže se orientovat v rozčlenění výrobního střediska - vysvětlí pravidla BOZP při práci - objasní kritické body HACCP a vysvětlí jejich fungování v praxi	Úvod do předmětu - společné stravování a jeho formy - výrobní a odbytové středisko - hygienická a sociální zařízení - BOZP při práci - kritické body	5
- rozlišuje jednotlivá zařízení v hlavní kuchyni a dokáže charakterizovat jejich využití - dokáže popsat hrubou a čistou přípravnu ve výrobním středisku	Zařízení výrobních středisek - hlavní kuchyně - hrubé a čisté přípravný	4
- rozlišuje vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce - rozlišuje jednotlivé druhy inventáře - dokáže charakterizovat využití nádobí a náčiní při tepelném zpracování potravin	Jednoduchá zařízení ve skladovacích, výrobních a ostatních prostorách - váhy, pracovní stoly - přepravní vozíky - nádobí a náčiní pro výrobu pokrmů	5
- objasní druhy a systém ohřívačů vody - uvede příklady mycích dřezů - objasní princip fungování mycích strojů - vysvětlí význam úspory energií a vody ve výrobním středisku - vysvětlí dodržování BOZP se zařízeními pro hygienu nádobí a náčiní	Zařízení pro hygienu nádobí a náradí - zásobníkové a průtokové ohřívače vody - mycí stroje a dřezy - dodržování BOZP	5
- vysvětlí využití jednotlivých přídavných zařízení k univerzálnímu stroji - rozezná druhy mixérů - vlastními slovy popíše princip fungování mlýnků na kávu - umí vysvětlit rozdíly mezi jedno a víceúčelovými strojky a zná jejich využití v kuchyni	Stroje na mechanické zpracování potravin - univerzální stroje a přídavná zařízení - jedno a víceúčelové strojky - mixéry a odšťavňovače - mlýnky na kávu - kráječe chleba	7
- uvede druhy strojů na zpracování těsta a zeleniny - zná princip fungování strojů na zpracování masa - zvolí vhodné mycí a dezinfekční prostředky při mytí a dezinfekci kuchyňských strojů	Ostatní kuchyňské stroje a jejich ošetřování - stroje na zpracování těsta a zeleniny - stroje na zpracování masa - mytí a dezinfekce kuchyňských strojů	6

Zařízení provozu - 2. ročník, 32 hodin za rok

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: - orientuje se ve způsobech tepelného zpracování potravin - vyjmenuje zařízení pro tepelné zpracování pokrmů - uvede na příkladu jejich využití v kuchyni	Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů - zařízení na tepelnou úpravu pokrmů	7
- vlastními slovy vyjmenuje a popíše zařízení pro uchovávání teplých pokrmů a objasní jejich význam - zná vliv suchého a vlhkého tepla na pokrmy - vysvětlí účel termoportů	Zařízení pro uchování pokrmů a nápojů za tepla - vodní lázeň - ohřívací stoly a skříně - vliv suchého a vlhkého tepla na pokrmy - termoporty	5
- zná způsoby chlazení i mražení - dodržuje záruční lhůty potravin - používá technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu a dbá na jejich údržbu a hygienu	Chladicí a mrazicí zařízení - druhy chladicích zařízení - druhy mrazicích zařízení - hygiena chladicích a mrazicích zařízení	6
- vyjmenuje typy skladů a popíše jejich vybavení - na příkladu uvede zařazení surovin do jednotlivých skladů - popíše BOZP ve skladech	Sklady - druhy skladů a jejich vybavení - údržba a hygiena skladů - BOZP ve skladech	5
- vysvětlí druhy odbytových středisek - popíše vlastními slovy vybavení jednotlivých středisek - charakterizuje jednotlivé funkce odbytových středisek	Odbytová střediska - druhy odbytových středisek - vybavení jednotlivých středisek - osvětlovací tělesa - vzduchotechnika a klimatizace	6
- rozlišuje kategorie ubytovacích zařízení - popíše vlastními slovy základní vybavení ubytovacích zařízení	Ubytovací zařízení - druhy ubytovacích zařízení - základní vybavení	3

5.12 Odborný výcvik

Obecné cíle předmětu	Cílem předmětu je dát žákům praktický základ pro jejich budoucí povolání. Během studia se naučí připravovat běžné pokrmy, pracovat se surovinami, vybírat je, opracovávat a využívat při přípravě pokrmů. Seznámí se s technologickým vybavením jednotlivých odbytových a ubytovacích pracovišť, jejich provozem a obsluhou, jak v oblasti obsluhy, tak výroby pokrmů. seznámení s bezpečnostními a hygienickými předpisy v gastronomii praktický nácvik technologických postupů přípravy pokrmů, rozvoj komunikačních dovedností
----------------------	---

Charakteristika učiva	Odborný výcvik vychází z odborných kompetencí obsažených v RVP. Tento obor vzdělání je realizován 2 roky v denní formě vzdělávání. Učivo je rozděleno do dvou ročníků. Je to souhrn technologických postupů s racionálním využitím výrobních prostředků k dosažení výchovně vzdělávacího cíle. Žáci provádějí jednoduché technologické výpočty a základní operace, osvojují si technologické postupy při výrobě běžných pokrmů a obsluhu jednoduchých technologických zařízení. Žáci si v průběhu učiva rozvíjejí zručnost a estetické cítění. Jsou vedeni k hospodárnému využívání surovin a energetických zdrojů, osvojení hygienických návyků a dodržování bezpečnostních předpisů při práci ve stravovacích službách.
Pojetí výuky	Metody výuky: - instruktáž je komplexní vyučovací metoda při výuce senzomotorických dovedností - úvodní - doplňková - závěrečná - cvičení je záměrně časově rozvržené opakování jednotlivých úkonů - vysvětlování je prováděno skupině či individuálně - výklad - vysvětlování - demonstrační metody - názorné ukázky - práce s technickou dokumentací jsou zápisy do sešitů, technologické výpočty - exkurze Výběr vhodné metody výuky závisí na tématu probíraného učiva. Formy výuky: Skupinová výuka, individuální výuka probíhá dle potřeb jednotlivých žáků.
Hodnocení výsledků	Základem pro hodnocení je klasifikační řád školy. Vždy musíme brát ohled na možnosti žáka. Hodnocení průběžné sleduje získávání schopností dovedností a návyků daného pracovního úkonu. Pro učitele je to zpětná vazba jeho práce. Žáci jsou hodnoceni slovně, nebo numericky. Rozhodující kritéria pro hodnocení: - osvojení praktických dovedností a návyků - využití získaných vědomostí v praxi - aktivita, samostatnost - odpovědnost - kvalita práce - dodržování hygieny a bezpečnosti práce, hospodárné využití materiálu a energie
Přínos v rozvoji klíčových kompetencí	Komunikativní - dovednost vyjadřovat se ústně i písemně, číst s porozuměním text. Vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury osobního projevu a společenského chování. Personální - dovednost spolupracovat s druhými lidmi, přijímat zodpovědnost

	za vlastní práci Sociální - schopnost pracovat v týmu, předcházet osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a rasové diskriminaci. Pracovní uplatnění absolventi mají přehled o možnostech uplatnění na trhu práce. Umí se přizpůsobit pracovním podmínkám pomocí rekvalifikace dle nabídky regionu nebo úřadu práce
Průřezová témata	Člověk a životní prostředí: - žák si osvojuje základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v profesním jednání - nakládá s provozními odpady v souladu s ekologickými principy - osvojuje si zásady zdravého stravování a vědomí odpovědnosti za své zdraví Člověk a svět práce: - žák je veden k osvojení vědomostí, dovedností a pracovních návyků, potřebných k uplatnění na trhu práce - vytváří si odpovědný přístup k dodržování a respektování daných pravidel - výuka směřuje k zodpovědnému a pečlivému přístupu k týmové i samostatné práci - utváří kultivaci projevu myšlení, k rozvoji jejich úsudku a rozhodování - výuka vede k utváření slušného a odpovědného chování žáků v souladu s morálními zásadami a pravidly společenského chování bez rasových a jiných předsudků. Chování pracovníků ve službách - žák se učí pracovat podle pokynů nadřízeného, dodržovat časový harmonogram. Je veden ke slušnému jednání a vystupování vůči hostům. - rozvíjí osobnostní předpoklady pro pracovníky ve službách jako je ochota, hostům slušnost, spolehlivost, poctivost, odpovědnost za svěřenou práci, pozitivní postoj a vztah k hostům osvojuje si schopnosti pracovat v týmu

Odborný výcvik - 1. ročník, 480 hodin za rok

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: - charakterizuje požadavky na bezpečnost práce potravinářského provozu - uvede příklady rizik potravinářského provozu - při práci postupuje v souladu s ustanovením BOZP - uvede únikové cesty na pracovišti - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - zajistí první pomoc při úrazu druhé osoby - uvede povinnosti pracovníka v případě pracovního úrazu	Bezpečnostní předpisy v gastronomii - prevence úrazů, základy první pomoci - pravidla BOZP, BOZP při práci se strojním, tepelným a chladicím zařízením - požární ochrana a prevence - první pomoc	30
- dodržuje ustanovení BOZP a hygieny - charakterizuje požadavky na hygienu potravinářského provozu - dodržuje kritické body při uskladňování surovin a přípravě pokrmů - je seznámen s uplatněním kritických bodů v gastronomickém provozu např. HACCP - dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních - využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitační řád - jedná v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí - nakládá s obaly a odpady podle platných předpisů - dbá na třídění odpadů, šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů i v ubytovacích službách	Hygienické předpisy v gastronomii - hygienické předpisy - prostředky pro úklid a sanitaci - nakládání s obaly a odpady - osobní hygiena, hygiena na pracovišti - hygiena při přípravě pokrmů, nebezpečí nákazy při jejich přípravě, kritické body (HACCP)	30
- objasní podstatu racionální výživy - uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků - seznamuje se s jednotlivými druhy nápojů - ovládá rozdělení teplých i studených nápojů	Potraviny a nápoje ve výživě - racionální výživa - nápoje, rozdělení a význam - teplé nápoje - studené nápoje - skladování potravin	42

- rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů - rozezná požadavky na skladování potravin		
- seznámí se s novými technikami a technologiemi v moderní gastronomii	Nové trendy v gastronomii - nové techniky a technologie v gastronomii	30
- zvládne způsoby předběžné úpravy surovin - zvládne vážení pokrmů a odměřování tekutých surovin - ovládá jednotlivé rozdělení a vážení potraviny - orientuje se v Recepturách teplých a studených pokrmů a zvládne základní přepočty receptur	Předběžná úprava surovin - čištění suchým způsobem – přebírání, loupání, škrábání, okrajování, roztloukání, lisování, šlehání, tření, naklepávání, mletí - čištění mokřím způsobem – pod proudem vody, ponořováním do vody, máčení, sprchování - vážení surovin - odměřování tekutých surovin - seznámení s Recepturami teplých a studených pokrmů	66
- orientuje se v jednotlivých technických úpravách potravin - zvládne je rozlišit - využívá jednotlivé druhy tepelných úprav při přípravě pokrmů	Základní tepelné úpravy potravin - vaření – ve vodě, vodní lázni, páře - dušení – druhy základů: cibulový, cibulovo-paprikový, zeleninový - pečení, zapékání, grilování - smažení – na pánvi, ve fritovacím hrnci - ostatní tepelné úpravy – gratinování, zadělávání, úprava na roštu, rožni, úpravy v konvektomatu	66
- seznámí se se studenou kuchyní a významem - zvládne správné zvolení surovin na přípravu výrobků studené kuchyně - dokáže rozpoznat a vyjmenovat výrobky studené kuchyně - zvládne přípravu základních výrobků - dokáže rozpoznat polotovary ve studené kuchyni - zná správné uchovávání výrobků - dokáže zvolit vhodné doplňky ke zdobení výrobků - uplatňuje smysl pro estetické cítění, barevnost a detail	Studená kuchyně - význam - vhodné suroviny - výrobky studené kuchyně - zásady správné přípravy pokrmů studené kuchyně - základní technologické postupy, úprava, doplňky a zdobení výrobků - polotovary ve studené kuchyni - uchovávání výrobků studené kuchyně	72

- seznámí se s rozdělením a významem polévek - ovládá rozdělení a přípravu polévek - dokáže připravit jednotlivé druhy - zná technologické postupy přípravy - zná jednotlivé druhy vložek a zavářek do polévek - ovládá práci s RTP a dokáže základní přepočty receptur	Příprava polévek - rozdělení, význam a dávkování - technologické postupy - zasmažky - bílé polévky - hnědé polévky – vývar A, B, C - přesnídávkové polévky - vložky do polévek – celestinské nudle, fritátové nudle, smažený hrášek, svítek - zavářky do polévek – nudle, kapání, noky, játrové knedlíčky - normování	48
- seznamuje se s významem příloh - dokáže připravit vhodné přílohy z jednotlivých surovin - dokáže zvolit vhodné přílohy k jednotlivým pokrmům - ovládá práci s RTP a dokáže základní přepočty - zná technologické postupy přípravy - dokáže připravit jednoduché saláty	Přílohy a doplňky k hlavním pokrmům - rozdělení příloh dle základní suroviny - přílohy z brambor – vařené, bramborová kaše, bramborový salát, bramborový knedlík - přílohy z mouky – kynutý knedlík, noky, - přílohy z rýže – dušená, vařená, kari - přílohy z těstovin - přílohy ze zeleniny – dušené zelí, dušená kapusta, - přílohy z luštěnin – čočka, hrách, - saláty ze zeleniny – okurkový, rajčatový, mrkvový, - saláty z luštěnin – čočkový, cizrnový - saláty z ovoce - kompoty	78
Procvičování dovedností prvního ročníku dle individuálních potřeb žáků		18

Odborný výcvik - 2. ročník, 560 hodin za rok

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: - charakterizuje požadavky na bezpečnost práce potravinářského provozu - uvede příklady rizik potravinářského provozu - při práci postupuje v souladu s ustanovením BOZP - uvede únikové cesty na pracovišti - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - zajistí první pomoc při úrazu druhé osoby - uvede povinnosti pracovníka v případě pracovního úrazu - dodržuje ustanovení BOZP a hygieny - charakterizuje požadavky na hygienu potravinářského provozu - dodržuje kritické body při uskladňování surovin a přípravě pokrmů - je seznámen s uplatněním kritických bodů v gastronomickém provozu např. HACCP - jedná v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí - nakládá s obaly a odpady podle platných předpisů	Bezpečnostní předpisy v gastronomii a hygienické předpisy - prevence úrazů, základy první pomoci - pravidla BOZP, BOZP při práci se strojním, tepelným a chladicím zařízením - požární ochrana a prevence - první pomoc - hygienické předpisy - prostředky pro úklid a sanitaci - nakládání s obaly a odpady - osobní hygiena, hygiena na pracovišti - hygiena při přípravě pokrmů, nebezpečí nákazy při jejich přípravě, kritické body (HACCP)	28
- seznamuje se s jednotlivými druhy bezmasých pokrmů - učí se rozlišit jednotlivé pokrmy - dokáže se při přípravě pokrmů správně orientovat v RTP, včetně přepočtů - snaží se postupně připravovat jednotlivé pokrmy dle užitých surovin	Bezmasé pokrmy - z brambor – povídkové taštičky, bramborák - z těstovin – nudle s mákem, nudlový nákyp - z rýže – rýžový nákyp, rýžová kaše, zeleninové rizoto - z krup – šoulet - ze zeleniny – vařený květák, smažený květák, lečo s vejci - z hub – smažené žampiony - ze sýrů – smažený sýr, sýrová jehla - z tvarohu – tvarohové knedlíky, tvarohová žemlovka, tvarohový nákyp	49

	- z vajec – vaječná omeleta, selská omeleta	
- seznamuje se s technologickými postupy při přípravě jednotlivých druhů pokrmů - připravuje dané pokrmy za pomoci RTP - rozlišuje jednotlivé druhy moučných pokrmů - procvičuje jednotlivé technologické úpravy - procvičování vážení – dodržování gramáží jednotlivých porcí - zvládá připravit jednoduché restaurační moučníky - rozliší základní druhy těst	Moučníky a moučné pokrmy - z kynutého těsta - kynuté knedlíky s povidly - smažené bavorské vdolečky - domácí buchty plněné - třená těsta - třeshňová bublanina - z bramborového těsta - bramborové šišky s mákem - povidlové taštičky z bramborového těsta - švestkové knedlíky z bramborového těsta - listové, linecké, vaflové a pálené těsto - šlehané hmoty - náplně do těst - teplé sladké omáčky - polevy	49
- objasní význam omáček - zná technologické postupy přípravy omáček k vařenému hovězímu masu - připravuje dané omáčky za pomoci odborné literatury - ovládá základní způsoby podávání	Omáčky - význam - omáčky k vařenému hovězímu masu koprová, rajčatová, smetanový křen - studené omáčky – základní majonéza - podávání	49
- dokáže popsat hovězí maso a vyjmenuje jednotlivé části - charakterizuje telecí maso a navrhuje vhodné tepelné úpravy - zná požadavky na ošetřování a skladování masa - seznamuje se s technologickými postupy při přípravě jednotlivých druhů pokrmů - procvičování přípravy závitků, špikování, krájení, naklepávání - využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin - volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje, expeduje hotové výrobky - orientuje se v RTP a zvládne základní přepočty receptur	Technologické postupy přípravy hovězího a telecího masa - rozdělení a krájení hovězího masa - tepelné úpravy - příprava základů – cibulový, cibulovo – paprikový, zeleninový - příprava hovězího masa dušením - španělský ptáček - mexický guláš - hovězí guláš - příprava hovězího masa pečením - svíčková na smetaně - hovězí pečeně znojemská - příprava hovězích vnitřností - hovězí játra na slanině	56

- charakterizuje maso a vyjmenuje jeho části - seznamuje se s technologickými postupy při přípravě jednotlivých druhů pokrmů - volí základní technologické postupy - využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin - volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje, expeduje hotové výrobky - orientuje se v RTP a zvládne základní přepočty receptur	Technologické přípravy vepřového masa - dělení a použití, krájení vepřového masa - vnitřnosti - příprava základů – cibulový, cibulopaprikový, zeleninový - příprava vepřového masa dušením - vepřový guláš - segedínský guláš - vepřové žebírko na kmíně - svíčková na smetaně - příprava vepřového masa pečením - záhorácký závitek - moravský vrabec	56
- orientuje se v předběžné přípravě ryb - pojmenuje znaky rybiho masa - rozdělení ryb do skupin - má znalosti o tepelných úpravách ryb a mořských živočichů	Technologické postupy přípravy ryb - předběžná příprava - tepelné úpravy - korýši, měkkýši - ryby sladkovodní – kapr smažený - ryby mořské – rybí filé pečené na másle	35
- připravuje dané pokrmy za pomoci RTP - uvede znaky drůbežího masa - zná vhodnou předběžnou přípravu - rozdělí drůbež do jednotlivých skupin - zvolí vhodné tepelné úpravy	Technologické postupy přípravy drůbeže - předběžná příprava - rozdělení - tepelné úpravy - příprava drůbeže - o dušením – kuře na paprice - o pečením – kuře pečené - o smažením – kuřecí prsíčka smažená	49
- připravuje dané pokrmy za pomoci RTP - rozlišuje mletá masa jednopruhová a vícepruhová - procvičuje jednotlivé technologické úpravy - procvičování vážení – dodržování gramáží jednotlivých porcí - orientuje se v RTP a zvládne základní přepočty receptur - vyjmenuje pokrmy z mletých mas	Technologické postupy přípravy mletých mas - zásady a postupy přípravy mletých mas - tepelné úpravy - mletá masa vařená – játrové knedlíčky - mletá masa dušená – paprikový plněný lusk - mletá masa pečená – sekaná pečeně, čevapčiči	49
- orientuje se v zásadách přípravy pokrmů na objednávku - volí vhodné části masa - zvládne přípravu minutek smažením, pečením a grilováním	Pokrmy na objednávku - zásady přípravy - charakteristika, zásady při úpravě minutek - pokrmy na objednávku z jatečního masa, drobů a drůbeže	42

- seznamuje se s jednotlivými druhy předkrmů - volí vhodné suroviny - zná základní technologické postupy - dokáže připravit jednotlivé jednoduché druhy - zvolí vhodné podávání předkrmů	Předkrmy - studené předkrmy a jejich úprava - teplé předkrmy a jejich úprava - charakteristika - podávání	35
Příprava k závěrečným zkouškám		63

6. Popis materiálního a personálního zajištění výuky v daném ŠVP

Uvedená charakteristika dokumentuje, že naše škola je připravena na výuku v daném oboru vzdělávání a připraveném vzdělávacím programu. Má důležitou vypovídající funkci pro zřizovatele a školské orgány.

Při zpracování se opíráme o obecné požadavky uvedené v RVP.

Realizovaná výuka v jednotlivých oblastech vzdělávání – teoretickém vyučování i praktickém vyučování bude probíhat podle učebních osnov.

Výuka je doplněna učebními pomůckami a jinými didaktickými prostředky včetně učebnic a učebních textů. Škola bude využívat výukové prostory a prostředky jiných subjektů, jedná se především o zajištění praxe ve smluvních organizacích.

Teoretická výuka je zajištěna požadovanými kvalifikovanými učiteli. Učebny jsou vybavené víceúčelovým, estetickým a funkčním zařízením. Učebny pro výuku Informatického vzdělávání, případně odborných předmětů, odpovídá potřebám a realizaci praktických činností v daném oboru vzdělávání, realizaci cílů a obsahu vzdělávání stanovených příslušným RVP, popř. dalších plánovaných ve ŠVP, a v kapacitě odpovídající požadavkům BOZP. Pro tělovýchovné aktivity máme celkem dobře vybavenou tělocvičnu. V areálu školy se nachází malé hřiště, které umožňuje provádět atletické disciplíny a kondiční přípravu.

Učitelé teorie a praxe mají k dispozici nezbytné kabinety, které jsou důležité pro přípravu na výuku a odpočinek. Učitelé a žáci mají možnost se v areálu stravovat. Na škole pracuje psycholog a speciální pedagog. Tito pracovníci ve své podstatě mají nezaměnitelnou roli, prakticky všichni žáci v tomto zařízení patří do okruhu žáků se speciálními vzdělávacími potřebami – jsou tedy přinejmenším potenciálně výukově, výchovně či z hlediska sociální patologie problémoví. Přítomnost těchto odborníků přináší možnost poskytnout okamžitě (v případě krizové intervence) či horizontu několika hodin, či pár dnů odbornou pomoc.

Pedagogická způsobilost pracovníků je na dobré úrovni. Téměř všichni učitelé absolvovali studium speciální pedagogiky, mnozí toto studium začali studovat.

Doplnění potřebné kvalifikace je v zájmu školy i pedagogů. K dalšímu odbornému rozvoji využívají učitelé semináře zaměřené na rozvoj pedagogické dovednosti. Odborné znalosti si převážně doplňují samostudiem.

Na škole nechybí také kvalifikovaný výchovný poradce, který řeší a vyvozuje důsledky problémových žáků a sjednává schůzky s rodiči. Výchova k bezpečné a zdravé neohrožující práci vychází ve vzdělávacím procesu z platných právních a ostatních předpisů k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (zákonů, nařízení vlády, vyhlášek, technických předpisů a norem. S požadavky těchto předpisů jsou žáci seznamováni vždy na začátku roku a s BOZP každý měsíc. Žáci proškolení stvrzují svým podpisem. Je také podrobně stanoven systém vykonávání dozoru nad žáky při teoretickém i praktickém vyučování. Při zajištění odborného výcviku na smluvních pracovištích je problematika BOZP smluvně ošetřena.

Ve škole se vzdělávají žáci z Jihomoravského kraje ale i z jiných krajů. Pro žáky, kteří nemohou denně dojíždět na vyučování, je k dispozici Domov mládeže a internát. Zde mají žáci zajištěné celodenní stravování, jsou ubytováni ve dvoulůžkových pokojích. Ve volném čase mohou navštěvovat různé kroužky, malou posilovnu, počítačovou a společenskou místnost. Podle zájmu se žáci mohou zúčastňovat divadelních a filmových představení.

Na naší škole je kladen důraz především na individuální přístup k žákům a jsou zde vytvořeny podmínky podporující zdraví ve smyslu národního programu Zdraví pro 21. století. Celoživotní učení se stále více stává nedílnou součástí způsobu života člověka. Systém celoživotního učení, který se postupně začíná vytvářet a realizovat, umožní plynulé přechody,

kooperaci a popřípadě i překrývání mezi oblastmi zahrnujícími vzdělávání, zaměstnání, resp. podnikání, mezi formálním i neformálním učením.

Koncepce rámcových vzdělávacích programů ve stávající podobě je zaměřena především na děti a mladistvé, a to zejména z hlediska obecných cílů vzdělávání. Denní forma studia je pro dospělé přitom vhodná pouze výjimečně. Dospělí musí pro své vzdělávání využívat jiné možnosti a formy vzdělávání – večerní, dálkové, individuální a formy spojené s možnostmi informatického vzdělávání (např. distanční vzdělávání). Právě informatické vzdělávání může sehrát ve vzdělávání dospělých významnou roli. Vzdělávání dospělých na naší škole se zatím nebude realizovat.

Charakteristika spolupráce se sociálními partnery při realizaci daného ŠVP

Škola dlouhodobě spolupracuje se sociálními partnery v oblasti stravovacích služeb s cílem zajistit kvalitní odbornou přípravu žáků učebního oboru Práce ve stravování. Spolupráce se zaměřuje především na zajištění odborného výcviku žáků, exkurze do provozů, konzultace obsahu učiva s odborníky z praxe a účast partnerů na závěrečných zkouškách.

Žáci vykonávají odborný výcvik ve vybraných provozech školních jídelen, stravovacích zařízení, výroben jídel, cateringových firem i sociálních služeb, kde se učí základním kuchařským činnostem, přípravě jednoduchých pokrmů, hygienickým návykům a zásadám bezpečnosti práce. Tyto provozy poskytují žákům zázemí pro praktické učení pod vedením zkušených pracovníků.

Škola navazuje spolupráci s provozovny, které odpovídají aktuálním potřebám a úrovni žáků. Zástupci těchto provozů se pravidelně zapojují do hodnocení odborné části ŠVP a poskytují zpětnou vazbu k připravenosti žáků na pracovní uplatnění. Jejich podněty jsou zohledňovány při aktualizaci obsahu výuky. Součástí spolupráce jsou i společné aktivity, jako jsou tematické dny zdravé výživy, nácvik obsluhy při školních akcích, příprava pokrmů z netradičních surovin nebo účast na regionálních přehlídkách a soutěžích.

Sociální partneři se také podílejí na organizaci a realizaci závěrečných zkoušek jako členové zkušebních komisí. Tato spolupráce zajišťuje provázání školního vzdělávání s reálnými požadavky praxe. Přínos spolupráce se sociálními partnery je pro vzdělávání v oboru Práce ve stravování zásadní – umožňuje žákům ověřovat teoretické znalosti v reálném prostředí, rozvíjet pracovní návyky, profesní dovednosti a získávat pozitivní vztah k oboru. Přínos spolupráce se všemi partnery školy je pro kvalitu vzdělávání naprosto zásadní. Spolupráce je průběžně monitorována v pololetních intervalech (autoevaluace ředitele – zřizovatel, výroční zpráva školy).