



Školní vzdělávací program

Stravovací a ubytovací služby

Kuchařské práce

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 PRACOVISŤE	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	UPLATNĚNÍ ABSOLVENTA	8
2.3	VÝČET OČEKÁVANÝCH KOMPETENCÍ ABSOLVENTA	8
2.4	ZPŮSOB UKONČENÍ VZDĚLÁVÁNÍ A POTVRZENÍ DOSAŽENÉHO VZDĚLÁNÍ	10
3.	CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU	10
3.1	POPIS CELKOVÉHO POJETÍ VZDĚLÁVÁNÍ.....	10
3.2	METODICKÉ PŘÍSTUPY	11
3.3	PRŮŘEZOVÁ TÉMATA	12
3.4	ORGANIZACE VÝUKY	13
3.5	ZPŮSOB HODNOCENÍ ŽÁKŮ	14
3.6	VZDĚLÁVÁNÍ ŽÁKŮ SE SPECIÁLNÍMI VZDĚLÁVACÍMI POTŘEBAMI A ŽÁKŮ MIMOŘÁDNĚ NADANÝCH ..	14
3.7	REALIZACE BEZPEČNOSTI A OCHRANY ZDRAVÍ.....	16
3.8	ZÁKLADNÍ PODMÍNKY BOZP.....	17
3.9	PODMÍNKY PRO PŘIJETÍ KE STUDIU	17
3.10	ZPŮSOB UKONČENÍ VZDĚLÁVÁNÍ	17
4.	UČEBNÍ PLÁN.....	18
5.	UČEBNÍ OSNOVY	21
5.1	ČESKÝ JAZYK.....	21
5.2	LITERÁRNÍ VÝCHOVA	25
5.3	OBČANSKÁ VÝCHOVA.....	30
5.4	MATEMATIKA	36
5.5	TĚLESNÁ VÝCHOVA	39
5.6	INFORMATIKA	43
5.7	POTRAVINY, VÝŽIVA A NÁPOJE	46
5.8	ZAŘÍZENÍ ZÁVODŮ	50
5.9	STOLNÍČENÍ	53
5.10	HOSPODÁŘSKÉ VÝPOČTY	57
5.11	TECHNOLOGIE	59
5.12	SPOLEČENSKÁ VÝCHOVA.....	64
5.13	ODBORNÝ VÝCVIK.....	68
6.	POPIS MATERIÁLNÍHO A PERSONÁLNÍHO ZAJIŠTĚNÍ VÝUKY V DANÉM ŠVP.....	81

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-Přizřenicích).

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 blížící 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 činnorodých 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/01 Stravovací a ubytovací služby
Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3leté denní studium
Datum platnosti od:	1.9.2025

2.1 Profil absolventa školního vzdělávacího programu

Absolvent školního vzdělávacího programu stravovací a ubytovací služby disponuje kompetencemi příslušnými pro výkon odborných činností v provozovnách veřejného stravování a ubytovacích služeb. Absolvent se uplatní na trhu práce při výkonu stanoveného okruhu pracovních činností povolání kuchař. Je kvalifikovaným pracovníkem schopným vykonávat pomocné, přípravné, obslužné a manipulační práce související s přípravou a výrobou pokrmů ve všech typech stravovacích jednotek a v provozech ubytovacích.

Absolvent školního vzdělávacího programu stravovací a ubytovací služby získá střední vzdělání s výučním listem a uplatní se při výkonu povolání jako pomocný pracovník provádějící jednoduché práce při výrobě a podávání jídel. Absolvent najde uplatnění i ve službách ubytovacích například při úklidu v pokojích a dalších prostorách ubytovacího zařízení, při vykonávání drobné údržby v zařízení a vykonávání služeb spojených s ubytováním hostů. Jedná se tedy o práci pokojské, vrátného, nosiče zavazadel apod.

2.2 Uplatnění absolventa

Absolvent je v oblasti výkonu profese připraven na základě ŠVP oboru **Stravovací a ubytovací služby** se uplatní v potravinářských provozovnách jako pomocný kuchař při výrobě jednoduchých pokrmů teplé i studené kuchyně. Absolvent zvládá i přípravu nápojů, jednoduchých moučníků, pokrmů vyráběných z polotovarů. Umí pracovat s moderním zařízením a vybavením kuchyně. Může také najít uplatnění v ubytovacích službách např. při úklidu v pokojích, práci pokojské, dveřníka, nosiče zavazadel apod.

2.3 Výčet očekávaných kompetencí absolventa

Odborné kompetence

- zná základní druhy surovin a potravin,
- ovládá základní technologické přípravy jídel a nápojů,
- má přehled o strojích a zařízeních používaných při výrobě a podávání pokrmů,
- umí hospodárně využívat materiály a energii,
- umí organizovat svoje pracoviště a spolupracovat v týmu,
- orientuje se v základních vztazích a má kladný vztah k životnímu prostředí jeho ochrany před možnými negativními vlivy, dovede své pracovní činnosti v rámci plnění pracovních úkolů vykonávat tak, aby životní prostředí nenarušoval, ale naopak přispíval k jeho zlepšení,
- dodržuje při práci zásady a předpisy ochrany, bezpečnosti a hygieny práce, dodržuje předpisy požární ochrany a umí zacházet s protipožárním zařízením,
- dodržuje při práci osobní hygienu a předepsaný oděv daného zařízení,

- má přehled o výživě různých skupin osob, zná zásady racionální výživy,
- zná způsoby skladování potravin a nápojů,
- dbá na estetiku při pracovních činnostech,
- dodržuje stanovené normy a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti,
- zná význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení,
- nakládá s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí,
- chápe bezpečnost práce jako péče o zdraví své i spolupracovníků,
- používá osobní ochranné pracovní prostředky podle platných předpisů pro jednotlivé činnosti,
- uplatňuje nároky týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci či při případném pracovním úrazu.

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

- provádí předběžnou úpravu surovin a potravin,
- správně ošetřuje, uskladňuje, případně konzervuje potraviny,
- bezpečně manipuluje se stroji a ostatním kuchyňským zařízením,
- zná technologické postupy při přípravě jídel a nápojů podle platných předpisů a při uplatňování zásad správné výživy,
- umí připravit základní polévky, omáčky, přílohy a bezmasé pokrmy,
- umí základní tepelné úpravy jatečního masa, drůbeže a ryb,
- umí připravit základní výrobky studené kuchyně, jednoduché moučníky a dietní pokrmy,
- ovládá technickou i estetickou stránku expedice pokrmů a nápojů,
- ovládá základy jednoduché obsluhy,
- ovládá úklidové práce na pracovišti a v provozu,
- absolvent je schopen po příslušné praxi vykonávat i náročnější kuchařské i číšnícké práce,
- vykonává drobnou údržbu inventáře a zařízení,
- obstarává jednoduché práce na recepci,
- uklízí prostory v ubytovacím zařízení,
- obsluhují stroje a zařízení používané při úklidu za dodržení bezpečnostních zásad.

Učební obor Stravovací a ubytovací služby připravuje žáky na výkon stanoveného okruhu pracovních činností. Absolventi se uplatní v zařízeních poskytující stravovací služby a ubytovací služby.

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,
- uplatňuje základní numerické znalosti,
- používá prostředky informační a komunikační technologie ke komunikaci, pro získávání a zpracovávání informací ve všech oblastech, zejména v pracovním a osobním životě,

- respektuje zásady správné výživy, používá zásady relaxace a regenerace duševních a fyzických sil a dokáže poskytnout první pomoc při úrazu a náhlém onemocnění,
- 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 vychováni tak, aby byli schopni se uplatnit na trhu práce a začlenit se do společnosti na základě zvládnutí vybraných činností profese a aby si vypestovali 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. 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 environmentální, 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 tříleté 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 v 1. a 2. ročníku organizována tak, že týden mají žáci teorii a týden praxi. Ve třetím ročníku převládá praxe, pouze jeden den v týdnu mají teorii.

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
- 3. 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 vyhlášky č. 27/2016 sb., vyhlášky 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 žákovy osobnosti, která mohou mít vliv na průběh jeho vzdělávání, a míru žákova 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 pedagogy, 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 požadavků platných právních předpisů – zákonů, vyhlášek, technických norem a předpisů pro danou oblast. Prostředí, ve kterém 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

Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby					
Název ŠVP: Kuchařské práce					
Forma vzdělávání: denní studium					
Kategorie a názvy vyučovacích předmětů	Počet týdenních vyučovacích hodin				
Předměty	zkratka	1. ročník	2. ročník	3. ročník	celkem
Český jazyk	ČJ	1	1	0	2
Literární výchova	LV	0,5	0,5	0	1
Občanská výchova	OV	1	1	1	3
Matematika	M	1,5	1,5	0	3
Tělesná výchova	TV	1	1	1	3
Informatika	Inf	1,5	1,5	0	3
Potraviny, výživa a nápoje	PVN	1	1,5	1	3,5
Zařízení závodů	ZZ	1	1	0	2
Stolničení	ST	0,5	1	1	2,5
Hospodářské výpočty	HV	0,5	1	0	1,5
Technologie	T	4	4	2	10
Společenská výchova	SpV	1	0	0	1
Odborný výcvik	OdbV	15	17,5	28	60,5
Celkem		29,5	32,5	34	96

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. Na 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 v 1. a 2. ročníku, ve třetím ročníku převládá praktický výcvik, teorie probíhá pouze jeden den v týdnu.
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 v prvním až třetím ročníku 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.	III.
Vyučování podle rozpisu učiva	32	32	32
Závěrečná zkouška	-	-	1
Výchovně vzdělávací akce, časová rezerva	8	8	7
Celkem týdnů	40	40	40

Přehled rozpracování obsahu vzdělávání z RVP do ŠVP

Příprava žáků je organizována jako tříleté denní studium. Probíhá v prvním a druhém ročníku vždy týden teoretické výuky a jeden týden odborného výcviku v rozsahu stanoveném učebním plánem. Ve třetím ročníku převažuje praxe, žáci mají teoretickou výuku jeden den v týdnu. 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, Brno 617 00					
Kód a název RVP:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby					
Název ŠVP:	Kuchařské práce					
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	2	64	Český jazyk	2	64	0
Občanský vzdělávací základ	3	96	Občanská výchova	3	96	0
Matematické vzdělávání	3	96	Matematika	3	96	0
Estetické vzdělávání	1	32	Literární výchova	1	32	0
Vzdělávání pro zdraví	3	96	Tělesná výchova	3	96	0
Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	3	96	Informatika	3	96	0
Chování pracovníků ve službách	8	256	Zařízení závodů	2	64	0
			Potraviny, výživa a nápoje	3,5	112	0
			Stolníčení	2,5	80	0
Stravovací služby	33	1056	Hospodářské výpočty	1,5	48	0
			Technologie	10	320	0
			Společenská výchova	1	32	0
			Odborný výcvik	60,5	1936	40
Disponibilní hodiny	40	1280				
Celkem	96	3072		96	3072	40

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 platforem 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 neohrabná	6
- vhodně prezentuje, argumentuje a obhajuje 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 - cestovní příkaz	6

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, nezaujatě 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
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 - 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	Česká poezie 1. poloviny 20. stol. Jiří Wolker Fráňa Šrámek Jaroslav Seifert Vítězslav Nezval František Halas František Hrubín	4
- orientuje se v základní tvorbě spisovatelů - začlení typická literární díla z hlediska literární historie - samostatně vyhledává informace v této oblasti	Česká próza 1. poloviny 20. stol. Obraz 1. světové války – Jaroslav Hašek Demokratický proud literatury: Karel Čapek Karel Poláček Eduard Bass Společenská próza:	5

- interpretuje vlastní estetický prožitek z daného textu	Ivan Olbracht Marie Majerová Eduard Štorch	
- 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 - 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 - začlení typická literární díla z hlediska literární historie - zhodnotí význam tvorby autorů v daném období pro rozvoj divadla	Próza v letech 1945–1968 Jan Drda Ota Pavel Drama v letech 1945–1968 Václav Havel Semafor	2
- 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	Divadla malých forem	3

ní a literaturu - interpretuje vlastní estetický prožitek z daného textu	Miroslav Horníček Miloslav Šimek Jiří Grossmann Ladislav Smoljak Zdeněk Svěrák	
- 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 v učebních oborech kategorie E 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. Časové vymezení předmětu: Celkově je učivo předmětu Občanská výchova zařazeno do všech tří postupných ročníků oboru (první, druhý a třetí) s jednohodinovou týdenní dotací (roční varianta 32, 32, 32 hodin). Organizační vymezení předmětu: Výuka je uskutečňována v učebnách, v učebně informatiky a výpočetní techniky, případně v relaxační místnosti.
Výchovné a vzdělávací	Výuka navazuje na předchozí výstupní vědomosti a dovednosti žáků z dosaženého základního stupně vzdělání a rozvíjí je vzhledem k jejich

strategie	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 - charakterizuje funkci a význam rodiny	Výběr životního partnera+ rodina - hledání partnera - sexuální život - manželství - soužití v rodině + rodinné konflikty	6

- pro jednotlivce a pro společnost - popíše správný chod rodiny a výchovy dětí, náhradní rodiny - zná krizová centra pro děti a dospělé	- 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, 32 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 chu-	Člověk jako občan Význam etiky v životě člověka - začlenění člověka do společnosti - pravidla a normy chování - morálka, mravnost - osobní rozvoj - hodnotová orientace	9

doby - uvede postupy, jimiž lze do jisté míry sociální problémy a chudobu řešit	- vztahy mezi lidmi - komunikace - solidarita - rasy, národy a národnosti	
- 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 - rozumí nutnosti ohlášení na Úřadu práce, uvědomuje si nabízené možnosti - chápe pojem nezaměstnanost - zná podmínky a možnosti podnikání	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	17

Občanská výchova – 3. ročník, 32 hodin za rok

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
- vysvětlí význam demokracie - vyjmenuje a popíše státní a národní symboly ČR, vysvětlí jejich důležitost	Člověk v demokratickém státě Náš stát a jeho hlavní úkoly - vznik demokratického státu, jeho vý-	12

- 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	- znam - demokracie, základní principy - Ústava ČR - státní symboly - politický systém ČR - volby - politické strany - státní občanství - azyl - tržní hospodářství - sousedící státy	
- 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	12
- 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	Člověk a hospodářství - zboží, nabídka a poptávka - úřad práce a podpora v nezaměstnanosti - rekvalifikace - hotovostní a bezhotovostní styk - inflace - význam pojištění a jeho druhy	8

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		
--	--	--

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. Obeční 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, prací 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 k učení a k řešení problémů

kompetence	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, 48 hodin za rok

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
- znázorní des. číslo na číselné ose - zaokrouhlí des. číslo - provádí aritmetické operace s N a des. čísla (zpaměti) - určí druhou mocninu a odmocninu v rámci malé násobilky (zpaměti) - 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	20
- spočítá aritmetický průměr - vysvětlí a použije data vyjádřená v grafech, diagramech a tabulkách	Práce s daty	8
- užívá pojmy: bod, přímka, rovina, úsečka, úhel - rozliší mnohoúhelníky: trojúhelník (rovnoramenný, rovnoramenný, 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	20

Matematika - 2. ročník, 48 hodin za rok

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
- určí hodnotu číselného výrazu - upravuje jednoduché výrazy s proměnnou - dosazuje čísla do výrazu s proměnnou - vypočítá hodnotu neznámé ze vzorce (matematického, technického apod.) - řeší velmi jednoduché lin. rovnice o jedné neznámé užitím ekvivalentních úprav	Výrazy a jejich úpravy, řešení lineárních rovnic - číselné výrazy - výrazy s proměnnými, mnohočlen - lineární rovnice o jedné neznámé	16
- určí rostoucí a klesající funkci - rozliší přímou a nepřímou úměrnost	Funkce	6
- používá trojčlenku - řeší úlohy procentového počtu a poměru - při řešení slovních úloh používá kalkulátor	Operace s reálnými čísly - procento a procentová část - jednoduché urokování	12

- 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	14
---	--	----

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 v učebních oborech kategorie E 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 lehkého 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, občanská výchova, matematika

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 úroveň 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 handicapy	7
	- kondiční a estetické formy cvičení s hudbou - aerobik - cvičení se švihadlem - sportovně – turistický kurz	10

Tělesná výchova - 3. 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 - soutěže družstev, závodivé hry - pohybové dovednosti a pohybový výkon aplikovaný ve sportovních hrách	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 - zná význam cvičení a sportování pro zdraví	8
- respektuje věkové, pohlavní, výkonnostní a jiné pohybové rozdíly a přizpůsobí svou pohybovou činnost dané skladbě sportujících	- způsoby kontroly účinnosti cvičení - pohybové odlišnosti a handicapy	5
	- kondiční a estetické formy cvičení s hudbou - aerobik - cvičení se švihadlem - sportovně – turistický kurz	9

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, 48 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 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.	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 - rozpozná podezřelé chování - základní prvky ochrany - požádá o pomoc - identifikuje možné nebezpečí - chápe omezení pro minimalizaci rizik - dodržuje řád a pravidla - respektuje bezpečnostní nastavení	30
Žák vysvětlí účel informačních systémů, které používá, a identifikuje jejich jednotlivé (systémové) prvky a vztahy mezi nimi. Žák určí svou uživatelskou roli	Informační systémy - účel informačních systémů - systémové prvky a vztahy mezi nimi - uživatelé a jejich oprávnění - uživatelské role	18

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.	- 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	
--	--	--

Informatika - 2. ročník, 48 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 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.	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 - 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	24
Žák přečte textový nebo symbolický zápis algoritmu a vysvětlí jeho jednotlivé kroky.	Vývoj, testování a provoz software - co je to algoritmus - jak algoritmus začíná a co dělá - jaký má algoritmus konec - pravidla v algoritmech	24

Žák rozdělí problém ze svého oboru na jednotlivé části, navrhne a popíše kroky k jejich řešení.	- rozdělení problémů na jednotlivé části - navrhování a popis kroků k jejich řešení	
Žák rozpozná, že dva různé algoritmy mohou vyřešit stejný problém; upraví navržený postup pro obdobný problém.	- porozumění konceptu algoritmů - rozpoznání různých řešení stejného problému - upravení navrženého postupu pro obdobné problémy - testování a identifikace problémů - oprava chyb a opětovné testování	
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.	- analýza a plánování - návrh programu - implementace testování - autorství a licence	

5.7 Potravin, výživa a nápoje

Cíl 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	Obsah učiva vychází z obsahového okruhu RVP – Stravovací a ubytovací služby. 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 zdokonalovali v odborných znalostech.
Metody a formy 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 žáků	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 předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a	Klíčové kompetence: Komunikativní kompetence Žáci správně, srozumitelně a věcně zpracovávají texty, vyjadřují se ústně i písemně. Učí se poznávat odborné názvy.

průřezových témat	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, výživa a nápoje – 1. ročník, 32 hodina za rok

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: - rozlišuje potraviny z hlediska druhů - charakterizuje základní živiny - objasní podstatu racionální výživy - uvede rozdělení vitamínů - má představu o významu minerálních látek ve výživě člověka	Charakteristika a rozdělení poživatin - rozdělení poživatin - racionální výživa	6
- charakterizuje druhy brambor - vysvětlí způsob skladování v souladu s požadavky na jejich uskladnění a hygienu - zná použití brambor v kuchyni	Brambory - použití v kuchyni - skladování	2
- uvede rozdělení zeleniny, ovoce a hub - zná použití zeleniny, ovoce a hub v kuchyni - vysvětlí správný způsob skladování zeleniny a ovoce v souladu s požadavky na jejich uskladnění	Zelenina, ovoce, houby - rozdělení - použití - skladování	5
- popíše složení a druhy luštěnin - uvede použití luštěnin v kuchyni	Luštěniny	1
- vyjmenuje obiloviny - dokáže rozlišit druhy mouky - zná rozdělení chleba a pečiva - uvede rozdělení těstovin	Obiloviny - mouka - chléb a pečivo - těstoviny	5
- uvede význam kypření - rozlišuje základní kypřicí prostředky	Kypřicí prostředky	1
- 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	7

- popíše složení medu - vyjmenuje druhy medu - rozlišuje umělá sladidla a jejich použití	Med a náhradní sladidla	2
- charakterizuje jednotlivé druhy pochutin - zná jednotlivé druhy koření - zná druhy soli a její způsob získávání - rozlišuje jednotlivé druhy koření-cích přípravků - objasní použití kakaa a čokolády v kuchyni - vyjmenuje dochucovací prostředky	Povzbudivé pochutiny - koření - sůl - kořenící přípravky - kakao, čokoláda - dochucovací prostředky	3

Potraviny, výživa a nápoje – 2. ročník, 48 hodina za rok

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: - rozlišuje a charakterizuje maso z hlediska druhu a složení - objasní důvody zrání, kažení a vady masa - vysvětlí značení masa - vyjmenuje způsoby konzervace masa a správné podmínky při jeho skladování s požadavky na hygienu	Jatečné maso - charakteristika a složení masa - druhy masa - kažení, vady a značení masa - skladování a konzervace masa	9
- charakterizuje vepřové maso - vyjmenuje jakostní třídy masa a jeho použití v kuchyni - popíše dělení vepřového sádla a charakterizuje jednotlivé části	Vepřové maso - charakteristika - dělení - použití	9
- 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	7
- uvede vlastnosti a složení rybího masa - zná rozdělení ryb - vyjmenuje výrobky z ryb - popíše jednotlivé druhy korýšů a měkkýšů	Ryby, korýši a měkkýši - vlastnosti - složení - dělení - výrobky	6
- zná charakteristiku drůbežího masa - dokáže vyjmenovat druhy drůbeže - vyjmenuje výrobky z drůbežího masa	Drůbež - charakteristika - dělení - výrobky	4

- uvede charakteristiku a složení masa zvěřiny - dokáže rozlišit druhy zvěřiny - objasní ošetření a zrání masa - ovládá způsoby konzervace masa	Zvěřina, konzervace masa - charakteristika - složení - konzervace	5
- orientuje se v rozdělení nápojů - vysvětlí funkci vody v lidském těle - uvede příklady jednotlivých druhů čaje a kávy - 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 - vyzná se v označení nápojů na etiketě	Nealkoholické a alkoholické nápoje - rozdělení - voda - čaj - káva - pivo - víno - lihoviny - skladování - vliv alkoholu na zdraví člověka	8

Potraviny, výživa a nápoje – 3. ročník, 32 hodina za rok

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: - vysvětlí význam správné výživy - vyjmenuje důležité látky potřebné pro lidské tělo - vyjmenuje všechny složky smíšené stravy - charakterizuje diferencovanou stravu	Hlavní znaky správné výživy - smíšená strava - zásady diferencované stravy	5
- vysvětlí, čím je ovlivněna biologická a energetická hodnota potravin - objasní, jak předcházet biologickým ztrátám u potravin - vysvětlí správné hospodárné zacházení s potravinami	Energetická a biologická hodnota potravin - změny při předběžné úpravě potravin - hospodárnost při zacházení s potravinami	4
- rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě - zná, co způsobuje nadbytek bílkovin, tuků a sacharidů ve stravě - uvede hlavní znaky vegetariánství - objasní složení makrobiotické stravy	Směry ve výživě - smíšená strava - vegetariánství a makrobiotika	5
- zná úlohu dietního stravování - umí vyjmenovat hlavní typy léčebných diet a jejich základní znaky - na příkladu objasní význam léčebné výživy (diet)	Léčebná výživa - význam dietního stravování - druhy diet a jejich základní znaky	6

- 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
- uvede hygienické a epidemiologické požadavky na pracovníka ve stravování - umí vyjmenovat nákazy a otravy z potravin - zná jednotlivé prostředky k hubení škůdců - dovede získané poznatky vhodně prezentovat při závěrečných zkouškách	Obecná epidemiologie - opakování k závěrečným zkouškám	7

5.8 Zařízení závodů

Cíl 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	Obsah učiva vychází z obsahového okruhu RVP – Stravovací a ubytovací služby. 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.
Metody a formy 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 žáků	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 předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových	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

témat	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 závodů – 1. ročník, 32 hodin za rok

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: - charakterizuje části výrobního střediska - vlastními slovy popíše vybavení výrobních středisek - vysvětlí pravidla dodržování BOZP v praxi	Výrobní středisko - základní členění výrobního střediska - zařízení výrobních středisek - BOZP při práci	6
- 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 ohřívачů 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 nářadí - zásobníkové a průtokové ohřívачe vody - mycí stroje a dřezy - dodržování BOZP	6
- vysvětlí využití jednotlivých přídavných zařízení k univerzálnímu stroji - rozezná druhy mixérů - vlastními slovy popíše princip fungování mlýnků na kávu - popíše jednotlivé části kráječe chleba - 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	5
- uvede druhy strojů na zpracování těsta a zeleniny - zná princip fungování strojů na	Ostatní kuchyňské stroje a jejich ošetřování - stroje na zpracování těsta a zeleniny	6

- zpracování masa - zvolí vhodné mycí a dezinfekční prostředky při mytí a dezinfekci kuchyňských strojů	- stroje na zpracování masa - mytí a dezinfekce kuchyňských strojů	
- orientuje se ve způsobech tepelného zpracování potravin - umí obsluhovat tepelné zařízení	Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů druhy zařízení a jejich obsluha	4

Zařízení závodů – 2. ročník, 32 hodin za rok

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: - vlastními slovy popíše účel vodní lázně, ohřívacích stolů a skříní - zná vliv suchého a vlhkého tepla na pokrmy - vysvětlí význam termoportů	Zařízení pro uchování pokrmů a nápojů za tepla - vodní lázně, 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 - rozlišuje druhy skladů	Chladicí a mrazicí zařízení - druhy chladicích zařízení - druhy mrazicích zařízení - sklady	6
- vysvětlí druhy odbytových středisek - popíše vlastními slovy vybavení jednotlivých středisek - charakterizuje jednotlivé funkce odbytových středisek	Odbytová střediska - druhy odbytových středisek - vybavení jednotlivých středisek - úkoly odbytu	6
- rozlišuje kategorie ubytovacích zařízení - popíše vlastními slovy základní vybavení ubytovacích zařízení - charakterizuje význam recepce ve styku s hosty	Ubytovací zařízení - druhy ubytovacích zařízení - základní vybavení - požadavky na zařízení ubytovacích středisek - funkce recepce	7
- volí vhodný stroj nebo zařízení (vysavače, mycí a leštící stroje), popíše postup při zadané práci - zná a použije vhodné čisticí a úklidové prostředky a pomůcky pro daný úkon - nakládá s obaly a odpady od čistících prostředků podle vnitřních předpisů a v souladu s principy a předpisy na ochranu životního prostředí	Úklid v ubytovacích zařízeních - stroje a zařízení pro úklid - úklidové a čisticí prostředky - další činnosti spojené s úklidem v ubytovacím zařízení	5
- zajistí odemykání a zamykání budovy - kontroluje dodržování domovního	Provoz ubytovacího zařízení - domácí řád - provozní a ubytovací řád	3

řádu - dbá na bezpečnost hostů a jejich majetku		
--	--	--

5.9 Stolničení

Cíl 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	Obsah učiva vychází z obsahového okruhu RVP – Stravovací služby, chování pracovníků ve službách. V učivu jsou vysvětleny pojmy z oblasti stolničení, techniky obsluhy a služeb ve stravovacích zařízeních. Dodržovat bezpečnost práce jako nedílnou součást dodržování bezpečnostních předpisů.
Metody a formy 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 žáků	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 předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat	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.

Stolníčení – 1. ročník, 16 hodin za rok

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: - rozlišuje pojem stolníčení a stolování - charakterizuje základní pravidla správného společenského chování a jednání	Úvod do předmětu - pojem a význam stolníčení - obecné zásady a pravidla společenského chování	3
- definuje vhodné chování obsluhy ve styku s hosty - dokáže popsat správné jednání obsluhujících během provozu - popíše vhodné chování u stolu a při jídle	Chování na pracovišti, ve společnosti, ve styku s hosty a při jídle - chování obsluhujících na pracovišti - chování u stolu a při jídle	3
- vyjmenuje ochranné pracovní prostředky podle platných předpisů pro jednotlivé činnosti - zná úlohu pracovníků v odbytovém středisku - popíše pracovní oblečení obsluhy - vyjmenuje pomůcky obsluhujících	Úklidové a přípravné práce - příprava a úklid pracoviště - organizace a rozdělení práce v úseku odbytu a ubytování - pracovní oděv a pomůcky obsluhujících	3
- dokáže rozlišit malý a velký stolní inventář - zná zásady ošetření inventáře - ovládá péči o restaurační prádlo - umí založit příbory a pečovat o ně	Inventář na úseku obsluhy - malý a velký stolní inventář - ošetřování inventáře - restaurační prádlo - příbory	4
- umí rozlišit druhy používaného inventáře - dokáže popsat správnou péči o inventář - uvědomuje si význam osobní hygieny při práci s inventářem	Inventář na podávání pokrmů - porcelánový a skleněný inventář - kovový inventář na podávání pokrmů - ošetřování a údržba inventáře	3

Stolníčení – 2. ročník, 32 hodin za rok

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: - charakterizuje inventář na teplé a studené nápoje - popíše vlastními slovy inventář na nealkoholické nápoje a pivo - dokáže rozlišit sklenice na různé nápoje - zná teploty podávaných nápojů - umí pojmenovat pomocný inventář	Inventář na teplé a studené nápoje - sklo na nealkoholické nápoje a pivo - sklo na víno a lihoviny - ošetřování inventáře na nápoje - pomocný inventář	4

- rozlišuje pojem jídelního lístku a zná jednotlivé druhy - umí pojmenovat základní pravidla sestavení jídelního lístku - dokáže sestavit jednoduchý jídelní lístek	Jídelní lístek - druhy - náležitosti jídelních lístků - gastronomická pravidla pro sestavování jídelního lístku	4
- zná význam, účel a užitečnost menu - vyjmenuje náležitosti menu - dokáže sestavit jednoduché menu - umí vysvětlit hostům označení alergenů	Menu - jednoduché a složité menu - sestavování slavnostního menu - grafická úprava menu - alergenů	3
- charakterizuje náležitosti nápojového lístku - rozlišuje pojem nápojového lístku a charakterizuje jednotlivé druhy	Nápojový lístek - druhy - náležitosti nápojového lístku - pořadí nápojů	3
- uvede zásady obsluhy při obsluze hostů - řeší možné nehody při obsluze a popisuje možnosti jejich nápravy - zná pravidla obsluhy při styku s hosty	Základní pravidla obsluhy - povinnosti obsluhujících - zásady a pravidla obsluhy - technika obsluhy	5
- charakterizuje různé formy obsluhy - popíše techniku jednoduché obsluhy - umí používat inventář podle způsobu obsluhy	Systémy a technika obsluhy - systém obsluhy – rajonový - systém vrchního číšníka - systém francouzský - systém table d' hote (tábl dot)	4
- popíše organizaci práce pracovníků v odbytovém středisku při podávání snídaní, obědů a večeří - umí skladovat nápoje - charakterizuje pravidla podávání nápojů - uvede teplotu podávaných alkoholických i nealkoholických nápojů	Podávání jídel a nápojů - druhy snídaní - přesnídávky - podávání obědů a večeří - pravidla a teplota podávání nápojů - použití skleněného inventáře	5
- shrne obecné poznatky o stravovacích zvyklostech cizinců a respektuje je	Stravovací zvyklosti cizinců - gastronomické zvyklosti hostů Evropy, Asie, Afriky, Ameriky	4

Stolničení – 3. ročník, 32 hodin za rok

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: - uvede význam, druhy a účel hostin - umí připravit pracoviště před zahájením provozu	Slavnostní stolničení – banket - význam, druhy a účel hostin - objednávka a její náležitosti - zasedací pořádek	6

- vysvětlí náležitosti objednávky - ovládá popsat tvary tabulí - popíše přípravu slavnostní tabule - objasní organizaci obsluhy - charakterizuje servis pokrmů	- příprava slavnostní tabule - založení inventáře - servis pokrmů - organizace obsluhy	
- ovládá popsat různé způsoby po- hoštění - umí vysvětlit rozdíl mezi rautem a recepčí - umí pojmenovat další způsoby po- hoštění	Společenská setkání - raut, recepce - koktejl, číše vína, čaj o páté - zahradní slavnost, piknik výlet na lodi	4
- umí objasnit různé způsoby prodeje - objasní rozdíl mezi prodejem podle jídelního lístku a podle menu - vysvětlí pojem hotelová penze a předplatné ve stravování	Různé způsoby prodeje - prodej podle jídelního lístku a menu - hotelová penze - prodej na úvěr - předplatné	3
- zná základní rozdíly ve způsobu poskytování gastronomických slu- žeb v jednotlivých dopravních pro- středcích - charakterizuje pravidla chování v dopravních prostředcích	Obsluha v dopravních prostředcích - obsluha ve vlaku, v letadle, na lodi - pravidla chování v dopravních pro- středcích	3
- 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 barů - barový inventář - příprava baru na provoz	5
- dokáže popsat povinnosti barmana - vyjmenuje druhy a rozdělení mí- chaných 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 mícha- ných 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	5

5.10 Hospodářské výpočty

Cíl 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.
Metody a formy 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 žáků	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 předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat	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	Rozpis učiva	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 - umí zaokrouhlovat čísla - ovládá výpočty z receptur	Získávání početní jistoty a hbitosti - základní početní úkony - zaokrouhlování čísel - výpočty z receptur	4
- umí převádět jednotky hmotnosti - zná převádět jednotky objemu	Početní výkony s pojmenovanými čísly - převádění jednotek hmotnosti a dutých měr	3
- umí pracovat s finančními částkami - zná české bankovky a mince - provádí propočty v cizí měně	Peněžní jednotky - peněžní jednotky České republiky - přepočty cizích měn	2
- umí výpočet procent pomocí kalkulaátoru - provádí výpočet procentového počtu - provádí výpočet základu	Procentový počet - výpočty procentového počtu - výpočet základu	2
- rozlišuje základní tělesa - určí povrch a objem krychle	Objem a hmotnosti těles - tělesa - jednotky obsahu a objemu	3

Hospodářské výpočty – 2. ročník, 32 hodin za rok

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: - umí se orientovat v recepturách teplých pokrmů - ovládá vyhledávání pokrmů - vypočítá hrubou a čistou hmotnost potravin	Přepočty surovinových norem - práce s Recepturami teplých a studených pokrmů	5
- orientuje se ve výpočtu jedlého podílu potravin - rozpozná koeficient jedlého podílu - umí počítat pomocí přepočítávacího koeficientu	Výpočet energetické hodnoty potravin - výpočet jedlého podílu	4
- navazuje na výpočty z receptur teplých pokrmů - zná vypočítat výtěžnost surovin	Výpočty výtěžnosti - výpočet procenta výtěžnosti	5
- umí pracovat s finančními částkami - umí převádět jednotky hmotnosti - provádí kalkulační ceny pokrmů - zná vypočítat prodejní ceny pokrmů	Výpočet ceny pokrmů a nápojů - výpočet ceny potravin - výpočet kalkulační ceny pokrmů - výpočet prodejní ceny pokrmů - převody jednotek hmotnosti	7
- umí spočítat přirozené ztráty surovin - zná rozdíl mezi inventurou a inventarizací - zná vyplnit skladové karty	Výpočet zásob - normy přirozených ztrát - inventura a inventarizace - vyplňování skladových karet	5
- orientuje se ve výpočtu základní a hrubé mzdy	Výpočty mzdy - výpočet základní mzdy	6

- zná vypočítat srážky ze mzdy	- výpočet hrubé mzdy - výpočet srážky ze mzdy	
--------------------------------	--	--

5.11 Technologie

Cíl 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	Obsah učiva vychází z obsahového okruhu RVP – Stravovací a ubytovací služby. 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.
Metody a formy 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 žáků	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 předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat	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	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu - zajistí první pomoc při úrazu druhé osoby	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence - předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany - bezpečnost technických zařízení - první pomoc	8
- dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech - vysvětlí účel kritických bodů a jeho fungování v praxi - využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitační řád	Hygienické zásady - hygienické předpisy - kritické body (HACCP) - prostředky pro úklid a sanitaci	7
- jedná v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí - nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů - dbá na třídění odpadů	Ochrana životního prostředí - nakládání s odpady a obaly	6
- objasní podstatu racionální výživy - uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků - zná správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin	Potraviny a nápoje ve výživě - racionální výživa - skladování potravin	10
- vyjmenuje vhodné způsoby předběžné úpravy potravin suchým a mokřým způsobem - určí a popíše u potravin způsob čištění - objasní předběžnou úpravu masa - vysvětlí rozdíl mezi šleháním a třením surovin - vyjmenuje a popíše náležitosti Receptur teplých pokrmů	Předběžná úprava a příprava potravin - předběžná příprava potravin rostlinného a živočišného původu - šlehání a tření - seznámení s Recepturami teplých pokrmů	15
- vyjmenuje koření a směsi koření do polévek a omáček - charakterizuje jednotlivé tepelné	Základní tepelné úpravy - použití koření v kuchyni - tepelné úpravy	15

úpravy - orientuje se v přípravě cibulového, cibulo-paprikového a zeleninového základu	- základy	
- vyjmenuje rozdělení polévek podle kuchařské technologie - 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 - technologické postupy - vložky a zavářky do polévek	20
- objasní význam a podávání příloh z brambor, mouky, rýže, těstovin, luštěnin a zeleniny - charakterizuje jednoduché a složité saláty - vyjmenuje vhodné suroviny na přípravu zálivek a dresinků - zná technologické postupy jednotlivých druhů příloh - volí vhodné přílohy k hlavním pokrmům	Přílohy - rozdělení dle základní suroviny	16
- objasní význam podávání bezmasých pokrmů z brambor, zeleniny, těstovin, mouky, rýže, luštěnin, hub, sýru a tvarohu - uvede základní technologické postupy bezmasých pokrmů	Bezmasé pokrmy - rozdělení dle základní suroviny	21
- objasní význam moučníků - zná technologické postupy přípravy jednoduchých moučníků - popíše podávání moučníků	Jednoduché moučníky - význam - příprava jednoduchých moučníků	10

Technologie – 2. ročník, 128 hodin za rok

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: - dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních - je seznámen s uplatněním kritických bodů v gastronomickém provozu - využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitační	Hygiena a bezpečnost práce - hygienické předpisy - kritické body (HACCP) - bezpečnost při práci se strojním, tepelným a chladicím zařízením - prostředky pro úklid a sanitaci	5

řád		
- vysvětlí rozdělení omáček - zná technologické postupy přípravy omáček k vařenému hovězímu masu - uvede základní technologické postupy studených omáček	Omáčky - rozdělení - omáčky k hovězímu masu - studené omáčky	10
- popíše hovězí maso a jeho složení - zná dělení masa na jednotlivé části a volí vhodné tepelné úpravy - zná 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	21
- pojmenuje znaky telecího masa a vyjmenuje jeho části - navrhuje vhodné tepelné úpravy telecího masa - zná základní technologické postupy přípravy telecího masa	Technologické postupy přípravy telecího masa - dělení - použití	10
- charakterizuje maso a vyjmenuje jeho části - volí vhodné tepelné úpravy - zná základní technologické postupy přípravy vepřového masa - rozlišuje vepřové droby - popíše jednotlivé způsoby uzení masa - vyjmenuje výrobky vepřových hodů a jejich přípravu	Technologické postupy přípravy vepřového masa - dělení a použití - vnitřnosti - uzení - vepřové hody	22
- pojmenuje znaky skopového masa - popíše dělení masa na jednotlivé části - navrhuje vhodné tepelné úpravy skopového masa - vysvětlí podávání pokrmů ze skopového masa	Technologické postupy přípravy skopového masa - charakteristika - tepelné úpravy	5
- uvede popis jednotlivých druhů mas - popíše základní tepelné úpravy jednotlivých druhů mas	Technologické postupy přípravy jehněčího, kůzlečího a králíčího masa - charakteristika masa - tepelné úpravy	5
- pojmenuje znaky rybího 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	12
- má znalosti o předběžné přípravě zvěřiny - popíše rozdělení zvěřiny - navrhuje vhodnou tepelnou úpravu pro přípravu zvěřiny	Technologické postupy přípravy zvěřiny - předběžná příprava - rozdělení - tepelné úpravy	10
- vlastními slovy charakterizuje zásady a postup přípravy mletých mas - přiřazuje k názvům pokrmů tepelnou úpravu	Technologické postupy přípravy mletého masa - zásady a postup přípravy mletých mas - tepelné úpravy	10
- charakterizuje zásady při přípravě pokrmů na objednávku - volí vhodné části masa na přípravu minutek - zná přípravu minutek z ryb, drůbeže a jatečného masa - uvede příklady přípravy minutek smažením, pečením a grilováním	Technologické postupy přípravy minutek - zásady přípravy - tepelné úpravy	8

Technologie – 3. ročník, 64 hodin za rok

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: - dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních - je seznámen s uplatněním kritických bodů v gastronomickém provozu - jedná v souladu s předpisy bezpečnosti a ochrany zdraví při práci - využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitační řád	Hygiena a bezpečnost práce - hygienické předpisy - kritické body (HACCP) - bezpečnost při práci se strojním, tepelným a chladicím zařízením - prostředky pro úklid a sanitaci	5
- objasní význam pokrmů studené kuchyně - vyjmenuje názvy základních výrobků studené kuchyně - uvede technologický postup přípravy základních výrobků studené kuchyně	Studená kuchyně - výrobky studené kuchyně - základní technologické postupy přípravy tradičních pokrmů studené kuchyně - předkrmy	13

- orientuje se v rozdělení a v základních tepelných úpravách předkrmů		
- dokáže rozdělit moučníky podle teploty a náročnosti přípravy - zná rozdíl mezi moučníkem a moučným jídlem - popíše podávání moučníků - objasní postup přípravy vybraných moučníků	Moučníky a pokrmy z mouky - význam - druhy těst pro přípravu moučníků	12
- vyjadřuje vlastními slovy význam nápojů - orientuje se v rozdělení nápojů a přiřazuje vhodné nápoje k pokrmům	Nápoje - rozdělení, význam - podávání	5
- definuje význam dietního stravování pro zdraví člověka - dokáže určit vhodné pokrmy pro jednotlivé diety - umí rozdělit diety dle potřeb člověka - popíše přípravu dietních jídel	Dietní pokrmy - význam diet - základní druhy diet	10
- charakterizuje stravovací návyky cizích národů - orientuje se v pokrmech cizích národů - uvede příklady národních pokrmů cizích států	Cizí kuchyně - ruská, maďarská, italská, slovenská, čínská - kuchyně ostatních států	9
- objasní význam polotovarů - popíše rozdělení polotovarů a uvede jejich využití v kuchyni - charakterizuje druhy konzerv - vysvětlí použití konzerv v kuchyni	Pokrmy z průmyslově opracovaných surovin - polotovary - příprava pokrmů z konzerv	7
- diskutuje o estetické úpravě při expedici - uvede používání vhodného inventáře	Technologie přípravy pokrmů - estetická úprava a expedice pokrmů - inventář pro výrobu pokrmů	3

5.12 Společenská výchova

Obecný cíl	Obecným cílem předmětu je formovat kulturní chování žáků, jejich dovednost, kultivovaně se vyjadřovat a jednat s lidmi. V návaznosti na výuku občanské výchovy a českého jazyka vede žáky v praktické rovině k osvojení základních etických a občanských principů a postojů (ohleduplnosti a úctě k člověku i vlastní osobě, toleranci, empatii, taktu aj.), rozvíjí i jejich estetické cítění, učí je uplatňovat zásady a pravidla společenského chování v soukromém, pracovním i společenském životě, vhodně a kultivovaně jednat s lidmi a vyjadřovat se. Žáci jsou vedeni k profesnímu vystupování, k samostatné a
------------	--

	svědomité práci, ke správnému a vstřícnému jednání se zákazníkem. Z hlediska klíčových dovedností se předmět výrazně podílí na rozvoji komunikativních dovedností žáků, na jejich dovednosti řešit různé situace, jednat s lidmi. Zároveň vede žáky k tomu, aby si uvědomovali své schopnosti, přednosti i nedostatky a usilovali o své zdokonalování.
Charakteristika učiva	Obsah vyučujícího předmětu vychází ze vzdělávací oblasti „Občanský vzdělávací základ“ a „Vzdělávání pro zdraví.“ Jedná se o předmět teoretický s aplikací praktických prvků, vedoucí k osvojení znalostí, dovedností a postojů v oblasti společenské výchovy, a to především v kulturním chování žáků, společenského vyjadřování a jednání s lidmi. Učivo seznamuje žáky se zásadními pravidly společenského chování, zdravení a zásadami chování při významných událostech. Obsah předmětu vede k naplňování klíčových a odborných kompetencí, zejména k vhodné aplikaci poznatků ze společenské výchovy při komunikaci s lidmi, řešení vzniklých konfliktů a jejich předcházení, včetně situací osobního nebo veřejného ohrožení.
Postojové cíle	Vyučování směřuje k tomu, aby žák: - uplatňoval prakticky základní pravidla společenského chování adekvátně situaci - jednal v souladu se základními mravními a občanskými principy - uměl vhodně jednat s druhými lidmi a uplatňovat své názory a zájmy - vyjadřoval se zřetelně, výstižně a srozumitelně, vhodně užíval neverbální komunikační prostředky Výuka vychází ze situací a námětů, s nimiž se žáci setkávají v osobním životě i na pracovištích odborného výcviku, opírá se o poznatky a dovednosti z jiných vyučovacích předmětů, zejména českého jazyka a literatury a občanské výchovy. Zvýšená pozornost se věnuje nácviku dovednosti prezentovat se na trhu práce, umět udělat správný dojem při jednání na úřadu práce a se zaměstnavatelem, vyjádřit svá očekávání a požadavky.
Výukové strategie, metody a formy práce	Do stěžejních výukových metod a strategií pro tento předmět patří: vysvětlování, vyprávění, rozhovor, řízená diskuse a debata, přednáška, výklad spojený s instrukcemi nebo s prezentací v Power Pointu, práce s verbálním a ikonickým textem, s formuláři, dotazníky, diagnostickými materiály – testy, předvádění a pozorování, sebepoznávací techniky, inscenační, rolové a didaktické hry, tvorba myšlenkových a obrázkových map, kritické myšlení, výuka podporovaná počítačem, televizní výuka s projektovými prvky a projektová výuka, samostatná práce a vyhledávání informací, návštěva pracovišť souvisejících s danou tematikou, učení v životních situacích. Formy práce: individuální, týmová, frontální, samostatná práce žáků, individuální přístup k žákům založený na partnerském vztahu.
Hodnocení výsledků žáků	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. Při hodnocení se klade důraz na změny postojů, osvojení si vhodných způsobů vzorců jednání a hloubku porozumění učivu, taktéž na schopnosti dané poznatky aplikovat v praxi. Součástí klasifikace je vypracování pololetní práce v rozsahu jedné vyučovací hodiny.

	Kritéria hodnocení vychází z klasifikačního řádu OU Brno.
Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat	V daném předmětu se rozvíjí zejména tyto klíčové kompetence: - kompetence k učení – mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání, s porozuměním poslouchat mluvené projevy a využívat při učení různé informační zdroje a zkušenosti, sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení a přijímat hodnocení výsledků od jiných lidí, ovládat práci s textem, umět vyhledávat a zpracovávat informace, znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a v povolání; - kompetence k řešení problémů – porozumět zadání úkolů, spolupracovat s jinými lidmi při řešení problémů (týmové řešení); - komunikativní kompetence – vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dle svých možností a schopností byli schopni vyjadřovat se jasně, stručně, srozumitelně jak v ústní formě, tak i v písemné, dokázali formulovat své myšlenky srozumitelně a naslouchat druhým. - personální a sociální kompetence – být připraven dle svých možností, schopností a na základě poznání své osobnosti stanovovat si cíle a priority osobního rozvoje, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích, reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat kritiku a radu a mít odpovědný vztah ke svému zdraví. - občanské kompetence a kulturní povědomí – jednat odpovědně a samostatně nejen ve vlastním, ale i ve veřejném zájmu, respektovat práva a osobnost druhých lidí a oprostit se od nesnášenlivosti, diskriminace a xenofobie, jednat se zásadami společenského a kulturního chování a být tolerantní k identitě druhých, uznávat hodnotu života, nést spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních; - kompetence k pracovnímu uplatnění – mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, uvědomovat si význam celoživotního vzdělávání a být připraven přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám; - kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií – získávat informace z ověřených zdrojů a uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů, pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením, běžně pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky ICT. V rámci předmětu jsou zohledněna tato průřezová témata: - Občan v demokratické společnosti – žáci jsou vedeni ke vhodné míře sebevědomí, sebe odpovědnosti, schopnosti morálního úsudku, dále se pokouší hledat kompromisní řešení a uvědomovat si materiální a duchovní hodnoty. U žáků se podporuje ochota angažovat se nejen pro vlastní prospěch, dovednost jednat s lidmi, diskutovat s nimi a vhodně řešit konflikty, podporovat rozvoj vlastní osobnosti i svých blízkých a pokusit se porozumět společnosti – jednotlivci i rozmanitým společenským skupinám a kulturám. - Informační a komunikační technologie – začlenění průřezového tématu je realizováno používáním výukových metod s využitím ICT.

Společenská výchova – 1. ročník, 32 hodin za rok

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: - vysvětlí, co je předmětem společenské výchovy a jeho úkolem - orientuje se v literatuře se společenskou výchovou - uplatňuje zásady společenského chování k hostům - společenský styk – pozdrav, oslovení, podání ruky - vysvětlí zásady komunikace ve službách - vysvětlí význam verbální i neverbální komunikace - popíše důležitost estetické úpravy pracovního prostředí	Komunikace ve službách - předmět společenská výchova, obsah a úkol předmětu - společenské chování, základní společenská a profesní pravidla - verbální a neverbální komunikace - slovní projev - pravidla estetiky - estetické činitele pracovního prostředí	8
- popíše základní hygienické návyky - popíše důležitost a vliv mimiky a správného držení těla při společenských setkáních a pracovních jednáních - popíše důležitost vhodného oblečení a úpravy zevnějšku pro různé příležitosti	Péče o vzhled a metody poznávání osobnosti - osobnost, vzhled, péče o zdraví - temperament - charakter, projevy chování, generační rozdíly - pravidla osobní hygieny	6
- vysvětlí pojmy rodinné vztahy, úcta a pochopení - popíše správný denní režim - popíše způsob chování při návštěvě divadla, kina, plesu, restaurace - uvede základní pravidla společenského a profesního vystupování - popíše 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 - společenská pravidla - vystupování obsluhujících - konfliktní situace - typy hostů	6
- charakterizuje význam společenského chování ve společnosti i na veřejnosti - uplatňuje správné chování v ubytovacích zařízeních - analyzuje svoji roli a pozici ve vztahu k osobám různého pohlaví a věku, k osobám se zdravotním postižením - objasní základní postupy při řešení různých životních situací	Kultura cestování - pravidla chování v dopravních prostředcích - zásady chování v ubytovacích zařízeních - na veřejných prostranstvích, na úřadě, v obchodě - při vyhledávání zaměstnání a nástupu do práce, ve vztahu ke spolupracovníkům a dalším osobám na pracovišti	6

- vysvětlí postup při úpravě stolu a pokrmu - používá základní pravidla stolování - posoudí vliv kultury stolování na zdraví a duševní pohodu jednotlivce - dovede v konkrétních informacích vyjmenovat požadavky na kulturu těla, hygienu i životní styl - na konkrétních příkladech uvede požadavky na úpravu zevnějšku a oblečení	Kultura stolování (v návaznosti na výuku technologie kuchyňského provozu a stolničení) - úprava stolu a pokrmu, základy servírování - základní pravidla stolování - kultura těla, oblékání a úprava zevnějšku - společenské požadavky na kulturu těla, hygienu, oblékání a životní styl - oblečení a úprava zevnějšku	6
--	--	---

5.13 Odborný výcvik

Cíl 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. 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. Odborný výcvik probíhá v souladu získávání vědomostí těchto předmětů: Zařízení závodů, Technologie, Potraviny, výživa a nápoje, Matematika
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 probíhá se skupinou na pracovišti, Individuální výuka probíhá dle potřeb jednotlivých žáků.
Hodnocení výsledků	Základem pro hodnocení je klasifikační řád školy. Vždy musíme brát ohled na možnosti žáka. Hodnocení průběžně 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
Výchovné a vzdělávací strategie: Společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí kompetence žáků	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 hygienu potravinářského provozu - charakterizuje požadavky na bezpečnost práce potravinářského provozu - uvede příklady rizik potravinářského provozu - dodržuje ustanovení BOZP a hygieny - při práci postupuje v souladu s ustanovením BOZP - uvede únikové cesty na pracovišti - dodržuje kritické body při uskladňování surovin a přípravě pokrmů - 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 - 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	Hygiena a bezpečnost práce, požární prevence, hygienické zásady, ochrana životního prostředí - osobní hygiena, hygiena na pracovišti - prevence úrazů, základy první pomoci - pravidla BOZP, BOZP při práci se strojním, tepelným a chladícím zařízením - požární ochrana a prevence - hygiena při přípravě pokrmů, nebezpečí nákazy při jejich přípravě, kritické body (HACCP) - hygienické předpisy - prostředky pro úklid a sanitaci - nakládání s obaly a odpady	30

- naučí se upravovat jednotlivé potraviny - zvládne vážení pokrmů - ovládá jednotlivé rozdělení a vážení potravin - orientuje se v RTP a zvládne základní přepočty receptur	Předběžná úprava surovin - čištění suchým způsobem – přebírání, loupání, škrábání, okrajování, roztloukání, lisování, šlehání, tření, naklepávání, mletí - čištění mokřým způsobem – pod proudem vody, ponořováním do vody, máčení, sprchování - vážení surovin - odměřování tekutých surovin - seznámení s RTP – přepočty receptur	72
- orientuje se v jednotlivých technologických úpravách potravin - zvládne rozeznat jednotlivé druhy koření - orientuje se v užití jednotlivých druhů koření	Technologické úpravy potravin, použití koření v kuchyni - vaření – ve vodě, vodní lázni, páře - dušení – druhy základů: cibulový, cibulovo-paprikový, zeleninový - pečení, zapékání, grilování - smažení – na pánvi, ve fritovacím hrnci - koření – do polévek, omáček, směsí koření	60
- 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 - zásmažky - bílé polévky – pórková, čočková, bramborová, frankfurtská - hnědé polévky – vývar A, B, C - přesnídávkové polévky – gulášová - vložky do polévek – celestýnské nudle, fritátové nudle, smažený hrášek, svítek - zavářky do polévek – nudle, kapání, noky, játrové knedlíčky - normování	72
- seznamuje se s jednotlivými pokrmy - dokáže připravit vhodné přílohy z jednotlivých surovin - ovládá práci s RTP a dokáže základní přepočty - zná technologické postupy přípravy	Přílohy a doplňky k hlavním pokrmům - přílohy z brambor – vařené, opékané, bramborová kaše, bramborový salát, bramborový knedlík - přílohy z mouky – kynutý knedlík, noky, karlovarský knedlík - přílohy z rýže – dušená, vařená, šunková, hrášková, kari - přílohy z těstovin - přílohy ze zeleniny – dušené zelí, dušená kapusta, dušená karotka - přílohy z luštěnin – čočka, hrách,	66

	- cizrna, fazole - saláty ze zeleniny – okurkový, rajčatový, mrkvový, zelný, červená řepa - saláty z luštěnin – čočkový, fazole mungo, cizrnový - saláty z ovoce - kompoty	
- 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 – brambory zapečené se sýrem, povidlové 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 - z vajec – vaječná omeleta, selská omeleta	64
- připravuje jednoduché moučníky - objasní význam moučníků - vyhledá moučníky v odborné literatuře	Jednoduché moučníky - krupicová kaše - rýžová kaše - palačinky se zavařeninou - lívanečky - makovec	35
- rozlišuje druhy a vybavení odbytových středisek - používá a rozlišuje malý a velký stolní inventář a způsoby jeho ošetření	Odbytová střediska a ubytovací zařízení - druhy odbytových středisek - vybavení, zařízení a inventář - druhy ubytovacích zařízení - základní vybavení - údržba interiéru	24
- seznamuje se s používáním malého a velkého stolního inventáře - uvede zásady a provádí obsluhu hostů technikou jednoduché obsluhy	Základy obsluhy - inventář, údržba, použití - formy a pravidla obsluhy - technika podávání pokrmů a nápojů při jednoduché obsluze	24
- uplatňuje zásady společenského chování k hostům - dbá na svůj zevnějšek, udržuje v čistotě pracovní oděv	Komunikace ve službách - společenské chování, základní společenská pravidla - pravidla pro podávání pokrmů a	18

- řídí se pokyny nadřízených - spolupracuje v týmu	nápojů - pracovní oděv - práce v týmu	
Procvičování dovedností prvního ročníku dle individuálních potřeb žáků.		15

Odborný výcvik - 2. ročník, 560 hodin za rok

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: - charakterizuje požadavky na hygienu potravinářského provozu - charakterizuje požadavky na bezpečnost práce potravinářského provozu - uvede příklady rizik potravinářského provozu - dodržuje ustanovení BOZP a hygieny - při práci postupuje v souladu s ustanovením BOZP - uvede únikové cesty na pracovišti - dodržuje kritické body při uskladňování surovin a přípravě pokrmů - 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 - 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	Hygiena a bezpečnost práce, požární prevence, hygienické zásady, ochrana životního prostředí - osobní hygiena - hygiena na pracovišti - prevence úrazů, základy první pomoci - pravidla BOZP - BOZP při práci se strojním, tepelným a chladicím zařízením - požární ochrana a prevence - hygiena při přípravě pokrmů, nebezpečí nákazy při jejich přípravě - hygienické předpisy, kritické body (HACCP) - prostředky pro úklid a sanitaci - ochrana životního prostředí - nakládání s odpady a obaly	35

- objasní význam omáček - zná technologické postupy přípravy omáček k vařenému hovězímu masu - připravuje dané omáčky za pomoci odborné literatury	Příprava omáček - význam - omáčky k vařenému hovězímu masu koprová, rajčatová, smetanový křen - studené omáčky – základní majonéza	35
- 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	Hovězí maso - rozdělení a krájení hovězího masa - 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	77
- zná požadavky na ošetřování a skladování masa - seznamuje se s technologickými postupy při přípravě jednotlivých druhů pokrmů - volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje, expeduje hotové výrobky - orientuje se v RTP a zvládne přepočty receptur	Telecí maso - rozdělení a krájení telecího masa - příprava základů – cibulový, cibulovo – paprikový, zeleninový - příprava telecího masa dušením - telecí maso dušené na paprice - telecí maso zadělávané - telecí závitky plněný - příprava telecího masa pečením - telecí plec špikovaná - telecí kýta na žampionech - příprava telecího masa smažením - telecí řízek smažený - příprava telecích minutek - telecí řízek přírodní - telecí řízek v sýrovém těstíčku	28
- seznamuje se s technologickými postupy při přípravě jednotlivých druhů pokrmů - 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	Vepřové maso - rozdělení a krájení vepřového masa - 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 závitky - moravský vrabec - uzené vepřové maso - šunkové flíčky zapečené - bramborové knedlíky s uzeným	77

	masem - vepřové vnitřnosti - vepřová játra dušená na cibulce	
- seznamuje se s technologickými postupy při přípravě jednotlivých druhů pokrmů - volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje, expeduje hotové výrobky - orientuje se v RTP a zvládne základní přepočty receptur	Skopové maso - rozdělení skopového masa - použití jednotlivých částí - úprava masa vařením, dušením a pečením - vařené skopové ve šťávě - dušené skopové maso se zeleninou - pečené skopové maso na česneku	28
- dodržuje zásady BOZP při manipulaci se stroji a zařízením - připravuje dané pokrmy za pomoci RTP - rozlišuje mletá masa jednoruhová a vícepruhová - procvičuje jednotlivé technologické úpravy - procvičování vážení – dodržování gramáží jednotlivých porcí - orientuje se v RTP a zvládne základní přepočty receptur	Mletá masa, ryby, drůbež, zvěřina, pokrmy na objednávku - mletá masa vařená – játrové knedlíčky - mletá masa dušená – paprikový plněný lusk - mletá masa pečená – sekaná pečeně, čevapčiči - ryby sladkovodní – kapr smažený - ryby mořské – rybí filé pečené na másle - příprava drůbeže - dušením – kuře na paprice - pečením – kuře pečené - smažením – kuřecí prsíčka smažená - pokrmy ze zvěřiny - charakteristika, zásady při úpravě minutek - pokrmy na objednávku z jatečního masa, drobů a drůbeže	77
- připraví pracoviště na provoz - vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů - vysvětlí úlohu pracovníků ve výrobním středisku - vysvětlí úlohu pracovníku v odbytovém středisku - vysvětlí úlohu pracovníků v úseku ubytování - dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram - udržuje pořádek na pracovišti během provozu	Organizace práce v ubytovacím a stravovacím provozu - organizace a rozdělení práce v úseku výroby, odbytu a ubytování - příprava a úklid pracoviště - základy práce s informačním systémem v ubytovacích službách	35

- rozlišuje kategorie ubytovacích zařízení a jejich vybavení - charakterizuje způsob ošetřování prostor a vybavení ubytovacího zařízení - zvolí a použije vhodné čisticí prostředky a pomůcky pro daný úkol - uvede vlastnosti jednotlivých čisticích prostředků a způsob jejich využití - uvede přednosti a rizika čisticích prostředků s ohledem na zdraví a životní prostředí - uklidí pokoje včetně příslušenství, provede úklid společných prostor - doplní toaletní a hygienické potřeby - prostředků s ohledem na zdraví a životní prostředí - uklidí pokoje včetně příslušenství, provede úklid společných prostor - doplní toaletní a hygienické potřeby - postupuje při úklidu v souladu s pokyny nadřízeného - nakládá s obaly a odpady čisticích prostředků podle vnitřních předpisů a v souladu s principy a předpisy na ochranu životního prostředí	Ubytovací zařízení a úklid v ubytovacích zařízeních - druhy ubytovacích zařízení - základní vybavení - údržba interiérů - práce pokojské - další činnosti spojené s úklidem v ubytovacím zařízení - úklidové, čisticí a prací prostředky - úklidové pomůcky	35
- volí vhodný stroj nebo zařízení (vysavače, mycí a leštící stroje), popíše postup při zadané práci - vysvětlí správné dávkování úklidových, čisticích nebo pracích prostředků - popíše způsob obsluhy, ošetření a běžnou údržbu stroje po ukončení provozu - operaci se stroji a zařízením provede v souladu se zásadami bezpečnosti práce	Stroje a zařízení obsluha strojů a zařízení pro úklid	14
- obstará nenáročnou údržbu a zajistí drobné opravy spojené s provozem ubytovacího zařízení (např. výměna poškozených součástí, natírání stěn apod.) - zajistí odemykání a zamykání budovy - kontroluje dodržování domovního řádu - dbá na bezpečnost hostů a jejich majetku - půjčuje sportovní potřeby, vede evidenci a zajišťuje jejich údržbu	Provoz ubytovacího zařízení - domácí řád - drobná údržba - provozní a ubytovací řád	21

- rozlišuje druhy a vybavení odbytových středisek - používá a rozlišuje malý a velký stolní inventář a způsoby jeho ošetření	Odbytová střediska - druhy odbytových středisek - vybavení, zařízení a inventář	14
- charakterizuje a provádí různé formy obsluhy - uvede zásady a provádí obsluhu hostů technikou jednoduché obsluhy - charakterizuje úkoly a provoz úseku recepcce - přepojuje telefonní hovory - vydává a předává klíče od pokojů - zabezpečuje přepravu zavazadel, při volání taxi - poskytuje základní informační služby související s ubytováním a stravováním	Základy obsluhy – rozvíjení a prohlubování, provoz recepcce - formy a pravidla obsluhy - technika podávání pokrmů a nápojů při jednoduché obsluze - telefonní provoz základní činnosti na recepci	28
- uplatňuje zásady společenského chování k hostům - dbá na svůj zevnějšek, udržuje v čistotě pracovní oděv - řídí se pokyny nadřízených - spolupracuje v týmu	Komunikace ve službách - společenské chování, základní společenská pravidla - pravidla pro podávání pokrmů a nápojů - pracovní oděv	14
Procvičování dovedností druhého ročníku dle individuálních potřeb žáků		42

Odborný výcvik - 3. ročník, 896 hodin za rok

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: - charakterizuje požadavky na hygienu potravinářského provozu - charakterizuje požadavky na bezpečnost práce potravinářského provozu - uvede příklady rizik potravinářského provozu - dodržuje ustanovení BOZP a hygieny - při práci postupuje v souladu s ustanovením BOZP - uvede únikové cesty na pracovišti - dodržuje kritické body při uskladňování surovin a přípravě pokrmů - 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	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence, ochrana životního prostředí - osobní hygiena - hygiena na pracovišti - prevence úrazů - pravidla BOZP - BOZP při práci se strojním, tepelným a chladicím zařízením - hygiena při přípravě pokrmů, nebezpečí nákazy při jejich přípravě, kritické body - první pomoc - požární ochrana a prevence - hygienické předpisy - kritické body (HACCP) - prostředky pro úklid a sanitaci - ochrana životního prostředí	35

pracovního úrazu - 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 odpady a obaly podle platných předpisů - dbá na třídění odpadů - šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů i v ubytovacích službách	- nakládání s odpady a obaly	
- seznamuje se s druhy jednotlivých pokrmů - dokáže připravit jednotlivé druhy - procvičuje zručnost při přípravě chlebičků, kanapek, chuťovek - připravuje pokrmy dle RSP	Pokrmy studené kuchyně - chlebičky, chuťovky, obložené mísy, plněné pečivo, kanapky - jednoduché saláty - složité saláty - pomazánky	35
- zná požadavky na ošetřování a skladování masa - seznamuje se s technologickými postupy při přípravě jednotlivých druhů pokrmů - procvičování špikování, krájení a naklepávání masa - 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	Cizí kuchyně - ruská kuchyně - ruský boršč - ruská hovězí pečeně - maďarská kuchyně - segedínský guláš - maďarský guláš - italská kuchyně - boloňské špagety - pizza - italská polévka - slovenská kuchyně - brynzové halušky - bratislavská vepřová plec - čínská kuchyně - vepřové maso kung-pao - kuchyně ostatních států - langoše - čevapčiči - francouzské brambory - holandský řízek - hamburská vepřová kýta	84
- seznamuje se s technologickými postupy při přípravě jednotlivých druhů pokrmů - využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin	Pokrmy z průmyslově opracovaných surovin - příprava pokrmů z polotovarů - bramborové knedlíky - šklubánky s mákem	84

- volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje, expeduje hotové výrobky - orientuje se v RTP a zvládne základní přepočty receptur - likviduje odpady potravinářské výroby v souladu s ekologickými principy - zpracuje suroviny a polotovary na hotové potravinářské výrobky dle návodu na obalech	- bramborová kaše instantní - příprava pokrmů ze zmrazených surovin - smažené hranolky - smažené krokety - dušený špenát - dušená kapusta - rybí prsty - rybí filé - příprava pokrmů z konzerv - lečo - sterilované zelí - fazolové lusky na smetaně - hrášek s karotkou dušený na másle - fazolový guláš	
- seznamuje se s technologickými postupy při přípravě jednotlivých dietních pokrmů - seznamuje se s rozdělením dietních pokrmů a jejich významem a rozdělením - orientuje se v RTP a zvládne základní přepočty receptur - volí vhodnou přílohu k dietním pokrmům, pokud je to nezbytné	Dietní stravování - diety – rozdělení - pravidla dietního stravování - zásady dietního stravování	21
- 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	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 - zmrzliny, zmrzlinové poháry - ovocné saláty	70
- seznamuje se s jednotlivými druhy pokrmů - dokáže připravit jednotlivé jednodu-	Předkrmy - studené předkrmy a jejich úprava - teplé předkrmy a jejich úprava	35

ché druhy		
- seznamuje se s jednotlivými druhy nápojů - ovládá rozdělení teplých i studených nápojů - zvládá přípravu jednotlivých nápojů	Nápoje - teplé nápoje - studené nápoje	21
- připraví pracoviště na provoz: - vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů - vysvětlí úlohu pracovníků ve výrobním středisku - vysvětlí úlohu pracovníků v odbytovém středisku - vysvětlí úlohu pracovníků v úseku ubytování - dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram - udržuje pořádek na pracovišti během provozu - uklidí pracoviště po skončení provozu - v souladu s hygienickými požadavky	Organizace práce v ubytovacím a stravovacím provozu - organizace a rozdělení práce v úseku výroby, odbytu a ubytování - příprava a úklid pracoviště - základy práce s informačním systémem v ubytovacích službách	35
- rozlišuje kategorie ubytovacích a zařízení a jejich vybavení - charakteristika ošetřování prostorů a vybavení ubytovacího zařízení - užití vhodných čisticích prostředků a pomůcek pro daný úkol - kontrola dodržování domovního řádu - dbá na bezpečnost hostů a jejich majetku	Ubytovací zařízení, organizace, úklid v ubytovacích zařízeních a provoz ubytovacího zařízení - druhy ubytovacích zařízení, organizace a rozdělení práce - údržba interiéru - práce pokojské - domácí řád - provozní a ubytovací řád	35
- rozlišuje druhy a vybavení odbytových středisek - používá a rozlišuje malý a velký stolní inventář a způsoby jeho ošetření	Odbytová střediska - druhy odbytových středisek - vybavení, zařízení a inventář	21
- charakterizuje a provádí různé formy obsluhy - charakterizuje úkoly a provoz recepce	Základy obsluhy – rozvíjení a prohlubování, provoz recepce - formy a pravidla obsluhy - technika podávání pokrmů a nápojů - telefonní provoz - základní činnosti na recepci	35
- uplatňuje zásady společenského chování k hostům - udržuje v čistotě pracovní oděv - řídí se pokyny nadřízených - spolupracuje v týmu	Komunikace ve službách - společenské chování, základní společenská pravidla - pravidla pro podávání pokrmů a nápojů - pracovní oděv - práce v týmu	35
Praktické procvičování získaných dovedností z prvního a druhého ročníku dle individuálních potřeb žáků. Příprava žáků k závěrečným zkouškám.		350

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 vzdělání, 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.

Odborný výcvik probíhá v dílnách a učebnách praktického vyučování. Každá skupina má svoji dílnu vybavenou potřebným strojním zařízením a náradím. Součástí jsou i příruční sklady na potřebný materiál. Důležité jsou pro tento obor i manipulační prostory. V potřebném počtu jsou jednotlivé dílny vybaveny i specifickými pomůckami a náradím.

Organizace teoretického i praktického vyučování je řešena tak, aby žáci měli potřebné přestávky na oddych a na oběd.

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

časе 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 učním.

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

Učební kapacita školy pokrývá potřeby regionu. Po absolvování studia nacházejí zaměstnání v Brně a blízkém okolí. Škola je členem profesní organizace – Asociace kuchařů a cukrářů, podílí se na organizování odborných soutěží, seminářů a vzdělávacích akcí. Škola spolupracuje s profesními firmami při zajišťování praxí a exkurzí žáků v jejich provozech, nabídkou surovin, účastí učitelů na odborných seminářích firem, z nichž některé školu sponzorují finančně i materiálně. Pořádáme společenské akce, při kterých si žáci prakticky vyzkoušejí nové bio potraviny a výrobky zdravé výživy. Ve škole probíhají kuchařské soutěže ve zručnosti, fantazii a rychlosti. Každoročně naše škola pořádá vánoční výstavku pro veřejnost, jde o výrobky žáků, kde se předvádějí jednotlivé obory a ročníky. Výstavka bývá spojená s ochutnávkou. Spolupracujeme s 15 školními jídelnami, hypermarketem Globus, pekárny, Brněnskými veletrhy, cukrárnami a jednou restaurací.

Spolupracujeme průběžně, máme zpětnou vazbu o provázanosti teorie a odborné praxe. Sociální partner aktivně vstupuje do hodnocení odborné části ŠVP. Přímou se podílí na organizaci a realizaci závěrečných zkoušek, zde vystupuje jako odborník z praxe.

Spolupráce a trvalá výměna informací s partnery přispívá ke zkvalitnění vzdělávání.

Do ŠVP jsme zařadili po konzultaci se sociálním partnerem témata, která reagují na požadavky provozu. To znamená, aby se žáci uměli orientovat v novinkách, znali nejvýznamnější firmy, jejich nabídky a zaměření. Znali nové technologie a používané suroviny a uměli s nimi pracovat a zavádět je do výroby.

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).