



Odborné učiliště a praktická škola Brno, příspěvková organizace,  
Lomená 530/44, 617 00 Brno

Školní vzdělávací program

# **Stravovací a ubytovací služby**

**65 – 51 – E/01**

Platnost ŠVP: od 1. 9. 2023  
339/2023/OU a PrŠ

## OBSAH

<b>1. CHARAKTERISTIKA ŠKOLY.....</b>	<b>3</b>
1.1 ZÁKLADNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE OU A PRŠ .....	3
1.2 ZÁKLADNÍ CHARAKTERISTIKA OU A PRŠ.....	4
1.3 PERSONÁLNÍ PODMÍNKY .....	5
1.4 ŠKOLNÍ PORADENSKÉ PRACOVÍŠTĚ .....	6
1.5 MIMOŠKOLNÍ ČINNOST.....	7
1.6 MATERIÁLNĚ TECHNICKÉ PODMÍNKY .....	8
<b>2. ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE O ŠKOLE.....</b>	<b>9</b>
2.1 IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE OBORU .....	9
2.2 PROFIL ABSOLVENTA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU .....	9
<b>3. POPIS UPLATNĚNÍ ABSOLVENTA V PRAXI.....</b>	<b>10</b>
3.1 VÝČET OČEKÁVANÝCH KOMPETENCÍ ABSOLVENTA .....	10
3.2 ZPŮSOB UKONČENÍ VZDĚLÁVÁNÍ A POTVRZENÍ DOSAŽENÉHO VZDĚLÁNÍ.....	11
<b>4. CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU.....</b>	<b>12</b>
4.1 POPIS CELKOVÉHO POJETÍ VZDĚLÁVÁNÍ.....	12
4.2 METODICKÉ PŘÍSTUPY .....	12
4.3 PRŮŘEZOVÁ TÉMATA .....	13
4.4 ORGANIZACE VÝUKY .....	14
4.5 ZPŮSOB HODNOCENÍ ŽÁKŮ .....	15
4.6 VZDĚLÁVÁNÍ ŽÁKŮ SE SPECIÁLNÍMI VZDĚLÁVACÍMI POTŘEBAMI A ŽÁKŮ MIMORÁDNĚ NADANÝCH.....	16
4.7 REALIZACE BEZPEČNOSTI A OCHRANY ZDRAVÍ.....	18
4.8 ZÁKLADNÍ PODMÍNKY BOZP.....	19
4.9 PODMÍNKY PRO PŘIJETÍ KE STUDIU .....	19
4.10 ZPŮSOB UKONČENÍ VZDĚLÁVÁNÍ .....	19
<b>5. UČEBNÍ PLÁN .....</b>	<b>20</b>
<b>6. UČEBNÍ OSNOVY.....</b>	<b>23</b>
6.1 ČESKÝ JAZYK .....	23
6.2 LITERÁRNÍ VÝCHOVA.....	28
6.3 OBČANSKÁ VÝCHOVA.....	33
6.4 MATEMATIKA .....	39
6.5 TĚLESNÁ VÝCHOVA .....	42
6.6 INFORMATIKA.....	48
6.7 POTRAVINY, VÝŽIVA A NÁPOJE .....	52
6.8 ZAŘÍZENÍ ZÁVODŮ.....	57
6.9 STOLNIČENÍ .....	60
6.10 HOSPODÁŘSKÉ VÝPOČTY .....	64
6.11 TECHNOLOGIE.....	67
6.12 SPOLEČENSKÁ VÝCHOVA .....	74
6.13 ODBORNÝ VÝCVIK.....	78
<b>7. POPIS MATERIÁLNÍHO A PERSONÁLNÍHO ZAJIŠTĚNÍ VÝUKY V DANÉM ŠVP .....</b>	<b>92</b>
<b>8. CHARAKTERISTIKA SPOLUPRÁCE SE SOCIÁLNÍMI PARTNERY .....</b>	<b>94</b>
<b>9. DODATEK ŠVP – TRANZITNÍ PROGRAM.....</b>	<b>95</b>

## **1. Charakteristika školy**

### **1.1 Základní identifikační údaje OU a přš**

<u>Název právnické osoby:</u>	Odborné učiliště a praktická škola Brno, příspěvková organizace, Lomená 530/44, 617 00 Brno
<u>Identifikátor právnické osoby:</u>	600 025 055
<u>Adresa:</u>	Lomená 530/44, 617 00 Brno
<u>Telefon:</u>	545233110
<u>ID datové schránky:</u>	24x2rgu
<u>E-mail:</u>	<a href="mailto:sekretariat@oupslomena.cz">sekretariat@oupslomena.cz</a>
<u>Adresa pro dálkový přístup:</u>	www.skolalomena.cz
<u>Ředitelka školy:</u>	Mgr. Eva Lebedová
<u>Adresa:</u>	Zámecká 1390, Slavkov u Brna, 684 01
Ředitel je současně statutárním orgánem právnické osoby	
<u>Právní forma:</u>	příspěvková organizace
<u>IČO:</u>	00567213
<u>Zřizovatel školy:</u>	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 cílová: 448 žáků

IZO: 110 025 857

místa poskytovaného vzdělávání nebo školských služeb:

1. Lomená 530/44, 617 00 Brno
2. Vídeňská 100, 619 00 Brno
3. Lomená 38, 617 00 Brno

##### **2. Domov mládeže**

kapacita: 180 cílová: 180 lůžek

IZO: 110 250 036

místa poskytovaného vzdělávání nebo školských služeb

1. Lomená 530/44, 617 00 Brno

### 3. Školní jídelna

kapacita: 1700 cílová: 1700 stravovaných

IZO: 110 250 044

místa poskytovaného vzdělávání nebo školských služeb

1. Lomená 530/44, 617 00 Brno

## 1.2 Základní charakteristika OU a přš

OU a přš 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. Praktická škola poskytuje střední vzdělání bez výučního listu žákům se speciálními vzdělávacími potřebami, kteří se ze zdravotních či jiných důvodů nemohou vyučit. Praktická škola je dvouletá, je nově koncipovaná podle nových učebních dokumentů platných od září 2005, je ukončena vysvědčením o závěrečné zkoušce a absolvent získá stupeň středního vzdělání.

OU a přš v současné době sdružuje následující školy a školská zařízení s kapacitou:

Odborné učiliště a praktická škola - Střední škola	448 žáků
Domov mládeže	180 žáků
Školní kuchyně	2600 jídel/den

Škola působí od roku 1961. Na základě optimalizačního rozhodnutí byl tomuto Odbornému učilišti a praktické škole 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).

V současnosti jako odloučené pracoviště působí pouze automontážní dílny na ul. Vídeňská 100 v Brně – Přízřenicích, které slouží k praktickému vyučování učebního oboru 23-64E/003 Strojírenské práce.

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

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

## **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 v 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 tři roviny poradenských pracovníků: speciální pedagog, školní metodik prevence a výchovný poradce. 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.

Poskytuje nápomoc při spolupráci s rodiči, sociálními pracovníky, praktickými lékaři apod. 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 dítě, ....) 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 činorodých žáků a učitelů. V rámci mimoškolních aktivit jsou také posilovány klíčové kompetence žáků školy.

V mimoškolních aktivitách naší školy působí:

- sportovní kurzy pro žáky prvních a druhých ročníků
- 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, petangue, plavání (Městské lázně Brno)

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

**Zájmové kroužky:** výtvarný, keramický, akvaristika

Další činnost: turnaje v bowlingu, vánoční a Valentýnská besídka, návštěvy divadelních a filmových představení 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. Rezervy v kreativním působení jsou v oborech zednické práce a truhlářské práce.

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. Úvodní identifikační údaje o škole**



### **2.1 Identifikační údaje oboru**

<b>Kód a název oboru vzdělání:</b>	<b>65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby</b>
<b>Název školního vzdělávacího programu:</b>	<b>Kuchařské práce</b>
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3 roky, denní studium
Datum platnosti od:	1. 9. 2023

### **2.2 Profil absolventa školního vzdělávacího programu**

Absolvent školního vzdělávacího programu stravovací a ubytovací služby disponuje kompetencemi příslušnými pro výkon odborných činností v provoznách 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.

### **3. Popis uplatnění absolventa v praxi**

Absolvent připravovaný 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 moučnicků, 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.

#### **3.1 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 číšnické 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.

## **3.2 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.**

## **4. Charakteristika školního vzdělávacího programu**

### **4.1 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 (podle § 2 zákona 561/2004 Sb.), 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.

Cílem školního vzdělávacího programu je připravit pracovníky schopné vykonávat jednodušší pracovní činnosti na úseku přípravy pokrmů a nápojů a obsluhy. V daném oboru se vzdělávají žáci, u nichž převládá sklon k manuální práci, proto převažuje praktická složka vzdělávání, v níž žáci měli získat odborné kompetence potřebné pro uplatnění v povolání.

Žáci jsou vedeni tak, aby se uplatnili na trhu práce, začlenili se do společnosti a aby vypěstovali kladný vztah k práci.

### **4.2 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 proces. Učební skupina je maximálně sedmičlenná, činnosti jsou střídány, vždy tak, aby si žáci procvičili zadanou látku. U jednotlivých žáků je dodržována pracovní doba včetně přestávek, které jsou dané jak zákoníkem práce, tak hygienickými a školskými normami. Odborný výcvik prováděný formou zařazení žáků do pracovního procesu ve vybraných výrobních závodech pod dohledem instruktorů je organizován tak, že instruktoři zodpovídají za plnění osnov stanovených pro jednotlivá pracoviště. Instruktor hodnotí žáka a měsíčně dostává mzdu za vykonanou práci.

Teoretické vyučování zajišťují učitelé na OU a přš Brno, Lomená 44, podle platného rozvrhu. Učebny jsou vybaveny základním vybavením, učebny specializované – výpočetní technika, tělocvičny, cvičná cukrárna, cvičná kuchyně a cvičná pekárna.

### **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.

### **4.3 Průřezová témata**

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

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

Z realizace průřezových témat vyplývá i osvojení základních kompetencí absolventa:

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

### **Začleňování průřezových témat**

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

Téma – **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.

Téma – **Člověk a životní prostředí** vede k pochopení významu přírody a správného chování člověka v přírodě. Toto téma je začleněno do odborného učiva předmětů – Technologie, Potraviny, výživa a nápoje i do Odborného výcviku. 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.

Téma – **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.

Téma – **Informační a komunikační technologie** - 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.

#### 4.4 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:

##### 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.

### 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.

Smluvní zajištění praktického vyučování žáků oboru Stravovací a ubytovací služby je realizováno v souladu s ustanovením § 65 školského zákona v podnikové sféře u právnických a fyzických osob na základě smlouvy o výuce. Smlouva je uzavírána na jeden školní rok. Výuka u smluvních partnerů probíhá pod vedením učitelů odborného výcviku nebo pod vedením instruktorů z řad zkušených pracovníků těchto firem a je kontrolována vedoucím učitelem odborného výcviku a zástupcem ředitele pro praktické vyučování.

Odborný výcvik ve cvičných kuchyních škol zajišťují učitelé odborného výcviku a je organizován tak, aby žáci poznali celý technologický proces.

Odborný výcvik ve třetím ročníku je prováděn formou zařazení žáků na tzv. individuální praxi ve vybraných firmách pod dohledem instruktorů. Neplatí to u žáků slabších, tito žáci i nadále zůstávají v péči učitelů odborného výcviku. Kladen je důraz na individuální přístup.

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

**Exkurze** jsou součástí teoretické i praktické výuky. Žáci navštíví v každém ročníku vybrané podniky ve městě. 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.

#### **4.5 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 i aktivita žáků při vyučování.

### **Způsoby hodnocení odborného výcviku**

V odborném výcviku ve škole se uplatňuje individuální hodnocení žáků. K hodnocení kvality jednotlivých pracovních úkolů je využíván bodový systém, který se běžně používá pro hodnocení odborných soutěží a závěrečných zkoušek. Na odloučených pracovištích, kde vykonávají praxi celé skupiny žáků pod vedením učitele odborného výcviku, je způsob hodnocení stejný jako ve školních kuchyních. Hodnocení žáků na provozních pracovištích probíhá na základě komunikace mezi vedoucím učitelem odborného výcviku a instruktorem, zaměstnancem firmy. Hodnocení žáků je zcela individuální, převládá zde slovní hodnocení a sebehodnocení.

### **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.

## **4.6 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 specifickým 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) Nadání 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 specifík 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.

## 4.7 Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví

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

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

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

## 4.8 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. Vykonyávání 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.

## 4.9 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
- vystavení zdravotního průkazu pracovníka v potravinářství
- 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.

## 4.10 Způsob ukončení vzdělávání

Vzdělávání se ukončuje závěrečnou zkouškou. 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 cvičných kuchyních školy.

**Písemná část ZZ** – každý žák dostane jedno vygenerované téma dle NÚOV a čas ze tří témat a čas na vypracování je max. 240 minut. Témata jsou vybrána z odborných předmětů: Technologie, Potraviny, výživa a nápoje, Zařízení závodů a Stolničení.

**Praktická část ZZ** – se skládá ze dvou částí – vylosování menu, normování, vážení surovin a samostatná příprava menu. Následuje prezentace menu a obhajoba jeho provedení. Menu se vždy skládá – polévka, hlavní chod včetně přílohy, moučník nebo jednoduchý salát. V části obhajoby žák vysvětlí, jaké použil technologické postupy pro přípravu jednotlivých pokrmů.

**Ústní část ZZ** – se skládá 25 okruhů otázek, z nichž si žák jedno téma vylosuje. Témata jsou vybrána z odborných předmětů: Technologie, Potraviny, výživa a nápoje, Zařízení závodů a Stolničení.

**Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.**

## 5. Učební plán

Kód a název oboru vzdělání: <b>65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby</b>					
Název ŠVP: <b>Kuchařské práce</b>					
Forma vzdělávání: <b>denní studium</b>					
Kategorie a názvy vyučovacích předmětů	Počet týdenních vyučovacích hodin				
<b>Předměty</b>	<b>zkratka</b>	<b>1. ročník</b>	<b>2. ročník</b>	<b>3. ročník</b>	<b>celkem</b>
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
<b>Celkem</b>		<b>29,5</b>	<b>32,5</b>	<b>34</b>	<b>96</b>

### **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
<b>Celkem týdnů</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>

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

Základním dokumentem, který zajišťuje jednotnost v celém výchovně vzdělávacím procesu, je Školní řád OU a přš. 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 řídí se jím.

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

<b>Škola:</b>	Odborné učiliště a praktická škola Brno, příspěvková organizace se sídlem: Lomená 530/44, 617 00 Brno					
<b>Škola:</b>	Odborné učiliště a praktická škola Brno, příspěvková organizace se sídlem: Lomená 530/44, 617 00 Brno					
<b>Kód a název RVP:</b>	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby					
<b>Název ŠVP:</b>	Kuchařské práce					
	<b>RVP</b>		<b>ŠVP</b>			
<b>Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy</b>	<b>Minimální počet vyuč. hodin za studium</b>		<b>Vyučovací předmět</b>	<b>Počet vyučovacích hodin za studium</b>		
	<b>týdenních</b>	<b>celkový</b>		<b>týdenních</b>	<b>celkový</b>	<b>disponibilní hodiny</b>
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
			Stolničení	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				
<b>Celkem</b>	<b>96</b>	<b>3072</b>		<b>96</b>	<b>3072</b>	<b>40</b>

## 6. Učební osnovy

### Učební osnova předmětu

#### 6.1 ČESKÝ JAZYK

Obecné cíle	Předmět Český jazyk vychovává žáky k vytříbenému jazykovému projevu a podílí se na rozvoji jejich duševního života. Český jazyk je neoddělitelnou 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 je rozvíjet komunikační kompetence žáků a naučit je využívat jazyka jako prostředku k běžnému dorozumívání mezi lidmi, jako je přijímání, sdělování a výměna informací.
Směrování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí	<b>Výuka směřuje k tomu, aby žáci:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- využívali jazykové vědomosti a dovednosti v praktickém životě, vyjadřovali se srozumitelně a souvisle, přesně a výstižně, formulovali a obhajovali své názory</li><li>- chápali význam kultury osobního projevu pro společenské a pracovní uplatnění</li><li>- získávali a vyhodnocovali informace z různých zdrojů a předávali je vhodným způsobem dále</li><li>- chápali funkci spisovného jazyka, znali základní jazykové pojmy a kategorie a uměli využít získaných znalostí a dovedností i pro výuku cizím jazykům</li><li>- rozeznávali vyjadřování ve spisovném a nespisovném jazyce a dokázali na praktických ukázkách rozlišit spisovný jazyk od obecné češtiny a od nářečí</li></ul>
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 rozbory 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	<p><b>Předmět Český jazyk se podílí na rozvíjení těchto klíčových kompetencí:</b></p> <p><b>Kompetence k učení:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání</li> <li>- umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky pro studium</li> <li>- ovládat práci s textem, umět zpracovávat informace</li> <li>- porozumět mluveným projevům jako je výklad, přednáška, referát</li> <li>- využívat ke svému vzdělávání různé informační zdroje</li> <li>- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého vzdělávání, přijímat hodnocení výsledků od jiných lidí</li> <li>- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména ve svém oboru</li> </ul> <p><b>Kompetence komunikativní:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- umět se prezentovat, obhajovat svá stanoviska, správně argumentovat</li> <li>- dobře se vyjadřovat v mluvených i psaných projevech ve vzniklých situacích</li> <li>- umět pokládat otázky, formulovat odpovědi při společenských a pracovních jednáních</li> <li>- zvládat komunikativní situace spojené se zvoleným oborem vzdělání</li> <li>- orientovat se v odborné terminologii svého oboru</li> <li>- dodržovat v ústním i písemném projevu zásady kultury projevu i chování</li> <li>- využívat podnětů a pozitivních příkladů z oblasti literatury pro formování vlastních komunikativních dovedností</li> </ul> <p><b>Kompetence sociální:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- umět pracovat v kolektivním týmu</li> <li>- budovat atmosféru založenou na vzájemné otevřené komunikaci, vyvarovat se vzniku možných konfliktních situací a předcházet jim</li> <li>- předkládat a jasně formulovat vlastní podněty a návrhy, nezaujatě přistupovat k podnětům a návrhům jiných a pečlivě zvažovat jejich obsah</li> <li>- při řešení úkolů uplatňovat různé metody myšlení a myšlenkové operace</li> <li>- umět přesvědčovat druhé o správných postupech, využívat k tomu správnou argumentaci</li> <li>- získávat ostatní pro společná řešení</li> </ul> <p><b>Kompetence personální:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- efektivně se vzdělávat, přijímat nové poznatky a být schopen samostudia ve svém oboru</li> <li>- využívat všech informačních zdrojů a dalších podnětů k rozvoji vlastních vědomostí a dovedností</li> <li>- inspirovat se pozitivními příklady z literatury pro osobnostní rozvoj v oblasti jazykovědy a vývoje jazyka</li> </ul>



<p>Realizace průřezových témat v předmětu</p>	<p><b>V předmětu český jazyk jsou realizována tato průřezová témata:</b>  <b>A) Občan v demokratické společnosti</b>                  - 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>B) Člověk a životní prostředí</b>                  - 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)  <b>C) Člověk a svět práce</b>                  - práce s informacemi, vyhledávání, vyhodnocování a využívání toku informací                  - slovní vyjadřování při různých jednáních</p>
---	--

## Český jazyk

### Ročník 1.

#### 1 hodina týdně (32 hodin za rok)

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p><b>Žák:</b>                  - orientuje se v základních pojmech jazyka                  - chápe provázanost jazykového systému</p>	<p><b>Opakování a prohlubování poznatků o jazyce</b>                  - nástroj dorozumívání                  - jazyk ve společenském styku</p>	2
<p>- rozlišuje vrstvy českého jazyka                  - dokáže ve svém projevu vhodně užít složek českého jazyka</p>	<p><b>Obecné poučení o jazyce</b>                  - útvary českého jazyka (spisovná a obecná čeština, nářečí)</p>	2
<p>- v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu                  - orientuje se v zaznamenávání pravopisné normy, ovládá práci s Pravidly českého pravopisu                  - odhaluje a opravuje pravopisné chyby</p>	<p><b>Principy českého pravopisu</b>                  Grafická stránka jazyka                  - souhlásky měkké, tvrdé a obojetné                  - tvarosloví                  - vyjmenovaná slova                  - psaní velkých písmen                  - psaní u, ú, ů</p>	6
<p>- chápe specifické znaky uměleckého stylu                  - prakticky ovládá vypravování</p>	<p><b>Umělecký styl</b>                  - vypravování                  - blahopřání, kondolence</p>	4
<p>- prakticky se orientuje v systému českého tvarosloví                  - využívá poznatků z tvarosloví ve svém ústním a písemném projevu</p>	<p><b>Tvarosloví</b>                  - slovní druhy, jejich pravopisné a stylistické aspekty                  - mluvnické kategorie (podstatná jména, přídavná jména, zájmena, číslovky, slovesa)</p>	6

<ul style="list-style-type: none"> <li>- chápe smysl frazeologie a dovede ji využívat k obohacení textu</li> <li>- rozumí pořekadlům, pranostikám, příslovím</li> </ul>	<b>Frazeologie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pořekadla, pranostiky, přísloví</li> </ul>	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje spisovný jazyk, hovorový jazyk, dialekty a stylově příznakové jevy a ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci</li> <li>- používá adekvátní slovní zásobu včetně příslušné odborné terminologie</li> <li>- ovládá práci se slovníky</li> </ul>	<b>Lexikologie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- slovní zásoba a její rozvrstvení</li> <li>- obohacování slovní zásoby</li> <li>- práce se slovníky</li> <li>- terminologie oboru</li> <li>- slovo a jeho význam</li> <li>- slova jednoznačná a mnohoznačná</li> </ul>	5
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjadřuje se věcně správně a srozumitelně</li> <li>- prakticky ovládá útvary prostě sdělovacího stylu</li> <li>- s využitím PC zpracuje krátké informační útvary ve vazbě na obor</li> </ul>	<b>Styl prostě sdělovací</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- písemná a ústní komunikace</li> <li>- útvary prostě sdělovacího stylu (osobní dopis, oznámení, zpráva, inzerát, tiskopisy, telefonní styk)</li> </ul>	5

## Český jazyk

### Ročník 2.

1 hodina týdně (32 hodin za rok)

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se v systému světových jazyků</li> </ul>	<b>Obecné poučení o jazyce</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- slovanské a evropské jazyky</li> </ul>	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>- chápe smysl frazeologie a dovede ji využít k obohacení textu</li> <li>- rozumí pořekadlům, pranostikám, příslovím</li> </ul>	<b>Frazeologie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pořekadla, pranostiky, přísloví (použití při popisu)</li> </ul>	1
<ul style="list-style-type: none"> <li>- prakticky se orientuje v systému českého tvarosloví</li> <li>- poznatků z tvarosloví využívá v písemném i mluveném projevu</li> </ul>	<b>Tvarosloví</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- slovní druhy, jejich pravopisné a stylistické aspekty</li> <li>- mluvnické kategorie – slova neohebná</li> </ul>	6
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vhodně prezentuje, argumentuje a obhajuje svá stanoviska</li> <li>- vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně</li> <li>- slohový postup popisný ovládá zejména ve vztahu ke svému oboru</li> <li>- ovládá techniku ústního projevu, klade otázky a vhodně formuluje odpovědi</li> </ul>	<b>Komunikační a slohová výchova</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- popis (umělecký, statický, popis pracovního postupu, odborný)</li> <li>- charakteristika</li> <li>- kritika a sebekritika</li> <li>- diskuse</li> </ul>	6

<ul style="list-style-type: none"> <li>- zjišťuje potřebné informace z dostupných informačních zdrojů, provádí vhodný výběr, přistupuje k nim kriticky</li> <li>- používá klíčových slov při vyhledávání informačních pramenů</li> <li>- samostatně zpracovává informace</li> <li>- rozumí obsahu textu i jeho částí</li> <li>- má přehled o knihovnách a jejich službách</li> <li>- má přehled o denním i odborném tisku</li> </ul>	<p><b>Zdroje informací, práce s textem a jazykovými příručkami</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- informační prameny a práce s nimi (knihovny a jejich služby, internet)</li> <li>- získávání a zpracovávání informací z textu (výpisky, osnova, konspekt), jejich třídění a hodnocení</li> <li>- práce s různými jazykovými příručkami</li> </ul>	5
<ul style="list-style-type: none"> <li>- provádí přesnou, jasnou, logickou a srozumitelnou konstrukci textu</li> <li>- orientuje se ve struktuře věty a souvětí</li> <li>- v písemném projevu respektuje pravopisné jevy z oblasti skladby</li> </ul>	<p><b>Větná skladba</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- stavba věty jednoduché</li> <li>- stavba souvětí</li> <li>- druhy vět z gramatického a komunikačního hlediska</li> <li>- interpunkce ve větě i v souvětí</li> </ul>	6
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjadřuje se věcně správně, jasně srozumitelně</li> <li>- odborně se vyjadřuje o jevech svého oboru, zvládá administrativní útvary ve vazbě na obor</li> <li>- jednotlivé útvary dokáže zpracovat s využitím PC</li> </ul>	<p><b>Administrativní styl</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- základní znaky a jeho útvary</li> <li>- úřední dopis, objednávka, reklamace</li> <li>- žádost</li> <li>- životopis</li> <li>- dotazník</li> <li>- plná moc</li> <li>- cestovní příkaz</li> </ul>	6

## Učební osnova předmětu

### 6.2 LITERÁRNÍ VÝCHOVA

<p>Obecné cíle</p>	<p>Literární výchova 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.</p> <p>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.</p> <p>Předmět Literární výchova výrazně prohlubuje veškeré žákem dosažené jazykové znalosti a komplexně zušlechťuje celkový kulturní jazykový projev žáka.</p>
<p>Směrování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí</p>	<p><b>Vzdělávání žáků směřuje k tomu, aby:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- chápali význam umění v životě člověka</li> <li>- dovedli rozlišovat mezi hodnotnými díly a brakovou literaturou</li> <li>- uměli se orientovat v jednotlivých druzích i žánrech literatury</li> <li>- projevíli tolerantní přístup pro vkus a emočně hodnotové citění druhých</li> <li>- tvořivě uplatňovali estetická kritéria ve svém životním stylu</li> <li>- dokázali správně formulovat a vyjádřit své názory a uměli za nimi přesvědčivě stát (umění obhájit vlastní stanoviska)</li> <li>- vytvořili si pozitivní vztah ke všem místním a národním hodnotám evropské i světové kultury a vhodně je podporovali</li> <li>- získali přehled o kulturním dění u nás i ve světě</li> <li>- uvědomovali si vliv a působení prostředků masové komunikace na utváření kultury jejich osobnosti a dokázali je prakticky ve svém životě využívat</li> </ul>
<p>Charakteristika učiva a strategie výuky</p>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Literární výchova dále vydatně napomáhá celkovému rozvoji estetického vnímání žáků i dalších forem umění a vychovává tak budoucího kultivovaného diváka i posluchače.</p> <p>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, práce se školním časopisem.</p> <p>Cílem předmětu je vést žáky k samostatnosti, odpovědnosti a kultuře osobního projevu.</p> <p>Základní metodou vyučování je frontální výklad učitele, průběžně vhodně doplňovaný samostatnou i skupinovou prací žáků a prací s literárními ukázkami a texty.</p>

	<p><b>Materiální podpora a využívané pomůcky:</b> učebnice, čítanky, jednotlivá konkrétní literární díla, fond školní knihovny, audionahrávky, videonahrávky, DVD, filmy, obrazové materiály, využití PC a internetu, školní časopis.</p>
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	<p><b>Komunikativní kompetence:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vhodně se prezentovat, argumentovat, obhajovat svá stanoviska</li> <li>- vyjadřovat se vhodně v ústních i písemných projevech a adekvátně dané situaci</li> <li>- umět pokládat vhodné otázky a formulovat jim přiměřené odpovědi</li> <li>- reagovat správně na komunikační situace spojené se zvoleným oborem vzdělávání</li> <li>- orientovat se v odborné terminologii zvoleného oboru</li> <li>- respektovat a dbát ve svém ústním i písemném projevu na veškeré zásady kultury projevu a chování</li> <li>- využívat podnětů a pozitivních příkladů a vzorů z oblasti literatury pro správné formování vlastních komunikativních dovedností</li> </ul> <p><b>Personální kompetence:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- efektivně se vzdělávat, přijímat nové poznatky, být schopen samostudia v oblasti svého působení</li> <li>- využívat všech dostupných informačních zdrojů pro rozvoj svých vědomostí a dovedností</li> <li>- stanovovat si samostatně reálné cíle osobních schopností, pracovní i zájmové orientace</li> <li>- efektivně využívat k vlastnímu rozvoji všech podnětů, přijímat podněty i od dalších lidí a vhodně na ně reagovat</li> </ul> <p><b>Sociální kompetence:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- umět pracovat ve skupině i v kolektivu, aktivně je spoluvytvářet a orientovat se ke společnému řešení zadaných úkolů</li> <li>- předkládat a jasně formulovat vlastní podněty a návrhy, nezaujatě zvažovat podněty a návrhy ostatních</li> <li>- dokázat vhodnou argumentací umět přesvědčovat druhé pro správné postupy a získávat je pro společná řešení</li> <li>- využívat pozitivních příkladů z literatury pro osobnostní rozvoj v oblasti sociálních kompetencí</li> </ul>
Realizace průřezových témat v předmětu	<p>V předmětu Literární výchova jsou realizována tato průřezová témata:</p> <p><b>Občan v demokratické společnosti:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- žáci sledují a hodnotí v kontextu s literární historií vývoj demokracie u nás i ve světě</li> <li>- žáci se seznamují se strukturou společnosti, jejím etnickým i náboženským rozvrstvením</li> </ul> <p><b>Člověk a životní prostředí:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- žáci čerpají v literární tvorbě ekologické náměty – práce s literárními texty o přírodě, člověk a příroda v literatuře</li> </ul> <p><b>Člověk a svět práce:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- žáci sledují v literárních textech téma práce a pracovní činnosti</li> <li>- žáci pozorují svět jako přímý produkt lidské činnosti</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- žáci čerpají v literární tvorbě z námětů: člověk na pracovišti, mezilidské vztahy na pracovišti</li> </ul> <p><b>Informační a komunikační technologie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- žáci pracují s internetem, shromažďují a analyzují informace z oblasti literární historie</li> <li>- žáci zpracovávají konkrétní práce (např. referáty) na PC</li> </ul>
--	---

## Literární výchova

### Ročník 1.

#### 0,5 hodiny týdně (16 hodin za rok)

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<b>LITERATURA 1. POLOVINY 20. STOLETÍ</b>		
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- seznámí se s tvorbou významných autorů moderní světové literatury 1. poloviny 20. století</li> <li>- orientuje se pohotově v jejich stěžejní tvorbě</li> <li>- dokáže začlenit a přiřadit typická literární díla k jednotlivým autorům z hlediska literární historie</li> <li>- dovede samostatně vyhledávat informace v dané oblasti</li> <li>- umí interpretovat důležitá data literárního textu</li> <li>- dovede si utvořit svůj vlastní osobitý estetický názor na daný text</li> <li>- umí vhodně a svými slovy text interpretovat</li> <li>- dokáže z něho získat svůj vnitřní emocionální prožitek</li> </ul>	<p><b>Moderní světová literatura 1. poloviny 20. stol.</b></p> <p>Anglie – G.B.Shaw Rudyard Kipling Německo – E.M.Remarque USA – Ernest Hemingway Jack London</p>	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se ve stěžejní tvorbě hlavních představitelů české poezie 1. poloviny 20. století</li> <li>- dokáže začlenit a přiřadit typická literární díla k jednotlivým autorům z hlediska literární historie</li> <li>- dovede samostatně vyhledávat informace v dané oblasti</li> <li>- umí si utvořit svůj vlastní osobitý estetický názor na poezii</li> <li>- umí vhodně a svými slovy báseň interpretovat</li> <li>- dokáže z ní získat svůj vnitřní emocionální prožitek</li> </ul>	<p><b>Česká poezie 1. poloviny 20. stol.</b></p> <p>Jiří Wolker Fráňa Šrámek Jaroslav Seifert Vítězslav Nezval František Halas František Hrubín</p>	4

<ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se v základní tvorbě spisovatelů</li> <li>- začlení typická literární díla z hlediska literární historie</li> <li>- samostatně vyhledává informace v této oblasti</li> <li>- interpretuje vlastní estetický prožitek z daného textu</li> </ul>	<p><b>Česká próza 1. poloviny 20. stol.</b></p> <p>Obraz 1. světové války – Jaroslav Hašek Demokratický proud literatury: Karel Čapek Karel Poláček Eduard Bass</p> <p>Společenská próza: Ivan Olbracht Marie Majerová Eduard Štorch</p>	5
<ul style="list-style-type: none"> <li>- chápe význam divadla pro české umění a literaturu</li> <li>- začlení typická literární díla z hlediska literární historie</li> <li>- samostatně vyhledává informace v dané oblasti</li> <li>- interpretuje vlastní estetický prožitek z daného textu</li> </ul>	<p><b>České drama 1. poloviny 20. stol.</b></p> <p>Národní divadlo – oficiální divadlo Osvobozené divadlo</p>	2
<b>LITERATURA 2. POLOVINY 20. STOL.</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zhodnotí význam tvorby autorů v daném období pro světovou kulturu</li> <li>- začlení typická literární díla</li> <li>- samostatně vyhledává informace v dané oblasti</li> <li>- interpretuje vlastní estetický prožitek z daného textu</li> </ul>	<p><b>Světová literatura 2. poloviny 20. stol.</b></p> <p>Literatura s prvky sci-fi: Stanislaw Lem John Ronald Reul Tolkien</p>	1

## Literární výchova

### Ročník 2.

0,5 hodiny týdně (16 hodin za rok)

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<b>ČESKÁ LITERATURA 2. POLOVINY 20. STOLETÍ:</b>		
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zhodnotí význam tvorby autorů v daném období pro národní kulturu</li> <li>- začlení typická literární díla z pohledu literární historie</li> <li>- samostatně vyhledává informace v dané oblasti</li> </ul>	<p><b>Poezie v letech 1945 – 1968</b></p> <p>Oldřich Mikulášek Jan Skácel Jiří Suchý</p>	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>- chápe význam divadla pro české umění a literaturu</li> <li>- začlení typická literární díla z hlediska literární historie</li> </ul>	<p><b>Próza v letech 1945 – 1968</b></p> <p>Jan Drda Ota Pavel</p>	2

<ul style="list-style-type: none"> <li>- zhodnotí význam tvorby autorů v daném období pro rozvoj divadla</li> </ul>	<p>Drama v letech 1945 – 1968 Václav Havel Semafor</p>	
<p><b>ČESKÁ LITERATURA 70. A 80. LET</b></p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se ve stěžejní tvorbě hlavních představitelů daného období</li> <li>- dokáže začlenit a přiřadit typická literární díla k jednotlivým autorům z hlediska literární historie</li> <li>- umí si utvořit svůj vlastní osobitý estetický názor na prózu</li> </ul>	<p><b>Poezie 70. a 80. let</b> Jiří Žáček Karel Kryl Jan Vodňanský</p> <p><b>Próza 70. a 80. let</b> Bohumil Hrabal Vladimír Páral Milan Kundera Ludvík Vaculík Josef Škvorecký Radek John Eva Kantůrková</p>	<p>6</p>
<p><b>DRAMA 70. A 80. LET</b></p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- chápe význam divadla pro české umění a literaturu</li> <li>- interpretuje vlastní estetický prožitek z daného textu</li> </ul>	<p><b>Divadla malých forem</b> Miroslav Horníček Miloslav Šimek Jiří Grossmann Ladislav Smoljak Zdeněk Svěrák</p>	<p>3</p>
<p><b>POLISTOPADOVÁ LITERATURA</b></p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- umí si utvořit svůj vlastní osobitý estetický názor na prózu</li> <li>- orientuje se v dílech autorů pocházejících z Brněnského regionu</li> </ul>	<p><b>Próza po r. 1989</b> Michal Viewegh Stanislav Rudolf</p> <p><b>Regionální literatura</b> Vilém a Alois Mrštíkovi Jiří Mahen Rudolf Těsnohlídek Jaromír Tomeček</p>	<p>3</p>



## Učební osnova předmětu

### 6.3 OBČANSKÁ VÝCHOVA

Obecné cíle	<p>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.</p> <p>Důležitými předpoklady pro budoucí šťastný a spokojený život žáků, 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.</p>
Cíle a výsledky vzdělávání žáků	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. využívat svých vědomostí a dovedností ve svém praktickém životě</li> <li>2. získávat, hodnotit a analyzovat veškeré informace</li> <li>3. pochopit postavení člověka v lidském společenství</li> </ol>
Charakteristika učiva	<p><b>Obsahové vymezení předmětu:</b> Předmět Občanská výchova vychází z obsahového okruhu RVP Společenskovední vzdělávání. Učivo je vybráno ve vztahu k profilu absolventa.</p> <p>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.</p> <p><b>Časové vymezení předmětu:</b> 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).</p> <p><b>Organizační vymezení předmětu:</b> Výuka je uskutečňována v učebnách, v učebně informatiky a výpočetní techniky, případně v relaxační místnosti.</p>
Výchovné a vzdělávací strategie	<p>Výuka navazuje na předchozí výstupní vědomosti a dovednosti žáků z dosaženého základního stupně vzdělání a rozvíjí je vzhledem k jejich společenskému a profesnímu zaměření.</p> <p><b>Při výuce jsou využívány následující metody a formy práce:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- frontální výklad učitele</li> <li>- řízený dialog</li> <li>- samostatná práce</li> <li>- skupinová výuka</li> <li>- samostatná domácí práce</li> <li>- prezentace výsledků práce</li> <li>- multimediální metody: využití počítače, internetu, videa, DVD, tisku</li> </ul>
Hodnocení výsledků žáků	<p><b>Hodnocení výsledků žáků:</b> K hodnocení práce žáků se bude využívat pětistupňová klasifikace, doplněná ústním hodnocením a autoevaluací žáka, dle platného školního klasifikačního řádu.</p> <p><b>Při hodnocení budou:</b> 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.</p>

	<p>Hodnocení žáků s poruchami učení je dáno jejich individuálním vzdělávacím plánem.</p> <p><b>Kritéria hodnocení žáků:</b> 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.</p>
<p>Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí</p>	<p><b>Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- má pozitivní vztah k učení a vzdělávání</li> <li>- využívá co nejefektivněji získané vědomosti a dovednosti k řešení problematických situací</li> <li>- tvořivě přistupuje k řešení problému, umí najít vhodnou informaci, pracovat s ní</li> <li>- je schopen se přiměřeně vyjádřit k účelu jednání, formuluje a vyjadřuje své myšlenky, názory</li> <li>- chápe význam týmové práce a postavení samostatné práce, naučí se diskutovat</li> <li>- dodržuje zákony a práva, uvědomuje si povinnosti, respektuje osobnost jiných lidí</li> <li>- rozvíjí své myšlení a nachází nová řešení</li> <li>- chápe cíl, podstatu, principy a riziko podnikání</li> </ul>
<p>Realizace průřezových témat v předmětu</p>	<p><b>Do vzdělávacího obsahu předmětu Občanská výchova jsou začleněna a realizována tato průřezová témata:</b> 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.</p>

## Občanská výchova

### Ročník 1.

#### 1 hodina týdně (32 hodin za rok)

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje jednotlivá stádia vývoje člověka</li> <li>- dovede rozlišit typy lidské povahy, druhy temperamentu a charakteru člověka</li> <li>- zná vhodné postupy učení</li> </ul>	<p><b>Člověk v lidském společenství</b> <i>Osobnost člověka</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- psychické vlastnosti</li> <li>- odpovědnost, slušnost, dobrý vztah k lidem</li> <li>- učení</li> </ul>	3
<ul style="list-style-type: none"> <li>- objasní význam zdraví pro člověka</li> <li>- uvede význam hygieny a prevence ochrany zdraví</li> <li>- vyjmenuje správné stravovací návyky</li> <li>- zná civilizační nemoci a chrání se před nimi</li> </ul>	<p><b>Životní styl + zdravý způsob života</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- základní potřeby, přístup k životu</li> <li>- prevence chorob</li> <li>- výživa</li> <li>- nebezpečné závislosti</li> <li>- duchovní život, víra, náboženství</li> </ul>	6

<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjmenuje nebezpečné závislosti a objasní jejich nebezpečí na život a zdraví člověka</li> <li>- dokáže aktivně trávit svůj volný čas</li> <li>- má zdravý způsob života</li> <li>- popíše specifika některých náboženství obyvatel ČR</li> <li>- vysvětlí možnost zneužití duchovní závislosti a nebezpečí pro člověka</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dovede posoudit důležitost partnerských vztahů pro osobní život</li> <li>- má odpovědný přístup k pohlavnímu životu a plánovanému rodičovství</li> <li>- charakterizuje funkci a význam rodiny pro jednotlivce a pro společnost</li> <li>- popíše správný chod rodiny a výchovy dětí, náhradní rodiny</li> <li>- zná krizová centra pro děti a dospělé</li> </ul>	<p><b>Výběr životního partnera+ rodina</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- hledání partnera</li> <li>- sexuální život</li> <li>- manželství</li> <li>- soužití v rodině + rodinné konflikty</li> <li>- náhradní výchova</li> </ul>	6
<ul style="list-style-type: none"> <li>- sestaví rozpočet jednotlivce a domácnosti</li> <li>- rozliší pravidelné a nepravidelné příjmy a výdaje</li> <li>- vybere nejvýhodnější produkt na investování volných finančních prostředků, pojištění a půjčky</li> </ul>	<p><b>Rozpočet domácnosti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozpočet jednotlivce a domácnosti</li> <li>- spoření, pojištění, půjčky</li> <li>- řešení krizových finančních situací</li> </ul>	5
<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše vztahy mezi člověkem a životním prostředím</li> <li>- popíše způsoby využití odpadů</li> <li>- vyjmenuje příklady recyklace</li> <li>- vyjmenuje možnosti ochrany přírody a životního prostředí</li> <li>- vysvětlí význam péče o kulturní hodnoty</li> <li>- popíše lidové tradice v regionu</li> <li>- vyjmenuje historické, kulturní a přírodní památky v Praze a v Brně</li> <li>- vyjmenuje globální problémy současného světa</li> <li>- vysvětlí, s jakými konflikty a problémy se potýká soudobý svět</li> <li>- objasní postavení ČR v Evropě a soudobém světě</li> <li>- popíše funkci a činnost OSN a NATO</li> </ul>	<p><b>Vztah člověka k přírodě a kultuře</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- péče o životní prostředí</li> <li>- třídění odpadu</li> <li>- odpovědnost člověka za ochranu přírody a životního prostředí</li> <li>- péče o kulturní dědictví</li> <li>- zvyky a tradice</li> <li>- globální problémy lidstva</li> <li>- Evropská integrace – současný svět</li> </ul>	7
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjmenuje druhy mimořádných událostí a objasní jejich konkrétní nebezpečí</li> <li>- zná varovné signály</li> <li>- zná obsah evakuačního zavazadla</li> <li>- dokáže poskytnout první pomoc</li> </ul>	<p><b>Ochrana obyvatel při mimořádných událostech</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- druhy mimořádných událostí</li> <li>- zásady první pomoci</li> <li>- evakuace a evakuační zavazadla</li> <li>- improvizovaná ochrana, úkryty</li> </ul>	5

- umí použít prostředky improvizované osobní ochrany	- prevence v oblasti požární ochrany	
--	--------------------------------------	--

## Občanská výchova

### Ročník 2.

#### 1 hodina týdně (32 hodin za rok)

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- objasní pojem společenská kultura</li> <li>- aplikuje zásady slušného chování v běžných životních situacích</li> <li>- dovede komunikovat a řešit konfliktní situace</li> <li>- dokáže vysvětlit pojem solidarita</li> <li>- vysvětlí příčiny sociální nerovnosti a chudoby</li> <li>- uvede postupy, jimiž lze do jisté míry sociální problémy a chudobu řešit</li> </ul>	<b>Člověk jako občan</b> <i>Význam etiky v životě člověka</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- začlenění člověka do společnosti</li> <li>- pravidla a normy chování</li> <li>- morálka, mravnost</li> <li>- osobní rozvoj</li> <li>- hodnotová orientace</li> <li>- vztahy mezi lidmi</li> <li>- komunikace</li> <li>- solidarita</li> <li>- rasy, národy a národnosti</li> </ul>	9
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí pojem právo, právní stát</li> <li>- popíše způsoby, jimiž lze ohrožená lidská práva obhajovat</li> <li>- charakterizuje funkci hromadných sdělovacích prostředků</li> <li>- vyjmenuje a objasní způsoby ovlivňování veřejnosti a najde jejich současné konkrétní příklady</li> </ul>	<b>Lidská práva a svobody</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- základní lidská práva</li> <li>- svobodný přístup k informacím</li> <li>- masová média a jejich význam</li> <li>- ohrožování lidských práv</li> </ul>	6
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí na příkladu, co je trh práce a jak prakticky funguje</li> <li>- prezentuje vlastní pracovní dovednosti</li> <li>- vysvětlí, proč se odvádí daně, zdravotní a sociální pojištění</li> <li>- rozumí principům tržního hospodářství</li> <li>- vyhledá nabídky zaměstnání a kontaktuje případného zaměstnavatele nebo úřad práce</li> <li>- popíše, co má obsahovat pracovní smlouva</li> <li>- dovede si zřídit peněžní účet, provést bezhotovostní platbu, sledovat pohyb peněz na svém účtu</li> <li>- dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídá pracovní smlouvě</li> <li>- dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám</li> </ul>	<b>Svět práce</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- trh práce a jeho fungování</li> <li>- hledání zaměstnání</li> <li>- životopis</li> <li>- pracovní poměr</li> <li>- pracovní smlouva</li> <li>- zkušební doba</li> <li>- povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele</li> <li>- odměna za práci – mzda</li> <li>- srážky ze mzdy</li> <li>- daně</li> <li>- dovolená na zotavenou</li> <li>- bezpečnost a ochrana zdraví při práci</li> <li>- úřad práce</li> <li>- nezaměstnanost</li> <li>- podnikání</li> </ul>	17

<ul style="list-style-type: none"> <li>- dovede si zjistit, jaké konkrétní služby poskytují peněžní ústavy</li> <li>- rozliší pravidelné a nepravidelné příjmy</li> <li>- rozumí nutnosti ohlášení na Úřadu práce, uvědomuje si nabízené možnosti</li> <li>- chápe pojem nezaměstnanost</li> <li>- zná podmínky a možnosti podnikání</li> </ul>		
---	--	--

## Občanská výchova

### Ročník 3.

#### 1 hodina týdně (32 hodin za rok)

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí význam demokracie</li> <li>- vyjmenuje a popíše státní a národní symboly ČR, vysvětlí jejich důležitost</li> <li>- ví, co je Ústava ČR, co obsahuje</li> <li>- charakterizuje současný politický systém ČR</li> <li>- popíše strukturu státní veřejné správy a samosprávy</li> <li>- zná události, které souvisejí se státními svátky</li> <li>- vysvětlí význam událostí, které se pojí se státními svátky a významnými dny</li> <li>- vysvětlí na základě znalostí o demokracii, ve kterých obdobích od vzniku Československa roku 1918 do současnosti</li> <li>- objasní pojem státní občanství a Azyl</li> </ul>	<p><b>Člověk v demokratickém státě</b> <i>Náš stát a jeho hlavní úkoly</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vznik demokratického státu, jeho význam</li> <li>- demokracie, základní principy</li> <li>- Ústava ČR</li> <li>- státní symboly</li> <li>- politický systém ČR</li> <li>- volby</li> <li>- politické strany</li> <li>- státní občanství</li> <li>- azyl</li> <li>- tržní hospodářství</li> <li>- sousedící státy</li> </ul>	12
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí pojem právo, právní stát</li> <li>- objasní podstatu právního státu</li> <li>- popíše soustavu soudů v ČR</li> <li>- popíše činnost policie, soudů, notářství a uvede jejich význam</li> <li>- uvede příklady právní ochrany a právních vztahů</li> <li>- vysvětlí význam lidských a občanských práv, která jsou zakotvena v českých zákonech</li> <li>- vysvětlí, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a zastupování při právních úkonech</li> <li>- objasní pojem trestní odpovědnosti a trestu a uvede jejich význam</li> <li>- popíše, jaké závazky vyplývají z běžných smluv a vlastnického práva</li> </ul>	<p><b>Právní řád</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- právní vědomí</li> <li>- právní vztahy</li> <li>- orgány právní ochrany</li> <li>- soustava soudů</li> <li>- mravní odpovědnost</li> <li>- trestní právo</li> <li>- trestní odpovědnost mladistvých</li> <li>- kriminalita</li> <li>- občanské právo</li> <li>- majetkové vztahy</li> <li>- uzavírání smluv</li> </ul>	12

<ul style="list-style-type: none"> <li>- dovede hájit své spotřebitelské zájmy, například podáním a uplatněním reklamace na závadné zboží</li> <li>- popíše jednotlivé kroky pro řešení případu sociální nouze</li> <li>- vysvětlí pojem odpovědnost za vzniklou škodu</li> <li>- protiprávního jednání, např. šikany, lichvy, korupce, násilí, vydírání apod.</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- chápe význam práce, výroby a vědeckotechnického pokroku</li> <li>- rozumí principům tržního hospodářství</li> <li>- vyhledá nabídky zaměstnání a kontaktuje případného zaměstnavatele nebo úřad práce</li> <li>- prezentuje své vlastní pracovní dovednosti a zkušenosti</li> <li>- dovede zjistit, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav (banka, pojišťovna) a na základě zjištěných informací posoudit, zda konkrétní služby jsou pro něho únosné (např. půjčka), nebo nutné a výhodné</li> <li>- dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci</li> <li>- uvědomuje si důležitost pojištění</li> </ul>	<p><b>Člověk a hospodářství</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zboží, nabídka a poptávka</li> <li>- úřad práce a podpora v nezaměstnanosti</li> <li>- rekvalifikace</li> <li>- hotovostní a bezhotovostní styk</li> <li>- inflace</li> <li>- význam pojištění a jeho druhy</li> </ul>	8

## Učební osnova předmětu

### 6.4 MATEMATIKA

Cíl předmětu	<p>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.</p> <p>Obecným cílem je přiblížit žákům poznatky, které upotřebí v běžném životě i při výkonu profese. Matematika má vliv na rozvoj žáků, na jejich logické myšlení, vytváření úsudků, schopnost abstrakce a prostorovou představivost. Vede k lepšímu a snadnějšímu pochopení pravidel světa.</p>
Charakteristika učiva	<p>Učební osnova je zpracována pro vyučování v rozsahu 2 týdenních vyučovacích hodin za vzdělávání, tj. v prvních dvou ročnících 1,5 hodiny.</p> <p>Obsah učiva vychází z obsahového okruhu RVP.</p> <p><b>Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:</b></p> <p>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.</p>
Metody a formy výuky	<p>Při výuce je používána zejména forma frontálního výkladu doplněného řízeným rozhovorem, prací s texty, samostatná a skupinová práce žáků, učení druhých.</p> <p>Důraz je kladen na jednoduchost, názornost a srozumitelnost, dále pak na praxi s využitím vlastních kalkulátorů.</p> <p>Pro splnění výukových cílů a zvýšení motivace žáků k matematice je vhodné dále využívat hry (zařazení zajímavých a netypických úloh, rébusů).</p> <p>Za významné lze považovat uplatňování metod individuálního přístupu k žákovi a maximálně motivovat žáky zejména kladným hodnocením.</p> <p>Vhodné je i seznámení se s prací na počítači pro praktické využití v budoucím zaměstnání i životě.</p>
Hodnocení žáků	<p>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.</p> <p>Kritéria hodnocení vycházejí z klasifikačního řádu OU a přš Lomená, Brno.</p>
Klíčové kompetence	<p><b>Kompetence k učení a k řešení problémů</b></p> <p>Žáci by měli být schopni a ochotni objevovat nové poznatky.</p> <p>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).</p> <p>Své výsledky prezentují třídě. Umí dát i přijmout kritiku.</p> <p><b>Matematické kompetence</b></p> <p>Žáci správně používají a převádějí základní jednotky, umí se přesně vyjádřit matematickými pojmy, daří se jim odhadnout výsledek a efektivně užívají kalkulátor.</p>

	<p><b>Kompetence informační a komunikační technologie:</b> Žáci se učí používat základní a aplikační programové vybavení počítače (praxe, život, další vzdělávání). Také je důležité žáky naučit pracovat s informacemi (Internet).</p> <p><b>Občanské kompetence:</b> Žáci si upevňují odpovědné jednání, pravidla slušného chování, respektování práv a osobnost svých spolužáků.</p> <p><b>Komunikativní kompetence:</b> 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.</p> <p><b>Kompetence k pracovnímu uplatnění:</b> Žáci si uvědomují význam celoživotního učení a jsou si vědomí měnících se pracovních podmínek na trhu práce.</p>
Průřezová témata	<p><b>Občan v demokratické společnosti</b> Žáci jsou vedeni k tomu, aby měli vhodnou míru sebevědomí, dovedli jednat s lidmi, diskutovat a hledat řešení a orientovali se v masových médiích.</p> <p><b>Člověk a životní prostředí</b> Žáci jsou vedeni k tomu, aby poznávali svět a lépe mu rozuměli.</p> <p><b>Člověk a svět práce</b> Žáci jsou vedeni k tomu, aby si uvědomovali zodpovědnost za vlastní život, význam vzdělání pro život a byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu.</p> <p><b>Informační a komunikační technologie</b> 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.</p>
Mezipředmětové vztahy	<ul style="list-style-type: none"> <li>- odborné předměty</li> <li>- informatika (informace, komunikace)</li> <li>- občanská výchova (mzda, ekonomická situace rodiny, půjčka)</li> <li>- tělesná výchova (jednotky délky, hmotnosti)</li> </ul>

## Matematika

### Ročník 1.

1,5 hodin týdně (48 hodin za rok)

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- znázorní desetinné číslo na číselné ose</li> <li>- zaokrouhlí desetinné číslo</li> <li>- provádí aritmetické operace s <math>N</math> a desetinnými čísly (z paměti)</li> <li>- určí druhou mocninu a odmocninu v rámci malé násobilky (z paměti)</li> <li>- pozná kladná a záporná čísla</li> </ul>	<p><b>Operace s reálnými čísly</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- přirozená a celá čísla</li> <li>- kladná a desetinná čísla</li> <li>- mocniny a odmocniny</li> <li>- zlomky</li> </ul>	20



<ul style="list-style-type: none"> <li>- porovná zlomek s jedničkou</li> <li>- násobí zlomky</li> <li>- při řešení slovních úloh používá kalkulátor a snaží se odhadnout výsledek</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- spočítá aritmetický průměr</li> <li>- vysvětlí a použije data vyjádřená v grafech, diagramech a tabulkách</li> </ul>	<b>Práce s daty</b>	8
<ul style="list-style-type: none"> <li>- užívá pojmy: bod, přímka, rovina, úsečka, úhel</li> <li>- rozliší mnohoúhelníky: trojúhelník (rovnostranný, rovnoramenný, pravouhlý a obecný), čtverec, obdélník</li> <li>- spočítá jejich obvod a obsah</li> <li>- převádí jednotky (d, S, V, t, m)</li> <li>- při řešení slovních úloh používá kalkulátor</li> </ul>	<b>Planimetrie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- převody jednotek</li> <li>- základní pojmy</li> <li>- mnohoúhelníky</li> <li>- kružnice a kruh</li> </ul>	20

## Matematika

### Ročník 2.

#### 1, 5 hodiny týdně (48 hodin za rok)

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- určí hodnotu číselného výrazu</li> <li>- upravuje jednoduché výrazy s proměnnou</li> <li>- dosazuje čísla do výrazu s proměnnou</li> <li>- vypočítá hodnotu neznámé ze vzorce (matematického, technického apod.)</li> <li>- řeší jednoduché lineární rovnice o jedné neznámé užitím ekviv. úprav</li> </ul>	<b>Výrazy a jejich úpravy, řešení lineárních rovnic</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- číselné výrazy</li> <li>- výrazy s proměnnými, mnohočlen</li> <li>- lineární rovnice o jedné neznámé</li> </ul>	16
<ul style="list-style-type: none"> <li>- určí rostoucí a klesající funkci</li> <li>- rozliší přímou a nepřímou úměrnost</li> </ul>	<b>Funkce</b>	6
<ul style="list-style-type: none"> <li>- používá trojčlenku</li> <li>- řeší úlohy procentového počtu a poměru</li> <li>- při řešení slovních úloh používá kalkulátor</li> </ul>	<b>Operace s reálnými čísly</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- procento a procentová část</li> <li>- jednoduché úrokování</li> </ul>	12
<ul style="list-style-type: none"> <li>- určí vzájemnou polohu bodů, přímek a rovin</li> <li>- rozliší tělesa: krychle, kvádr, válec pravidelný jehlan, kužel a koule</li> <li>- spočítá jejich povrch a objem</li> <li>- převádí jednotky (d, S, V)</li> <li>- aplikuje poznatky v praktických úlohách</li> </ul>	<b>Stereometrie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- převody jednotek</li> <li>- tělesa</li> </ul>	14

#### Učební osnova předmětu

## 6.5 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 nejspřávnějšího a nejrychlejšího řešení herních situací.
Charakteristika učiva	Učivo je zařazováno ve všech ročnících s přiměřenou gradací v závislosti na schopnostech, dovednostech a kondici skupiny. Hloubka zařazeného učiva v jednotlivých ročnících je dána dohodou mezi učitelem a žáky. Hloubka a náplň učiva se liší podle toho, zda jde o chlapeckou či dívčí skupinu.
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	Hodnocení a klasifikace žáků je chápána jako součást výchovného působení a vytváření vztahu k tělesné výchově a sportu jako celoživotní potřebě.
Klíčové kompetence	<b>Kompetence k učení</b> Poznávání vlastních pohybových schopností a jejich individuální rozvoj. Prožívání souvislostí mezi tělesnou kondicí a psychickou pohodou. Systematické sledování vývoje vlastní fyzické zdatnosti <b>Kompetence k řešení problémů</b> Přemýšlení o problému při ovládnutí cviku, sportovního prvku a hledání tréninkové cesty k jeho odstranění. Hledání vhodné taktiky v individuálních i kolektivních sportech. <b>Kompetence komunikativní</b> Vyslechnutí a přijetí pokynů vedoucího družstva. Otvírání prostoru diskusi o taktice družstva. Pořizování záznamů a obrazových materiálů ze sportovních činností a jejich prezentace. <b>Kompetence sociální a personální</b> 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.

	<p><b>Kompetence občanské</b> Podpora aktivního sportování. Objasnění a podání příkladů potřeby dodržování hygieny při tělesných aktivitách. První pomoc při úrazech lehčího charakteru. Emoční i věcné seznámení se škodlivostí požívání drog a jiných škodlivin.</p> <p><b>Kompetence pracovní</b> Příklady nutnosti dodržování pravidel ve sportu, v celém životě. Vyhledávání možných rizik při pohybových činnostech a hledání cest jejich minimalizace.</p>
Průřezová témata	<p><b>Občan v demokratické společnosti</b> Žáci jsou vedeni k tomu, aby měli vhodnou míru sebevědomí, dovedli jednat s lidmi, diskutovat a hledat řešení a orientovali se v masových médiích.</p> <p><b>Člověk a životní prostředí</b> Žáci jsou vedeni k tomu, aby poznávali svět a lépe mu rozuměli.</p> <p><b>Člověk a svět práce</b> Žáci jsou vedeni k tomu, aby si uvědomovali zodpovědnost za vlastní život, význam vzdělání pro život a byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu.</p> <p><b>Informační a komunikační technologie</b> 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.</p>
Mezipředmětové vztahy	<ul style="list-style-type: none"> <li>- odborné předměty</li> <li>- informatika (informace, komunikace)</li> <li>- občanská výchova (mzda, ekonomická situace rodiny, půjčka)</li> <li>- tělesná výchova (jednotky délky, hmotnosti)</li> </ul>

## Tělesná výchova

### Ročník 1.

#### 1 hodina týdně (32 hodin za rok)

Výsledek vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p>Žák</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjmenuje základní organizační hygienické a bezpečnostní zásady v hodinách TV</li> </ul>	<p>Organizace a bezpečnost</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- komunikace při pohybových činnostech, organizace, hygiena a bezpečnost v hodinách TV.</li> <li>- plán TV, pořadová průprava (nástupy, hlášení, povely), cvičební úbor.</li> </ul>	1
<ul style="list-style-type: none"> <li>- prokáže atletické znalosti</li> <li>- pohybové schopnosti a dovednosti</li> </ul>	<p>Lehká atletika</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hod kriketovým míčkem, vrh koulí, 100 m běh, skok do dálky, vytrvalostní běh</li> <li>- běžecká cvičení</li> </ul>	4

- demonstruje nové znalosti a dovednosti ze sportovních a míčových her	Košíková - průpravná cvičení, opakování dosud osvojených HČJ, nové HČJ - - střelba jednoruč odrazem o desku, hra se zjednodušenými pravidly	4
- demonstruje pohybové reakce, sílu svalstva paží, speciální rychlost	Ringo - základní technika házení kroužku. pravidla, hra	2
- demonstruje pohybové reakce - dynamiku dolních končetin	Pink ponk - Základní údery, hra	1
- prokáže obratnost, pohybové dovednosti a schopnost orientovat se v prostoru	Základní gymnastika - Základní obratnostní cvičení jednotlivců bez náčiní, protahovací, obratnostní a posilovací cvičení s náčiním (švihadla, tyče)	2
- prokáže obratnost a výbušnou sílu dolních končetin	Sportovní gymnastika - všechny druhy kotoulů, stoj na lopatkách - přeskok: průpravná cvičení na trampolínce a švédské bedně, - koza (skrčka)	2
- prokáže zlepšení dovednosti s míčem - prokáže nové poznatky z organizace a pravidel florbalu	Florbal - průpravná cvičení, míčová technika, HČJ (vedení míče, přihrávka na místě, střelba na bránu z místa), hra, technika držení hokejky, pravidla – základy	4
- prokáže zlepšení dovednosti s míčem - prokáže nové poznatky z organizace a pravidel fotbalu	Futsal průpravná cvičení, míčová technika, HČJ (vedení míče, přihrávka na místě, střelba na bránu z místa), hra, pravidla – základy	4
- prokáže znalost pravidel - organizaci a rozhodování - prokáže, že jedná v duchu fair play	Odbíjená Průpravná cvičení, opakování již osvojených HČJ, nové HČJ: odbití obouruč spodem (bagr), různé formy zjednodušené hry	4

<ul style="list-style-type: none"> <li>- prokáže individuální přístup v organizaci jedné tréninkové jednotky</li> <li>- komplexní rozvoj posílení a kompenzování jednotlivých svalových skupin</li> </ul>	<p>Posilovna</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kruhový trénink</li> <li>- Zdravotní tělesná výchova</li> <li>- Zařazení během celého školního roku</li> </ul>	4
---	--	---

## Tělesná výchova

### 2. ročník (1 hodina týdně – 32 hodin za rok)

Výsledek vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p>Žák</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjmenuje základní organizační hygienické a bezpečnostní zásady v hodinách TV</li> </ul>	<p>Organizace a bezpečnost</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- komunikace při pohybových činnostech, organizace, hygiena a bezpečnost v hodinách TV.</li> <li>- plán TV, pořadová průprava (nástupy, hlášení, povely), cvičební úbor.</li> </ul>	1
<ul style="list-style-type: none"> <li>- prokáže pohybové schopnosti a dovednosti</li> <li>- demonstruje výbušnou sílu horních a dolních končetin</li> </ul>	<p>Lehká atletika</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- běžecké hry, drobné pohybové hry, hod granátem (průpravná cvičení, vlastní hody), vytrvalostní běh, skoky, poskoky</li> </ul>	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>- objasní základní vztahy v pohybových a sportovních hrách</li> <li>- používá spolupráci ve skupině</li> </ul>	<p>Košíková</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- průpravná cvičení, míčová technika</li> <li>- opakování HČJ: dvojtakt, streetball, pravidla - rozšíření vědomostí</li> </ul>	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>- demonstruje znalosti a dovednosti ze sportovních a míčových her</li> <li>- prokáže nové poznatky z organizace a pravidel fotbalu</li> </ul>	<p>Malá kopaná</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- průpravná cvičení, míčová technika, HČ, hra</li> </ul>	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>- předvede zlepšení v dovednostech s míčem</li> <li>- demonstruje nové poznatky z herní organizace</li> </ul>	<p>Florbal</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- průpravná cvičení, míčová technika, opakování HČ z 1. ročníku, přihrávka a střelba za pohybu, osobní obrana, hra</li> </ul>	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>- prokáže obratnost, pohybové dovednosti a schopnost orientovat se v prostoru</li> </ul>	<p>Základní gymnastika</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- základní obratnostní cvičení bez náčiní, protahovací, obratnostní cvičení s náčiním (švihadla, tyče, medicinbaly, lehké činky, gumičky, obruče)</li> </ul>	2

<ul style="list-style-type: none"> <li>- prokáže výbušnou sílu dolních končetin</li> <li>- předvede koordinaci pohybů, orientaci v prostoru</li> <li>- předvede koordinaci pohybů velkých svalových skupin</li> </ul>	<p>Sportovní gymnastika</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- prostná: opakování učiva 1. ročníku (kotouly, stoje na rukou)</li> <li>- přeskok přes kozu – roznožka</li> </ul>	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>- demonstruje pohybové reakce</li> <li>- dynamiku dolních končetin</li> </ul>	<p>Pink ponk</p> <p>Základní údery, hra, alternativní skupinové aktivity (Amerika)</p>	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozvíjí smyslové vnímání, odhad vzdálenosti a reakce</li> </ul>	<p>Úpoly - průpravné</p>	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>- prokáže znalosti a dovednosti ze sportovních a míčových her</li> <li>- prokáže zlepšení vztahu ke kolektivu</li> <li>- předvede dovednosti v herních činnostech jednotlivce</li> </ul>	<p>Odbíjená</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- průpravná cvičení, míčová technika, opakování již osvojených HČJ, vrchní podání, příjem podání, základy pravidel odbíjené, hra</li> </ul>	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>- prokáže individuální přístup v organizaci jedné tréninkové jednotky</li> <li>- komplexní rozvoj posílení jednotlivých svalových skupin</li> </ul>	<p>Posilovna</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kruhový trénink</li> <li>Zařazení během celého školního roku</li> </ul>	3

## Tělesná výchova

### 3. ročník (1 hodina týdně – 32 hodin za rok)

Výsledek vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjmenuje základní organizační hygienické a bezpečnostní zásady v hodinách TV</li> </ul>	<p>Organizace a bezpečnost</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- komunikace při pohybových činnostech, organizace, hygiena a bezpečnost v hodinách TV.</li> <li>- plán TV, cvičební úbor.</li> </ul>	1
<ul style="list-style-type: none"> <li>- prokáže atletické znalosti, pohybové schopnosti a dovednosti</li> </ul>	<p>Lehká atletika</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- běžecké hry, drobné pohybové hry, hod granátem (průpravná cvičení, vlastní hody), skok daleký vytrvalostní běh</li> </ul>	4

<ul style="list-style-type: none"> <li>- demonstruje znalosti a dovednosti ze sportovních a míčových her</li> <li>- prokáže fotbalové vedení míče</li> </ul>	<p>Malá kopaná průpravná cvičení, míčová technika, HČ, hra</p>	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>- objasní základní vztahy v pohybových a sportovních hrách</li> <li>- používá spolupráci ve skupině</li> </ul>	<p>Košiková - průpravná cvičení, míčová technika - opakování HČJ: dvojtakt, streetball, pravidla - rozšíření vědomostí</p>	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>- demonstruje nové poznatky z organizace a pravidel florbalu</li> <li>- předvede pohybové reakce, sílu svalstva paží, speciální rychlost a ohebnost</li> </ul>	<p>Florbal - průpravná cvičení, míčová technika, opakování HČ z 1.ročníku, přihrávka a střelba za pohybu, osobní obrana, hra</p>	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>- prokáže obratnost a pohybové dovednosti při manipulaci s náčiním</li> </ul>	<p>Základní gymnastika základní obratnostní cvičení bez náčiní, protahovací, obratnostní cvičení s náčiním (švihadla, tyče, medicinbaly, lehké činky, gumičky, obruče)</p>	3
<ul style="list-style-type: none"> <li>- prokáže výbušnou sílu dolních končetin</li> <li>- ladnost a rovnováhu</li> </ul>	<p>Sportovní gymnastika - koza: skrčka (opakování z předešlých ročníků) - přeskok přes kozu pomocí trampolínky - přeskok přes kozu a švédskou bednu - kladinka: chůze, krokové vazby</p>	3
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozvíjí smyslové vnímání, odhad vzdálenosti a reakce, kolektivní spolupráci, koncentraci</li> </ul>	<p>Úpoly - základní sebeobrana, pádová technika - úvod do základů bojových umění</p>	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>- předvede herní činnosti jednotlivce</li> <li>- předvede nahrávku a hru ve standardním počtu hráčů na hřišti</li> </ul>	<p>Odbíjená - průpravná cvičení, míčová technika, opakování již osvojených HČJ, vrchní podání, příjem podání, základy pravidel odbíjené, hra</p>	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>- prokáže individuální přístup v organizaci jedné tréninkové jednotky</li> <li>- kompenzace svalových skupin</li> </ul>	<p>-Posilování - Zdravotní tělesná výchova Zařazení během celého školního roku</p>	3

## Učební osnova předmětu

### 6.6 INFORMATIKA

Cíl předmětu	<p>Předmět IKT má naučit žáky používat základní a aplikační programové vybavení počítače. Obecným cílem je přiblížit žákům poznatky, které upotřebí v běžném životě i při výkonu profese.</p> <p>Podstatnou část vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích představuje práce s výpočetní technikou.</p>
Charakteristika učiva	<p>Učební osnova je zpracována pro vyučování v rozsahu 1 týdenní vyučovací hodina za vzdělávání, tj. v prvních dvou ročnících 1,5 hodiny.</p> <p>Obsah učiva vychází z obsahového okruhu RVP.</p> <p>Vzdělávání směřuje především k tomu, aby žáci dovedli: používat počítač a k němu přídatná zařízení, pochopili strukturu dat a možnosti jejich ukládání v počítači, dovedli používat Internet a elektronickou poštu.</p>
Metody a formy výuky	<p>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.</p> <p>Pro splnění výukových cílů a zvýšení motivace žáků je vhodné ukázat zdroje informací např. o hledání zaměstnání a dalšího vzdělávání, jízdních řádů, osobních financích apod.</p> <p>Za významné lze považovat uplatňování metod individuálního přístupu k žákovi a maximálně motivovat žáky zejména kladným hodnocením.</p>
Hodnocení žáků	<p>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 a přš Lomená, Brno.</p>
Klíčové kompetence	<p><b>Kompetence k učení a k řešení problémů</b> 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.</p> <p><b>Kompetence informační a komunikační technologie:</b> Žáci se učí používat základní a aplikační programové vybavení počítače (praxe, život, další vzdělávání). Také je důležité žáky naučit pracovat s informacemi (Internet).</p> <p><b>Občanské kompetence:</b> Žáci si upevňují odpovědné jednání, pravidla slušného chování, respektování práv a osobnost svých spolužáků.</p> <p><b>Komunikační kompetence:</b> Vhodně argumentují a formulují obhajobu a prosazování vlastních názorů.</p> <p><b>Kompetence k pracovnímu uplatnění:</b></p>



	Žáci si uvědomují význam celoživotního učení a jsou si vědomi měnících se pracovních podmínek na trhu práce.
Průřezová témata	<p><b>Občan v demokratické společnosti</b> Žáci jsou vedeni k tomu, aby měli vhodnou míru sebevědomí, dovedli jednat s lidmi, diskutovat a hledat řešení a orientovali v masových médiích.</p> <p><b>Člověk a životní prostředí</b> Žáci jsou vedeni k tomu, aby poznávali svět a lépe mu rozuměli.</p> <p><b>Člověk a svět práce</b> Žáci jsou vedeni k tomu, aby si uvědomovali zodpovědnost za vlastní život, význam vzdělání pro život a byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu.</p> <p><b>Informační a komunikační technologie</b> 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.</p>
Mezipředmětové vztahy	<ul style="list-style-type: none"> <li>- odborné předměty</li> <li>- matematika (logické myšlení)</li> <li>- český jazyk a občanská výchova (aktuální informace, referáty...)</li> </ul>

## Informatika

### Ročník 1.

#### 1, 5 hodiny týdně (48 hodin za rok)

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- používá počítač a jeho periferie (obsluhuje je, detekuje chyby, vyměňuje spotřební materiál);</li> <li>- je si vědom možností a výhod, ale i rizik (zabezpečení dat před zneužitím, ochrana dat před zničením, porušování autorských práv) a omezení (zejména technických a technologických) spojených s používáním výpočetní techniky;</li> <li>- dodržuje zásady zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením;</li> <li>- nastavuje uživatelské prostředí operačního systému;</li> <li>- orientuje se v systému adresářů, ovládá základní práce se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání), odlišuje a rozpoznává</li> </ul>	<p><b>Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura, souhrnné cíle</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- hardware, software, osobní počítač, části, periferie</li> <li>- základní a aplikační programové vybavení</li> <li>- operační systém (duplicita s předcházejícím, i v H a ML)</li> <li>- data, soubor, složka, souborový manažer</li> <li>- komprese dat</li> <li>- prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením</li> <li>- ochrana autorských práv</li> <li>- nápověda, manuál</li> </ul>	20

<p>základní typy souborů a pracuje s nimi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pracuje s nápovědou;</li> <li>- uvědomuje si analogie ve funkcích a ve způsobu ovládání různých aplikací;</li> <li>- vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů;</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vytváří, upravuje a uchovává textové dokumenty;</li> <li>- ovládá základní práce s tabulkovým procesorem (editace, vyhledávání, matematické operace, základní funkce, příprava pro tisk, tisk);</li> <li>- zná hlavní typy grafických formátů, na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje;</li> <li>- používá běžné základní a aplikační programové vybavení;</li> <li>- pracuje s dalšími aplikacemi používanými v příslušné profesní oblasti;</li> </ul>	<p><b>Práce se standardním aplikačním programovým vybavením</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- textový procesor</li> <li>- tabulkový procesor</li> <li>- software pro práci s grafikou</li> <li>- sdílení a výměna dat</li> <li>- další aplikační programové vybavení</li> </ul>	28

## Informatika

### Ročník 2.

#### 1, 5 hodiny týdně (48 hodin za rok)

Výsledek vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uvědomuje si specifika práce v síti (včetně rizik), využívá jejich možnosti a pracuje s jejich prostředky;</li> <li>- komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zaslání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření;</li> <li>- ovládá další běžné prostředky online a offline komunikace;</li> </ul>	<p><b>Práce v lokální síti, elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti Internetu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- počítačová síť, server, pracovní stanice</li> <li>- připojení k síti</li> <li>- specifika práce v síti, sdílení dokumentů a prostředků</li> <li>- e-mail, chat, messenger, videokonference, telefonie...</li> </ul>	24
<ul style="list-style-type: none"> <li>- volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání;</li> <li>- získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet, ovládá jejich vyhledávání;</li> <li>- orientuje se v získaných informacích, třídí je, vyhodnocuje, provádí jejich výběr;</li> </ul>	<p><b>Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- informace, práce s informacemi</li> <li>- informační zdroje</li> <li>- Internet</li> </ul>	24

<ul style="list-style-type: none"><li>- zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich další využití;</li><li>- uvědomuje si nutnost posouzení validity informačních zdrojů a použití informací relevantních pro potřeby řešení konkrétního problému;</li><li>- správně interpretuje získané informace;</li><li>- rozumí jednoduchým graficky ztvárněným informacím (schémata, grafy apod.).</li></ul>		
--	--	--

## Učební osnova předmětu

### 6.7 POTRAVINY, 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 - <i>Stravovací a ubytovací služby</i> . 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. Obsah učiva je provázán s předmětem Technologie a Odborným výcvikem.
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 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 a přš Lomená, Brno.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat	<p><b>Klíčové kompetence:</b></p> <p><b>Komunikativní kompetence</b> – žáci správně, srozumitelně a věcně zpracovávají texty, vyjadřují se ústně i písemně. Učí se poznávat odborné názvy.</p> <p><b>Kompetence informační a komunikační technologie.</b> 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.</p> <p><b>Průřezová témata:</b> <b>Člověk a životní prostředí</b> – žáci chápou význam životního prostředí pro člověka a nutnost jeho ochrany, ekologická produkce, biopotraviny.</p>

## Potraviny, výživa a nápoje

### Ročník 1.

#### 1hodina týdně (32 hodin za rok)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje potraviny z hlediska druhů</li> <li>- charakterizuje základní živiny</li> <li>- objasní podstatu racionální výživy</li> <li>- uvede rozdělení vitamínů</li> <li>- má představu o významu minerálních látek ve výživě člověka</li> <li>- vysvětlí funkci vody v lidském těle</li> </ul>	<p><b>Charakteristika a rozdělení poživatin</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozdělení poživatin</li> <li>- racionální výživa</li> <li>- voda</li> </ul>	6
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje druhy brambor</li> <li>- vysvětlí způsob skladování v souladu s požadavky na jejich uskladnění a hygienu</li> <li>- zná použití brambor kuchyni</li> </ul>	<p><b>Brambory</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- použití v kuchyni</li> <li>- skladování</li> </ul>	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede rozdělení zeleniny, ovoce a hub</li> <li>- zná použití zeleniny, ovoce a hub v kuchyni</li> <li>- vysvětlí správný způsob skladování zeleniny a ovoce v souladu s požadavky na jejich uskladnění</li> </ul>	<p><b>Zelenina, ovoce, houby</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozdělení</li> <li>- použití</li> <li>- skladování</li> </ul>	5
<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše složení a druhy luštěnin</li> <li>- uvede použití luštěnin v kuchyni</li> </ul>	<p><b>Luštěniny</b></p>	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjmenuje obiloviny</li> <li>- dokáže rozlišit druhy mouky</li> <li>- zná rozdělení chleba a pečiva</li> <li>- uvede rozdělení těstovin</li> </ul>	<p><b>Obiloviny</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mouka</li> <li>- chléb a pečivo</li> <li>- těstoviny</li> </ul>	5
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede význam kypření</li> <li>- rozlišuje základní kypřící prostředky</li> </ul>	<p><b>Kypřící prostředky</b></p>	1
<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše stavbu a složení vajec</li> <li>- vysvětlí použití vajec v kuchyni</li> <li>- zná skladovací podmínky vajec</li> <li>- uvede složení a druhy mléka</li> <li>- objasní použití mléka v kuchyni</li> <li>- uvede rozdělení mléčných výrobků</li> <li>- popíše použití mléčných výrobků v kuchyni</li> </ul>	<p><b>Potraviny živočišného původu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vejce</li> <li>- mléko</li> <li>- mléčné výrobky</li> </ul>	6
<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše složení medu</li> <li>- vyjmenuje druhy medu</li> <li>- rozlišuje umělá sladidla a jejich použití</li> </ul>	<p><b>Med a náhradní sladidla</b></p>	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje jednotlivé druhy pochutin</li> <li>- zná jednotlivé druhy koření</li> </ul>	<p><b>Povzbudivé pochutiny</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- koření</li> <li>- sůl</li> <li>- kořenící přípravky</li> </ul>	3

<ul style="list-style-type: none"> <li>- zná druhy soli a její způsob získávání</li> <li>- rozlišuje jednotlivé druhy koření a přípravků</li> <li>- uvede příklady jednotlivých druhů čajů a kávy</li> <li>- objasní použití kakaa a čokolády v kuchyni</li> <li>- vyjmenuje dochucovací prostředky</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- čaj, káva, kakao, čokoláda</li> <li>- dochucovací prostředky</li> </ul>	
--	--	--

## Potraviny, výživa a nápoje

### Ročník 2.

#### 1,5 hodiny týdně (48 hodin za rok)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje a charakterizuje maso z hlediska druhu a složení</li> <li>- objasní důvody zrání, kažení a vady masa</li> <li>- vysvětlí značení masa</li> <li>- vyjmenuje způsoby konzervace masa a správné podmínky při jeho skladování s požadavky na hygienu</li> </ul>	<b>Jatečné maso</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteristika a složení masa</li> <li>- druhy masa</li> <li>- kažení, vady a značení masa</li> <li>- skladování a konzervace masa</li> </ul>	9
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje vepřové maso</li> <li>- vyjmenuje jakostní třídy masa a jeho použití v kuchyni</li> <li>- popíše dělení vepřového sádla a charakterizuje jednotlivé části</li> </ul>	<b>Vepřové maso</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteristika</li> <li>- dělení</li> <li>- použití</li> </ul>	9
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede použití ostatních využitelných částí jatečných zvířat</li> <li>- vyjmenuje a charakterizuje masné výrobky</li> <li>- dokáže rozlišit masové konzervy</li> <li>- popíše vady a skladování konzerv</li> </ul>	<b>Vedlejší jatečné produkty a výrobky</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kosti, krev, střeva</li> <li>- masné výrobky</li> <li>- masové konzervy</li> </ul>	7
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede vlastnosti a složení rybího masa</li> <li>- zná rozdělení ryb</li> <li>- vyjmenuje výrobky z ryb</li> <li>- popíše jednotlivé druhy korýšů a měkkýšů</li> </ul>	<b>Ryby, korýši a měkkýši</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vlastnosti</li> <li>- složení</li> <li>- dělení</li> <li>- výrobky</li> </ul>	6
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zná charakteristiku drůbežního masa</li> <li>- dokáže vyjmenovat druhy drůbeže</li> <li>- vyjmenuje výrobky z drůbežního masa</li> </ul>	<b>Drůbež</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteristika</li> <li>- dělení</li> <li>- výrobky</li> </ul>	4

<ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede charakteristiku a složení masa zvěřiny</li> <li>- dokáže rozlišit druhy zvěřiny</li> <li>- objasní ošetření a zrání masa</li> <li>- ovládá způsoby konzervace masa</li> </ul>	<p><b>Zvěřina, konzervace masa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteristika</li> <li>- složení</li> <li>- konzervace</li> </ul>	5
<ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se v rozdělení nápojů</li> <li>- zná druhy limonád a ovocných nápojů</li> <li>- vyjmenuje alkoholické nápoje</li> <li>- vysvětlí správný způsob skladování piva a vína s požadavky na jejich uskladnění</li> <li>- objasní účinky alkoholu na lidské zdraví</li> <li>- vyzná se v označení nápojů na etiketě</li> </ul>	<p><b>Nealkoholické a alkoholické nápoje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozdělení</li> <li>- pivo</li> <li>- víno</li> <li>- lihoviny</li> <li>- skladování</li> <li>- vliv alkoholu na zdraví člověka</li> </ul>	8

## Potraviny, výživa a nápoje

### Ročník 3.

#### 1hodina týdně (32 hodin za rok)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí význam správné výživy</li> <li>- vyjmenuje důležité látky potřebné pro lidské tělo</li> <li>- vyjmenuje všechny složky smíšené stravy</li> <li>- charakterizuje diferencovanou stravu</li> </ul>	<p><b>Hlavní znaky správné výživy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- smíšená strava</li> <li>- zásady diferencované stravy</li> </ul>	5
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí, čím je ovlivněna biologická a energetická hodnota potravin</li> <li>- objasní, jak předcházet biologickým ztrátám u potravin</li> <li>- vysvětlí správné hospodárné zacházení s potravinami</li> </ul>	<p><b>Energetická a biologická hodnota potravin</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- změny při předběžné úpravě potravin</li> <li>- hospodárnost při zacházení s potravinami</li> </ul>	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě</li> <li>- zná, co způsobuje nadbytek bílkovin, tuků a sacharidů ve stravě</li> <li>- uvede hlavní znaky vegetariánství</li> <li>- objasní složení makrobiotické stravy</li> </ul>	<p><b>Směry ve výživě</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- smíšená strava</li> <li>- vegetariánství a makrobiotika</li> </ul>	5
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zná úlohu dietního stravování</li> <li>- umí vyjmenovat hlavní typy léčebných diet a jejich základní znaky</li> </ul>	<p><b>Léčebná výživa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- význam dietního stravování</li> <li>- druhy diet a jejich základní znaky</li> </ul>	6

<ul style="list-style-type: none"> <li>- na příkladu objasní význam léčebné výživy (diet)</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede, jaký vliv má životní prostředí na kvalitu potravin</li> <li>- objasní, čím se zabývá hygiena výživy a jaká je prevence proti různým onemocněním</li> </ul>	<p><b>Základní pravidla hygieny výživy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- životní prostředí</li> <li>- hygiena výživy</li> </ul>	5
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede hygienické a epidemiologické požadavky na pracovníka ve stravování</li> <li>- umí vyjmenovat nákazy a otravy z potravin</li> <li>- zná jednotlivé prostředky k hubení škůdců</li> <li>- dovede získané poznatky vhodně prezentovat při závěrečných zkouškách</li> </ul>	<p><b>Obecná epidemiologie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opakování k závěrečným zkouškám</li> </ul>	7



## Učební osnova předmětu

### 6.8 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- <i>Stravovací a ubytovací služby</i> . 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. Obsah učiva je provázán s předmětem Technologie, Odborným výcvikem, Stolnicením a Zařízením závodů.
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 a přš Lomená, Brno.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat	<p><b>Klíčové kompetence:</b>  <b>Komunikační kompetence, personální kompetence, kompetence k pracovnímu uplatnění</b>  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.</p> <p><b>Průřezová témata:</b>  <b>Člověk a životní prostředí</b> – žáci chápou význam životního prostředí, jednat hospodárně, odborně, ekonomicky ale také ekologicky.  <b>Občan v demokratické společnosti</b> – cílevědomé úsilí o dobré znalosti a dovednosti žáka, přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání a vytrvale rozvíjet své odborné dovednosti.  <b>Člověk a svět práce</b> – vyhledávat nové informace ze svého oboru, aplikovat získané poznatky, pěstovat kladný vztah k oboru.</p>

## Zařízení závodů

### Ročník 1.

#### 1hodina týdně (32 hodin za rok)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje části výrobního střediska</li> <li>- vlastními slovy popíše vybavení výrobních středisek</li> <li>- vysvětlí pravidla dodržování BOZP v praxi</li> </ul>	<p><b>Výrobní středisko</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- základní členění výrobního střediska</li> <li>- zařízení výrobních středisek</li> <li>- BOZP při práci</li> </ul>	6
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce</li> <li>- rozlišuje jednotlivé druhy inventáře</li> <li>- dokáže charakterizovat využití nádobí a náčiní při tepelném zpracování potravin</li> </ul>	<p><b>Jednoduchá zařízení ve skladovacích, výrobních a ostatních prostorách</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- váhy, pracovní stoly</li> <li>- přepravní vozíky</li> <li>- nádobí a náčiní pro výrobu pokrmů</li> </ul>	5
<ul style="list-style-type: none"> <li>- objasní druhy a systém ohřívačů vody</li> <li>- uvede příklady mycích dřezů</li> <li>- objasní princip fungování mycích strojů</li> <li>- vysvětlí význam úspory energií a vody ve výrobním středisku</li> <li>- vysvětlí dodržování BOZP se zařízeními pro hygienu nádobí a náčiní</li> </ul>	<p><b>Zařízení pro hygienu nádobí a nářadí</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zásobníkové a průtokové ohřívače vody</li> <li>- mycí stroje a dřezy</li> <li>- dodržování BOZP</li> </ul>	6
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí využití jednotlivých přídavných zařízení k univerzálnímu stroji</li> <li>- rozezná druhy mixérů</li> <li>- vlastními slovy popíše princip fungování mlýnků na kávu</li> <li>- popíše jednotlivé části kráječe chleba</li> <li>- umí vysvětlit rozdíly mezi jedno a víceúčelovými strojky a zná jejich využití v kuchyni</li> </ul>	<p><b>Stroje na mechanické zpracování potravin</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- univerzální stroje a přídavná zařízení</li> <li>- jedno a víceúčelové strojky</li> </ul>	5
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede druhy strojů na zpracování těsta a zeleniny</li> <li>- zná princip fungování strojů na zpracování masa</li> <li>- zvolí vhodné mycí a desinfekční prostředky při mytí a desinfekci kuchyňských strojů</li> </ul>	<p><b>Ostatní kuchyňské stroje a jejich ošetřování</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- stroje na zpracování těsta a zeleniny</li> <li>- stroje na zpracování masa</li> <li>- mytí a dezinfekce kuchyňských strojů</li> </ul>	6
<ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se ve způsobech tepelného zpracování potravin</li> <li>- umí obsluhovat tepelné zařízení</li> </ul>	<p><b>Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů</b></p> <p>druhy zařízení a jejich obsluha</p>	4

## Zařízení závodů

### Ročník 2.

#### 1hodina týdně (32 hodin za rok)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vlastními slovy popíše účel vodní lázně, ohřívacích stolů a skříní</li> <li>- zná vliv suchého a vlhkého tepla na pokrmy</li> <li>- vysvětlí význam termoportů</li> </ul>	<p><b>Zařízení pro uchování pokrmů a nápojů za tepla</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vodní lázeň, ohřívací stoly a skříně</li> <li>- vliv suchého a vlhkého tepla na pokrmy</li> <li>- termoporty</li> </ul>	5
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zná způsoby chlazení i mražení</li> <li>- dodržuje záruční lhůty potravin</li> <li>- používá technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu a dbá na jejich údržbu a hygienu</li> <li>- rozlišuje druhy skladů</li> </ul>	<p><b>Chladicí a mrazicí zařízení</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- druhy chladicích zařízení</li> <li>- druhy mrazicích zařízení</li> <li>- sklady</li> </ul>	6
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí druhy odbytových středisek</li> <li>- popíše vlastními slovy vybavení jednotlivých středisek</li> <li>- charakterizuje jednotlivé funkce odbytových středisek</li> </ul>	<p><b>Odbytová střediska</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- druhy odbytových středisek</li> <li>- vybavení jednotlivých středisek</li> <li>- úkoly odbytu</li> </ul>	6
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje kategorie ubytovacích zařízení</li> <li>- popíše vlastními slovy základní vybavení ubytovacích zařízení</li> <li>- charakterizuje význam recepce ve styku s hosty</li> </ul>	<p><b>Ubytovací zařízení</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- druhy ubytovacích zařízení</li> <li>- základní vybavení</li> <li>- požadavky na zařízení ubytovacích středisek</li> <li>- funkce recepce</li> </ul>	7
<ul style="list-style-type: none"> <li>- volí vhodný stroj nebo zařízení (vysavače, mycí a leštící stroje), popíše postup při zadané práci</li> <li>- zná a použije vhodné čisticí a úklidové prostředky a pomůcky pro daný úkon</li> <li>- nakládá s obaly a odpady od čisticích prostředků podle vnitřních předpisů a v souladu s principy a předpisy na ochranu životního prostředí</li> </ul>	<p><b>Úklid v ubytovacích zařízeních</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- stroje a zařízení pro úklid</li> <li>- úklidové a čisticí prostředky</li> <li>- další činnosti spojené s úklidem v ubytovacím zařízení</li> </ul>	5
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zajistí odemykání a zamykání budovy</li> <li>- kontroluje dodržování domovního řádu</li> <li>- dbá na bezpečnost hostů a jejich majetku</li> </ul>	<p><b>Provoz ubytovacího zařízení</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- domácí řád</li> <li>- provozní a ubytovací řád</li> </ul>	3

## Učební osnova předmětu

### 6.9 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- <i>Stravovací služby, chování pracovníků ve službách</i> . V učivu jsou vysvětleny pojmy z oblasti stolničení, techniky obsluhy a služeb ve stravovacích zařízeních. Dodržovat bezpečnost práce jako nedílnou součást dodržování bezpečnostních předpisů. Obsah učiva je provázán s předmětem Zařízení závodů, Společenskou výchovou a Odborným výcvikem.
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 a přš Brno, Lomená 44.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat	<b>Klíčové kompetence:</b> <b>Komunikativní kompetence, personální kompetence, kompetence k pracovnímu uplatnění</b> – absolventi jsou schopni: <ul style="list-style-type: none"><li>- uvědomovat si své přednosti i nedostatky,</li><li>- adaptovat se na pracovní prostředí a nové požadavky,</li><li>- měli by mít základní vědomosti a dovednosti potřebné pro práci ve stravovacích službách.</li></ul> <b>Průřezová témata:</b> <b>Člověk a životní prostředí</b> – žáci chápou význam životního prostředí, jednat hospodárně, odborně, ekonomicky ale také ekologicky. <b>Občan v demokratické společnosti</b> – cílevědomé úsilí o dobré znalosti a dovednosti žáka, přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání a vytrvale rozvíjet své odborné dovednosti. <b>Člověk a svět práce</b> – vyhledávat nové informace ze svého oboru, aplikovat získané poznatky, pěstovat kladný vztah k oboru.

## Stolníčení

### Ročník 1.

#### 0,5 hodiny týdně (16hodin za rok)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje pojem stolníčení a stolování</li> <li>- znají základní pravidla správného společenského chování a jednání</li> <li>- používá osobní ochranné pracovní prostředky podle platných předpisů pro jednotlivé činnosti</li> </ul>	<p><b>Úvod do předmětu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pojem a význam stolníčení</li> <li>- obecné zásady a pravidla společenského chování</li> <li>- chování na pracovišti, ve společnosti, ve styku s hosty a při jídle</li> </ul>	3
<ul style="list-style-type: none"> <li>- připraví pracoviště na provoz</li> <li>- vysvětlí úlohu pracovníků v odbytovém a ubytovacím středisku</li> <li>- udržuje pořádek na pracovišti během provozu</li> <li>- dbá na čistotu pracovního oděvu</li> </ul>	<p><b>Organizace práce v ubytovacím a stravovacím provozu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- příprava a úklid pracoviště</li> <li>- organizace a rozdělení práce v úseku odbytu a ubytování</li> <li>- pracovní oděv</li> </ul>	3
<ul style="list-style-type: none"> <li>- umí rozlišit malý a velký stolní inventář</li> <li>- zná zásady ošetření inventáře</li> <li>- ovládá péči o restaurační prádlo</li> <li>- umí založit příbory a pečovat o ně</li> </ul>	<p><b>Inventář na úseku obsluhy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- malý a velký stolní inventář</li> <li>- ošetřování inventáře</li> <li>- restaurační prádlo</li> <li>- jídelní, překládací a ostatní příbory</li> </ul>	3
<ul style="list-style-type: none"> <li>- umí rozlišit druhy používaného inventáře</li> <li>- umí popsat správnou péči o inventář</li> <li>- uvědomuje si význam osobní hygieny při práci s inventářem</li> </ul>	<p><b>Inventář na podávání pokrmů</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- porcelánový a skleněný inventář</li> <li>- kovový inventář na podávání pokrmů</li> <li>- ošetřování a údržba inventáře</li> </ul>	3
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje inventář na teplé a studené nápoje</li> <li>- popíše vlastními slovy inventář na nealkoholické nápoje a pivo</li> </ul>	<p><b>Inventář na teplé a studené nápoje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- šálky, konvičky, džezva</li> <li>- sklo na nealkoholické nápoje a pivo</li> </ul>	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>- umí rozlišit sklenice na různé nápoje</li> <li>- zná teploty podávaných nápojů</li> <li>- umí pojmenovat pomocný inventář</li> </ul>	<p><b>Sklo na víno</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sklo na lihoviny</li> <li>- ošetřování inventáře na nápoje</li> <li>- pomocný inventář</li> </ul>	2

## Stolníčení

### Ročník 2.

#### 1hodina týdně (32 hodin za rok)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje pojem jídelního lístku a zná jednotlivé druhy</li> <li>- umí pojmenovat základní pravidla sestavení jídelního lístku</li> </ul>	<p><b>Jídelní a nápojový lístek</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- druhy, náležitosti jídelního lístku</li> <li>- gastronomická pravidla pro sestavování jídelního lístku</li> </ul>	8
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zná význam, účel a užitečnost menu</li> <li>- umí připravit pracoviště před zahájením provozu</li> <li>- zná náležitosti jídelního lístku</li> <li>- umí vysvětlit hostům označení alergenů</li> </ul>	<p><b>Menu – použití</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- jednoduché menu a složité menu</li> <li>- základní pravidla obsluhy, povinnosti obsluhujících</li> <li>- alergenů</li> <li>- sestavování slavnostního menu</li> </ul>	8
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zná náležitosti nápojového lístku</li> <li>- umí techniku jednoduché obsluhy při různých příležitostech</li> <li>- zná organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku</li> </ul>	<p><b>Nápojový lístek</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- náležitosti nápojového lístku</li> <li>- druhy nápojového lístku</li> <li>- pořadí nápojů na nápojovém lístku</li> </ul>	5
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uvědomuje si význam BOZP při práci v odbytovém středisku</li> <li>- uvede zásady obsluhy při obsluze hostů</li> <li>- zná pravidla obsluhy při styku s hosty</li> </ul>	<p><b>Základy obsluhy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- povinnosti obsluhy</li> <li>- zásady a pravidla obsluhy</li> </ul>	5
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje různé formy obsluhy</li> <li>- popíše techniku jednoduché obsluhy</li> <li>- umí používat inventář podle způsobu obsluhy</li> </ul>	<p><b>Systémy a technika obsluhy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- systém obsluhy – rajonový</li> <li>- systém vrchního číšníka</li> <li>- systém francouzský</li> <li>- systém table d´ hote (tábl dot)</li> </ul>	3
<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše organizaci práce pracovníků v odbytovém středisku při podávání snídaní, obědů a večeří</li> </ul>	<p><b>Podávání snídaní, obědů, večeří</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- obsluha při podávání snídaní, obědů a večeří</li> </ul>	3

## Stolníčení

### Ročník 3.

#### 1hodina týdně (32 hodin za rok)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<b>Žák:</b> - umí skladovat nápoje - zná teplotu podávaných alkoholických i nealkoholických nápojů	<b>Podávání nápojů</b> - teplota podávaných nápojů - teplota alkoholických nápojů, piva - použití skleněného inventáře	5
- zná význam, účel hostin - umí připravit pracoviště před zahájením provozu - umí připravit jednoduchou tabuli	<b>Slavnostní stolníčení</b> - význam, druhy a účel hostin - dělení hostin - příprava a prostírání slavnostních tabulí	8
- ovládá estetiku oblečení - umí vysvětlit zásady a přípravy tabulí - popíše organizaci obsluhy	<b>Příprava tabulí</b> - výzdoba, základní inventář - organizace obsluhy - systém obsluhy	8
- zná různé způsoby pohoštění - umí vysvětlit rozdíl mezi rautem a recepcí - umí pojmenovat další způsoby pohoštění	<b>Způsoby pohoštění</b> - raut, recepce - koktejl, číše vína, čaj o páté - zahradní slavnost, piknik	5
- umí objasnit různé způsoby prodeje a obsluhu v různých dopravních prostředcích	<b>Různé způsoby prodeje, obsluhy a služeb</b> - obsluha v dopravních prostředcích	3
- vysvětlí úlohu jednotlivce v oblasti osobního prodeje a stravovacích služeb a připravuje se na závěrečné zkoušky	<b>Obsluha v dopravních prostředcích</b> - obsluha ve vlaku, v letadle, na lodi - příprava na závěrečné zkoušky	3

## Učební osnova předmětu

### 6.10 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- <i>Matematické vzdělávání</i> . 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. Obsah učiva je provázán s předmětem Matematiky, Technologie a Odborným výcvikem.
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 a prš Brno, Lomená 44.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat	<b>Klíčové kompetence:</b> <b>Komunikační kompetence, personální kompetence, kompetence k pracovnímu uplatnění</b> – 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. <b>Průřezová témata:</b> <b>Člověk a životní prostředí</b> – žáci chápou význam životního prostředí, jednat hospodárně, odborně, ekonomicky ale také ekologicky. <b>Občan v demokratické společnosti</b> – cílevědomé úsilí o dobré znalosti a dovednosti žáka, přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání a vytrvale rozvíjet své odborné dovednosti. <b>Člověk a svět práce</b> – vyhledávat nové informace ze svého oboru, aplikovat získané poznatky, pěstovat kladný vztah k oboru.



## Hospodářské výpočty

### Ročník 1.

0,5 hodiny týdně (16 hodin za rok)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<b>Žák:</b> - má přehled o nových prostředcích výpočetní techniky - používá základní prostředky výpočetní techniky	<b>Charakteristika hospodářských výpočtů</b> - hlavní zásady hospodářských výpočtů - prostředky výpočetní techniky v HV	2
- řeší základní početní úkony - umí zaokrouhlovat čísla - ovládá výpočty z receptur	<b>Získávání početní jistoty a hbitosti</b> - základní početní úkony - zaokrouhlování čísel - výpočty z receptur	4
- umí převádět jednotky hmotnosti - zná převádět jednotky objemu	<b>Početní výkony s pojmenovanými čísly</b> - převádění jednotek hmotnosti a dutých měr	3
- umí pracovat s finančními částkami - zná české bankovky a mince - provádí propočty v cizí měně	<b>Peněžní jednotky</b> - peněžní jednotky České republiky - přepočty cizích měn	2
- umí výpočet procent pomocí kalkulátoru - provádí výpočet procentového počtu - provádí výpočet základu	<b>Procentový počet</b> - výpočty procentového počtu - výpočet základu	2
- rozlišuje základní tělesa - určí povrch a objem krychle	<b>Objem a hmotnosti těles</b> - tělesa - jednotky obsahu a objemu	3

## Hospodářské výpočty

### Ročník 2.

1hodina týdně (32 hodin za rok)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<b>Žák:</b> - umí se orientovat v recepturách teplých pokrmů - ovládá vyhledávání pokrmů - vypočítá hrubou a čistou hmotnost potravin	<b>Přepočty surovinových norem</b> - práce s Recepturami teplých a studených pokrmů	5
- orientuje se ve výpočtu jedlého podílu potravin - rozpozná koeficient jedlého podílu - umí počítat pomocí přepočítávacího koeficientu	<b>Výpočet energetické hodnoty potravin</b> - výpočet jedlého podílu	4
- navazuje na výpočty z receptur teplých pokrmů - zná vypočítat výtěžnost surovin	<b>Výpočty výtěžnosti</b> - výpočet procenta výtěžnosti	5

<ul style="list-style-type: none"> <li>- umí pracovat s finančními částkami</li> <li>- provádí kalkulační ceny pokrmů</li> <li>- zná vypočítat prodejní ceny pokrmů</li> </ul>	<p><b>Výpočet ceny pokrmů a nápojů</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- výpočet ceny potravin</li> <li>- výpočet kalkulační ceny pokrmů</li> <li>- výpočet prodejní ceny pokrmů</li> </ul>	6
<ul style="list-style-type: none"> <li>- umí spočítat přirozené ztráty surovin</li> <li>- zná rozdíl mezi inventurou a inventarizací</li> <li>- zná vyplnit skladové karty</li> </ul>	<p><b>Výpočet zásob</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- normy přirozených ztrát</li> <li>- inventura a inventarizace</li> <li>- vyplňování skladových karet</li> </ul>	5
<ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se ve výpočtu základní a hrubé mzdy</li> <li>- zná vypočítat srážky ze mzdy</li> </ul>	<p><b>Výpočty mzdy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- výpočet základní mzdy</li> <li>- výpočet hrubé mzdy</li> <li>- výpočet srážky ze mzdy</li> </ul>	7

## Učební osnova předmětu

### 6.11 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. Obsah učiva je provázán s předmětem Odborný výcvik, Zařízení závodů, Hospodářské výpočty a Potravinový, výživa a nápoje.
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 a přš Lomená, Brno.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat	<b>Klíčové kompetence:</b> <b>Komunikativní kompetence, personální kompetence, kompetence k pracovnímu uplatnění</b> 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. <b>Průřezová témata:</b> <b>Člověk a životní prostředí</b> – žáci chápou význam životního prostředí, jednat hospodárně, odborně, ekonomicky ale také ekologicky. <b>Občan v demokratické společnosti</b> – cílevědomé úsilí o dobré znalosti a dovednosti žáka, přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání a vytrvale rozvíjet své odborné dovednosti. <b>Člověk a svět práce</b> – vyhledávat nové informace ze svého oboru, aplikovat získané poznatky, pěstovat kladný vztah k oboru.

#### Technologie

## Ročník 1.

### 4hodiny týdně (128 hodin za rok)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence</li> <li>- při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy</li> <li>- uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu</li> <li>- zajistí první pomoc při úrazu druhé osoby</li> </ul>	<p><b>Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany</li> <li>- bezpečnost technických zařízení</li> <li>- první pomoc</li> </ul>	8
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech</li> <li>- vysvětlí účel kritických bodů a jeho fungování v praxi</li> <li>- využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitační řád</li> </ul>	<p><b>Hygienické zásady</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- hygienické předpisy</li> <li>- kritické body (HACCP)</li> <li>- prostředky pro úklid a sanitaci</li> </ul>	7
<ul style="list-style-type: none"> <li>- jedná v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí</li> <li>- nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů</li> <li>- dbá na třídění odpadů</li> </ul>	<p><b>Ochrana životního prostředí</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nakládání s odpady a obaly</li> </ul>	6
<ul style="list-style-type: none"> <li>- objasní podstatu racionální výživy</li> <li>- uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků</li> <li>- zná správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin</li> </ul>	<p><b>Potraviny a nápoje ve výživě</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- racionální výživa</li> <li>- skladování potravin</li> </ul>	10
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjmenuje vhodné způsoby předběžné úpravy potravin suchým a mokřým způsobem</li> <li>- určí a popíše u potravin způsob čištění</li> <li>- objasní předběžnou úpravu masa</li> <li>- vysvětlí rozdíl mezi šleháním a třením surovin</li> <li>- vyjmenuje a popíše náležitosti Receptur teplých pokrmů</li> </ul>	<p><b>Předběžná úprava a příprava potravin</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- předběžná příprava potravin rostlinného a živočišného původu</li> <li>- šlehání a tření</li> <li>- seznámení s Recepturami teplých pokrmů</li> </ul>	15
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjmenuje koření a směsi koření do polévek a omáček</li> </ul>	<p><b>Základní tepelné úpravy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- použití koření v kuchyni</li> <li>- tepelné úpravy</li> </ul>	15

<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje jednotlivé tepelné úpravy</li> <li>- orientuje se v přípravě cibulového, cibulo-paprikového a zeleninového základu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- základy</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjmenuje rozdělení polévek podle kuchařské technologie</li> <li>- popíše přípravu vývarů, čištění a zesilování vývarů</li> <li>- orientuje se v základních technologických postupech</li> <li>- vysvětlí rozdíly mezi vložkami a zaváčkami do polévek a uvede jejich technologické postupy</li> </ul>	<p><b>Polévky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozdělení</li> <li>- technologické postupy</li> <li>- vložky a zavářky do polévek</li> </ul>	20
<ul style="list-style-type: none"> <li>- objasní význam a podávání příloh z brambor, mouky, rýže, těstovin a zeleniny</li> <li>- zná technologické postupy jednotlivých druhů příloh</li> <li>- volí vhodné přílohy k hlavním pokrmům</li> </ul>	<p><b>Přílohy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozdělení dle základní suroviny</li> </ul>	16
<ul style="list-style-type: none"> <li>- objasní význam podávání bezmasých pokrmů z brambor, zeleniny, těstovin, mouky, rýže, luštěnin, hub, sýru a tvarohu</li> <li>- uvede základní technologické postupy bezmasých pokrmů</li> </ul>	<p><b>Bezmasé pokrmy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozdělení dle základní suroviny</li> </ul>	21
<ul style="list-style-type: none"> <li>- objasní význam moučníků</li> <li>- zná technologické postupy přípravy jednoduchých moučníků</li> <li>- popíše podávání moučníků</li> </ul>	<p><b>Jednoduché moučníky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- význam</li> <li>- příprava jednoduchých moučníků</li> </ul>	10

## Technologie

### Ročník 2.

#### 4 hodiny týdně (128 hodin za rok)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních</li> <li>- je seznámen s uplatněním kritických bodů v gastronomickém provozu</li> </ul>	<p><b>Hygiena a bezpečnost práce</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- hygienické předpisy</li> <li>- kritické body (HACCP)</li> <li>- bezpečnost při práci se strojním, tepelným a chladicím zařízením</li> <li>- prostředky pro úklid a sanitaci</li> </ul>	5

<ul style="list-style-type: none"> <li>- využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitační řád</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí rozdělení omáček</li> <li>- zná technologické postupy přípravy omáček k vařenému hovězímu masu</li> <li>- uvede základní technologické postupy studených omáček</li> </ul>	<p><b>Omáčky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozdělení</li> <li>- omáčky k hovězímu masu</li> <li>- studené omáčky</li> </ul>	10
<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše hovězí maso a jeho složení</li> <li>- zná dělení masa na jednotlivé části a volí vhodné tepelné úpravy</li> <li>- zná základní technologické postupy přípravy hovězího masa</li> <li>- vyjmenuje hovězí droby a navrhuje vhodné tepelné úpravy</li> <li>- orientuje se v přípravě jednotlivých základů k úpravě</li> </ul>	<p><b>Technologické postupy přípravy hovězího masa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteristika, dělení, složení</li> <li>- tepelné úpravy</li> <li>- základy</li> </ul>	21
<ul style="list-style-type: none"> <li>- pojmenuje znaky telecího masa a vyjmenuje jeho části</li> <li>- navrhuje vhodné tepelné úpravy telecího masa</li> <li>- zná základní technologické postupy přípravy telecího masa</li> </ul>	<p><b>Technologické postupy přípravy telecího masa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dělení</li> <li>- použití</li> </ul>	10
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje maso a vyjmenuje jeho části</li> <li>- volí vhodné tepelné úpravy</li> <li>- zná základní technologické postupy přípravy vepřového masa</li> <li>- rozlišuje vepřové droby</li> <li>- popíše jednotlivé způsoby uzení masa</li> <li>- vyjmenuje výrobky vepřových hodů a jejich přípravu</li> </ul>	<p><b>Technologické postupy přípravy vepřového masa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dělení a použití</li> <li>- vnitřnosti</li> <li>- uzení</li> <li>- vepřové hody</li> </ul>	22
<ul style="list-style-type: none"> <li>- pojmenuje znaky skopového masa</li> <li>- popíše dělení masa na jednotlivé části</li> <li>- navrhuje vhodné tepelné úpravy skopového masa</li> <li>- vysvětlí podávání pokrmů ze skopového masa</li> </ul>	<p><b>Technologické postupy přípravy skopového masa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteristika</li> <li>- tepelné úpravy</li> </ul>	5
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede popis jednotlivých druhů mas</li> <li>- popíše základní tepelné úpravy jednotlivých druhů mas</li> </ul>	<p><b>Technologické postupy přípravy jehněčího, kůzlečího a králíčího masa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteristika masa</li> <li>- tepelné úpravy</li> </ul>	5

<ul style="list-style-type: none"> <li>- pojmenuje znaky rybího masa</li> <li>- orientuje se v předběžné úpravě ryb</li> <li>- rozdělí ryby do jednotlivých skupin</li> <li>- má znalosti o tepelných úpravách ryb a mořských živočichů</li> </ul>	<b>Technologické postupy přípravy ryb</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- předběžná příprava</li> <li>- tepelné úpravy</li> <li>- korýši, měkkýši</li> </ul>	10
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede znaky drůbežího masa</li> <li>- navrhuje vhodnou předběžnou přípravu</li> <li>- rozdělí drůbež do jednotlivých skupin</li> <li>- volí vhodné tepelné úpravy k jednotlivým druhům drůbeže</li> </ul>	<b>Technologické postupy přípravy drůbeže</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- předběžná příprava</li> <li>- rozdělení</li> <li>- tepelné úpravy</li> </ul>	12
<ul style="list-style-type: none"> <li>- má znalosti o předběžné přípravě zvěřiny</li> <li>- popíše rozdělení zvěřiny</li> <li>- navrhuje vhodnou tepelnou úpravu pro přípravu zvěřiny</li> </ul>	<b>Technologické postupy přípravy zvěřiny</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- předběžná příprava</li> <li>- rozdělení</li> <li>- tepelné úpravy</li> </ul>	10
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vlastními slovy charakterizuje zásady a postup přípravy mletých mas</li> <li>- přiřazuje k názvům pokrmů tepelnou úpravu</li> </ul>	<b>Technologické postupy přípravy mletého masa</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zásady a postup přípravy mletých mas</li> <li>- tepelné úpravy</li> </ul>	10
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje zásady při přípravě pokrmů na objednávku</li> <li>- volí vhodné části masa na přípravu minutek</li> <li>- zná přípravu minutek z ryb, drůbeže a jatečného masa</li> <li>- uvede příklady přípravy minutek smažením, pečením a grilováním</li> </ul>	<b>Technologické postupy přípravy minutek</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zásady přípravy</li> <li>- tepelné úpravy</li> </ul>	8

## Technologie

### Ročník 3.

2 hodiny týdně (64 hodin za rok)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních</li> <li>- je seznámen s uplatněním kritických bodů v gastronomickém provozu</li> </ul>	<b>Hygiena a bezpečnost práce</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- hygienické předpisy</li> <li>- kritické body (HACCP)</li> <li>- bezpečnost při práci se strojním, tepelným a chladicím zařízením</li> <li>- prostředky pro úklid a sanitaci</li> </ul>	5

<ul style="list-style-type: none"> <li>- jedná v souladu s předpisy bezpečnosti a ochrany zdraví při práci</li> <li>- využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitační řád</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- objasní význam pokrmů studené kuchyně</li> <li>- vyjmenuje názvy základních výrobků studené kuchyně</li> <li>- uvede technologický postup přípravy základních výrobků studené kuchyně</li> <li>- orientuje se v rozdělení a v základních tepelných úpravách předkrmů</li> </ul>	<b>Studená kuchyně</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- výrobky studené kuchyně</li> <li>- základní technologické postupy přípravy tradičních pokrmů studené kuchyně</li> <li>- předkrmy</li> </ul>	13
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dokáže rozdělit moučníky podle teploty a náročnosti přípravy</li> <li>- zná rozdíl mezi moučником a moučným jídlem</li> <li>- popíše podávání moučníků</li> <li>- objasní postup přípravy vybraných moučníků</li> </ul>	<b>Moučníky a pokrmy z mouky</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- význam</li> <li>- druhy těst pro přípravu moučníků</li> </ul>	12
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjadřuje vlastními slovy význam nápojů</li> <li>- orientuje se v rozdělení nápojů a přiřazuje vhodné nápoje k pokrmům</li> </ul>	<b>Nápoje</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozdělení, význam</li> <li>- podávání</li> </ul>	5
<ul style="list-style-type: none"> <li>- definuje význam dietního stravování pro zdraví člověka</li> <li>- dokáže určit vhodné pokrmy pro jednotlivé diety</li> <li>- umí rozdělit diety dle potřeb člověka</li> <li>- popíše přípravu dietních jídel</li> </ul>	<b>Dietní pokrmy</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- význam diet</li> <li>- základní druhy diet</li> </ul>	10
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje stravovací návyky cizích národů</li> <li>- orientuje se v pokrmech cizích národů</li> <li>- uvede příklady národních pokrmů cizích států</li> </ul>	<b>Cizí kuchyně</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ruská, maďarská, italská, slovenská, čínská</li> <li>- kuchyně ostatních států</li> </ul>	9
<ul style="list-style-type: none"> <li>- objasní význam polotovarů</li> <li>- popíše rozdělení polotovarů a uvede jejich využití v kuchyni</li> <li>- charakterizuje druhy konzerv</li> <li>- vysvětlí použití konzerv v kuchyni</li> </ul>	<b>Pokrmy z průmyslově opracovaných surovin</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- polotovary</li> <li>- příprava pokrmů z konzerv</li> </ul>	7
<ul style="list-style-type: none"> <li>- diskutuje o estetické úpravě při expedici</li> </ul>	<b>Technologie přípravy pokrmů</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- estetická úprava a expedice pokrmů</li> <li>- inventář pro výrobu pokrmů</li> </ul>	3



- uveďte používání vhodného inventáře		
---------------------------------------	--	--

## Učební osnova předmětu

### 6.12 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 <b>klíčových dovedností</b> 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	<b>Vyučování směřuje k tomu, aby žák:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- uplatňoval prakticky základní pravidla společenského chování adekvátně situaci</li><li>- jednal v souladu se základními mravními a občanskými principy</li><li>- uměl vhodně jednat s druhými lidmi a uplatňovat své názory a zájmy</li><li>- vyjadřoval se zřetelně, výstižně a srozumitelně, vhodně užíval neverbální komunikační prostředky</li></ul> 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.

<p>Výukové strategie, metody a formy práce</p>	<p>Do stěžejních výukových metod a strategií pro tento předmět patří: vysvětlování, vyprávění, rozhovor, řízená diskuse a debata, přednáška, výklad spojený s instruktáží nebo s prezentací v Power Pointu, práce s verbálním a ikonickým textem, s formuláři, dotazníky, diagnostickými materiály – testy, předvádění a pozorování, sebezpůsobovací 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.</p>
<p>Hodnocení výsledků žáků</p>	<p>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 a přš Lomená, Brno.</p>
<p>Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat</p>	<p>V daném předmětu se rozvíjí zejména tyto klíčové kompetence:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>kompetence k učení</b> – 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;</li> <li>- <b>kompetence k řešení problémů</b> – porozumět zadání úkolů, spolupracovat s jinými lidmi při řešení problémů (týmové řešení);</li> <li>- <b>komunikativní kompetence</b> – 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.</li> <li>- <b>personální a sociální kompetence</b> – 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.</li> <li>- <b>občanské kompetence a kulturní povědomí</b> – jednat odpovědně a samostatně nejen ve vlastním, ale i ve veřejném zájmu, respektovat práva a osobnost druhých lidí a oprostít 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;</li> <li>- <b>kompetence k pracovnímu uplatnění</b> - mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, uvědomovat si význam celoživotního</li> </ul>

	<p>vzdělávání a být připraven přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií</b> – 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.</li> </ul> <p>V rámci předmětu jsou zohledněna tato průřezová témata:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Občan v demokratické společnosti</b> – žáci jsou vedeni ke vhodné míře sebevědomí, sebeodpovědnosti, 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.</li> <li>- <b>Informační a komunikační technologie</b> – začlenění průřezového tématu je realizováno používáním výukových metod s využitím ICT.</li> </ul>
--	---

## Společenská výchova

### Ročník 1.

#### 1hodina týdně (32 hodin za rok)

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí, co je předmětem společenské výchovy a jeho úkolem</li> <li>- orientuje se v literatuře se společenskou výchovou</li> <li>- uplatňuje zásady společenského chování k hostům</li> <li>- společenský styk – pozdrav, oslovení, podání ruky</li> <li>- vysvětlí zásady komunikace ve službách</li> <li>- vysvětlí význam verbální i neverbální komunikace</li> <li>- popíše důležitost estetické úpravy pracovního prostředí</li> </ul>	<p><b>Komunikace ve službách</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- předmět společenská výchova, obsah a úkol předmětu</li> <li>- společenské chování, základní společenská a profesní pravidla</li> <li>- verbální a neverbální komunikace</li> <li>- slovní projev</li> <li>- pravidla estetiky</li> <li>- estetické činitele pracovního prostředí</li> </ul>	8
<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše základní hygienické návyky</li> <li>- popíše důležitost a vliv mimiky a správného držení těla při společenských setkáních a pracovních jednáních</li> <li>- popíše důležitost vhodného oblečení a úpravy zevnějšku pro různé příležitosti</li> </ul>	<p><b>Péče o vzhled a metody poznávání osobnosti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- osobnost, vzhled, péče o zdraví</li> <li>- temperament</li> <li>- charakter, projevy chování, generační rozdíly</li> <li>- pravidla osobní hygieny</li> </ul>	6
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí pojmy rodinné vztahy, úcta a pochopení</li> </ul>	<p><b>Společenský život a společenské události</b></p>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše správný denní režim</li> <li>- popíše způsob chování při návštěvě divadla, kina, plesu, restaurace</li> <li>- uvede základní pravidla společenského a profesního vystupování</li> <li>- popíše možné formy konfliktu a jejich řešení</li> <li>- řešení nešvarů hostů - krádeže</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- společenské události a oblékání k různým příležitostem</li> <li>- společenské chování a profesní vystupování</li> <li>- společenská pravidla</li> <li>- vystupování obsluhujících</li> <li>- konfliktní situace</li> <li>- typy hostů</li> </ul>	6
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje význam společenského chování ve společnosti i na veřejnosti</li> <li>- uplatňuje správné chování v ubytovacích zařízeních</li> <li>- analyzuje svoji roli a pozici ve vztahu k osobám různého pohlaví a věku, k osobám se zdravotním postižením</li> <li>- objasní základní postupy při řešení různých životních situací</li> </ul>	<p><b>Kultura cestování</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pravidla chování v dopravních prostředcích</li> <li>- zásady chování v ubytovacích zařízeních</li> <li>- na veřejných prostranstvích, na úřadě, v obchodě</li> <li>- při vyhledávání zaměstnání a nástupu do práce, ve vztahu ke spolupracovníkům a dalším osobám na pracovišti</li> </ul>	6
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí postup při úpravě stolu a pokrmu</li> <li>- používá základní pravidla stolování</li> <li>- posoudí vliv kultury stolování na zdraví a duševní pohodu jednotlivce</li> <li>- dovede v konkrétních informacích vyjmenovat požadavky na kulturu těla, hygienu i životní styl</li> <li>- na konkrétních příkladech uvede požadavky na úpravu zevnějšku a oblečení</li> </ul>	<p><b>Kultura stolování</b> (v návaznosti na výuku technologie kuchyňského provozu a stolničení)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- úprava stolu a pokrmu, základy servírování</li> <li>- základní pravidla stolování</li> <li>- kultura těla, oblékání a úprava zevnějšku</li> <li>- společenské požadavky na kulturu těla, hygienu, oblékání a životní styl</li> <li>- oblečení a úprava zevnějšku</li> </ul>	6

## Učební osnova předmětu

### 6.13 ODBORNÝ VÝCVIK

Cíl předmětu	<p>Cílem předmětu je dát žákům praktický základ pro jejich budoucí povolání.</p> <p>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.</p> <p>seznámení s bezpečnostními a hygienickými předpisy v gastronomii</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– praktický nácvik technologických postupů přípravy pokrmů</li><li>– rozvoj komunikačních dovedností</li></ul>
Charakteristika učiva	<p>Odborný výcvik vychází z odborných kompetencí obsažených v RVP. Tento obor vzdělání je realizován 3 roky v denní formě vzdělávání. Učivo je rozděleno do tří ročníků: 1. ročník 15 hodin týdně, 2. ročník 17,5 hodin týdně, 3. ročník 28 hodin týdně. 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 manuální 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.</p> <p><b><u>Mezipředmětové vztahy:</u></b></p> <p>Odborný výcvik probíhá v souladu získávání vědomostí těchto předmětů:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Zařízení závodů</li><li>- Technologie</li><li>- Potraviny, výživa a nápoje</li><li>- Matematika</li></ul>
Pojetí výuky	<p><b><u>Metody výuky:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- instruktáž je komplexní vyučovací metoda při výuce senzomotorických dovedností<ul style="list-style-type: none"><li>o úvodní</li><li>o doplňková</li><li>o závěrečná</li></ul></li><li>- cvičení je záměrně časově rozvržené opakování jednotlivých úkonů</li><li>- vysvětlování je prováděno skupině či individuálně</li><li>- výklad</li><li>- vysvětlování</li><li>- demonstrační metody</li><li>- názorné ukázky</li><li>- práce s technickou dokumentací jsou zápisy do sešitů, technologické výpočty</li><li>- exkurze</li></ul> <p>Výběr vhodné metody výuky závisí na tématu probíraného učiva.</p>

	<p><b>Formy výuky:</b> Skupinová výuka probíhá se skupinou max. 7 žáků na pracovišti Individuální výuka probíhá dle potřeb jednotlivých žáků.</p>
Hodnocení výsledků	<p>Základem pro hodnocení je klasifikační řád školy. Vždy musíme brát ohled na možnosti žáka. Hodnocení průběžné sleduje získávání schopností dovedností a návyků daného pracovního úkonu. Pro učitele je to zpětná vazba jeho práce. Žáci jsou hodnoceni slovně, nebo numericky. <b>Rozhodující kritéria pro hodnocení:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- osvojení praktických dovedností a návyků</li> <li>- využití získaných vědomostí v praxi</li> <li>- aktivita, samostatnost</li> <li>- odpovědnost</li> <li>- kvalita práce</li> <li>- dodržování hygieny a bezpečnosti práce</li> <li>- hospodárné využití materiálu a energie</li> </ul>
Výchovné a vzdělávací strategie: Společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí kompetence žáků	<p><b>Komunikativní</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dovednost vyjadřovat se ústně i písemně, číst s porozuměním text. Vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury osobního projevu a společenského chování.</li> </ul> <p><b>Personální</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dovednost spolupracovat s druhými lidmi, přijímat zodpovědnost za vlastní práci</li> </ul> <p><b>Sociální</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- schopnost pracovat v týmu, předcházet osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a rasové diskriminaci.</li> </ul> <p><b>Pracovní uplatnění</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- absolventi mají přehled o možnostech uplatnění na trhu práce. Umí se přizpůsobit pracovním podmínkám pomocí rekvalifikace dle nabídky regionu nebo úřadu práce</li> </ul>
Průřezová témata	<p><b>Člověk a životní prostředí:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- žák si osvojuje základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v profesním jednání</li> <li>- nakládá s provozními odpady v souladu s ekologickými principy</li> <li>- osvojuje si zásady zdravého stravování a vědomí odpovědnosti za své zdraví</li> </ul> <p><b>Člověk a svět práce:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- žák je veden k osvojení vědomostí, dovedností a pracovních návyků, potřebných k uplatnění na trhu práce</li> <li>- vytváří si odpovědný přístup k dodržování a respektování daných pravidel</li> <li>- výuka směřuje k zodpovědnému a pečlivému přístupu k týmové i samostatné práci</li> <li>- utváří kultivaci projevu myšlení, k rozvoji jejich úsudku a rozhodování</li> <li>- výuka vede k utváření slušného a odpovědného chování žáků v souladu s morálními zásadami a pravidly společenského chování bez rasových a jiných předsudků.</li> </ul>

	<p><b><u>Chování pracovníků ve službách</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- žák se učí pracovat podle pokynů nadřízeného, dodržovat časový harmonogram. Je veden ke slušnému jednání a vystupování vůči hostům.</li> <li>- rozvíjí osobnostní předpoklady pro pracovníky ve službách jako je ochota, hostům slušnost, spolehlivost, poctivost, odpovědnost za svěřenou práci, pozitivní postoj a vztah k hostům</li> <li>- osvojuje si schopnosti pracovat v týmu</li> </ul>
--	---

**Předmět: Odborný výcvik**

**1. ročník**

**Počet hodin ročně: 480**

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje požadavky na hygienu potravinářského provozu</li> <li>- charakterizuje požadavky na bezpečnost práce potravinářského provozu</li> <li>- uvede příklady rizik potravinářského provozu</li> <li>- dodržuje ustanovení BOZP a hygieny</li> <li>- při práci postupuje v souladu s ustanovením BOZP</li> <li>- uvede únikové cesty na pracovišti</li> <li>- dodržuje kritické body při uskladňování surovin a přípravě pokrmů</li> <li>- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence</li> <li>- zajistí první pomoc při úrazu druhé osoby</li> <li>- uvede povinnosti pracovníka v případě pracovního úrazu</li> <li>- je seznámen s uplatněním kritických bodů v gastronomickém provozu např. HACCP</li> <li>- dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních</li> <li>- využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitační řád</li> <li>- jedná v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí</li> </ul>	<p><b>Hygiena a bezpečnost práce, požární prevence, hygienické zásady, ochrana životního prostředí</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- osobní hygiena, hygiena na pracovišti</li> <li>- prevence úrazů, základy první pomoci</li> <li>- pravidla BOZP, BOZP při práci se strojním, tepelným a chladicím zařízením</li> <li>- požární ochrana a prevence</li> <li>- hygiena při přípravě pokrmů, nebezpečí nákazy při jejich přípravě, kritické body (HACCP)</li> <li>- hygienické předpisy</li> <li>- prostředky pro úklid a sanitaci</li> <li>- nakládání s obaly a odpady</li> </ul>	<p><b>30</b></p>



<ul style="list-style-type: none"> <li>- nakládá s obaly a odpady podle platných předpisů</li> <li>- dbá na třídění odpadů</li> <li>- šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů i v ubytovacích službách</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- naučí se upravovat jednotlivé potraviny</li> <li>- zvládne vážení pokrmů</li> <li>- ovládá jednotlivé rozdělení a vážení potraviny</li> <li>- orientuje se v RTP a zvládne základní přepočty receptur</li> </ul>	<p><b>Předběžná úprava surovin</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- čištění suchým způsobem – přebírání, loupání, škrábání, okrajování, roztloukání, lisování, šlehání, tření, naklepávání, mletí</li> <li>- čištění mokřým způsobem – pod proudem vody, ponořováním do vody, máčení, sprchování</li> <li>- vážení surovin</li> <li>- odměřování tekutých surovin</li> <li>- seznámení s RTP – přepočty receptur</li> </ul>	<b>72</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se v jednotlivých technologických úpravách potravin</li> <li>- zvládne rozeznat jednotlivé druhy koření</li> <li>- orientuje se v užití jednotlivých druhů koření</li> </ul>	<p><b>Technologické úpravy potravin, použití koření v kuchyni</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vaření – ve vodě, vodní lázni, páře</li> <li>- dušení – druhy základů: cibulový, cibulovo-paprikový, zeleninový</li> <li>- pečení, zapékání, grilování</li> <li>- smažení – na pánvi, ve fritovacím hrnci</li> <li>- koření – do polévek, omáček, směsi koření</li> </ul>	<b>60</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá rozdělení a přípravu polévek</li> <li>- dokáže připravit jednotlivé druhy</li> <li>- zná technologické postupy přípravy</li> <li>- zná jednotlivé druhy vložek a zavářek do polévek</li> <li>- ovládá práci s RTP a dokáže základní přepočty receptur</li> </ul>	<p><b>Příprava polévek</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zasmažky</li> <li>- bílé polévky – pórková, čočková, bramborová, frankfurtská</li> <li>- hnědé polévky – vývar A, B, C</li> <li>- přesnídávkové polévky – gulášová</li> <li>- vložky do polévek – celestýnské nudle, fritátové nudle, smažený hrášek, svítek</li> <li>- zavářky do polévek – nudle, kapání, noky, játrové knedlíčky</li> <li>- normování</li> </ul>	<b>72</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- seznamuje se s jednotlivými pokrmy</li> <li>- dokáže připravit vhodné přílohy z jednotlivých surovin</li> <li>- ovládá práci s RTP a dokáže základní přepočty</li> <li>- zná technologické postupy přípravy</li> </ul>	<p><b>Přílohy a doplňky k hlavním pokrmům</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- přílohy z brambor – vařené, opékané, bramborová kaše, bramborový salát, bramborový knedlík</li> </ul>	<b>66</b>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- přílohy z mouky – kynutý knedlík, noky, karlovarský knedlík</li> <li>- přílohy z rýže – dušená, vařená, šunková, hrášková, kari</li> <li>- přílohy z těstovin</li> <li>- přílohy ze zeleniny – dušené zelí, dušená kapusta, dušená karotka</li> <li>- přílohy z luštěnin – čočka, hrách, cizrna, fazole</li> <li>- saláty ze zeleniny – okurkový, rajčatový, mrkvový, zelný, červená řepa</li> <li>- saláty z luštěnin – čočkový, fazole mungo, cizrnový</li> <li>- saláty z ovoce</li> <li>- kompoty</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- seznamuje se s jednotlivými druhy bezmasých pokrmů</li> <li>- učí se rozlišit jednotlivé pokrmy</li> <li>- dokáže se při přípravě pokrmů správně orientovat v RTP, včetně přepočtů</li> <li>- snaží se postupně připravovat jednotlivé pokrmy dle užitých surovin</li> </ul>	<p><b>Bezmasé pokrmy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- z brambor – brambory zapečené se sýrem, povidlové taštičky, bramborák</li> <li>- z těstovin – nudle s mákem, nudlový nákyp</li> <li>- z rýže – rýžový nákyp, rýžová kaše, zeleninové rizoto</li> <li>- z krup – šoulet</li> <li>- ze zeleniny – vařený květák, smažený květák, lečo s vejci</li> <li>- z hub – smažené žampiony</li> <li>- ze sýrů – smažený sýr, sýrová jehla</li> <li>- z tvarohu – tvarohové knedlíky, tvarohová žemlovka, tvarohový nákyp</li> <li>- z vajec – vaječná omeleta, selská omeleta</li> </ul>	<b>64</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- připravuje jednoduché moučníky</li> <li>- objasní význam moučníků</li> <li>- vyhledá moučníky v odborné literatuře</li> </ul>	<p><b>Jednoduché moučníky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- krupicová kaše</li> <li>- rýžová kaše</li> <li>- palačinky se zavařeninou</li> <li>- lívanečky</li> <li>- makovec</li> </ul>	<b>35</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje druhy a vybavení odbytových středisek</li> <li>- používá a rozlišuje malý a velký stolní inventář a způsoby jeho ošetření</li> </ul>	<p><b>Odbytová střediska a ubytovací zařízení</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- druhy odbytových středisek</li> <li>- vybavení, zařízení a inventář</li> <li>- druhy ubytovacích zařízení</li> <li>- základní vybavení</li> <li>- údržba interiéru</li> </ul>	<b>24</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- seznamuje se s používáním malého a velkého stolního inventáře</li> <li>- uvede zásady a provádí obsluhu hostů technikou jednoduché obsluhy</li> </ul>	<p><b>Základy obsluhy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- inventář, údržba, použití</li> <li>- formy a pravidla obsluhy</li> <li>- technika podávání pokrmů a nápojů při jednoduché obsluze</li> </ul>	<b>24</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uplatňuje zásady společenského chování k hostům</li> <li>- dbá na svůj zevnějšek, udržuje v čistotě pracovní oděv</li> <li>- řídí se pokyny nadřízených</li> <li>- spolupracuje v týmu</li> </ul>	<p><b>Komunikace ve službách</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- společenské chování, základní společenská pravidla</li> <li>- pravidla pro podávání pokrmů a nápojů</li> <li>- pracovní oděv</li> <li>- práce v týmu</li> </ul>	<b>18</b>
<b>Procvičování dovedností prvního ročníku dle individuálních potřeb žáků.</b>		<b>15</b>

**Předmět: Odborný výcvik**

**2. ročník**

**Počet hodin ročně: 560**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje požadavky na hygienu potravinářského provozu</li> <li>- charakterizuje požadavky na bezpečnost práce potravinářského provozu</li> <li>- uvede příklady rizik potravinářského provozu</li> <li>- dodržuje ustanovení BOZP a hygieny</li> <li>- při práci postupuje v souladu s ustanovením BOZP</li> <li>- uvede únikové cesty na pracovišti</li> <li>- dodržuje kritické body při uskladňování surovin a přípravě pokrmů</li> <li>- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence</li> <li>- zajistí první pomoc při úrazu druhé osoby</li> <li>- uvede povinnosti pracovníka v případě pracovního úrazu</li> <li>- je seznámen s uplatněním kritických bodů v gastronomickém provozu např. HACCP</li> <li>- dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v</li> </ul>	<p><b>Hygiena a bezpečnost práce, požární prevence, hygienické zásady, ochrana životního prostředí</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- osobní hygiena</li> <li>- hygiena na pracovišti</li> <li>- prevence úrazů, základy první pomoci</li> <li>- pravidla BOZP</li> <li>- BOZP při práci se strojním, tepelným a chladicím zařízením</li> <li>- požární ochrana a prevence</li> <li>- hygiena při přípravě pokrmů, nebezpečí nákazy při jejich přípravě</li> <li>- hygienické předpisy, kritické body (HACCP)</li> <li>- prostředky pro úklid a sanitaci</li> <li>- ochrana životního prostředí</li> <li>- nakládání s odpady a obaly</li> </ul>	<b>35</b>

<p>gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitační řád</li> <li>- jedná v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí</li> <li>- nakládá s obaly a odpady podle platných předpisů</li> <li>- dbá na třídění odpadů</li> <li>- šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů i v ubytovacích službách</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- objasní význam omáček</li> <li>- zná technologické postupy přípravy omáček k vařenému hovězímu masu</li> <li>- připravuje dané omáčky za pomoci odborné literatury</li> </ul>	<p><b>Příprava omáček</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- význam</li> <li>- omáčky k vařenému hovězímu masu koprová, rajčatová, smetanový křen</li> <li>- studené omáčky – základní majonéza</li> </ul>	<b>35</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zná požadavky na ošetřování a skladování masa</li> <li>- seznamuje se s technologickými postupy při přípravě jednotlivých druhů pokrmů</li> <li>- procvičování přípravy závitků, špikování, krájení, naklepávání</li> <li>- využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin</li> <li>- volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje, expeduje hotové výrobky</li> <li>- orientuje se v RTP a zvládne základní přepočty receptur</li> </ul>	<p><b>Hovězí maso</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozdělení a krájení hovězího masa</li> <li>- příprava základů – cibulový, cibulovo – paprikový, zeleninový</li> <li>- příprava hovězího masa dušením <ul style="list-style-type: none"> <li>o španělský ptáček</li> <li>o mexický guláš</li> <li>o hovězí guláš</li> </ul> </li> <li>- příprava hovězího masa pečením <ul style="list-style-type: none"> <li>o svíčková na smetaně</li> <li>o hovězí pečeně znojenská</li> </ul> </li> <li>- příprava hovězích vnitřností <ul style="list-style-type: none"> <li>o hovězí játra na slanině</li> </ul> </li> </ul>	<b>77</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zná požadavky na ošetřování a skladování masa</li> <li>- seznamuje se s technologickými postupy při přípravě jednotlivých druhů pokrmů</li> <li>- volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje, expeduje hotové výrobky</li> <li>- orientuje se v RTP a zvládne přepočty receptur</li> </ul>	<p><b>Telecí maso</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozdělení a krájení telecího masa</li> <li>- příprava základů – cibulový, cibulovo – paprikový, zeleninový</li> <li>- příprava telecího masa dušením <ul style="list-style-type: none"> <li>o telecí maso dušené na paprice</li> <li>o telecí maso zadělávané</li> <li>o telecí závitky plněný</li> </ul> </li> <li>- příprava telecího masa pečením <ul style="list-style-type: none"> <li>o telecí plec špikovaná</li> <li>o telecí kýta na žampionech</li> </ul> </li> <li>- příprava telecího masa smažením <ul style="list-style-type: none"> <li>o telecí řízek smažený</li> </ul> </li> <li>- příprava telecích minutek <ul style="list-style-type: none"> <li>o telecí řízek přírodní</li> <li>o telecí řízek v sýrovém těstíčku</li> </ul> </li> </ul>	<b>28</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- seznamuje se s technologickými postupy při přípravě jednotlivých druhů pokrmů</li> <li>- využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin</li> <li>- volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje, expeduje hotové výrobky</li> <li>- orientuje se v RTP a zvládne základní přepočty receptur</li> </ul>	<p><b>Vepřové maso</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozdělení a krájení vepřového masa</li> <li>- příprava základů – cibulový, cibulo-paprikový, zeleninový</li> <li>- příprava vepřového masa dušením <ul style="list-style-type: none"> <li>o vepřový guláš</li> <li>o segedínský guláš</li> <li>o vepřové žebírko na kmíně</li> <li>o svíčková na smetaně</li> </ul> </li> <li>- příprava vepřového masa pečením <ul style="list-style-type: none"> <li>o záhorácký závitek</li> <li>o moravský vrabec</li> </ul> </li> <li>- uzené vepřové maso <ul style="list-style-type: none"> <li>o šunkové flíčky zapečené</li> <li>o bramborové knedlíky s uzeným masem</li> </ul> </li> <li>- vepřové vnitřnosti <ul style="list-style-type: none"> <li>o vepřová játra dušená na cibulce</li> </ul> </li> </ul>	77
<ul style="list-style-type: none"> <li>- seznamuje se s technologickými postupy při přípravě jednotlivých druhů pokrmů</li> <li>- volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje, expeduje hotové výrobky</li> <li>- orientuje se v RTP a zvládne základní přepočty receptur</li> </ul>	<p><b>Skopové maso</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozdělení skopového masa</li> <li>- použití jednotlivých částí</li> <li>- úprava masa vařením, dušením a pečením <ul style="list-style-type: none"> <li>o vařené skopové ve šťávě</li> <li>o dušené skopové maso se zeleninou</li> <li>o pečené skopové maso na česneku</li> </ul> </li> </ul>	28
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržuje zásady BOZP při manipulaci se stroji a zařízením</li> <li>- připravuje dané pokrmy za pomoci RTP</li> <li>- rozlišuje mletá masa jednoruhová a vícepruhová</li> <li>- procvičuje jednotlivé technologické úpravy</li> <li>- procvičování vážení – dodržování gramáží jednotlivých porcí</li> <li>- orientuje se v RTP a zvládne základní přepočty receptur</li> </ul>	<p><b>Mletá masa, ryby, drůbež, zvěřina, pokrmy na objednávku</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mletá masa vařená – játrové knedlíčky</li> <li>- mletá masa dušená – paprikový plněný lusk</li> <li>- mletá masa pečená – sekaná pečeně, čevapčiči</li> <li>- ryby sladkovodní – kapr smažený</li> <li>- ryby mořské – rybí filé pečené na másle</li> <li>- příprava drůbeže <ul style="list-style-type: none"> <li>o dušením – kuře na paprice</li> <li>o pečením – kuře pečené</li> <li>o smažením – kuřecí prsíčka smažená</li> </ul> </li> <li>- pokrmy ze zvěřiny</li> <li>- charakteristika, zásady při úpravě minutek</li> <li>- pokrmy na objednávku z jatečního masa, drobů a drůbeže</li> </ul>	77

<ul style="list-style-type: none"> <li>- připraví pracoviště na provoz</li> <li>- vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů</li> <li>- vysvětlí úlohu pracovníků ve výrobním středisku</li> <li>- vysvětlí úlohu pracovníků v odbytovém středisku</li> <li>- vysvětlí úlohu pracovníků v úseku ubytování</li> <li>- dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram</li> <li>- udržuje pořádek na pracovišti během provozu</li> </ul>	<p><b>Organizace práce v ubytovacím a stravovacím provozu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- organizace a rozdělení práce v úseku výroby, odbytu a ubytování</li> <li>- příprava a úklid pracoviště</li> <li>- základy práce s informačním systémem v ubytovacích službách</li> </ul>	<p><b>35</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje kategorie ubytovacích zařízení a jejich vybavení</li> <li>- charakterizuje způsob ošetřování prostor a vybavení ubytovacího zařízení</li> <li>- zvolí a použije vhodné čisticí prostředky a pomůcky pro daný úkol</li> <li>- uvede vlastnosti jednotlivých čisticích prostředků a způsob jejich využití</li> <li>- uvede přednosti a rizika čisticích prostředků s ohledem na zdraví a životní prostředí</li> <li>- uklidí pokoje včetně příslušenství, provede úklid společných prostor</li> <li>- doplní toaletní a hygienické potřeby</li> <li>- prostředků s ohledem na zdraví a životní prostředí</li> <li>- uklidí pokoje včetně příslušenství, provede úklid společných prostor</li> <li>- doplní toaletní a hygienické potřeby</li> <li>- postupuje při úklidu v souladu s pokyny nadřízeného</li> <li>- nakládá s obaly a odpady čisticích prostředků podle vnitřních předpisů a v souladu s principy a předpisy na ochranu životního prostředí</li> </ul>	<p><b>Ubytovací zařízení a úklid v ubytovacích zařízeních</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- druhy ubytovacích zařízení</li> <li>- základní vybavení</li> <li>- údržba interiérů</li> <li>- práce pokojské</li> <li>- další činnosti spojené s úklidem v ubytovacím zařízení</li> <li>- úklidové, čisticí a prací prostředky</li> <li>- úklidové pomůcky</li> </ul>	<p><b>35</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- volí vhodný stroj nebo zařízení (vysavače, mycí a leštící stroje), popíše postup při zadané práci</li> <li>- vysvětlí správné dávkování úklidových, čisticích nebo pracích prostředků</li> <li>- popíše způsob obsluhy, ošetření a běžnou údržbu stroje po ukončení provozu</li> </ul>	<p><b>Stroje a zařízení</b> obsluha strojů a zařízení pro úklid</p>	<p><b>14</b></p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- operaci se stroji a zařízením provede v souladu se zásadami bezpečnosti práce</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- obstará nenáročnou údržbu a zajistí drobné opravy spojené s provozem ubytovacího zařízení (např. výměna poškozených součástí, natírání stěn apod.)</li> <li>- zajistí odemykání a zamykání budovy</li> <li>- kontroluje dodržování domovního řádu</li> <li>- dbá na bezpečnost hostů a jejich majetku</li> <li>- půjčuje sportovní potřeby, vede evidenci a zajišťuje jejich údržbu</li> </ul>	<p><b>Provoz ubytovacího zařízení</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- domácí řád</li> <li>- drobná údržba</li> <li>- provozní a ubytovací řád</li> </ul>	<b>21</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje druhy a vybavení odbytových středisek</li> <li>- používá a rozlišuje malý a velký stolní inventář a způsoby jeho ošetření</li> </ul>	<p><b>Odbytová střediska</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- druhy odbytových středisek</li> <li>- vybavení, zařízení a inventář</li> </ul>	<b>14</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje a provádí různé formy obsluhy</li> <li>- uvede zásady a provádí obsluhu hostů technikou jednoduché obsluhy</li> <li>- charakterizuje úkoly a provoz úseku recepce</li> <li>- přepojuje telefonní hovory</li> <li>- vydává a předává klíče od pokojů</li> <li>- zabezpečuje přepravu zavazadel, při volání taxi</li> <li>- poskytuje základní informační služby související s ubytováním a stravováním</li> </ul>	<p><b>Základy obsluhy – rozvíjení a prohlubování, provoz recepce</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- formy a pravidla obsluhy</li> <li>- technika podávání pokrmů a nápojů při jednoduché obsluze</li> <li>- telefonní provoz základní činnosti na recepci</li> </ul>	<b>28</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uplatňuje zásady společenského chování k hostům</li> <li>- dbá na svůj zevnějšek, udržuje v čistotě pracovní oděv</li> <li>- řídí se pokyny nadřízených</li> <li>- spolupracuje v týmu</li> </ul>	<p><b>Komunikace ve službách</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- společenské chování, základní společenská pravidla</li> <li>- pravidla pro podávání pokrmů a nápojů</li> <li>- pracovní oděv</li> </ul>	<b>14</b>
<p><b>Procvičování dovedností druhého ročníku dle individuálních potřeb žáků</b></p>		<b>42</b>

**Předmět: Odborný výcvik**

**3. ročník**

**Počet hodin ročně: 896**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje požadavky na hygienu potravinářského provozu</li> <li>- charakterizuje požadavky na bezpečnost práce potravinářského provozu</li> <li>- uvede příklady rizik potravinářského provozu</li> <li>- dodržuje ustanovení BOZP a hygieny</li> <li>- při práci postupuje v souladu s ustanovením BOZP</li> <li>- uvede únikové cesty na pracovišti</li> <li>- dodržuje kritické body při uskladňování surovin a přípravě pokrmů</li> <li>- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence</li> <li>- zajistí první pomoc při úrazu druhé osoby</li> <li>- uvede povinnosti pracovníka v případě pracovního úrazu</li> <li>- je seznámen s uplatněním kritických bodů v gastronomickém provozu např. HACCP,</li> <li>- dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních</li> <li>- využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitační řád</li> <li>- jedná v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí</li> <li>- nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů</li> <li>- dbá na třídění odpadů</li> <li>- šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů i v ubytovacích službách</li> </ul>	<p><b>Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence, ochrana životního prostředí</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- osobní hygiena</li> <li>- hygiena na pracovišti</li> <li>- prevence úrazů</li> <li>- pravidla BOZP</li> <li>- BOZP při práci se strojním, tepelným a chladicím zařízením</li> <li>- hygiena při přípravě pokrmů, nebezpečí nákazy při jejich přípravě, kritické body</li> <li>- první pomoc</li> <li>- požární ochrana a prevence</li> <li>- hygienické předpisy</li> <li>- kritické body (HACCP)</li> <li>- prostředky pro úklid a sanitaci</li> <li>- ochrana životního prostředí</li> <li>- nakládání s odpady a obaly</li> </ul>	<p><b>35</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- seznamuje se s druhy jednotlivých pokrmů</li> <li>- dokáže připravit jednotlivé druhy</li> <li>- procvičuje zručnost při přípravě chlebíčků, kanapek, chuťovek</li> </ul>	<p><b>Pokrmý studené kuchyně</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- chlebíčky, chuťovky, obložené mísy, plněné pečivo, kanapky</li> <li>- jednoduché saláty</li> <li>- složité saláty</li> </ul>	<p><b>35</b></p>



<ul style="list-style-type: none"> <li>- připravuje pokrmy dle RSP</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pomazánky</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zná požadavky na ošetřování a skladování masa</li> <li>- seznamuje se s technologickými postupy při přípravě jednotlivých druhů pokrmů</li> <li>- procvičování špikování, krájení a naklepávání masa</li> <li>- využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin</li> <li>- volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje, expeduje hotové výrobky</li> <li>- orientuje se v RTP a zvládne základní přepočty receptur</li> </ul>	<p><b>Cizí kuchyně</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ruská kuchyně <ul style="list-style-type: none"> <li>o ruský boršč</li> <li>o ruská hovězí pečeně</li> </ul> </li> <li>- maďarská kuchyně <ul style="list-style-type: none"> <li>o segedínský guláš</li> <li>o maďarský guláš</li> </ul> </li> <li>- italská kuchyně <ul style="list-style-type: none"> <li>o boloňské špagety</li> <li>o pizza</li> <li>o italská polévka</li> </ul> </li> <li>- slovenská kuchyně <ul style="list-style-type: none"> <li>o brynzové halušky</li> <li>o bratislavská vepřová plec</li> </ul> </li> <li>- čínská kuchyně <ul style="list-style-type: none"> <li>o vepřové maso kung-pao</li> </ul> </li> <li>- kuchyně ostatních států <ul style="list-style-type: none"> <li>o langoše</li> <li>o čevapčiči</li> <li>o francouzské brambory</li> <li>o holandský řízek</li> <li>o hamburská vepřová kýta</li> </ul> </li> </ul>	<b>84</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- seznamuje se s technologickými postupy při přípravě jednotlivých druhů pokrmů</li> <li>- využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin</li> <li>- volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje, expeduje hotové výrobky</li> <li>- orientuje se v RTP a zvládne základní přepočty receptur</li> <li>- likviduje odpady potravinářské výroby v souladu s ekologickými principy</li> <li>- zpracuje suroviny a polotovary na hotové potravinářské výrobky dle návodu na obalech</li> </ul>	<p><b>Pokrmy z průmyslově opracovaných surovin</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- příprava pokrmů z polotovarů <ul style="list-style-type: none"> <li>o bramborové knedlíky</li> <li>o šklubanky s mákem</li> <li>o bramborová kaše instantní</li> </ul> </li> <li>- příprava pokrmů ze zmrazených surovin <ul style="list-style-type: none"> <li>o smažené hranolky</li> <li>o smažené krokety</li> <li>o dušený špenát</li> <li>o dušená kapusta</li> <li>o rybí prsty</li> <li>o rybí filé</li> </ul> </li> <li>- příprava pokrmů z konzerv <ul style="list-style-type: none"> <li>o lečo</li> <li>o sterilované zelí</li> <li>o fazolové lusky na smetaně</li> <li>o hrášek s karotkou dušený na másle</li> <li>o fazolový guláš</li> </ul> </li> </ul>	<b>84</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- seznamuje se s technologickými postupy při přípravě jednotlivých dietních pokrmů</li> </ul>	<p><b>Dietní stravování</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- diety – rozdělení</li> <li>- pravidla dietního stravování</li> <li>zásady dietního stravování</li> </ul>	<b>21</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- seznamuje se s rozdělením dietních pokrmů a jejich významem a rozdělením</li> <li>- orientuje se v RTP a zvládne základní přepočty receptur</li> <li>- volí vhodnou přílohu k dietním pokrmům, pokud je to nezbytné</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- seznamuje se s technologickými postupy při přípravě jednotlivých druhů pokrmů</li> <li>- připravuje dané pokrmy za pomoci RTP</li> <li>- rozlišuje jednotlivé druhy moučných pokrmů</li> <li>- procvičuje jednotlivé technologické úpravy</li> <li>- procvičování vážení – dodržování gramáží jednotlivých porcí</li> <li>- zvládá připravit jednoduché restaurační moučníky</li> </ul>	<p><b>Moučníky a moučné pokrmy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- z kynutého těsta <ul style="list-style-type: none"> <li>o kynuté knedlíky s povidly</li> <li>o smažené bavorské vdolečky</li> <li>o domácí buchty plněné</li> </ul> </li> <li>- třená těsta <ul style="list-style-type: none"> <li>o třešňová bublanina</li> </ul> </li> <li>- z bramborového těsta <ul style="list-style-type: none"> <li>o bramborové šišky s mákem</li> <li>o povidlové taštičky z bramborového těsta</li> <li>o švestkové knedlíky z bramborového těsta</li> </ul> </li> <li>- listové, linecké, vaflové a pálené těsto</li> <li>- šlehané hmoty</li> <li>- náplně do těst</li> <li>- teplé sladké omáčky</li> <li>- polevy</li> <li>- zmrzliny, zmrzlinové poháry</li> <li>- ovocné saláty</li> </ul>	<b>70</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- seznamuje se s jednotlivými druhy pokrmů</li> <li>- dokáže připravit jednotlivé jednoduché druhy</li> </ul>	<p><b>Předkrmy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- studené předkrmy a jejich úprava</li> <li>- teplé předkrmy a jejich úprava</li> </ul>	<b>35</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- seznamuje se s jednotlivými druhy nápojů</li> <li>- ovládá rozdělení teplých i studených nápojů</li> <li>- zvládá přípravu jednotlivých nápojů</li> </ul>	<p><b>Nápoje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- teplé nápoje</li> <li>- studené nápoje</li> </ul>	<b>21</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- připraví pracoviště na provoz:</li> <li>- vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů</li> <li>- vysvětlí úlohu pracovníků ve výrobním středisku</li> <li>- vysvětlí úlohu pracovníků v odbytovém středisku</li> <li>- vysvětlí úlohu pracovníků v úseku ubytování</li> <li>- dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram</li> </ul>	<p><b>Organizace práce v ubytovacím a stravovacím provozu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- organizace a rozdělení práce v úseku výroby, odbytu a ubytování</li> <li>- příprava a úklid pracoviště</li> <li>- základy práce s informačním systémem v ubytovacích službách</li> </ul>	<b>35</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- udržuje pořádek na pracovišti během provozu</li> <li>- uklidí pracoviště po skončení provozu</li> <li>- v souladu s hygienickými požadavky</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje kategorie ubytovacích a zařízení a jejich vybavení</li> <li>- charakteristika ošetřování prostorů a vybavení ubytovacího zařízení</li> <li>- užití vhodných čisticích prostředků a pomůcek pro daný úkol</li> <li>- kontrola dodržování domovního řádu</li> <li>- dbá na bezpečnost hostů a jejich majetku</li> </ul>	<p><b>Ubytovací zařízení, organizace, úklid v ubytovacích zařízeních a provoz ubytovacího zařízení</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- druhy ubytovacích zařízení, organizace a rozdělení práce</li> <li>- údržba interiéru</li> <li>- práce pokojské</li> <li>- domácí řád</li> <li>- provozní a ubytovací řád</li> </ul>	<b>35</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje druhy a vybavení odbytových středisek</li> <li>- používá a rozlišuje malý a velký stolní inventář a způsoby jeho ošetření</li> </ul>	<p><b>Odbytová střediska</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- druhy odbytových středisek</li> <li>- vybavení, zařízení a inventář</li> </ul>	<b>21</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje a provádí různé formy obsluhy</li> <li>- charakterizuje úkoly a provoz recepce</li> </ul>	<p><b>Základy obsluhy – rozvíjení a prohlubování, provoz recepce</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- formy a pravidla obsluhy</li> <li>- technika podávání pokrmů a nápojů</li> <li>- telefonní provoz</li> <li>- základní činnosti na recepci</li> </ul>	<b>35</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uplatňuje zásady společenského chování k hostům</li> <li>- udržuje v čistotě pracovní oděv</li> <li>- řídí se pokyny nadřízených</li> <li>- spolupracuje v týmu</li> </ul>	<p><b>Komunikace ve službách</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- společenské chování, základní společenská pravidla</li> <li>- pravidla pro podávání pokrmů a nápojů</li> <li>- pracovní oděv</li> <li>- práce v týmu</li> </ul>	<b>35</b>
<p><b>Praktické procvičování získaných dovedností z prvního a druhého ročníku dle individuálních potřeb žáků. Příprava žáků k závěrečným zkouškám.</b></p>		<b>350</b>

## **7. 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 informačních a komunikačních technologií, případně odborných předmětů, cvičná kuchyňka 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, podlaha odpovídá bezpečným povrchem. Je zde odpovídající nářadí a náčiní. V areálu školy se nachází malé hřiště, které umožňuje provádět atletické disciplíny a kondiční přípravu. V prvním ročníku je zařazen výběrový letní kurz, který umožňuje turistiku, běh a jiné sportovní aktivity.

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. K doplnění informací a vzdělávání žáků i učitelů slouží školní knihovna, didaktická a výpočetní technika. 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 na vlastním pracovišti – školní jídelně a dalších smluvních pracovištích, která jsou dobře vybavena na mechanické a tepelné zpracování potravin, chladicími a mrazicími zařízeními. Ve cvičné kuchyňce probírají žáci témata, která nelze provádět v provozu – nácvik studené kuchyně, moučníků, minutek a příprava na odbornou soutěž.

Organizace teoretického i praktického vyučování je řešena tak, aby žáci měli potřebné přestávky na oddech 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 čase mohou navštěvovat různé kroužky, malou posilovnu, počítačovou a společenskou místnost. Podle zájmu se žáci mohou zúčastňovat divadelních a filmových představení.

Na naší škole je kladen důraz především na individuálním přístupu k žákům a jsou zde vytvořeny podmínky podporující zdraví ve smyslu národního programu Zdraví pro 21. století. Celoživotní učení se stále více stává nedílnou součástí způsobu života člověka. Systém celoživotního učení, který se postupně začíná vytvářet a realizovat, umožní plynulé přechody, kooperaci a popřípadě i překrývání mezi oblastmi zahrnujícími vzdělávání, zaměstnání, resp. podnikání, mezi formálním i neformálním učením.

Koncepce rámcových vzdělávacích programů ve stávající podobě je zaměřena především na děti a mládí, 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 informačních a komunikačních technologií (např. distanční vzdělávání). Právě informační a komunikační technologie mohou sehrát ve vzdělávání dospělých významnou roli. Vzdělávání dospělých na naší škole se zatím nebude realizovat.

## **8. 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. Tradicí se stal Den Země, kde žáci poznávají bio výrobky. Italská lektorka pořádá seminář kávy, dezertů, kterého se účastní učitelé a žáci. 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.

Škola se snaží navazovat spolupráci se sociálními partnery v regionu (odborníci na přípravu různých etnických kuchyní). Spolupracujeme s IQ Roma servis, kde nás romští aktivisté seznamují s jejich kuchyní.

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).



EVROPSKÁ UNIE  
Evropské strukturální a investiční fondy  
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání



Příloha č. 1

## 9. Dodatek ŠVP – Tranzitní program

<b>Název projektu</b>	Ze školy do práce a do života 2020+
<b>Registrační číslo projektu</b>	CZ.02.3.62/0.0/0.0/19_077/0016771
<b>Název dokumentu</b>	Dodatek ŠVP – Tranzitní program
<b>Škola</b>	Odborné učiliště a praktická škola Brno, příspěvková organizace, Lomená 530/44, Brno, 61700
<b>ŠVP</b>	Stravovací a ubytovací služby 65-51-E/01



Charakteristika tranzitního programu	<p>Cílem tranzitního programu je posílení sociálních a pracovních kompetencí u žáků prostřednictvím asistované praxe u zaměstnavatele. Dílčím cílem je pozitivní zkušeností motivovat žáka k přechodu ze školního do pracovního prostředí.</p> <p>V rámci programu bude vytvořen individuální tranzitní plán žáka (ITP), který mapuje jeho potřeby, pomůže mu při stanovení osobních cílů, určení kroků k jejich naplnění a jejich následnému zhodnocení.</p> <p>Nácvik pracovních dovedností je realizován na pracovišti reálného zaměstnavatele. Konkrétní podoba a místo nácviku je specifikováno v ITP žáka, které vychází z jeho individuálních potřeb a možností. Zaměstnavatel přidělí žákovi mentora, který ho seznámí s chodem pracoviště a prováděnými činnostmi, do kterých se žák aktivně zapojuje. V průběhu celé aktivity má žák k dispozici podporu pracovního asistenta, který žáka také doprovází na pracoviště.</p> <p>Výstupem je žák mající praktické zkušenosti s reálným pracovním prostředím, v důsledku čehož došlo k posílení jeho pracovních a sociálních návyků. Tím dochází ke zvyšování jeho šancí na plynulý přechod do pracovního a samostatného života.</p>
Zařazení tranzitního programu do ŠVP	<p>Tranzitní program je určen pro žáky 1.- 3. roč. odborného učiliště oboru Stravovací a ubytovací služby 65-51-E/01. Tematicky navazuje na průřezové téma Člověk a svět práce a začlení se do předmětu občanská výchova. Samotná realizace programu pak může zasáhnout do všech vyučovacích předmětů i odborného výcviku. Tranzitní program začíná se školním rokem 2021/22</p>
Počet zúčastněných žáků	<p>Zařazení žáka do tranzitního programu je zvoleno na základě jeho individuálních potřeb.</p>
Činnosti realizované v rámci tranzitního programu	<ul style="list-style-type: none"><li>– zjišťování potřeb žáka,</li><li>– tvorba individuálního tranzitního plánu (ITP),</li><li>– nácvik pracovních dovedností s pracovním asistentem,</li><li>– rozvíjení dalších dovedností dle ITP,</li><li>– průběžné hodnocení ITP,</li><li>– revize/aktualizace ITP,</li><li>– vyhodnocení ITP.</li></ul>
Formy práce žáků a další metodické přístupy	<p>Diskuzní metody, názorně- demonstrační metody, praktické metody názornosti, individuální přístup k žákovi</p>
Způsob hodnocení práce žáků	<p>Žáci zařazení do TP si vytvoří souhrn poznatků z asistované praxe u vybraného zaměstnavatele. Přípraví prezentaci, kde představí a uvedou své poznatky a zkušenosti z TP.</p>