Střední odborná škola a
Střední odborné učiliště Třešť
K Valše 1251/38, 589 01 Třešť

SOŠ a SOU
Třešť

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM

pro obor 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

Kuchař, Kuchařské práce

denní studium

Předkladatel:

Název školy:	**SOŠ a SOU Třešť**
Adresa školy:	**K Valše 1251/38, 589 01 Třešť**
REDIZO:	**600014908**
IZO:	**110036891**
IČ:	**48461636**
Ředitel školy:	**Karel Matějů Ing. , Mgr.**
Koordinátor:	**Miroslav Podhorský Mgr., Kamil Bratršovský Ing., Bc.**
Kontakty na školu:	**tel.: 567 112 811**
fax:	**567 214 052**
e-mail:	**reditel.sskola@outlook.cz**
www:	**www.sskola-trest.cz**

Zřizovatel:

Název:	**Kraj Vysočina**
Adresa:	**Žižkova 57, 587 33 Jihlava**
Kontakty:	tel.: **564 602 111**
Fax:	**564 602 420**
E-mail**:**	**posta@kr-vysocina**
Stránky:	**www.kr-vysocina.cz**

1. Úvodní identifikační údaje

Název a adresa školy: SOŠ a SOU Třešť, K Valše 1251/38, 589 01 Třešť

Název školního vzdělávacího programu: Kuchař, kuchařské práce

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

Dosažený stupeň vzdělávání: Střední vzdělání s výučním listem

Délka vzdělávání: 3 roky

Forma vzdělávání: Denní studium

Platnost ŠVP: od 1.9.2017 počínaje 1. ročníkem

Datum vydání: 1. 9. 2017

Č. j.: ŠVP 1/2017

Razítko školy …….
Podpis ředitele

2. Profil absolventa školního vzdělávacího programu

Název školy:	SOŠ a SOU Třešť
Adresa školy:	K Valše 1251/38, 589 01 Třešť
Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař, kuchařské práce
Kód a název oboru vzdělávání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Dosažený stupeň vzdělávání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka vzdělávání:	3 roky
Forma vzdělávání:	Denní studium
Platnost ŠVP:	Od 1.9.2017 počínaje 1. ročníkem

2.1 Popis uplatnění absolventa v praxi

Absolvent:

- v oblasti výkonu profese disponuje kompetencemi pro činnosti ve stravovacích provozech na úseku výroby pokrmů a prakticky je používá,
- uplatní se ve stravovacích službách při přípravě pokrmů , dále v provozovnách rychlého občerstvení při přípravě pokrmů
- připravuje teplé a studené pokrmy, pokrmy vyráběné z polotovarů, jednoduché moučníky i teplé nápoje
- na úseku obsluhy v odbytovém středisku vykonává dílčí přípravné práce a jednoduchou obsluhu
- obsluhuje stroje a technické vybavení v kuchyních
- hodnotí kvalitu vstupních surovin, polotovarů i hotových výrobků dle norem.

2.2 Očekávané kompetence absolventa

Kompetence klíčové
Kompetence k učení
absolvent byl veden tak, aby:
- měl pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládal adekvátní techniku učení, uměl si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- ovládal práci s textem, uměl vyhledávat a zpracovávat informace
- s porozuměním poslouchal mluvené projevy, pořizoval si poznámky
- využíval ke svému učení různé informační zdroje, včetně zkušeností svých i jiných lidí
- sledoval a hodnotil pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímal hodnocení výsledků učení od jiných lidí
- znal možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.

Kompetence k řešení problémů
absolvent je veden tak, aby:
- porozuměl zadání úkolu nebo rozpoznal jádro problému, získal informace potřebné k řešení problému buď samostatně nebo s vedením jiných lidí navrhnul způsob řešení
- volil prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
- spolupracoval při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).

Komunikativní kompetence
absolvent je veden tak, aby:
- vyjadřoval se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentoval při oficiálním jednání
- formuloval myšlenky srozumitelně
- naslouchal pozorně druhým, tzn. vyjadřoval se přiměřeně tématu diskuze
- zpracovával věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti
- vyjadřoval se a vystupoval v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

Personální a sociální kompetence
absolvent byl veden tak, aby:
- posuzoval reálně své fyzické a duševní možnosti, odhaloval důsledky svého jednání a chování v různých situacích
- stanovoval si cíle a priority podle své zájmové a pracovní orientace a životních podmínek
- reagoval adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímal radu i kritiku
- ověřoval si získané poznatky, zvažoval názory, postoje a jednání jiných lidí
- měl odpovědný vztah ke svému zdraví, pečoval o svůj fyzický i duševní rozvoj, byl si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí
- adaptoval se na měnící se životní a pracovní podmínky a byl připraven řešit své sociální a ekonomické záležitosti
- pracoval v týmu a podílel se na realizaci společných pracovních a jiných činností
- přijímal a plnil odpovědně svěřené úkoly
- přispíval k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobních konfliktů a diskriminaci
- byl finančně gramotný

Občanské kompetence a kulturní povědomí
absolvent byl veden tak, aby:
- jednal odpovědně a samostatně nejen ve vlastním, ale i ve veřejném zájmu
- dodržoval zákony, respektoval práva a osobnost druhých lidí, oprostil se od nesnášenlivosti, xenofobie a diskriminace
- jednal v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispíval k uplatňování hodnot demokracie
- uvědomoval si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupoval s aktivní tolerancí k identitě druhých
- zajímal se o politické a společenské dění u nás a ve světě
- chápal význam životního prostředí pro člověka a jednal v duchu udržitelného rozvoje
- uznával hodnotu života, uvědomoval si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních
- uznával tradice a hodnoty svého národa, chápal jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu
- podporoval hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury

Kompetence k pracovnímu uplatnění
absolvent byl veden tak, aby:
- měl odpovědný postoj k vlastí profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání

- uvědomoval si význam celoživotního učení a byl připraven přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám
- měl přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru
- měl reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady
- uměl získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využíval poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání
- vhodně komunikoval s potenciálními zaměstnavateli
- znal obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků

Matematické kompetence
absolvent byl veden tak, aby:
- správně používal a převáděl běžné jednotky
- používal pojmy kvantifikujícího charakteru
- četl různé formy grafického znázornění
- prováděl reálný odhad výsledku řešení dané úlohy
- rozpoznal základní tvary předmětů a jejich vzájemnou polohu v rovině i prostoru
- aplikoval matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi
absolvent byl veden tak, aby:
- pracoval s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
- pracoval s běžným základním a aplikačním programovým vybavením
- učil se a používal nové aplikace
- komunikoval elektronickou poštou
- získával informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet
- pracoval s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích, a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií
- uvědomoval si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, byl mediálně gramotný

Kompetence odborné

absolvent byl veden tak, že:

- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě, s využitím poznatků o potravinách
- má přehled o výživě, zná zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování
- rozlišuje vlastnosti, jakost a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů
- skladuje potraviny a nápoje v souladu s požadavky na jejich uskladnění a na hygienu
- vykonává předběžnou přípravu surovin
- ovládá způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně, technologické postupy, kontrolu kvality, správné uchovávání pokrmů, esteticky dohotovuje a expeduje pokrmy
- dodržuje posloupnost prací a časový harmonogram

- používá odbornou terminologii
- udržuje a zabezpečuje inventář po jeho použití
- provádí sanitaci kuchyňského provozu
- bezpečně manipuluje se stroji a ostatním kuchyňským zařízením
- ovládá základní činnosti spojené s jednoduchou obsluhou hosta v odbytovém středisku
- zná a dodržuje základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- má osvojené zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci, rozpozná možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví
- používá vhodné pracovní oblečení
- vhodně komunikuje s potenciálními zaměstnavateli
- zná příslušné právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární ochrany, hygienické předpisy a zásady
- nakládá s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí

Absolvent je schopen po příslušné praxi vykonávat i náročnější práce při přípravě pokrmů.

2.3 Způsob ukončování vzdělávání a potvrzení dosaženého vzdělání, stupeň dosaženého vzdělání

Vzdělání je ukončeno závěrečnou zkouškou. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy. Dokladem o dosaženém stupni vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list. Absolvent získá střední vzdělání s výučním listem.

3. Charakteristika ŠVP

Název školy:	SOŠ a SOU Třešť
Adresa školy:	K Valše 1251/38, 589 01 Třešť
Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař, kuchařské práce
Kód a název oboru vzdělávání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Dosažený stupeň vzdělávání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka vzdělávání:	3 roky
Forma vzdělávání:	Denní studium
Platnost ŠVP:	Od 1.9.2017 počínaje 1. ročníkem

3.1 Popis celkového pojetí vzdělávání v ŠVP

Pojetí školního vzdělávacího programu vychází z dlouhodobé koncepce rozvoje školy a je v souladu s koncepcí Kraje Vysočina. Při koncipování ŠVP se zpracovatelé opírali o dlouhodobé zkušenosti s výukou tohoto oboru a vzali v úvahu potřeby zaměstnavatelů regionu školy

Obor vzdělávání je náročný na manuální a intelektové dovednosti žáků při uplatnění tvořivého a logického myšlení a estetického vnímání. Vyučující vedou žáky k trpělivé a soustavné práci, usilují o to, aby si žáci vytvořili kladný vztah ke zvolenému oboru a získali správné pracovní návyky. Vzdělávací program umožňuje získání všeobecných a odborných vědomostí, manuálních a intelektových dovedností potřebných k vykonávání povolání kuchař. Při sestavování a naplňování ŠVP je respektovaná snaha o vybavení absolventa takovými znalostmi, dovednostmi a postoji, které mu umožní dobré uplatnění na trhu práce. Při sestavování obsahu vzdělávání jsou respektovány požadavky sociálních partnerů příslušné odbornosti. Učivo odborných předmětů i zaměření odborného výcviku je vybíráno s ohledem na možnosti pracovního uplatnění absolventa v různých typech provozních jednotek.

Všeobecně vzdělávací předměty rozšiřují a prohlubují všeobecné znalosti a dovednosti žáka z předchozího vzdělávání a vytvářejí předpoklady pro odborné vzdělávání. Odborné předměty jsou zaměřeny na získání přehledu o potravinách, jejich vlastnostech, způsobu skladování a ošetřování, zpracování surovin a osvojení technologických postupů při přípravě pokrmů. Technologie a odborný výcvik jsou zaměřeny na pokrmy teplé i studené kuchyně a jednoduché moučníky. V ostatních odborných předmětech se žáci seznamují se zařízením gastronomických provozoven a používaným inventářem, získávají vědomosti o stolničení a učí se pravidlům jednoduché obsluhy. Obsah odborných předmětů je koordinován s odborným výcvikem.

Cílem odborného výcviku je praktické osvojení dovedností a aplikace všeobecných a odborných dovedností. V teorii i praxi jsou žáci vedeni k hospodárnému zacházení s potravinami a k ekologickému chování, ke slušnému chování a k dodržování hygienických předpisů a předpisů bezpečnosti práce.

Obecným cílem vzdělávacího programu je připravit pracovníka, který se dobře uplatní na trhu práce a bude schopen reagovat na měnící se podmínky na trhu práce.

3.2 Organizace výuky

Vzdělávání žáků je organizováno jako tříleté, denní formou. Je zakončeno závěrečnou zkouškou podle příslušných právních norem a poskytuje střední vzdělání s výučním listem.
Výuka probíhá na dvou pracovištích s jiným výukovým systémem, a to v Černovicích (dále jen týdenní systém výuky) a v Třeští (dále jen obtýdenní systém výuky).

3.2.1 Organizace týdenní výuky

Vzdělávání žáků je organizováno jako tříleté, denní formou. Je zakončeno závěrečnou zkouškou podle příslušných právních norem a poskytuje střední vzdělání s výučním listem. Protože se jedná převážně o vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami, je výuka organizována tak, že v jednom týdnu probíhá teoretická i praktická výuka. Týdenní časová dotace výuky teorie a odborného výcviku v jednotlivých ročnících je minimálně 29 hodin a maximálně 33 hodin. Výuka bude probíhat podle vnitřních směrnic a rozvrhu stanoveného vedením školy a je rozdělena na vzdělávání teoretické a praktické. Teoretické vyučování probíhá v učebnách, umístěných v hlavní budově školy. Pro výuku tělesné výchovy se využívá vlastní tělocvična a posilovna. Tyto prostory jsou umístěny nedaleko, mimo hlavní budovu, kam je nutno docházet. Teoretické vyučování probíhá od 8.00 hodin a poslední vyučovací hodina je ukončena v 15.15 hodin. Polední přestávka je zařazena od 12.35 do 13.45. hodin. V pátek je výuka přizpůsobena odjezdům žáků ze vzdálených míst. Zahájení je od 7.40 hodin a výuka je ukončena ve 12.10 hodin.
Výuka je ve všech třech ročnících členěna podle časové dotace jednotlivých předmětů a odborného výcviku dané učebním plánem, na dva dny teoretického vyučování a tři dny odborného výcviku v týdnu.

3.2.2 Organizace obtýdenní výuky

Protože se jedná převážně o vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami, je výuka organizována tak, že v jednom týdnu probíhá teoretická výuka a v druhém týdnu praktická výuka. Ve třetím ročníku pak se navyšuje počet výuky odborného výcviku, a tak v jednom týdnu probíhá praktická výuka a v druhém týdnu probíhá praktická i teoretická výuka. Výuka bude probíhat podle vnitřních směrnic a rozvrhu stanoveného vedením školy a je rozdělena na vzdělávání teoretické a praktické. Teoretické vyučování probíhá v učebnách, umístěných v hlavní budově školy. Pro výuku tělesné výchovy se využívá vlastní tělocvična a posilovna. Teoretické vyučování probíhá od 7.00 hodin a poslední vyučovací hodina je ukončena v 14.20 hodin. Polední přestávka je zařazena od 11.20 do 11.55. hodin. V pátek je výuka přizpůsobena odjezdům žáků ze vzdálených míst. Výuka je v pátek tedy ukončena nejpozději ve 12.10 hodin.
Výuka je ve všech třech ročnících členěna podle časové dotace jednotlivých předmětů a odborného výcviku dané učebním plánem.

3.3 Realizace praktického vyučování

3.3.1 Realizace týdenního cyklu

Odborný výcvik se uskutečňuje ve vlastních prostorách, při využití vlastního strojního vybavení. V prvním ročníku probíhá 6 hodin denně od 7.45 hodin do 14.00 hodin. Ve druhém a třetím ročníku je časová dotace 7 hodin denně, od 7.45 hodin do 15.00 hodin.

V pátek je opět začátek výuky přizpůsoben odjezdům žáků, 1. ročník zahájení v 7.00 hodin, 2. a 3. ročník od 6.00 hodin. Je zajišťován učiteli OV na vlastním pracovišti školy. Ve druhém a třetím ročníku se uskutečňuje produktivní činnost na základě příkazní smlouvy pro širší veřejnost.
V průběhu školního roku proběhne dle možností alespoň jedna odborná exkurze. Žáci navštíví vybraný podnik nebo organizaci v regionu školy. Podle svých možností a schopností se žáci účastní odborné soutěže v rámci oboru a ročníku, zaměřené na praktické činnosti.

3.3.2 Realizace obtýdenního cyklu

Odborný výcvik se uskutečňuje ve vlastních prostorách, při využití vlastního strojního vybavení. V prvním ročníku probíhá 6 hodin denně od 7.00 do 13.30 hodin. Ve druhém a třetím ročníku je časová dotace 7 hodin denně, od 6.30 do 14.00 hodin. Ve druhém a třetím ročníku se uskutečňuje produktivní činnost na základě příkazní smlouvy pro širší veřejnost.
V průběhu školního roku proběhne dle možností alespoň jedna odborná exkurze. Žáci navštíví vybraný podnik nebo organizaci v regionu školy. Podle svých možností a schopností se žáci účastní odborné soutěže v rámci oboru a ročníku, zaměřené na praktické činnosti.

.

3.4 Realizace klíčových kompetencí

Během vzdělávacího programu je žák veden tak, aby si byl přijatelným způsobem vědom svých osobních možností a kvalit, aby uměl zodpovědně pracovat a byl schopen se přizpůsobit práci v týmu. Žáci se připravují na uplatnění ve velkých, středně velkých i malých oděvních firmách. Výuka pomáhá rozvoji osobnosti a vytváří předpoklady k tomu, aby se žák správně zapojil do společnosti a měl podle možnost, svých schopností, dalšího rozvoje.
Jednotný přístup pedagogů se promítá v jednotných požadavcích na chování žáka ve škole i na akcích pořádaných školou, na vytváření příznivého klimatu ve škole.
Uplatnění a rozvíjení sociálních kompetencí vede k zapojení žáka do kolektivu, ve kterém uplatní své schopnosti a bude umět také respektovat druhé a spolupracovat s nimi.
Komunikativní dovednosti jsou rozvíjeny na úrovni verbální, písemné i s využitím informačních a komunikačních technologiích. Oblast ICT se zaměřuje nejen na osvojení základních dovedností pracovat s těmito technologiemi, ale také na vhodné uplatnění znalostí v žákově osobním i pracovním životě.
Výchovný a vzdělávací proces je veden tak, aby se žák choval zodpovědně při plnění pracovních úkolů, aby dokázal kontrolovat své jednání v různých občanských i pracovních situacích. Rozvíjení klíčových kompetencí se vhodně zařazuje do všech předmětů. Proces uplatňování klíčových kompetencí je soustavný a jde o snahu vykazovat vývojový posun během vzdělávání žáka.

3.5 Realizace průřezových témat

Zařazení průřezových témat do výuky je provedeno 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. Jsou zařazována do všech ročníků vždy podle vhodné vazby na učivo.
Téma „***Občan v demokratické společnosti***“ napomáhá rozvoji sociálních kompetencí žáků. Zejména v prvním ročníku se zařazují témata k pochopení postavení člověka ve společnosti, formování postojů žáků, aby byli schopni vytvořit dobrý třídní kolektiv, dovedli se navzájem

respektovat a pomáhat si. Další oblastí uvedeného tématu je formování názorů mladých lidí a jejich orientace na správné hodnoty života. K tomu se využívají besedy a přednášky o nebezpečí návykových a psychotropních látek,
šikany, ale také o pěstování zdravého životního stylu.
Velký význam má jednotný přístup všech pedagogů v oblasti chování žáků. Žáci i pedagogové jsou si vědomi, že se společně podílí na vytváření zdravého klimatu ve škole, zvláště pak ve vztahu k veřejnosti. Významným úkolem je i vyhledávání problémových žáků, kteří narušují kolektiv a následně řešení jejich chování ve spolupráci s výchovným poradcem.
Téma ***„Člověk a životní prostředí“*** vede k pochopení významu přírody a ke správnému chování člověka v přírodě. Toto téma se dobře začleňuje do učiva odborných předmětů, kde se klade důraz na pochopení závislosti člověka na přírodních surovinách, správném hospodaření s výrobky, materiály a odpady, na pochopení odpovědnosti člověka za zachování udržitelného rozvoje společnosti. Formou rozhovorů a besed si žáci uvědomují souvislost různých činností člověka s životním prostředím.
Téma „***Člověk a svět práce“*** je vhodně realizováno v motivačních metodách, kdy je v žácích formován dobrý vztah ke zvolenému oboru. Seznamují se s náročností oboru, učitelé pěstují v žácích po uplatnění a odborném růstu, učí je řešit problémové situace. Ve třetím ročníku jsou zařazovány besedy s pracovníky Úřadu práce, které mají žákům pomoci při hledání zaměstnání. Učivo je vhodně zařazováno do všeobecně vzdělávacích i odborných předmětů, úkolem je nácvik a procvičování dovedností při sepsání žádosti o místo, sepsání životopisu, vyhledávání nabídek zaměstnání, nácvik rozhovorů a další.
Téma ***Informační a komunikační technologie“*** spočívá ve zdokonalování schopností žáků pracovat s různými prostředky informačních a komunikačních technologií. Výuka předmětu je rozložena do tří ročníků. Nejdříve se zařazuje ovládání základního softwaru a osvojení si dovedností při práci s internetem. V dalších ročnících jsou tyto dovednosti dále rozvíjeny a propojovány s dalšími předměty. V hodinách IKT tak mohou žáci v rámci aplikací plnit úkoly zadané ostatními učiteli. Podle kapacitních možností využívají odbornou učebnu i učitelé jiných předmětů.

3.6 Realizace dalších vzdělávacích a mimoškolních aktivit podporujících záměr školy

Občanské, odborné a klíčové kompetence jsou rozvíjeny nejen v teoretickém a praktickém vyučování, ale i ve všech ostatních aktivitách organizovaných školou.
Činnost školy na poli společenském, kulturním , ale i odborném je bohatá a pestrá a to nejen při aktivitách souvisejících s hlavní činností školy, ale i v mimoškolní sféře.
Žáci své odborné dovednosti prokazují na různých soutěžích v rámci oboru školy, kde jsou patrné výsledky práce především z části praktické výuky. Samostatnost, pracovitost a houževnatost našich žáků je vždy oceňována. Výsledky práce a jednotlivé výrobky jsou pak součástí prezenčních výstav v rámci regionu školy i mimo region. Dále jsou využívány k výzdobě školy nebo na akcích jako jsou setkání bývalých zaměstnanců školy, Den otevřených dveří a podobně.
V rámci upevnění a posílení zájmu o zvolený obor jsou pravidelně každý rok v rámci možností pořádány odborné exkurze a návštěvy výstav, které rovněž podporují rozvoj odborných kompetencí směrem k odborným předmětům a odbornému výcviku.
Žáci se zapojují do akcí vyhlášených Krajským úřadem Kraje Vysočina, například „ Za čistou Vysočinu“, kde se projevuje kladný postoj žáků k ochraně životního prostředí. Rovněž drobnou výpomocí pomáhají starším spoluobčanům města. Žáci a pedagogičtí pracovníci se zapojují do různých projektů a fondů (Projekt Šance, Fond Sidus), na pomoc postiženým dětem a mladým lidem. Pro žáky se pořádají různé přednášky za účasti představitelů Policie

ČR, Protidrogového centra a pracovníků Úřadu práce. V průběhu roku shlédnou žáci minimálně jedno divadelní představení. Pro ubytované žáky jsou pořádány další zábavné a vědomostní soutěže, účastní se akcí nazvaných sportovní, turistické nebo rekreační odpoledne, kde je připraven bohatý doprovodný program. Každý měsíc jsou pořádány turnaje s určitým zaměřením.

3.7 Způsoby a kritéria hodnocení žáků

Hodnocení je organickou součástí výchovně vzdělávacího procesu a jeho řízení. Základ pro hodnocení chování a prospěchu žáků ve výuce tvoří platná legislativa a klasifikační řád, který je součástí školního řádu a sjednocuje požadavky i na praktické vyučování.
Hodnocení žáků vyplývá z dílčí klasifikace žáků během pololetí. Příslušný vyučující učitel předmětu využívá k hodnocení znalostí žáka různé druhy zkoušek – písemné, grafické, ústní, praktické, pohybové. Dosažené výsledky jsou hodnoceny známkou.

Vyučující sleduje a hodnotí:
- stupeň osvojení učiva
- průběžně výkon žáka
- aktivitu žáka při vyučování
- soustavnou a svědomitou práci
- samostatné domácí práce
- připravenost na vyučování.

Klasifikace souhrnného prospěchu se provádí na konci každého pololetí.
Při klasifikaci je hodnocena.
- ucelenost a trvalost osvojení požadovaných poznatků
- kvalita a rozsah získaných vědomostí, dovedností a schopností
- schopnost uplatňovat osvojené poznatky a dovednosti
- samostatnost při řešení teoretických a praktických úkolů
- schopnost využívat zkušenosti a poznatky získané při praktických činnostech.

V odborném výcviku se hodnotí také:
- vztah k práci, k pracovnímu kolektivu a k praktickým činnostem
- osvojení si praktických dovedností a návyků
- využití získaných teoretických vědomostí v praktických činnostech
- aktivita, samostatnost, tvořivost a iniciativa.

Formy diagnostiky a hodnocení:
- ústní zkoušení
- písemné zkoušení
- samostatné práce
- didaktické testy
- sebehodnocení žáka
- kolektivní hodnocení
- hodnocení aktivity a průběhu činností žáka, nebo skupiny
- hodnocení a klasifikace pohybových aktivit
- hodnocení připravenosti na vyučování.

Součástí hodnocení žáka je i jeho vystupování na veřejnosti a prezentování školy.

Hodnocení žáků je individuální, před klasifikací se využívá slovního hodnocení, sebehodnocení a kolektivního hodnocení. Při hodnocení a při průběžné i celkové klasifikaci vyučující učitel uplatňuje přiměřenou náročnost a pedagogický takt vůči žákovi a přihlíží k věkovým a mentálním zvláštnostem žáka. V případě mimořádného zhoršení prospěchu informuje třídní učitel zákonné zástupce žáka bezprostředně a prokazatelným způsobem.

3.8 Metody a formy vzdělávání

Jsou voleny s ohledem na obsah konkrétního učiva a výsledky vzdělávání, kterých se má dosáhnou. Učitelé volí metody podle svých potřeb a zkušeností a s přihlédnutím k charakteru vyučovaného předmětu. Využívají vhodnou motivaci, která podněcuje práci žáků a nejčastěji se opírají o zájem žáka o zvolený obor. Důraz je kladen na podporování osobní zodpovědnosti a samostatnosti žáků se záměrem rozvoje odpovídajícího sebevědomí a poznání vlastních možností.
Důležitou složkou teoretického vyučování je používání názorných pomůcek, které žákům umožní snadnější pochopení učiva, jako například – vzorky materiálů, vzorníky rozpracovaných technologických postupů, obrazové materiály, audiovizuální pomůcky. K procvičování a upevňování učiva se využívají různé formy ústních, písemných a praktických cvičení, soutěže, simulační metody. Důraz je kladen na mezipředmětové vztahy (tzv. přesahy mezi jednotlivými předměty), které rozšiřují klíčové i odborné kompetence žáků. Součástí výuky jsou besedy, účast na školních akcích- odborné exkurze, ročníkové soutěže, příprava výrobků pro prezentace školy.
Praktické vyučování umožňuje žákům využití teoretických poznatků v praxi, rozšíření odborných znalostí a vytváření dovedností potřebných pro daný obor. Základ odborného výcviku tvoří praktické vyučování v odborných dílnách školy.

Mezi doporučené a nejčastěji používané organizační formy výuky patří:
- individuální výuka
- skupinová výuka
- frontální výuka
- projektové vyučování
- interaktivní vyučování

Doporučené a používané vyučovací metody:
- <u>metody slovní</u> (vysvětlování, výklad, beseda, diskuse)
- <u>metody demonstrační</u> (názorná ukázka, předvádění, demonstrace)
- <u>metody praktické</u> (nácvik praktických dovedností, samostatné praktické činnosti, grafické a výtvarné práce, nácvik pohybových aktivit)
- <u>metody motivační</u>
- <u>metody fixační</u>
- <u>metody diagnostické</u>

3.9 Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

Za žáky se speciálními vzdělávacími potřebami jsou považováni žáci, kteří k naplnění svých vzdělávacích povinností nebo k uplatnění a užívání svých práv na vzdělávání na rovnoprávném základě s ostatními potřebují poskytnutí podpůrných opatření (zákon č. 82/2015 Sb.) Tito žáci mají právo na bezplatné poskytování podpůrných opatření z výčtu uvedeného v § 16 školského zákona (ŠZ). Podpůrná opatření realizuje škola a školské zařízení a dělí se do pěti stupňů.
Podpůrná opatření prvního stupně lze uplatnit i bez doporučení školního poradenského zařízení (ŠPZ) a nemají normovanou finanční náročnost. Podpůrná opatření druhého až pátého stupně může škola nebo školské zařízení uplatnit pouze s doporučením ŠPZ a s informovaným souhlasem zletilého žáka nebo zákonného zástupce žáka. Začlenění podpůrných opatření do jednotlivých stupňů stanoví Příloha č. 1 vyhlášky č. 27/2016 Sb. Různé druhy nebo stupně podpůrných opatření lze kombinovat za podmínek daných ŠZ a vyhláškou.
Závazný rámec pro obsahové a organizační zajištění odborného vzdělávání všech žáků tvoří RVP pro jednotlivé obory vzdělávání, na jejichž základě je zpracován tento ŠVP. Pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními prvního stupně je ŠVP podkladem pro zpracování plánu pedagogické podpory (PLPP) a pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními od druhého stupně je podkladem pro tvorbu individuálního plánu (IVP). PLPP a IVP zpracovává škola.
Při poskytování podpůrných opatření může ředitel školy ze závažných důvodů, zejména zdravotních, uvolnit žáka zcela nebo zčásti z vyučování některého předmětu. Žák ale nemůže být uvolněn z odborných teoretických i praktických předmětů, nezbytných pro dosažení odborných kompetencí a výsledků vzdělávání vymezených příslušným RVP a ŠVP. V případě potřeby škola nabídne žákovi taková podpůrná opatření, která mu umožní zvládnout odborné vzdělávání v celém rozsahu a úspěšně vykonat závěrečnou zkoušku. Žákovi, který nemůže zvládnout vzdělávání v daném oboru z vážných zdravotních nebo jiných důvodů, škola nabídne po poradě se ŠPZ a zástupci nezletilého žáka, jiný, pro něj vhodnější obor vzdělávání (nabídka je učiněna včas, jakmile škola zjistí závažné překážky v daném oboru vzdělávání). Nezbytným předpokladem pro přijetí ke vzdělávání a zvládnutí požadavků na odborné vzdělávání v jednotlivých oborech je splnění podmínek zdravotní způsobilosti uchazečů. Požadavky na zdravotní způsobilost uchazečů o vzdělávání na střední škole jsou stanoveny v příloze k Nařízení vlády č. 211/2010 Sb.
Žákům mohou být poskytnuty podle jejich potřeb a na doporučení ŠZP i další druhy podpůrných opatření, např. využití asistenta pedagoga, speciálního pedagoga a dalších odborníků, poskytnutí kompenzačních pomůcek a speciálních didaktických prostředků, úprava materiálních a organizačních podmínek výuky nebo úprava podmínek přijímání a ukončování vzdělávání. Pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními může být zařazována do IVP na doporučení speciálně pedagogická intervence nebo pedagogická intervence. Počet vyučovacích hodin předmětů speciálně pedagogické intervence je v závislosti na stupni podpory stanoven v Příloze č. 1 k vyhlášce. Časová dotace na předměty speciálně pedagogické intervence je poskytována nad rámec časové dotace stanovené RVP.
Podle potřeb žáků lze zvolit odlišnou délku vyučovací hodiny, pokud to umožňuje RVP (§ 26 odst. 1b) ŠZ). Ve výjimečných případech může ředitel školy vzdělávání prodloužit, nejvýše však o 2 školní roky (§ 16 odst. 2b ŠZ).
Používané formy spolupráce s rodinou:

- písemný kontakt (korespondence)
- konzultační dny
- telefonický kontakt
- v naléhavých případech návštěva v rodině žáka

3.10 Vzdělávání žáků nadaných

Vzdělávání žáků mimořádně nadaných upravuje § 17 zákona č. 561/2004 Sb. (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů a následně pak vyhláška MŠMT ČR č 73/2005 Sb.
Vyučující volí odpovídající formy a metody práce, které podporují osobnostní rozvoj žáka a využívají individuální přístup k němu.

Do oblasti péče o žáky nadané škola zahrnuje:
- využívaní odpovídajících metod a forem práce
- zajištění dostupné literatury a odborných materiálů
- doplnění a prohloubení vzdělávacího obsahu
- individuální konzultace nad rámec výuky
- zadávání složitějších úkolu podle schopností žáka
- pravidelnou spolupráci s rodinou
- vytvoření příznivého klimatu pro vzdělávaní těchto žáků ve škole a jednotlivých třídách.

3.11 Podmínky pro přijetí ke vzdělávání

Předpokladem pro přijetí ke vzdělávání je splnění povinné školní docházky, potvrzení zdravotní způsobilosti žáků a uchazečů a splnění kriterií přijímacího řízení pro daný školní rok.

Zdravotní způsobilost

Uchazeči o vzdělávání musí splňovat zdravotní požadavky pro uvedený obor vzdělávání. K posouzení zdravotního stavu uchazeče je kompetentní příslušný registrovaný praktický lékař. Zdravotní omezení vždy závisí na specifických požadavcích zvoleného oboru nebo předpokládaného uplatnění.

3.12 Způsob ukončení vzdělávání

Vzdělávání je ukončeno závěrečnou zkouškou.
<u>Závěrečná zkouška se skládá z jednotlivých dílčích zkoušek</u>:

1. Písemná zkouška (stanovena nejméně 3 témata, žák si jedno téma volí, zkouška trvá nejdéle 240 minut).
2. Praktická zkouška z odborného výcviku (je-li více témat žák si jedno téma vylosuje zkouška trvá nejdéle 3 dny, v jednom dnu maximálně 7 hodin).
3. Ústní zkouška (obsahem je 25 až 30 témat, žák si jedno téma vylosuje, příprava na zkoušku trvá nejméně 15 minut a zkouška trvá nejdéle 15 minut).

Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými právními předpisy. Dokladem o dosaženém stupni vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list. Absolvent získá střední vzdělání s výučním listem.

4. Učební plán

Název školy: SOŠ a SOU Třešť
Adresa školy: K Valše 1251/38, 589 01 Třešť
Název školního vzdělávacího programu: Kuchař, kuchařské práce
Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Dosažený stupeň vzdělávání: Střední vzdělání s výučním listem
Délka vzdělávání: 3 roky
Forma vzdělávání: Denní studium
Platnost ŠVP: Od 1.9.2017 počínaje 1. ročníkem

4.1 Týdenní plán

Učební plán	1. ročník	2. ročník	3. ročník	celkem týdně za studium
Český jazyk a literatura	1	1	1	3
Občanská výchova	1	1	1	3
Matematika	1	1	1	3
Tělesná výchova	2	2	2	6
Informatika	1	1	1	3
Společenská výchova	1	-	-	1
Potraviny a výživa	2	2	1	5
Zařízení provozoven	-	1	-	1
Stolničení	-	-	1	1
Hospodářské výpočty	-	-	1	1
Technologie	3	3	3	9
Odborný výcvik	18	21	21	60
Celkem hodin	**30**	**33**	**33**	**96**

Poznámky k týdennímu učebnímu plánu:

1. Učební plán je vypracován v souladu se vzdělávacími oblastmi a obsahovými okruhy v RVP. Soulad RVP a ŠVP je vykázán v samostatné tabulce.
2. Všechny uvedené předměty v tabulce učebního plánu jsou povinné.
3. Jazykové vzdělávání – Český jazyk a Estetické vzdělávání je sloučeno do předmětu Český jazyk a literatura.
4. Teoretické vyučování i odborný výcvik se realizuje v učebnách a na pracovišti přímo ve škole. Odborný výcvik probíhá pod vedením učitelů odborného výcviku.
5. Vyučování je organizováno tak, že v jednom týdnu probíhají dva dny teoretického vyučování a tři dny odborný výcvik. Na odborný výcvik jsou žáci rozděleni do skupin, zejména s ohledem na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a hygienické požadavky, podle platných předpisů. Počet žáků ve třídě a na jednoho učitele odborného výcviku je stanoven vládním nařízením.
6. Cizí jazyk se nevyučuje.
7. Tělesná výchova, vzhledem k organizaci vyučování, je zařazena do všech ročníků 2 hodiny týdně.

8. Dělení nebo slučování hodin ve vyučovacích předmětech, případně tříd, je v pravomoci ředitele školy, který postupuje v souladu s předpisy stanovenými MŠMT ČR.
9. V učebních plánech všeobecně vzdělávacích předmětů, odborného výcviku a praktických cvičení je zařazena podle Metodického pokynu Č.j.:13 586/03-2 ze dne 4. 3. 2003 problematika „Ochrany člověka za mimořádných události“
10. V souvislosti s konkrétním obsahem vyučovacího předmětu se musí učitel průběžně zabývat otázkami 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.
11. Minimální počet vyučovacích hodin v týdnu je 29 a maximální 33 hodin.
12. Závěrečná zkouška se připravuje a organizuje podle platné legislativy.
13. Učivo všech vyučovacích předmětů je v 1. a 2. ročníku rozvrženo do 33 týdnů a ve 3. ročníku do 31 týdnů.

4.2 Obtýdenní plán

Učební plán	I	II	III	celkem
Český jazyk	1,5	1,5		3
Občanská výchova	1	1	1	3
Matematika	1,5	1,5		3
Tělesná výchova	2	2	2	6
Informatika	2	1		3
Technologie	4	3	2	9
Potraviny a výživa	2	2	1	5
Zařízení provozoven	1			1
Hospodářské výpočty			1	1
Stolničení	1			1
Společenská výchova	1			1
Odborný výcvik	15	17	28	60
Celkem	32	29	35	96

Poznámky k obtýdennímu učebnímu plánu:

1. Učební plán je vypracován v souladu v souladu se vzdělávacími oblastmi a obsahovými okruhy v RVP. Soulad RVP a ŠVP je vykázán v samostatné tabulce.
2. Všechny uvedené předměty v tabulce učebního plánu jsou povinné.
3. Jazykové vzdělávání – Český jazyk a Estetické vzdělávání je sloučeno do předmětu Český jazyk a literatura.
4. Teoretické vyučování i odborný výcvik se realizuje v učebnách a na pracovišti přímo ve škole. Odborný výcvik probíhá pod vedením učitelů odborného výcviku.
5. Vyučování je organizováno tak, že v jednom týdnu probíhá teoretické vyučování druhý týden probíhá odborný výcvik, ve třetím ročníku zasahuje a učí se odborný výcvik i v týdnu, kdy v předchozích ročnících probíhala pouze teoretická výuka. Na odborný výcvik jsou žáci rozděleni do skupin, zejména s ohledem na bezpečnost a

ochranu zdraví při práci a hygienické požadavky, podle platných předpisů. Počet žáků ve třídě a na jednoho učitele odborného výcviku je stanoven vládním nařízením.

6. Cizí jazyk se nevyučuje.
7. Tělesná výchova, vzhledem k organizaci vyučování, je zařazena do všech ročníků 2 hodiny týdně.
8. Dělení nebo slučování hodin ve vyučovacích předmětech, případně tříd, je v pravomoci ředitele školy, který postupuje v souladu s předpisy stanovenými MŠMT ČR.
9. V učebních plánech všeobecně vzdělávacích předmětů, odborného výcviku a praktických cvičení je zařazena podle Metodického pokynu Č.j..:13 586/03-2 ze dne 4.3.2003 problematika „Ochrany člověka za mimořádných události“
10. V souvislosti s konkrétním obsahem vyučovacího předmětu se musí učitel průběžně zabývat otázkami 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.
11. Závěrečná zkouška se připravuje a organizuje podle platné legislativy.
12. Učivo všech vyučovacích předmětů je v 1. a 2. ročníku rozvrženo do 33 týdnů a ve 3. ročníku do 31 týdnů.

5. Rozpracování obsahu vzdělávání z RVP do ŠVP

Název školy: SOŠ a SOU Třešť
Adresa školy: K Valše 1251/38, 589 01 Třešť
Název školního vzdělávacího programu: Kuchař, kuchařské práce
Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Dosažený stupeň vzdělávání: Střední vzdělání s výučním listem
Délka vzdělávání: 3 roky
Forma vzdělávání: Denní studium
Platnost ŠVP: Od 1.9.2017 počínaje 1. ročníkem

5.1 Týdenní cyklus

RVP			**ŠVP**			
	min. počet vyučov. hodin za celou dobu vzdělávání			min. počet vyučov. hodin za celou dobu vzdělávání		
vzdělávací oblasti	týdenních	celkový	povinné vyučovací předměty	týdenních	celkový	využití disponibilních hodin
Jazykové vzdělávání – český jazyk	2	64	Český jazyk a literatura	2	64	0
Občanský vzdělávací základ	3	96	Občanská výchova	3	97	0
Matematické vzdělávání	3	96	Matematika	3	97	0
Estetické vzdělávání	1	32	Český jazyk a literatura	1	33	0
Vzdělávání pro zdraví	3	96	Tělesná výchova	6	194	3
Vzdělávání v IKT	3	96	Informatika	3	97	0
Chování pracovníků ve službách	8	256	Potraviny a výživa	5	163	0
			Zařízení provozoven	1	33	0
			Stolničení	1	31	0
			Společenská výchova	1	33	1
			Hospodářské výpočty	1	31	0
			Technologie	9	291	9
Stravovací služby	33	1056	Odborný výcvik	60	1938	27
Disponibilní hodiny	40	1280		-		-
Celkem	**96**	3072		**96**	3102	40

5.2 Obtýdenní cyklus

Rozpis podle RVP	Hodiny	Připadá na předmět	I	II	III	Odučeno
Jazykové vzdělávání	2	Český jazyk	1,5	1,5		3
Estetické vzdělávání	1	Čj + literatura				
Občanský vzdělávací základ	3	Občanská výchova	1	1	1	3
Matematické vzdělávání	3	Matematika	1,5	1,5		3
Vzdělávání pro zdraví	3	Tělesná výchova	2	2	2	6
Vzdělávání v ICT	3	Informatika	2	1		3
Stravovací služby	33	Technologie	4	3	2	56
		Potraviny a výživa	2	2	1	
		Zařízení provozoven	1			
		Hospodářské výpočty			1	
		Odborný výcvik	10	10	20	
Chování pracovníků ve službách	8	Stolničení	1			22
		Společenská výchova	1			
		Odborný výcvik	5	7	8	
Disponibilní hodiny	40	využity				
Celkem	**96**	Celkem	32	29	35	**96**

6. Učební osnovy

ČESKÝ JAZYK A LITERATURA

Název školy:	SOŠ a SOU Třešť
Adresa školy:	K Valše 1251/38, 589 01 Třešť
Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař, kuchařské práce
Kód a název oboru vzdělávání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Dosažený stupeň vzdělávání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka vzdělávání:	3 roky
Forma vzdělávání:	Denní studium
Platnost ŠVP:	Od 1.9.2017 počínaje 1. ročníkem

Cíl předmětu:
Předmět český jazyk a literatura vychovává žáky ke kultivovanému jazykovému projevu a podílí se na rozvoji jejich duchovního života. Cílem jazykového vzdělávání je rozvíjet komunikační dovednosti žáků, začlenit jazykové návyky do mimoškolních souvislostí a rozvíjet čtenářskou gramotnost. Cílem estetické části jazykového a literárního vzdělávání je působit na city a vůli žáků a napomáhat tak utváření jejich hodnotové orientace. Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci pochopili, že dorozumívat se s lidmi patří mezi základní lidské potřeby, k tomu aby žáci rozvíjeli své vyjadřování tak, aby bylo srozumitelné, výstižné a jazykově a věcně správné, aby tyto vědomosti a dovednosti dokázali prakticky využívat v písemném i ústním projevu.
- rozvíjí komunikační kompetence žáků
- učí žáky využívat jazyk jako prostředek k dorozumívání a myšlení
- rozvíjí jejich schopnosti v přijímání a výměně informací pomocí jazykových znalostí
- obecným cílem literárního vzdělávání je utváření kladného vztahu k duchovním hodnotám

Literární vzdělávání může být na daném typu školy doprovázeno (vzhledem k chabému čtenářskému zázemí žáků) promítáním filmových ukázek, které jsou žákům přístupnější než čtený text (jsou zaměřeny na 1.signální soustavu, která je žákům tohoto typu školy bližší).

Charakteristika učiva:
Předmět se skládá ze dvou oblastí, které se vzájemně prolínají a rozvíjejí. Jazykové vzdělávání a komunikační výchova rozvíjejí komunikační kompetence žáků a učí je užívat jazyka jako prostředku dorozumívání a myšlení. K plnění tohoto cíle přispívá i literární výchova a naopak literární vzdělávání a výchova, zvláště práce s uměleckým textem, prohlubují znalosti jazykové a kultivují jazykový projev žáků. Práce s uměleckým textem je zaměřena především na výchovu k vědomému, kultivovanému čtenářství. Výuka využívá znalostí ze základní školy a mezipředmětově se doplňuje s předměty Občanská výchova a Informatika.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí
Výuka předmětu směřuje k tomu, aby žáci:
- jednali odpovědně a přijímali odpovědnost za svá rozhodnutí a jednání
- měli vhodnou míru sebevědomí
- byli schopni sebehodnocení
- vážili si nejenom zdraví, života, materiálních hodnot, ale i duchovních hodnot a vlastenectví.

Doporučené výukové strategie:
Těžiště výuky předmětu spočívá v rozvoji komunikačních dovedností, v nácviku dovednosti přijímat text včetně jeho porozumění a interpretace, a to i text odborný. Jazykové a slohové učivo navazuje na vědomosti a dovednosti ze základní školy a rozvíjí je vzhledem k společenskému a profesnímu zaměření žáků. V literární výuce převažují četba a interpretace konkrétních uměleckých děl nebo ukázek, doplněné nezbytnými poznatky z literární historie a teorie literatury, potřebnými pro pochopení díla a pro základní kulturní přehled. Literární texty jsou prostředkem nácviku kultivovaného čtení včetně výslovnosti. Jsou využívány autodidaktické metody (tj. techniky samostatného učení a práce): samostatné práce žáků, učení v životních situacích, týmová práce a kooperace. Do výuky jsou zařazeny hry, soutěže, simulační a situační metody (např. simulace a řešení konfliktů), veřejné prezentace práce žáků, či realizace průřezových témat. Výuka může být doplněna podle možností exkurzemi a návštěvami kulturních akcí, promítáním filmových ukázek, poslechem audioukázek.

Hodnocení výsledků žáků:
Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s Klasifikačním řádem školy. Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení, kolektivní hodnocení a individuální přístup k žákům (k žákům se specifickými vzdělávacími potřebami se přistupuje individuálně). Vyučující využívá známkování doprovázeného v určitých případech slovním hodnocením (zejména u mluvních cvičení). Průběžně jsou zařazovány i jiné druhy kontrolních činností: diktáty, testy, písemné práce. Žák je za pololetí minimálně jednou prověřen ústní formou. V konečném hodnocení se promítá rovněž i celkový přístup žáka ke studiu daného předmětu, jeho přístup k plnění zadaných úkolů, aktivní práce při hodině. Hodnocena bude správnost a přesnost vyjadřování, úroveň zvládnutí pravidel pravopisu, znalosti a vědomosti získané vlastní četbou, úroveň písemného vyjadřování (po stránce pravopisné i stylistické), úroveň vedení sešitu.

Týdenní cyklus

Český jazyk a literatura povinný předmět	1. ročník	2. ročník	3. ročník	dotace hodin celkem
	1/33	1/33	1/31	3/97

ČESKÝ JAZYK A LITERATURA 1. ročník

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí, odborných kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence
Kompetence k učení
- samostatně pracovat, vyhledávat si potřebné informace v lexikonech, encyklopediích, slovnících i další pomocné literatuře a na internetu,
- formulovat své myšlenky srozumitelně, a s porozuměním vnímat mluvené projevy

Kompetence k řešení problémů
- vyjadřovat se srozumitelně, vyhledávat nejasnosti ve slovnících, encyklopediích apod.

Komunikativní kompetence
- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání ve formě mluvené i psané
- osvojit si způsoby vhodné prezentace své osoby

- psát dopisy, blahopřání, kondolence, podat inzerát
- umět správně telefonovat
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

Sociální a personální kompetence
- hodnotit své osobní dispozice, uvědomovat si vlastní přednosti a nedostatky
- využívat zkušenosti a poznatky jiných lidí
- učit se na základě zprostředkovaných informací, adaptovat se na nové prostředí a uznávat autoritu nadřízených.

Občanské kompetence a kulturní povědomí
- mít základní přehled o kulturních směrech v ČR i Evropě
- rozumět pojmu „evropanství“, rozlišovat mezi různými uměleckými směry, seznámit se s díly významných českých autorů

Kompetence k pracovnímu uplatnění
- získat vztah k povolání a k práci jako druhu lidské aktivity
- rozumět riziku nezaměstnanosti a jeho dopadu na jedince i rodinu a společnost
- ovládat metody a formy komunikace s potenciálními zaměstnavateli
.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií
- vyhledávat informace na internetu, využívat e-mailovou poštu, ovládat základy práce s textovým editorem

Průřezová témata
Člověk a svět práce
- naučí žáka pracovat s informacemi z hlediska jejich významu pro naše rozhodování
- připraví žáka prezentovat se písemně i ústně při vstupu na trh práce, sestavovat žádosti o zaměstnání a odpovědi na inzeráty,

Informační a komunikační technologie
- naučí žáka vyhledávat informace na internetu, řešit různá pravopisná cvičení na počítači, psát e-mail jako formu dopisu
- vede ho k osvojení si základní orientace v textovém editoru, učí ho komunikovat e-mailem

Občan v demokratické společnosti
- připraví žáka pracovat s masovými médii, odolávat myšlenkové manipulaci (vlastní úsudek na základě vědomostí)
- prostřednictvím literárních ukázek se žák seznámí s duchovními hodnotami, získá základní přehled o kulturních směrech v ČR i v Evropě

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 1. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet hodin

Žák: - rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu - řídí se zásadami správné výslovnosti - v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby - používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie	**Opakování a upevňování vědomostí** Vstupní prověrka **Zdokonalování jazykových vědomostí a dovednost** - národní jazyk a jeho útvary - jazyková kultura - obohacování slovní zásoby a tvoření slov - slovní zásoba a její rozvrstvení zvláště vzhledem k příslušnému oboru vzdělávání, terminologie	**1** **3**
- rozlišuje slovní druhy a aplikuje je ve správných tvarech ve větách - rozlišuje synonyma a homonyma a používá je v praxi	**Slovní zásoba a její obohacování** - slovní druhy - podstatná jména – určování rodů, vzorů - přídavná jména – vzory a stupňování - zájmena - druhy - číslovky - druhy - slovesa – určování osoby, čísla, času - synonyma a homonyma	**8**
- ovládá základní pravidla českého pravopisu a aplikuje je v písemném projevu	**Pravopis** - tvrdé, měkké a obojetné souhlásky - vyjmenovaná slova - pravopis u, ú, ů - pravopis přídavných jmen tvrdých a měkkých - pravopis koncovek podstatných jmen - psaní velkých písmen ve jménech a názvech	**10**
- vhodně se prezentuje - ovládá základní formy společenského styku (pozdrav, uvítání, oslovení, rozloučení, omluva, blahopřání, telefonický rozhovor, …) -vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní i negativní - vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně - je schopen sestavit a přednést krátký prostě sdělovací, administrativní a prakticky odborný projev	**Komunikační a slohová výchova** - komunikační situace, komunikační strategie - kultivované vystupování **Základní dovednosti při telefonování, dopisování** - zásady a pravidla při telefonování, - pravidla při psaní blahopřání, kondolence, podání inzerátu - psaní osobních dopisů, stavba dopisu - psaní e-mailových a SMS zpráv **Obecné poučení o slohu** - podstata slohu, funkční styly, slohotvorní činitelé	**4**

- rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů - čte s porozuměním literární text	**Práce s literárním textem** K. J. Erben. B. Němcová, J. Werich E. Bass, K. Čapek, K. Poláček, E. Štorch, J. Foglar	**7**

Přesahy:
Informatika (3. ročník) - Elektronická komunikace, Internet

ČESKÝ JAZYK A LITERATURA 2. ročník

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí, odborných kompetencí a průřezových témat
Kompetence k učení
- samostatně pracovat, vyhledávat si potřebné informace v lexikonech, encyklopediích, slovnících i další pomocné literatuře a na internetu,
- formulovat své myšlenky srozumitelně, a s porozuměním vnímat mluvené projevy

Kompetence k řešení problémů
– vyjadřovat se srozumitelně, vyhledávat nejasnosti ve slovnících, encyklopediích apod.

Komunikativní kompetence
- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání ve formě mluvené i psané
- osvojit si způsoby vhodné prezentace své osoby
- zpracovávat a psát žádosti, apod.
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

Sociální a personální kompetence
- hodnotit své osobní dispozice, uvědomovat si vlastní přednosti a nedostatky
- využívat zkušenosti a poznatky jiných lidí
- učit se na základě zprostředkovaných informací, adaptovat se na nové prostředí a uznávat autoritu nadřízených.

Občanské kompetence a kulturní povědomí
- mít základní přehled o kulturních směrech v ČR i Evropě
- rozumět pojmu „evropanství“, rozlišovat mezi různými uměleckými směry, seznámit se s díly významných českých i evropských autorů

Kompetence k pracovnímu uplatnění
- získat vztah k povolání a k práci jako druhu lidské aktivity
- rozumět riziku nezaměstnanosti a jeho dopadu na jedince i rodinu a společnost
- ovládat metody a formy komunikace s potenciálními zaměstnavateli

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií
- vyhledávat informace na internetu, využívat e-mailovou poštu, ovládat základy práce s textovým editorem

Průřezová témata
Člověk a svět práce
- naučí žáka pracovat s informacemi z hlediska jejich významu pro naše rozhodování
- připraví žáka prezentovat se písemně i ústně při vstupu na trh práce, sestavovat žádosti o zaměstnání a odpovědi na inzeráty, psát profesní životopisy

Informační a komunikační technologie
- vede žáka k vyhledávání informací na internetu, učí ho řešit různá pravopisná cvičení na počítači, učí ho psát e-mail jako formu dopisu

Občan v demokratické společnosti
- žáka naučí pracovat s masovými médii, odolávat myšlenkové manipulaci (vlastní úsudek na základě vědomostí)
- prostřednictvím literárních ukázek žáka seznámí s duchovními hodnotami, žák získá základní přehled o kulturních směrech v ČR i v Evropě

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 2. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: - rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu - řídí se zásadami správné výslovnosti - v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu - v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby - používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie	**Zdokonalování jazykových vědomostí a dovednost** - evropské a světové jazyky **Slovní zásoba a její obohacování** - opakování slovních druhů probíraných v 1. ročníku - další slovní druhy: příslovce, citoslovce, předložky, spojky	**6**

- ovládá základní pravidla českého pravopisu - aplikuje je v písemném projevu - určuje ve větě základní skladební dvojici	**Pravopis** - opakování pravopisu vyjmenovaných slov - opakování pravopisu přídavných jmen - opakování pravopisu koncovek podstatných jmen - pravopis shody podmětu s přísudkem - psaní velkých písmen - pravopis skupin bě/vě, bje/vje - pravopis skupin mě/mně - pravopis psaní předložek z-ze,s-se	**13**
- v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby	**Stavba věty, větné členy** - základní skladební dvojice - věta jednoduchá a souvětí	**3**
- vhodně se prezentuje - vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat) - vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně - je schopen sestavit a přednést krátký, prostě sdělovací, administrativní a prakticky odborný projev	**Komunikační a slohová výchova** **Obecné poučení o slohu** - podstata slohu, funkční styly, slohotvorní činitelé - vypravování, osnova - popis osoby - popis věci - grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů	**5**
- rozliší konkrétní díla podle základních druhů a žánrů - čte s porozuměním literární text	**Práce s literárním textem** - základní literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní a světové literatury - četba a interpretace literárního textu J. Hašek, O. Pavel, E. Hemingway, E. M. Remarque, J. London, R. Fulghum, A. Hailey, B. McDonaldová, E. M. Remarque,	**6**

Přesahy:
Informatika (1. ročník) - Textový editor Word

ČESKÝ JAZYK A LITERATURA 3. ročník

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí, odborných kompetencí a průřezových témat

Kompetence k učení
– samostatně pracovat, vyhledávat si potřebné informace v lexikonech, encyklopediích, slovnících i další pomocné literatuře a na internetu,
- formulovat své myšlenky srozumitelně, a s porozuměním vnímat mluvené projevy

Kompetence k řešení problémů
– vyjadřovat se srozumitelně, vyhledávat nejasnosti ve slovnících, encyklopediích apod.

Komunikativní kompetence
- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání ve formě mluvené i psané
- osvojit si způsoby vhodné prezentace své osoby
- zpracovávat a vyplňovat běžné tiskopisy, psát žádosti, životopisy apod.
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

Sociální a personální kompetence
- hodnotit své osobní dispozice, uvědomovat si vlastní přednosti a nedostatky
- využívat zkušenosti a poznatky jiných lidí
- učit se na základě zprostředkovaných informací, adaptovat se na nové prostředí a uznávat autoritu nadřízených.

Občanské kompetence a kulturní povědomí
- mít základní přehled o kulturních směrech v ČR i Evropě
- rozumět pojmu „evropanství“, rozlišovat mezi různými uměleckými směry, seznámit se s díly významných českých autorů

Kompetence k pracovnímu uplatnění
- získat vztah k povolání a k práci jako druhu lidské aktivity
- rozumět riziku nezaměstnanosti a jeho dopadu na jedince i rodinu a společnost
- ovládat metody a formy komunikace s potenciálními zaměstnavateli
- umět napsat profesní (strukturovaný) životopis, naučit se kontrolovat svoji činnost a hodnotit dosažený výsledek.

Matematické kompetence
- vyplňovat různé bankovní formuláře, umět přečíst s porozuměním smlouvu o půjčce, pojištění, penzijním připojištění ……

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií
- vyhledávat informace na internetu, využívat e-mailovou poštu, ovládat základy práce s textovým editorem

Průřezová témata
Člověk a svět práce
- naučí žáka pracovat s informacemi z hlediska jejich významu pro naše rozhodování
- připraví žáka prezentovat se písemně i ústně při vstupu na trh práce, sestavovat žádosti o zaměstnání a odpovědi na inzeráty, psát profesní životopisy

Informační a komunikační technologie
- učí žáka vyhledávat informace na internetu, řešit různá pravopisná cvičení na počítači, psát e-mail jako formu dopisu
- naučí žáka základní orientaci v textovém editoru, poslat životopis jako přílohu k e-mailu

Občan v demokratické společnosti
- učí žáka pracovat s masovými médii, odolávat myšlenkové manipulaci (vlastní úsudek na základě vědomostí)
- prostřednictvím literárních ukázek se žák seznámí s duchovními hodnotami, získá základní přehled o kulturních směrech v ČR

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 3. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet hodin
Žák: v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu	**Zdokonalování jazykových vědomostí a dovednost** - y/i po obojetných souhláskách - psaní velkých písmen - psaní y/i v koncovkách podst. jmen - psaní y/i v koncovkách příd. jmen - shoda podmětu s přísudkem - pravopis předložek z – ze, s - se	**14**
- v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby - orientuje se ve stavbě věty - rozlišuje hlavní a rozvíjející větné členy - používá čárku ve větě jednoduché v souladu s pravopisnými pravidly - rozpoznává v souvětí větu hlavní od věty vedlejší	**Větná stavba a větné členy** - základní a rozvíjející větné členy, určování větných členů, - stavba věty - čárka ve větě jednoduché - věta hlavní, vedlejší, spojky	**6**
- je schopen sestavit a přednést krátký prostě sdělovací, administrativní a prakticky odborný projev - vyplňuje složenky, bankovní tiskopisy	**Komunikační a slohová výchova** - administrativní styl dopisu - strukturovaný životopis - vyplňování složenek, různých finančních tiskopisů	**3**

- rozliší konkrétní díla podle základních druhů a žánrů - čte s porozuměním literární text	**Literární výchova** S. Rudolf, L. M. Pařízek, J. Suchý, V. Páral, E. Kantůrková, V. Havel, M. Vieweg) - literatura faktu – ukázky - encyklopedická literatura (slovníky, encyklopedie) - čeští písničkáři J. Nohavica, J. a F. Nedvědové, K. Kryl, W. Daněk, Radůza, Žalman, P. Dobeš	**7**
- vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně - vhodně se prezentuje	**Úvod do světa práce** - jak se prezentovat se na trhu práce, vztah zaměstnanec-zaměstnavatel - přijímací pohovor	**1**

Přesahy:
Informatika (1. ročník) - Textový editor Word

Obtýdenní cyklus

Český jazyk a literatura povinný předmět	1. ročník	2. ročník	3. ročník	dotace hodin celkem
	1,5/49,5	1,5/49,5	-	3/99

ČESKÝ JAZYK A LITERATURA 1. ročník

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí, odborných kompetencí a průřezových témat
Klíčové kompetence
Kompetence k učení
- samostatně pracovat, vyhledávat si potřebné informace v lexikonech, encyklopediích, slovnících i další pomocné literatuře a na internetu,
- formulovat své myšlenky srozumitelně, a s porozuměním vnímat mluvené projevy

Kompetence k řešení problémů
- vyjadřovat se srozumitelně, vyhledávat nejasnosti ve slovnících, encyklopediích apod.

Komunikativní kompetence
- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání ve formě mluvené i psané
- osvojit si způsoby vhodné prezentace své osoby
- zpracovávat a vyplňovat běžné tiskopisy, psát žádosti, životopisy apod.
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

Sociální a personální kompetence
- hodnotit své osobní dispozice, uvědomovat si vlastní přednosti a nedostatky
- využívat zkušenosti a poznatky jiných lidí
- učit se na základě zprostředkovaných informací, adaptovat se na nové prostředí a uznávat autoritu nadřízených.

Občanské kompetence a kulturní povědomí
- mít základní přehled o kulturních směrech v ČR i Evropě
- rozumět pojmu „evropanství“, rozlišovat mezi různými uměleckými směry, seznámit se s díly významných českých autorů

Kompetence k pracovnímu uplatnění
- získat vztah k povolání a k práci jako druhu lidské aktivity
- rozumět riziku nezaměstnanosti a jeho dopadu na jedince i rodinu a společnost
- ovládat metody a formy komunikace s potenciálními zaměstnavateli

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií
- vyhledávat informace na internetu, využívat e-mailovou poštu, ovládat základy práce s textovým editorem

Průřezová témata
Člověk a svět práce
- naučí žáka pracovat s informacemi z hlediska jejich významu pro naše rozhodování
- připraví žáka prezentovat se písemně i ústně při vstupu na trh práce, sestavovat žádosti o zaměstnání a odpovědi na inzeráty,

Informační a komunikační technologie
- naučí žáka vyhledávat informace na internetu, řešit různá pravopisná cvičení na počítači, psát e-mail jako formu dopisu
- vede ho k osvojení si základní orientace v textovém editoru, učí ho komunikovat e-mailem

Občan v demokratické společnosti
- připraví žáka pracovat s masovými médii, odolávat myšlenkové manipulaci (vlastní úsudek na základě vědomostí)
- prostřednictvím literárních ukázek se žák seznámí s duchovními hodnotami, získá základní přehled o kulturních směrech v ČR i v Evropě

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 1. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet hodin
Žák: - rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu - řídí se zásadami správné výslovnosti - v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby - používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie - v písemném projevu uplatňuje znalosti	**Opakování a upevňování vědomostí** Vstupní prověrka **Zdokonalování jazykových vědomostí a dovednost** - národní jazyk a jeho útvary - jazyková kultura - obohacování slovní zásoby a tvoření slov - slovní zásoba a její rozvrstvení zvláště	**1** **9**

českého pravopisu	vzhledem k příslušnému oboru vzdělávání, terminologie -y/i po obojetných souhláskách	
- rozlišuje slovní druhy a aplikuje je ve správných tvarech ve větách - rozlišuje synonyma a homonyma a používá je v praxi	**Slovní zásoba a její obohacování** - slovní druhy - podstatná jména – určování rodů, vzorů - přídavná jména – vzory a stupňování - zájmena - druhy - číslovky - druhy - slovesa – určování osoby, čísla, času - synonyma a homonyma	**15**
- ovládá základní pravidla českého pravopisu a aplikuje je v písemném projevu	**Pravopis** - tvrdé, měkké a obojetné souhlásky - vyjmenovaná slova - pravopis přídavných jmen tvrdých a měkkých - pravopis koncovek podstatných jmen - psaní velkých písmen ve jménech a názvech	**10**
- vhodně se prezentuje - ovládá základní formy společenského styku (pozdrav, uvítání, oslovení, rozloučení, omluva, blahopřání, telefonický rozhovor, …) -vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní i negativní - vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně - je schopen sestavit a přednést krátký prostě sdělovací, administrativní a prakticky odborný projev	**Komunikační a slohová výchova** - komunikační situace, komunikační strategie - kultivované vystupování **Základní dovednosti při telefonování, dopisování** - zásady a pravidla při telefonování, - pravidla při psaní blahopřání, kondolence, podání inzerátu - psaní osobních dopisů, stavba dopisu - psaní e-mailových a SMS zpráv **Obecné poučení o slohu** - podstata slohu, funkční styly, slohotvorní činitelé - vypravování	**8**
- rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů - čte s porozuměním literární text	**Práce s literárním textem** K.J.Erben. B. Němcová, J. Werich E.Bass, K. Čapek, K. Poláček, E.Štorch, J. Foglar, J.London	**6**

ČESKÝ JAZYK A LITERATURA 2. ročník

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí, odborných kompetencí a průřezových témat

Kompetence k učení

- samostatně pracovat, vyhledávat si potřebné informace v lexikonech, encyklopediích, slovnících i další pomocné literatuře a na internetu,
- formulovat své myšlenky srozumitelně, a s porozuměním vnímat mluvené projevy

Kompetence k řešení problémů

– vyjadřovat se srozumitelně, vyhledávat nejasnosti ve slovnících, encyklopediích apod.

Komunikativní kompetence

- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání ve formě mluvené i psané
- osvojit si způsoby vhodné prezentace své osoby
- zpracovávat a vyplňovat běžné tiskopisy, psát žádosti, životopisy apod.
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

Sociální a personální kompetence

- hodnotit své osobní dispozice, uvědomovat si vlastní přednosti a nedostatky
- využívat zkušenosti a poznatky jiných lidí
- učit se na základě zprostředkovaných informací, adaptovat se na nové prostředí a uznávat autoritu nadřízených.

Občanské kompetence a kulturní povědomí

- mít základní přehled o kulturních směrech v ČR i Evropě
- rozumět pojmu „evropanství“, rozlišovat mezi různými uměleckými směry, seznámit se s díly významných českých (i evropských) autorů

Kompetence k pracovnímu uplatnění

- získat vztah k povolání a k práci jako druhu lidské aktivity
- rozumět riziku nezaměstnanosti a jeho dopadu na jedince i rodinu a společnost
- ovládat metody a formy komunikace s potenciálními zaměstnavateli
- napsat profesní (strukturovaný) životopis, naučit se kontrolovat svoji činnost a hodnotit dosažený výsledek.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií

- vyhledávat informace na internetu, využívat e-mailovou poštu, ovládat základy práce s textovým editorem

Průřezová témata

Člověk a svět práce

- naučí žáka pracovat s informacemi z hlediska jejich významu pro naše rozhodování
- připraví žáka prezentovat se písemně i ústně při vstupu na trh práce, sestavovat žádosti o zaměstnání a odpovědi na inzeráty, psát profesní životopisy

Informační a komunikační technologie
- vede žáka k vyhledávání informací na internetu, učí ho řešit různá pravopisná cvičení na počítači, učí ho psát e-mail jako formu dopisu

Občan v demokratické společnosti
- žáka naučí pracovat s masovými médii, odolávat myšlenkové manipulaci (vlastní úsudek na základě vědomostí)
- prostřednictvím literárních ukázek žáka seznámí s duchovními hodnotami, žák získá základní přehled o kulturních směrech v ČR i v Evropě

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 2. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: - rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu - řídí se zásadami správné výslovnosti - v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu - v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby - používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie	**Zdokonalování jazykových vědomostí a dovednost** - evropské a světové jazyky **Slovní zásoba a její obohacování** - opakování slovních druhů probíraných v 1. ročníku - další slovní druhy: příslovce, citoslovce, předložky, spojky	**10**
- ovládá základní pravidla českého pravopisu - aplikuje je v písemném projevu - určuje ve větě základní skladební dvojici -	**Pravopis** - opakování pravopisu vyjmenovaných slov - opakování pravopisu přídavných jmen - opakování pravopisu koncovek podstatných jmen - pravopis shody podmětu s přísudkem - pravopis psaní u-ú-ů - pravopis skupin bě/vě, bje/vje - pravopis skupin mě/mně - pravopis psaní předložek z-ze,s-se	**15**
- v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby - rozpoznává v souvětí větu hlavní od věty vedlejší - používá čárku ve větě jednoduché v souladu s pravopisnými pravidly	**Stavba věty, větné členy** - základní skladební dvojice - věta jednoduchá a souvětí - věta hlavní a vedlejší - čárka ve větě jednoduché a v souvětí	**8**

- orientuje se ve stavbě věty		
- vhodně se prezentuje - vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat) - vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně - je schopen sestavit a přednést krátký, prostě sdělovací, administrativní a prakticky odborný projev - vyplňuje složenky a bankovní tiskopisy	**Komunikační a slohová výchova** **Obecné poučení o slohu** - podstata slohu, funkční styly, slohotvorní činitelé - popis osoby - popis věci - grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů - životopis strukturovaný - vyplňování složenek	**10**
- rozliší konkrétní díla podle základních druhů a žánrů - čte s porozuměním literární text	**Práce s literárním textem** - základní literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní a světové literatury - četba a interpretace literárního textu J. Hašek, O. Pavel, E.Hemingway, E.M.Remarque,L.M.Pařízek R.Fulghum, A.Hailey, B. McDonaldová, E.M.Remarque,	**6**

Přesahy:
Informatika - Textový procesor Word

OBČANSKÁ VÝCHOVA

Název školy: SOŠ a SOU Třešť
Adresa školy: K Valše 1251/38, 589 01 Třešť
Název školního vzdělávacího programu: Kuchař, kuchařské práce
Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Dosažený stupeň vzdělávání: Střední vzdělání s výučním listem
Délka vzdělávání: 3 roky
Forma vzdělávání: Denní studium
Platnost ŠVP: Od 1.9.2017 počínaje 1. ročníkem

Cíl předmětu
Cílem předmětu je vybavit žáky základními poznatky o podstatě a fungování demokracie, o lidských právech, ale i o povinnostech občanů a o mezilidských vztazích. Výuka je vedena ke kritičnosti a také k odpovědnosti za sebe sama a svou rodinu, za společenské záležitosti, za přírodu

Charakteristika učiva
Učivo je rozděleno do několika tematických celků. Žáci jsou vedeni k tomu, aby uměli využívat svých vědomostí a dovedností v praktickém životě: ve styku s jinými lidmi a s různými institucemi, při řešení praktických otázek svého politického a občanského života. K rozhodování, hodnocení a jednání, při řešení svých problémů osobního, právního a sociálního charakteru. Získávat a hodnotit informace z různých zdrojů – verbálních, ikonických (obrazy, fotografie, mapy…) a kombinovaných (filmy).
Učivo navazuje na znalosti z předmětů Rodinné a zdravotní výchovy a informační a komunikační technologie. Využívají se převážně znalosti o mezilidských vztazích a komunikaci mezi lidmi, zásadách zdravotního životního stylu. Učitel upravuje výuku podle situace ve třídě. Hloubka a rozsah učiva je variabilní vzhledem k možnostem žáků.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí
Výuka občanské výchovy směřuje k tomu, aby žáci:
- měli vhodnou míru sebevědomí a byli schopni sebehodnocení
- jednali odpovědně a přijímali odpovědnost za svá rozhodnutí a jednání
- cítili potřebu občanské aktivity, vážili si demokracie a svobody, usilovali o její zachování a zdokonalování, hledali hranice mezi osobní svobodou a společenskou odpovědností
- jednali v souladu s humanitou a vlastenectvím, s demokratickými ctnostmi, byli kriticky tolerantní a solidární, byli ochotni angažovat se nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejný zájem
- nenechali sebou manipulovat, tvořili si vlastní úsudek
- oprostili se od stereotypů, předsudků a předsudečného jednání ve vztahu k lidem jiné víry, etnického původu nebo sociálního začlenění
- byli ochotni klást si existenční a etické otázky a hledat na ně řešení
- vážili si života, zdraví, materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí snažili se je zachovat pro příští generace

Důraz se klade nikoliv na sumu teoretických poznatků, ale na přípravu na praktický odpovědný a aktivní život. Tento kurikulární rámec by měl vést k lepšímu porozumění mnohotvárnosti dnešního světa, porozumění nárokům, které na lidi život v současné době

klade, a k získání potřebných klíčových kompetencí pro řešení občanských i soukromých aktivit jednotlivce. Významnou úlohu má rozvíjení finanční a mediální gramotnosti žáků jako důležitých dovedností, kterými by měl být vybaven člověk dnešní doby.

Doporučené výukové strategie

Výuka je vedena tak, aby byli žáci vybaveni základními poznatky o podstatě a fungování demokracie, o lidských právech, ale i o povinnostech občanů a o mezilidských vztazích. Výuka je vždy výrazně zaměřena na uplatnění v praktickém životě. Žák je veden ke kritičnosti a také k odpovědnosti za sebe sama a svou rodinu, za společenské záležitosti, za přírodu a svět, ve kterém žije.

Budou spojovány již nabyté vědomosti s novými poznatky a vhodně spojovány s reálnými situacemi. Nové učivo je realizováno formou výkladu a zápisu poznámek. Je upřednostňována možná individuální aktivita žáků v doplňování naučných poznatků z jiných informačních zdrojů (např.: práce s učebnicí, moderními časopisy, s informačními a komunikačními technologiemi Jako vzor a pro představu je využíváno osobních zkušeností a simulačních her. Pro kontrolu zájmu a pozornosti určí učitel (popřípadě podle zájmu žáků) kontrolní referát na probrané téma, který bude společně doplňován a hodnocen. Zpětná vazba bude ověřena zapsanými poznámkami všech žáků.

Výukové strategie

- hromadná výuka
- skupinová výuka
- týmová práce
- problémové učení
- samostatná práce

Metody vyučování, které jsou využívány:

- výklad
- demonstrace
- diskuse
- skupinová práce žáků
- vyhledávání informací z různých zdrojů, jejich vyhodnocení a jejich ověřování
- samostudium

Hodnocení výsledků vzdělávání

Výsledky vzdělávání jsou sledovány a hodnoceny během vyučovací jednotky. Je sledována aktivita žáků v průběhu kolektivního opakování a řešení problémů, jejich pozornost, během kolektivního opakování je hodnocen slovně, při ústním a písemném zkoušení je žák hodnocen podle Klasifikačního řádu školy.

Týdenní i obtýdenní cyklus mají stejnou hodinovou dotaci ve všech ročnících

Občanská výchova	1. ročník	2.ročník	3. ročník	dotace hodin celkem
povinný předmět	1/33	1/33	1/31	3/97

OBČANSKÁ VÝCHOVA 1. ročník

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových, odborných kompetencí a průřezových téma
Klíčové kompetence:
Kompetence k učení znamená pro žáka:
- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat adekvátní techniku učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- ovládat práci s textem, umět vyhledávat a zpracovávat informace
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např.: výklad, přednášku, proslov aj.)
- využívat ke svému učení různé informační zdroje, včetně zkušeností svých i jiných lidí
- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků učení od jiných lidí
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v obru a povolání

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

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

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

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

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

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet
- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní

Průřezová témata
Člověk v demokratické společnosti
Naučí žáka vhodné míře sebevědomí, odpovědnosti, toleranci, sebehodnocení, ke snaze hledat kompromisní řešení různých problémů, k tomu, aby dokázali komunikovat s jedinci i v kolektivu, aby se dovedli orientovat v médiích, vážili si kulturních hodnot.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 1. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet hodin
žák: - sestaví rozpočet jednotlivce v domácnosti, rozliší pravidelné a nepravidelné příjmy a výdaje, navrhne, jak řešit schodkový rozpočet a jak naložit s přebytkovým rozpočtem	**Člověk v lidském společenství** - rozpočet jednotlivce v domácnosti	**10**

- navrhne způsoby, jak využít volné finanční prostředky, vybere nejvýhodnější produkt pro investování volných finančních prostředků - sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti - na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování generové rovnosti (rovnosti mezi muži a ženami), vysvětlí důležitost kvalitního partnerského vztahu. Uvědomí si důležitost odpovědného přístupu k pohlavnímu životu - popíše specifika některých náboženství k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy ?- vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty nebo náboženská nesnášenlivost - vybere nejvýhodnější úvěrový produkt s ohledem na své potřeby a zdůvodní svou volbu, vysvětlí, jak se vyvarovat předlužení, posoudí výši úrokových sazeb a na příkladu ukáže rozdíl, mezi úrokovou sazbou RPSN (roční procentní sazba nákladů)	- řešení krizových finančních situací -sociální zajištění občanů - postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti - víra a ateismus, náboženství a církve, náboženská hnutí a sekty, náboženský fundamentalizmus -úvěry a půjčky -výhody a rizika půjček - prodej na úvěr - hypotéky, stavební spoření a termínované účty	
-objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalizmem a jaké mají tyto jevy důsledky - seznámí se s možností využít linky bezpečí a krizového centra	**Člověk jako občan** -konflikty mezi vrstevníky a žáky - agrese, šikana, násilí, arogance, vandalizmus - linka bezpečí a krizová centra	**4**
- vysvětlí práva a povinnosti mezi dětmi a rodiči, mezi manželi; dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému - popíše postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva,	**Člověk a Právo** - manželé, partneři; děti v rodině, domácí násilí - kriminalita páchaná na mladistvých a na dětech; kriminalita páchaná mladistvými	**3**

násilí, vydírání…)		
-dovede si zřídit peněžní účet a sleduje pohyb peněz na svém účtu, používá nejběžnější platební nástroje, smění peníze za použití kurzovního lístku -vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na příjmy obyvatelstva, vklady a úvěry, dlouhodobé finanční plánování a uvede příklady, jak se důsledkům inflace bránit - dovede zjistit, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav (banka, pojišťovna) a na základě zjištěných informací posoudit, zda konkrétní služby jsou pro něho vhodné (např. půjčka), nebo nutné a výhodné -dovede vyhledat pomoc, ocitne – li se v tíživé sociální situaci	**Člověk a hospodářství** - peníze, hotovostní a bezhotovostní peněžní styk (v tuzemské i zahraniční měně) - inflace - služby peněžních ústavů - pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům	**5**
- na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše, čemu se říká globalizace - uvede hlavní problémy dnešního světa (globální problémy), lokalizuje na mapě aktuální ohniska napětí ve světě - popíše, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům - na příkladu (z médií nebo z jiných zdrojů) vysvětlí, jakých metod používají teroristé a za jakým účelem	**Česká republika, Evropa a svět** - globalizace - globální problémy - ČR a evropská integrace - Evropská unie - nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu ve světě	**5**
- seznámí se se základními pojmy mimořádných událostí tak, aby dokázal rozeznat hrozící nebezpečí a věděl jak v krizové situaci pomoci sobě i ostatním lidem - orientuje se v péči o životní prostředí - chová se šetrně k přírodě a památkám	**Ochrana člověka za mimořádných událostí:** - první pomoc - mimořádné situace - živelné pohromy - havárie s únikem nebezpečných látek - radiační havárie Člověk a jeho vztah k přírodě - péče o životní prostředí - pozitivní vztah k přírodě a památkám	**6**

OBČANSKÁ VÝCHOVA 2. ročník

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových, odborných kompetencí a průřezových téma
Klíčové kompetence:
Kompetence k učení znamená pro žáka:
- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat adekvátní techniku učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- ovládat práci s textem, umět vyhledávat a zpracovávat informace
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např.: výklad, přednášku, proslov aj.)
- využívat ke svému učení různé informační zdroje, včetně zkušeností svých i jiných lidí
- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků učení od jiných lidí
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání

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

Komunikativní kompetence
- formulovat své myšlenky srozumitelně
- naslouchat pozorně druhým, tzn. vyjadřovat se přiměřeně tématu diskuse
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- obhajovat a formulovat své názory a postoje, diskutovat a respektovat názor druhých

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

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

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

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet
- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní

Průřezová témata
Člověk v demokratické společnosti
- vede žáka k vhodné míře sebevědomí, odpovědnosti, toleranci, sebehodnocení, ke snaze hledat kompromisní řešení různých problémů, k tomu, aby dokázali komunikovat s jedinci i v kolektivu, aby se dovedli orientovat v médiích, vážili si kulturních hodnot.
- vede žáka k pochopení významu státu a politiky v soudobém světě
- vede žáka k získání právního minima pro svůj soukromí a občanský život

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 2. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet

		hodin
- popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z masových médií, jaké je rozvrstvení české společnosti z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení - vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku (národu…) nebo jiné skupině - aplikuje zásady slušného chování v běžných životních situacích, uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot - uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti	**Člověk v lidském společenství:** - lidská společnost a společenské skupiny - současná česká společnost, její vrstvy - sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti - odpovědnost, slušnost, optimismus a dobrý vztah k lidem jako základ demokratického soužití v rodině i širší komunitě	**10**
- dovede vyhledat nabídky zaměstnání, kontaktovat případného zaměstnavatele a ÚP, prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti - popíše, co má obsahovat pracovní smlouva - dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech - dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám - vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění	**Člověk a hospodářství** - hledání zaměstnání, služby úřadů práce - nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace - vznik, změna a ukončení pracovního poměru - povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele -druhy škod, předcházení škodám, odpovědnost za škodu - mzda časová a úkolová - daně, daňové přiznání - pojištění (sociální, zdravotní a komerční)	**13**
- vysvětlí význam práce pro jednotlivce - na příkladech uvede vztah určitých osobností k práci - vysvětlí, jaký má dopad na jednotlivce a na rodinu ztráta zaměstnání - orientuje se na trhu práce (nabídka, poptávka)	**Úvod do světa práce** - základní aspekty světa práce - hlavní oblasti světa práce - trh práce	**3**
- připraví potřebné věci do evakuačního	**Ochrana člověka za mimořádných událostí:** - používání telekomunikačních linek	**6**

zavazadla - popíše způsob opuštění bytu a ohroženého prostoru při evakuaci - na příkladu předvede, jak se zachovat při anonymní hrozbě	tísňového volání a dalších komunikačních prostředků - příprava evakuačního zavazadla - zásady pro opuštění bytu a ohroženého prostoru - anonymní hrozba použití výbušniny	

OBČANSKÁ VÝCHOVA 3. ročník

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových, odborných kompetencí a průřezových téma
Klíčové kompetence:
Kompetence k učení znamená pro žáka:
- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat adekvátní techniku učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- ovládat práci s textem, umět vyhledávat a zpracovávat informace
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např.: výklad, přednášku, proslov aj.)
- využívat ke svému učení různé informační zdroje, včetně zkušeností svých i jiných lidí
- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků učení

od jiných lidí
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání

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

Komunikativní kompetence
- formulovat své myšlenky srozumitelně
- naslouchat pozorně druhým, tzn. vyjadřovat se přiměřeně tématu diskuse
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- obhajovat a formulovat své názory a postoje, diskutovat a respektovat názor druhých

Sociální a personální kompetence
- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
- stanovovat si cíle a priority podle své fyzické zájmové a pracovní orientace a životních podmínek
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu a kritiku
- ověřovat si získané poznatky, zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj duševní a fyzický rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí

- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům a diskriminaci
- být finančně gramotný

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

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

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet
- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní

Průřezová témata
Člověk a životní prostředí
- naučí žáka pochopit souvislosti mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami
- chápat postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život

Člověk a svět práce
- naučí žáka uvědomit si nutnost dodržování pracovní morálky a pracovních povinností.
- připraví žáka k práci v kolektivu a ke vzájemnému respektování

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 3. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet hodin
- vysvětlí základní pojmy (rasa, menšina, většina, migrace, azylanti,…) - na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníky některé z menšin - je schopen rozeznat zcela zřejmé, konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti(např. v médiích, v reklamě, v politice,…)	**Člověk v lidském společenství** - rasy, národy a národnosti - většina a menšiny ve společnosti - klady vzájemného obohacování a problémy multikulturního soužití - migrace v současném světě - migranti, azylanti	**3**
- uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech – včetně práv dětí, popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena - uvede příklady jednání, které demokracii ohrožuje (sobectví, korupce, kriminalita, násilí, neodpovědnost…) - vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích přijímat kriticky - uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má ke svému státu občan povinnosti - uvede nejvýznamnější české politické strany, vysvětlí, proč se uskutečňují svobodné volby a proč se jich mají lidé zúčastnit, popíše podle čeho se může občan orientovat, když zvažuje nabídku politických stran - uvede příklady extremismu, např. na základě mediálního zpravodajství nebo pozorování jednání lidí kolem sebe, vysvětlí, proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné - uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanosti - uvede základní zásady a principy na nichž je založena demokracie - v konkrétních příkladech ze života rozliší pozitivní jednání (tj. jednání, které je v souladu s občanskými ctnostmi	**Člověk jako občan** - lidská práva, jejich obhajování a možné zneužívání - veřejný ochránce práv - práva dětí - sobectví, korupce, kriminalita, násilí neodpovědnost,… - svobodný přístup k informacím, média (tisk, televize, rozhlas, internet), funkce médií, kritický přístup k médiím, média jako zdroj zábavy a poučení - stát a jeho funkce, ústava a politický systém ČR, struktura veřejné správy, obecní a krajská samospráva - politika, politické strany, volby, právo volit - politický radikalismus a extremismus, aktuální česká extremistická scéna a její symbolika, mládež a extremismus - občanská sdružení, nadace,… - základní hodnoty a principy demokracie - občanská společnost, občanské ctnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití - šikana, vandalismus, sociální asociální a antisociální chování	**7**

a etikou), od špatného - nedemokratického jednání		
- dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy - popíše státní symboly - uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových zemí velmi chudých (včetně lokalizace na mapě)	- ČR a její sousedé - české státní a národní symboly - současný svět, bohaté a chudé země, velmoci, ohniska napětí v soudobém světě	**3**
- popíše, čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství - uvede, kdy je člověk způsobilý právním úkonům a má trestní odpovědnost - dovede reklamovat koupené zboží nebo služby - dovede z textu smlouvy (např. o koupi zboží, cestovním zájezdu, pojištění, půjčce) zjistit, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva a jaké jsou důsledky neznalosti smlouvy, a to včetně jejích všeobecných podmínek - na příkladu vysvětlí, jak uplatňovat práva spotřebitele	**Člověk a právo** - soustava soudů v ČR, právnická povolání (notáři, advokáti, soudcové) - právo a mravní odpovědnost v běžném životě; - právo a spravedlnost, právní stát, právní ochrana občanů, právní vztahy - trestní právo; trestní odpovědnost, tresty a ochranná opatření, orgány činné v trestním řízení (policie, státní zastupitelství, vyšetřovatel, soud)	**5**
-stanoví cenu jaké součást nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle	**Člověk a hospodářství:** Trh a jeho fungování (zboží, nabídka, poptávka, stanovení ceny)	**4**

zákazníků, místa, období,… - rozpozná běžné cenové triky (cena bez DPH…) a klamavé nabídky	- smlouva o půjčce, půjčka, druhy půjček možnosti vrácení půjčky, lichva, zajištění vrácení půjčky,	
- seznámí se se základními rysy osobností a vysvětlí problémové chování ve vztahu k práci - orientuje se v právním minimu ve vztahu zaměstnanec – zaměstnavatel - vysvětlí možnosti prezentovat se na trhu práce	**Úvod do světa práce** - charakteristické rysy osobnosti a jejich vztah k práci - práva a povinnosti zaměstnanců (zákoník práce) - umění prezentovat se na trhu práce	**3**
- rozpoznává varovné signály, a uvede možnosti řešení v určitých situacích - dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a racionálně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí	**Ochrana člověka za mimořádných událostí:** **Integrovaný záchranný systém:** - činnost integrovaného záchranného systému - rozpoznání varovného signálu „všeobecná výstraha“ - činnost po vyhlášení signálu „Všeobecná výstraha“ **Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí:** - mimořádné události (živelné pohromy, havárie, krizové situace aj.) - základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace)	**6**

Přesahy:
Český jazyk a literatura - Strukturovaný životopis, Prezentace na trhu práce

Poznámky: do Občanské výchovy bylo zařazeno téma Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí ze vzdělávací oblasti Vzdělávání pro zdraví.

MATEMATIKA

Název školy:	SOŠ a SOU Třešť
Adresa školy:	K Valše 1251/38, 589 01 Třešť
Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař, kuchařské práce
Kód a název oboru vzdělávání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Dosažený stupeň vzdělávání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka vzdělávání:	3 roky
Forma vzdělávání:	Denní studium
Platnost ŠVP:	Od 1.9.2017 počínaje 1. ročníkem

Cíl předmětu
Cílem předmětu je poskytnout žákům systém základních matematických vědomostí a dovedností, rozvíjet logické myšlení, numerické dovednosti a návyky, paměť, posilovat vytrvalost. Vychovávat přemýšlivého člověka, který bude umět používat matematiku v běžném životě i ve své profesi.

Charakteristika učiva
Vychází z RVP 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby z oblasti Matematické vzdělávání. Nejdůležitějšími složkami učiva jsou operace s reálnými čísly, jednotky měr a jejich převody, trojčlenka, procentový počet, rovnice, planimetrie, výpočet povrchů a objemů těles, práce s daty.
Předmět se vyučuje 1 hodinu týdně ve všech třech ročnících. Je rozdělen do tématických celků. Na začátku druhého a třetího ročníku je zařazeno opakování učiva předcházejícího ročníku. Důraz je kladen na zdokonalování numerických dovedností žáků, využití matematiky v odborných předmětech, v praxi a v běžném životě.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí
Výuka matematiky směřuje k tomu, aby žáci:
- správně užívali matematické pojmy
- efektivně prováděli operace s čísly, používali a převáděli běžně používané jednotky
- přesně se vyjadřovali
- aplikovali matematické poznatky v odborných předmětech a běžném životě
- získali pozitivní přístup k matematickému vzdělávání
- měli důvěru ve vlastní schopnosti a vytrvalost

Doporučené výukové strategie
- hromadná výuka
- skupinová výuka
- týmová práce
- problémové učení
- samostatná práce

Formy a metody výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva. Patří k nim:
- výklad učiva
- práce u tabule
- praktické procvičování

- práce s učebnicí
- ústní a písemné opakování
- práce s dostupnou výpočetní technikou

Hodnocení výsledků vzdělávání
Vychází z klasifikačního řádu školy. Podklady pro hodnocení učitel získává soustavným sledováním výkonů žáka a jeho připravenosti na vyučování, zkoušením písemným, testy, hodnocením práce žáka u tabule i v lavici, hodnocením aktivity žáků při hodině. Písemné práce jsou hodnoceny bodovým systémem podle procenta úspěšnosti.

Týdenní cyklus

Matematika povinný předmět	1. ročník	2.ročník	3. ročník	dotace hodin celkem
	1/33	1/33	1/31	3/97

MATEMATIKA 1. ročník

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí, odborných kompetencí a průřezových témat
Klíčové kompetence:
Kompetence k učení
- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- správně užívat osvojené základní matematické pojmy a matematické dovednosti

Kompetence komunikativní
- komunikovat na odpovídající úrovni
- užívat správnou terminologii a symboliku
- formulovat své myšlenky srozumitelně
- naslouchat pozorně druhým, tzn. vyjadřovat se přiměřeně tématu diskuse
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování

Kompetence sociální a personální
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu a kritiku
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly

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

Matematické kompetence
- správně používat a převádět běžné jednotky
- používat pojmy kvantifikujícího charakteru
- aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích
- provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy

Průřezová témata
Občan v demokratickém státě
- vede žáky k aktivitě, ke komunikaci, k přesnému a jednoznačnému vyjadřování

Člověk a životní prostředí
- vhodnou volbou tematicky zaměřených příkladů formuje u žáků postoje ve vztahu k životnímu prostředí
- ve slovních úlohách s tématikou přírody a lidské společnosti vede žáka k porozumění souvislostí mezi environmentálními ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k udržitelnému rozvoji

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 1. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet hodin
Žák: - provádí aritmetické operace s celými a přirozenými čísly - používá různé zápisy racionálního čísla - zapíše a přečte číselný zlomek - provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly - zaokrouhlí desetinné číslo - znázorní reálné číslo na číselné ose - určí druhou mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulátoru	**Operace s reálnými čísly** - přirozená a celá čísla - racionální čísla - reálná čísla - jednoduché úrokování - mocniny a odmocniny	**20**
- používá trojčlenku a řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu	**Procentový počet** - procento, procentová část	**3**
- užívá a ovládá jednotky délky, obsahu, objemu, hmotnosti, času	**Jednotky měr a převody** - jednotky délky - jednotky obsahu, - jednotky objemu - jednotky hmotnosti - jednotky času	**10**

Přesahy:
Hospodářské výpočty (3. ročník) - Praktické výpočty pomocí procent

MATEMATIKA 2. ročník

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetenci, odborných kompetencí a průřezových témat
Klíčové kompetence

Kompetence k učení
- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- aplikovat znalostí v ostatních vyučovacích předmětech
- správně užívat osvojené základní matematické pojmy a matematické dovednosti

Kompetence komunikativní
- zdůvodňovat matematické postupy
- komunikovat na odpovídající úrovni
- formulovat své myšlenky srozumitelně

Kompetence sociální a personální
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly

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

Matematické kompetence
- správně používat běžné jednotky
- používat pojmy kvantifikujícího charakteru
- aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích

Průřezová témata
Občan v demokratickém státě
- vede žáky k aktivitě, ke komunikaci, k přesnému a jednoznačnému vyjadřování

Člověk a životní prostředí
- vhodnou volbou tematicky zaměřených příkladů formuje u žáků postoje ve vztahu k životnímu prostředí
- ve slovních úlohách s tématikou přírody a lidské společnosti vede žáka k porozumění souvislostí mezi environmentálními ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k udržitelnému rozvoji

Informační a komunikační technologie
- vede žáky k využívání prvků moderních informačních a komunikačních technologií, k práci s informacemi, jejich vyhledávání, vyhodnocování a využívání

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 2. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet hodin
Žák: - určí hodnotu výrazu - upravuje jednoduché výrazy - používá písmena v matematických výrazech - dosazuje čísla do vzorců - počítá neznámou ze vzorců	**Výrazy a jejich úpravy** - výrazy s proměnnými - mnohočleny	**13**
- řeší jednoduché lineární rovnice o jedné neznámé	**Řešení lineárních rovnic** - základní pojmy - úprava rovnic - slovní úlohy	**6**
- využívá polohové a metrické vlastnosti základních rovinných útvarů při řešení úloh a problémů - sestrojí trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků a lichoběžník z daných prvků a určí jejich obvod a obsah - určí obvod a obsah kruhu, vzájemnou polohu přímky a kružnice	**Planimetrie** - základní pojmy - trojúhelník - mnohoúhelníky - kružnice a kruh	**14**

MATEMATIKA 3. ročník

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí, odborných kompetencí a průřezových témat
Klíčové kompetence:
Kompetence k učení
- mít pozitivní vztah k učení
- využívat ke svému učení zkušeností svých i jiných lidí

Kompetence komunikativní
- komunikovat na odpovídající úrovni
- užívat správnou terminologii a symboliku
- formulovat své myšlenky srozumitelně
- naslouchat pozorně druhým, tzn. vyjadřovat se přiměřeně tématu diskuse
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

Kompetence k pracovnímu uplatnění
- volit odpovídající matematické postupy a techniky

Matematické kompetence
- aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích
- číst různé formy grafického znázornění (tabulky, grafy, schémata apod.)

Průřezová témata
Občan v demokratické společnosti
-vede žáka k aktivitě, ke komunikaci, k přesnému a jednoznačnému vyjadřování

Člověk a životní prostředí
- vhodnou volbou tematicky zaměřených příkladů formuje u žáků postoje ve vztahu k životnímu prostředí
- ve slovních úlohách s tématikou přírody a lidské společnosti vede žáka k porozumění souvislostí mezi environmentálními ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k udržitelnému rozvoji

Informační a komunikační technologie
- vede žáky k využívání prvků moderních informačních a komunikačních technologií, k práci s informacemi, jejich vyhledávání, vyhodnocování a využívání
- vede žáky k využívání a vytváření různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy).

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 3. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet hodin

Žák: - rozliší graf přímé a nepřímé úměrnosti - posoudí, kdy funkce roste nebo klesá - počítá příklady na přímou a nepřímou úměrnost	**Funkce** - přímá úměrnost - nepřímá úměrnost	**13**
- určí vzájemnou polohu bodů, přímek a rovin - rozlišuje základní tělesa a určí povrch a objem krychle, kvádru a válce	**Výpočet povrchů a objemů těles** - základní polohové a metrické vlastnosti v prostoru - tělesa	**15**
- vysvětlí a použije data vyjádřená v diagramech, grafech a tabulkách	**Práce s daty** - tabulky, grafy, diagramy	**3**

Přesahy:
Informatika - Textový editor Word, Tabulkový editor Excel

Obtýdenní cyklus

Matematika povinný předmět	1. ročník	2.ročník	3. ročník	dotace hodin celkem
	1,5/47	1,5/50	-	3/97

MATEMATIKA 1.ročník

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí, odborných kompetencí a průřezových témat
Klíčové kompetence:
Kompetence k učení
- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- správně užívat osvojené základní matematické pojmy a matematické dovednosti

Kompetence komunikativní
- komunikovat na odpovídající úrovni
- užívat správnou terminologii a symboliku

- formulovat své myšlenky srozumitelně
- naslouchat pozorně druhým, tzn. vyjadřovat se přiměřeně tématu diskuse
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování

Kompetence sociální a personální
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu a kritiku
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly

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

Matematické kompetence
- správně používat a převádět běžné jednotky
- používat pojmy kvantifikujícího charakteru
- aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích
- provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy

Průřezová témata
Občan v demokratickém státě
- vede žáky k aktivitě, ke komunikaci, k přesnému a jednoznačnému vyjadřování

Člověk a životní prostředí
- vhodnou volbou tématicky zaměřených příkladů formuje u žáků postoje ve vztahu k životnímu prostředí
- ve slovních úlohách s tématikou přírody a lidské společnosti vede žáka k porozumění souvislostí mezi enviromentálními ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k udržitelnému rozvoji

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 1. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet hodin

Žák: - provádí aritmetické operace s celými a přirozenými čísly - používá různé zápisy racionálního čísla - zapíše a přečte číselný zlomek - provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly - zaokrouhlí desetinné číslo - znázorní reálné číslo na číselné ose - určí druhou mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulátoru - používá trojčlenku a řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu	**Operace s reálnými čísly** - přirozená a celá čísla - racionální čísla - reálná čísla - procento a procentová část - jednoduché úrokování - mocniny a odmocniny	**20**
- rozliší jednotky měření - převádí jednotky měření	**Jednotky měření a jejich převádění** - jednotky SI soustavy - jednotky délky, hmotnosti, času, obsahu, objemu	**10**
- žák používá trojčlenku a řeší praktické úlohy	**Procentový počet** - procento, procentová část	**3**
- užívá pojmy bod, přímka, úsečka, rovina, úhel - rozlišuje pravoúhlé a kosoúhlé čtyřúhelníky - počítá obvod a obsah čtverce a obdelníku	**Planimetrie** - základní pojmy - čtyřúhelníky	**14**

MATEMATIKA 2. ročník

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetenci, odborných kompetencí a průřezových témat
Klíčové kompetence
Kompetence k učení
- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- aplikovat znalostí v ostatních vyučovacích předmětech
- správně užívat osvojené základní matematické pojmy a matematické dovednosti

Kompetence komunikativní
- zdůvodňovat matematické postupy
- komunikovat na odpovídající úrovni
- formulovat své myšlenky srozumitelně

Kompetence sociální a personální
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly

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

Matematické kompetence
- správně používat běžné jednotky
- používat pojmy kvantifikujícího charakteru
- aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích

Průřezová témata
Občan v demokratickém státě
- vede žáky k aktivitě, ke komunikaci, k přesnému a jednoznačnému vyjadřování

Člověk a životní prostředí
- vhodnou volbou tématicky zaměřených příkladů formuje u žáků postoje ve vztahu k životnímu prostředí
- ve slovních úlohách s tématikou přírody a lidské společnosti vede žáka k porozumění souvislostí mezi enviromentálními ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k udržitelnému rozvoji

Informační a komunikační technologie
- vede žáky k využívání prvků moderních informačních a komunikačních technologií, k práci s informacemi, jejich vyhledávání, vyhodnocování a využívání

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 2. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet hodin

- žák operuje s mnohočleny - užívá vztahy pro mocninu dvojčlenu - řeší jednoduché rovnice - určí hodnotu výrazu	**Výrazy a jejich úpravy** - výrazy s proměnnými	**13**
- dosazuje čísla do výrazu s proměnou - používá správný algoritmus řešení rovnic - provádí zkoušku správnosti výpočtu	**Rovnice** - řešení lineárních rovnic	**6**

- zapisuje úměru - rozliší graf přímé a nepřímé úměrnosti - posoudí, zda funkce roste či klesá	**Funkce** - přímá a nepřímá úměrnost	**13**

- vysvětlí a využije data vyjádřená v grafech a tabulkách	**Práce s daty** - tabulky, grafy, diagramy	**3**
- určí vzájemnou polohu bodu a přímek - rozlišuje základní tělesa - určí povrch objem krychle, kvádru a válce	**Výpočet povrchu a objemu těles** - základní polohové a metrické vlastnosti v prostoru - tělesa	**15**

Přesahy:

Občanská výchova - Hospodaření v rodině

Hospodářské výpočty - Praktické výpočty pomocí procent

Tělesná výchova

Název školy:	SOŠ a SOU Třešť
Adresa školy:	K Valše 1251/38, 589 01 Třešť
Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař, kuchařské práce
Kód a název oboru vzdělávání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Dosažený stupeň vzdělávání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka vzdělávání:	3 roky
Forma vzdělávání:	Denní studium
Platnost ŠVP:	Od 1.9.2017 počínaje 1. ročníkem

Cíl předmětu
Cílem předmětu je vybavit žáky dovednostmi a znalostmi potřebnými k preventivní a aktivní péči o duševní a tělesné zdraví a bezpečnost. Vést žáky k tomu, aby se vyznali v tom, jak působí pohybové aktivity a jednostranné činnosti na zdraví člověka. Vychovávat a směrovat žáky k celoživotnímu provádění pohybových aktivit. Vést žáky k dosažení sportovní a pohybové gramotnosti.

Charakteristika učiva
Vychází z RVP z oblasti Vzdělávání ke zdraví. Učivo se skládá z teoretických poznatků a pohybových dovedností. V části teoretické poznatky se žáci seznamují s odbornou terminologií, významem pohybu pro zdraví, hygienou a bezpečností při pohybových aktivitách, s pravidly her a závodů. Pohybové dovednosti obsahují tělesná cvičení, gymnastiku, atletiku, pohybové hry, turistiku, tance a zimní sporty

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí
Výuka směřuje k tomu, aby žáci:
- pojímali zdraví a tělesnou zdatnost jako hodnoty potřebné ke kvalitnímu prožívání života
- vyrovnávali nedostatek pohybu a jednostrannou tělesnou a duševní zátěž
- zařazovali pravidelné provádění pohybových aktivit do denního režimu a pociťovali radost a uspokojení z pravidelné tělesné činnosti
- jednali odpovědně a čestně
- pochopili, že pohybové aktivity jsou jedním z prostředků k navázání sociálních kontaktů
- získali organizační návyky a pohybové dovednosti potřebné pro uplatňování zdravého životního stylu a posilovali kladný vztah k přírodě

Doporučené výukové strategie
Předmět se vyučuje 2 hodiny týdně ve všech třech ročnících. Je rozdělen na část teoretických poznatků a pohybových dovedností. Výuka je realizována ve specifických podmínkách tělocvičny, na hřišti a v přírodě. Výběr učiva a časové rozvržení je podřízeno skutečným potřebám a možnostem žáků. Je kladen důraz na bezpečnost činností a jejich organizaci, na odpovídající sportovní oblečení žáků. Převládá skupinová forma výuky, metoda výkladu spojená s názornými ukázkami, předváděním i pomocí didaktické techniky, jako je video DVD, internet. Žáci se zdravotním postižením cvičí dle doporučení lékaře. Žáci cvičí dle svých možností a schopností.

Hodnocení výsledků vzdělávání
Vychází z klasifikačního řádu školy. Při hodnocení je kladen důraz na:
- zájem žáka o pohybové aktivity
- snahu žáka
- aktivitu při hodinách výuky
- plnění povinností /nošení cvičebního úboru/

Sportovní výkony jsou hodnoceny s ohledem na žákovy schopnosti a možnosti.

Týdenní i obtýdenní cyklus mají stejnou dotaci hodin ve všech ročnících

Tělesná výchova povinný předmět	1. ročník	2.ročník	3. ročník	dotace hodin celkem
	2/66	2/66	2/62	6/194

TĚLESNÁ VÝCHOVA 1. ročník

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí, odborných kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence
Kompetence k řešení problémů
- porozumět zadání úkolu nebo rozpoznat jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, buď samostatně nebo s vedením jiných lidí navrhnout způsob řešení
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)

Kompetence komunikativní
- formulovat své myšlenky srozumitelně
- naslouchat pozorně druhým, tzn. vyjadřovat se přiměřeně tématu diskuse
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- obhajovat a formulovat své názory a postoje, diskutovat a respektovat názor druhých

Kompetence sociální a personální
- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu a kritiku
- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický a duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí
- pracovat týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům a diskriminaci.

Občanské kompetence a kulturní povědomí
- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika) a oprostit se od nesnášenlivosti, xenofobie a diskriminace;
- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie

- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje
- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi
- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesených na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií

Průřezová témata
Občan v demokratické společnosti
- vede žáky k rozvoji osobnosti

Člověk a životní prostředí
- vede žáky k odpovědnému vztahu k prostředí, ve kterém žijí

Člověk a svět práce
- žáci jsou vedeni k povinnostem zaměstnance a zaměstnavatele v pracovním poměru v souvislosti se Zákoníkem práce

Informační a komunikační technologie
- naučí žáky vyhledávat informace ze světa sportu a pracovat s nimi

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 1. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet hodin
Žák: - uvědomuje si význam pohybu s ohledem studovaného oboru - volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti a dovede je udržovat a ošetřovat - dokáže sledovat výkony jednotlivců a posoudit jejich kvalitu - dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem - umí uplatňovat zásady sportovního tréninku	**Teoretické poznatky** - význam pohybu pro zdraví, prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti, technika a taktika zásady sportovního tréninku - odborná terminologie - výstroj, výzbroj, údržba - hygiena a bezpečnost při pohybových činnostech; vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí; záchrana a dopomoc; zásady chování a jednání v různém prostředí, regenerace a kompenzace relaxace - pravidla her, závodů a soutěží olympionismus - rozhodování - zdroje	**2**

- provádí dle svých možností první pomoc při úrazech, náhlých zdravotních příhodách i při hromadném zasažení obyvatel	**Odpovědnost za zdraví své i druhých** - úrazy - náhlé zdravotní příhody - poranění při hromadném zasažení obyvatel - stavy bezprostředně ohrožující život - první pomoc - praktický nácvik PP v terénu - hospitalizace	**4**
- je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy - dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybových činností a interpretovat je - dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost - ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání	**Pohybové dovednosti a tělesná cvičení** - pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační, aj. *Jako součást všech tematických celků*	**průběžně**
- uplatňuje osvojené způsoby relaxace - dovede uplatňovat techniku a základy taktiky ve vybraných sportovních disciplínách - uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících - je schopen sladit při cvičení pohyb s hudbou, provádí jednoduché pohybové vazby a hudebně návykové cviky	**Gymnastika a tance** - gymnastika: prostná, cvičení s náčiním, cvičení na nářadí, přeskoky, akrobacie; šplh - rytmická cvičení s náčiním, cvičení na nářadí, přeskoky, akrobacie; šplh - rytmická gymnastika: cvičení bez náčiní a náčiním; kondiční programy cvičení s hudbou - tance	**14**
- umí užívat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti	**Atletika** - běhy (rychlý, vytrvalý); starty; skoky do výšky a do dálky; hody a vrh koulí	**10**
- ovládá základní herní činnosti	**Pohybové hry** - drobné (pro rozvoj rychlosti,	**18**

jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva - dodržuje zásady jednání fair play, rozlišuje nesportovní jednání - uvede zásady ekologického a bezpečného chování v přírodě a při různých formách turistiky - je schopen respektovat pravidla kolektivních her - ovládá emoce při prohře a vítězství - dovede se pohybovat v terénu	pohyblivosti a spolupráce) - sportovní: házená, odbíjená, kopaná,	
-zvládá svojí sílu a možnosti ostatních -respektuje soupeře -rozliší přiměřenou obranu	**Úpoly** - základy sebeobrany - přetahy, přetlaky, úpolové odpory, drobné úpolové hry	**2**
- rozpozná plavecké styly - vysvětlí význam plavání pro zdraví - popíše způsob dopomoci a záchrany tonoucího	**Plavání** (pole podmínek školy a zájmu žáků) - jeden plavecký způsob - určená vzdálenost plaveckým způsobem - prvky zdravotního plavání - dopomoc unavenému plavci, záchrana tonoucího	**2**
- seznámí se s elementárními prvky lyžování - popíše pravidla BOZP při lyžování - předvede poskytnutí první pomoci	**Lyžování, bruslení a další pohybové činnosti** (podle podmínek školy, možností a zájmu žáků) - základy sjezdového a běžeckého lyžování - základy techniky bruslení	**4**
- uvede zásady ekologického a bezpečného chování v přírodě a při různých formách turistiky - orientuje se v terénu podle mapy a busoly, podle přírodních úkazů a turistických značení - uvede zásady pro bezpečný pohyb v přírodě a zacházení s ohněm	**Turistika a pohyb v přírodě** - příprava turistické akce - orientace v terénu - orientační běh - pěší turistika - příprava ohniště	**10**

- zhodnotí svoji zdatnost - uvědomuje si význam pravidelného pohybu na zlepšování svých pohybových dovedností	**Testování tělesné zdatnosti** - motorické testy	**Průběžně**
- provádí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem ke konkrétnímu druhu a stupni oslabení - je schopen hodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit - vyhýbá se činnostem, které jsou kontraindikací zdravotního oslabení	**Zdravotní tělesná výchova** (pro žáky se zdravotním oslabením a specifickými poruchami učení) - speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení - integrace žáků s poruchou autistického centra (PAS) - TEACCH program = metodika strukturovaného učení 1. individuální přístup 2. vizualizace (co a kdy ? = umožnit žákovi sledovat časovou organizaci hodiny 3. strukturalizace (kde ? = usnadnit orientaci žákovi v prostoru - pohybové aktivity - kontraindikované pohybové aktivity	**Průběžně**

TĚLESNÁ VÝCHOVA 2. ročník

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí, odborných kompetencí a průřezových témat
Klíčové kompetence
Kompetence k řešení problémů
- porozumět zadání úkolu nebo rozpoznat jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému buď samostatně, nebo s vedením jiných lidí navrhnout způsob řešení
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)

Kompetence komunikativní
-formulovat své myšlenky srozumitelně;
- naslouchat pozorně druhým, tzn. vyjadřovat se přiměřeně tématu diskuse
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- obhajovat a formulovat své názory a postoje, diskutovat a respektovat názor druhých

Kompetence sociální a personální
-posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích

- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu a kritiku
- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický a duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí
- pracovat týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům a diskriminaci

Občanské kompetence a kulturní povědomí
- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika) a oprostit se od nesnášenlivosti, xenofobie a diskriminace
- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie
- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje
- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi
- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesených na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií

Průřezová témata
Občan v demokratické společnosti
- vede žáky k rozvoji osobnosti

Člověk a životní prostředí
- vede žáky k odpovědnému vztahu k prostředí, ve kterém žijí

Člověk a svět práce
- žáci jsou vedeni k povinnostem zaměstnance a zaměstnavatele v pracovním poměru v souvislosti se Zákoníkem práce

Informační a komunikační technologie
- učí žáky vyhledávat informace ze světa sportu a pracovat s nimi

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 2. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet hodin
Žák - uvědomuje si význam pohybu s ohledem studovaného oboru - volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti a dovede	**Teoretické poznatky** - význam pohybu pro zdraví, prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti, technika a taktika zásady sportovního tréninku - odborná terminologie	**2**

je udržovat a ošetřovat - dokáže sledovat výkony jednotlivců a posoudit jejich kvalitu - dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem - umí uplatňovat zásady sportovního tréninku	- výstroj, výzbroj, údržba - hygiena a bezpečnost při pohybových činnostech; vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí; záchrana a dopomoc; zásady chování a jednání v různém prostředí, regenerace a kompenzace, relaxace - pravidla her, závodů a soutěží - olympionismus - rozhodování - zdroje	
- provádí dle svých možností první pomoc při úrazech, náhlých zdravotních příhodách i při hromadném zasažení obyvatel	**Odpovědnost za zdraví své i druhých** - úrazy - náhlé zdravotní příhody - poranění při hromadném zasažení obyvatel - stavy bezprostředně ohrožující život - první pomoc - praktický nácvik PP v terénu - hospitalizace	**4**
- je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy - dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybových činností a interpretovat je - dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost - ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání - uplatňuje osvojené způsoby relaxace	**Pohybové dovednosti a tělesná cvičení** - pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační, aj. *Jako součást všech tematických celků*	**průběžně**
- dovede uplatňovat techniku a základy taktiky ve vybraných sportovních disciplínách - uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících - je schopen sladit při cvičení pohyb s hudbou, provádí jednoduché pohybové vazby a hudebně návykové cviky	**Gymnastika a tance** - gymnastika: prostná, cvičení s náčiním, cvičení na nářadí, přeskoky, akrobacie; šplh - rytmická cvičení s náčiním, cvičení na nářadí, přeskoky, akrobacie; šplh - rytmická gymnastika: cvičení bez náčiní a náčiním; kondiční programy cvičení s hudbou - tance	**14**

- umí užívat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti	**Atletika** - běhy (rychlý, vytrvalý); starty; skoky do výšky a do dálky; hody a vrh koulí	**10**
- ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva - dodržuje zásady jednání fair play, rozlišuje nesportovní jednání - uvede zásady ekologického a bezpečného chování v přírodě a při různých formách turistiky - je schopen respektovat pravidla kolektivních her - ovládá emoce při prohře a vítězství - dovede se pohybovat v terénu	**Pohybové hry** - drobné (pro rozvoj rychlosti, pohyblivosti a spolupráce) - sportovní: házená, odbíjená, kopaná,	**18**
- zvládá svojí sílu a možnosti ostatních - respektuje soupeře - rozliší přiměřenou obranu	**Úpoly** - základy sebeobrany - přetahy, přetlaky, úpolové odpory, drobné úpolové hry	**2**
- rozpozná plavecké styly - vysvětlí význam plavání pro zdraví - popíše způsob dopomoci a záchrany tonoucího	**Plavání** (pole podmínek školy a zájmu žáků) - jeden plavecký způsob - určená vzdálenost plaveckým způsobem - prvky zdravotního plavání - dopomoc unavenému plavci, záchrana tonoucího	**2**
- seznámí se s elementárními prvky lyžování - popíše pravidla BOZP při lyžování - předvede poskytnutí první pomoci	**Lyžování, bruslení a další pohybové činnosti** (podle podmínek školy, možností a zájmu žáků) - základy sjezdového a běžeckého lyžování - základy techniky bruslení	**4**
- uvede zásady ekologického a bezpečného chování v přírodě a při různých formách turistiky - orientuje se v terénu podle mapy a	**Turistika a pohyb v přírodě** - příprava turistické akce - orientace v terénu - orientační běh	**10**

busoly, podle přírodních úkazů a turistických značení - uvede zásady pro bezpečný pohyb v přírodě a zacházení s ohněm	- pěší turistika - příprava ohniště	
- zhodnotí svoji zdatnost - uvědomuje si význam pravidelného pohybu na zlepšování svých pohybových dovedností	**Testování tělesné zdatnosti** - motorické testy	**Průběžně**
- provádí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem ke konkrétnímu druhu a stupni oslabení - je schopen hodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit - vyhýbá se činnostem, které jsou kontraindikací zdravotního oslabení	**Zdravotní tělesná výchova** **(**pro žáky se zdravotním oslabením a specifickými poruchami učení) - speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení - integrace žáků s poruchou autistického centra (PAS) - TEACCH program = metodika strukturovaného učení 1. individuální přístup 2. vizualizace (co a kdy ? = umožnit žákovi sledovat časovou organizaci hodiny 3. strukturalizace (kde ? = usnadnit orientaci žákovi v prostoru - pohybové aktivity, - kontraindikované pohybové aktivity	**Průběžně**

TĚLESNÁ VÝCHOVA 3. ročník

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí, odborných kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence
Kompetence k řešení problémů
- porozumět zadání úkolu nebo rozpoznat jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému buď samostatně nebo s vedením jiných lidí navrhnout způsob řešení
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)

Kompetence komunikativní
- formulovat své myšlenky srozumitelně
- naslouchat pozorně druhým, tzn. vyjadřovat se přiměřeně tématu diskuse
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- obhajovat a formulovat své názory a postoje, diskutovat a respektovat názor druhých

Kompetence sociální a personální
- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu a kritiku
- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický a duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí
- pracovat týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly;
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům a diskriminaci

Občanské kompetence a kulturní povědomí
- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika) a oprostit se od nesnášenlivosti, xenofobie a diskriminace
- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie
- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje
- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi
- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesených na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií

Průřezová témata
Občan v demokratické společnosti
- vede žáky k rozvoji osobnosti

Člověk a životní prostředí
- vede žáky k odpovědnému vztahu k prostředí, ve kterém žijí

Člověk a svět práce
- žáci jsou vedeni k povinnostem zaměstnance a zaměstnavatele v pracovním poměru v souvislosti se Zákoníkem práce

Informační a komunikační technologie
- učí žáky vyhledávat informace ze světa sportu a pracovat s nimi

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 3. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet hodin

Žák: - uvědomuje si význam pohybu s ohledem studovaného oboru - volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním klimatickým zařízení, hygieně, bezpečnosti a dovede je udržovat a ošetřovat - dokáže sledovat výkony jednotlivců a posoudit jejich kvalitu - dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem - umí uplatňovat zásady sportovního tréninku	**Teoretické poznatky** - význam pohybu pro zdraví, prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti, technika a taktika zásady sportovního tréninku - odborná terminologie - výstroj, výzbroj, údržba - hygiena a bezpečnost při pohybových činnostech; vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí; záchrana a dopomoc; zásady chování a jednání v různém prostředí; regenerace a kompenzace; relaxace - pravidla her, závodů a soutěží; olympionismus - rozhodování - zdroje	**2**
- provádí dle svých možností první pomoc při úrazech, náhlých zdravotních příhodách i při hromadném zasažení obyvatel	**Odpovědnost za zdraví své i druhých** - úrazy - náhlé zdravotní příhody - poranění při hromadném zasažení obyvatel - stavy bezprostředně ohrožující život - první pomoc - praktický nácvik PP v terénu - hospitalizace	**4**
- je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy - dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybových činností a interpretovat je - dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost - ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání - uplatňuje osvojené způsoby relaxace	**Pohybové dovednosti a tělesná cvičení** - pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační, aj. *Jako součást všech tematických celků*	**Průběžně**

- dovede uplatňovat techniku a základy taktiky ve vybraných sportovních disciplínách - uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících - je schopen sladit při cvičení pohyb s hudbou, provádí jednoduché pohybové vazby a hudebně návykové cviky	**Gymnastika a tance** - gymnastika: prostná, cvičení s náčiním, cvičení na nářadí, přeskoky, akrobacie; šplh - rytmická cvičení s náčiním, cvičení na nářadí, přeskoky, akrobacie; šplh - rytmická gymnastika: cvičení bez náčiní a náčiním; kondiční programy cvičení s hudbou - tance	**12**
- umí užívat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti	**Atletika** - běhy (rychlý, vytrvalý); starty; skoky do výšky a do dálky; hody a vrh koulí	**10**
- ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva - dodržuje zásady jednání fair play, rozlišuje nesportovní jednání - uvede zásady ekologického a bezpečného chování v přírodě a při různých formách turistiky - je schopen respektovat pravidla kolektivních her - ovládá emoce při prohře a vítězství - dovede se pohybovat v terénu	**Pohybové hry** - drobné (pro rozvoj rychlosti, pohyblivosti a spolupráce) - sportovní: házená, odbíjená, kopaná,	**16**
- zvládá svojí sílu a možnosti ostatních - respektuje soupeře - rozliší přiměřenou obranu	**Úpoly** - základy sebeobrany - přetahy, přetlaky, úpolové odpory, drobné úpolové hry	**2**
- rozpozná plavecké styly - vysvětlí význam plavání pro zdraví - popíše způsob dopomoci a záchrany tonoucího	**Plavání** (pole podmínek školy a zájmu žáků) - jeden plavecký způsob - určená vzdálenost plaveckým způsobem - prvky zdravotního plavání - dopomoc unavenému plavci, záchrana tonoucího	**2**

- seznámí se s elementárními prvky lyžování - popíše pravidla BOZP při lyžování - předvede poskytnutí první pomoci	**Lyžování, bruslení a další pohybové činnosti** (podle podmínek školy, možností a zájmu žáků) - základy sjezdového a běžeckého lyžování - základy techniky bruslení	**4**
- uvede zásady ekologického a bezpečného chování v přírodě a při různých formách turistiky - orientuje se v terénu podle mapy a busoly, podle přírodních úkazů a turistických značení - uvede zásady pro bezpečný pohyb v přírodě a zacházení s ohněm	**Turistika a pohyb v přírodě** - příprava turistické akce - orientace v terénu - orientační běh - pěší turistika - příprava ohniště	**10**
- zhodnotí svoji zdatnost - uvědomuje si význam pravidelného pohybu na zlepšování svých pohybových dovedností	**Testování tělesné zdatnosti** - motorické testy	**průběžně**
- provádí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem ke konkrétnímu druhu a stupni oslabení - je schopen hodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit - vyhýbá se činnostem, které jsou kontraindikací zdravotního oslabení	**Zdravotní tělesná výchova** (pro žáky se zdravotním oslabením a specifickými poruchami učení) - speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení - integrace žáků s poruchou autistického centra (PAS) - TEACCH program = metodika strukturovaného učení 1. individuální přístup 2. vizualizace (co a kdy ? = umožnit žákovi sledovat časovou organizaci hodiny 3. strukturalizace (kde ? = usnadnit orientaci žákovi v prostoru - pohybové aktivity - kontraindikované pohybové aktivity	**průběžně**

INFORMATIKA

Název školy:	SOŠ a SOU Třešť
Adresa školy:	K Valše 1251/38, 589 01 Třešť
Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař, kuchařské práce
Kód a název oboru vzdělávání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Dosažený stupeň vzdělávání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka vzdělávání:	3 roky
Forma vzdělávání:	Denní studium
Platnost ŠVP:	Od 1.9.2017 počínaje 1. ročníkem

Cíl předmětu

Cílem předmětu je naučit žáky pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi. Žáci porozumí základům informačních a komunikačních technologií, naučí se na uživatelské úrovni používat operační systém, kancelářský software a pracovat s dalším běžným aplikačním programovým vybavením. Jedním ze stěžejních témat je, aby žák zvládl efektivně pracovat s informacemi a komunikovat pomocí Internetu. Podstatnou část vzdělávání v IKT představuje práce s výpočetní technikou.

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází ze vzdělávací oblasti RVP – *Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích.* Předmět je zaměřen na seznámení s hardwarovou konfigurací a využití základního softwarového vybavení počítače. Je zaměřen na vytváření dokumentů, vyhledávání informací a komunikaci pomocí internetu.

Důraz je kladen na práci s výpočetní technikou. Při výuce je využíváno technického a programového vybavení učebny. Nové poznatky si žák upevňuje aplikací praktických úkolů. Učivo tematických celků je probíráno od jednoduššího k náročnějšímu. Žáci jsou vedení k samostatnému uvažování a výběru vhodného postupu. Úroveň osvojení výsledků vzdělávání odpovídá studijním předpokladům žáků Odborného učiliště.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Předmět vede žáky k tomu, aby základní komunikační dovednosti stavěli na základech tolerance v demokratické společnosti. Při výuce jsou rozvíjeny a utvářeny postoje žáků k sobě, ke svému okolí i jiným kulturám. Práce s prostředky informačních a komunikačních technologií má nejen průpravnou funkci pro odbornou složku vzdělání, ale také patří ke všeobecnému vzdělání moderního člověka.

Doporučené výukové strategie

- hromadná výuka
- skupinová výuka
- týmová práce
- problémové učení
- samostatná práce

Metody vyučování, které jsou využívány:
- výklad
- demonstrace
- diskuse
- skupinová práce žáků
- vyhledávání informací z různých zdrojů, jejich vyhodnocení a jejich ověřování
- samostudium

Hodnocení výsledků vzdělávání
Kritéria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu školy. Pro hodnocení znalostí a dovedností je využíváno ústní i písemné zkoušení. Zohledňuje se aktivita žáka v hodinách, plnění zadaných praktických úkolů, individuální předpoklady a vlohy žáků, sledování schopnosti obsluhovat PC, vstupní a výstupní zařízení.

Týdenní cyklus

Informatika povinný předmět	1. ročník	2.ročník	3. ročník	dotace hodin celkem
	1/33	1/33	1/31	3/97

INFORMATIKA 1. ročník

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí, odborných kompetencí a průřezových témat
Klíčové kompetence
Kompetence k učení
- uplatňovat různé způsoby práce s textem, umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace
- využívat k učení různé informační zdroje i zkušeností svých a jiných lidí
- uplatňovat různé způsoby práce, umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace včetně internetu
- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení a kritiku ze strany
jiných lidí
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání v oboru a povolání

Kompetence k řešení problémů
- učit žáky porozumět zadání úkolu, získat informace a navrhnout způsob řešení, zdůvodnit jej,
vyhodnotit, ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky
- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace
- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění
jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)

Komunikativní kompetence
- vést žáky k otevřené všestranné a účinné komunikaci, zejména profesní
- pracovat s osobním počítačem a s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií

- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením
- učit se používat nové aplikace
- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a ofline komunikace
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě internet
- pracovat s informacemi, a to především s využitím prostředků informačních a komunikačních
technologií
- vést žáky k užívání odborné terminologie

Sociální a personální kompetence
- rozvíjet u žáků práci v týmu, schopnost spolupráce
- hodnotit a respektovat práci a výtvarný projev (názor) vlastní i druhých
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi, učí se chápat, že každý člověk je různě chápavý a zručný
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
- kriticky hodnotit své osobní dispozice, uvědomovat si vlastní přednosti i meze a nedostatky
- efektivně se učit, volit vhodné techniky učení a duševní práce, využívat k učení různé pomůcky
a prostředky

Občanské kompetence a kulturní povědomí
- při zpracování informací jsou žáci vedeni ke kritickému myšlení nad obsahy sdělení, ke kterým se mohou dostat prostřednictvím Internetu

Kompetence k pracovnímu uplatnění
- v rámci možností a podmínek školy vést žáky k pozitivnímu vztahu k práci, využívání poznatků
z oblasti dalších předmětů
- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií
- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením
- učit se používat nové aplikace
- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky komunikace
- získávat a pracovat s informacemi, získávat informace z celosvětové sítě Internet
- pracovat s informacemi z různých zdrojů
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky
přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní
- znát i možná nebezpečí při využívání internetu a elektronické komunikace
- dodržovat autorská práva (využívané programové vybavení, používáním textů a obrázků z internetu apod.)

Průřezová témata
Informační a komunikační technologie
Prostupuje celým předmětem ve všech ročnících.
V rámci předmětu jsou rozvíjeny komunikační dovednosti žáka.

Žák je veden:
- k využívání Internetu jako informačního zdroje
- k vytváření, spravování, předávání a editaci souborů
- k využívání prezentačních a komunikačních nástrojů

Občan v demokratické společnosti
Vede žáka:
- k dodržování zákonů a autorských práv v oblasti Informačních technologií. Učitel dbá na dodržování zásad společenského chování. Zpracovávané úlohy jsou tematicky zaměřeny na oblasti rozvíjející občanské a kulturní povědomí.
- k orientaci v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využívat masová média pro své různé potřeby

Člověk a svět práce
Cílem je vedení žáka k systematické práci, důslednému dodržování termínů, schopnosti pracovat v kolektivu a pocitu odpovědnosti za odevzdanou práci. Zvyšovat jeho cenu na trhu práce a usnadnit jeho zapojení do pracovního procesu.
Objevuje se v tématech:
- elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti Internetu
- informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet
- informace, práce s informacemi
- Internet

Vede žáka:
- k práci s informacemi, vyhledávání, vyhodnocování a využívání informací
- k odpovědnému rozhodování na základě vyhodnocení získaných informací

Naučí žáka písemnému vyjadřování při úřední korespondenci.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 1. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet hodin
Žák:	**Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura, souhrnné cíle**	**15**
- používá počítač a jeho periferie (obsluhuje je, detekuje chyby, vyměňuje spotřební materiál) - 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	- hardware, software, osobní počítač, části, periferie - základní a aplikační programové vybavení - operační systém - data, soubor, složka, souborový manažer - komprese dat	

- dodržuje zásady zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením - nastavuje uživatelské prostředí operačního systému - orientuje se v systému adresářů, ovládá základní práce se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání), odlišuje a rozpoznává základní typy souborů a pracuje s nimi - pracuje s nápovědou - uvědomuje si analogie ve funkcích a ve způsobu ovládání různých aplikací - vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů	- prostředky zabezpečení dat - před zneužitím a ochrany dat před zničením - ochrana autorských práv - nápověda, manuál	
- samostatně vytváří, upravuje a ukládá textový dokument, - zvládá základní typografická a estetická pravidla - je schopen vložit do textu obrázek nebo jiný text - používá odrážky a číslování kapitol	**Práce se standardním aplikačním programovým vybavením** **Textový editor** - seznámení s prostředím - psaní textu na počítači - typ, velikost a barva písma - čáry a ohraničení - tabulky - odrážky a číslování - vkládání objektů do textu - editace napsaného textu - tvorba textového dokumentu z oboru	**15**
- seznámí se s pojmy vir, červ, hoax, adware, spyware a ví jak se jim bránit	**Údržba a bezpečnost systému** - viry, červi, hackeři a ochrana proti nim - spyware a adware, spam a ochrana proti němu	**3**

INFORMATIKA 2. ročník

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových témat, odborných témat a průřezových témat
Klíčové kompetence
Kompetence k učení

- uplatňovat různé způsoby práce s textem, umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace
- využívat k učení různé informační zdroje i zkušeností svých a jiných lidí
- uplatňovat různé způsoby práce, umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace včetně internetu
- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení a kritiku ze strany
jiných lidí
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání v oboru a povolání

Kompetence k řešení problémů
- učit žáky porozumět zadání úkolu, získat informace a navrhnout způsob řešení, zdůvodnit jej,
vyhodnotit, ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky
- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace
- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění
jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)

Komunikativní kompetence
- vést žáky k otevřené všestranné a účinné komunikaci, zejména profesní
- pracovat s osobním počítačem a s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením
- učit se používat nové aplikace
- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky on-line a of-line komunikace
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě internet
- pracovat s informacemi, a to především s využitím prostředků informačních a komunikačních
technologií
- vést žáky k užívání odborné terminologie

Sociální a personální kompetence
- rozvíjet u žáků práci v týmu, schopnost spolupráce
- hodnotit a respektovat práci a výtvarný projev (názor) vlastní i druhých
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi, učí se chápat, že každý člověk je různě chápavý a zručný
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
- kriticky hodnotit své osobní dispozice, uvědomovat si vlastní přednosti i meze a nedostatky
- efektivně se učit, volit vhodné techniky učení a duševní práce, využívat k učení různé pomůcky
a prostředky

Občanské kompetence a kulturní povědomí
- při zpracování informací jsou žáci vedeni ke kritickému myšlení nad obsahy sdělení, ke kterým se mohou dostat prostřednictvím Internetu

Kompetence k pracovnímu uplatnění
- v rámci možností a podmínek školy vést žáky k pozitivnímu vztahu k práci, využívání poznatků
z oblasti dalších předmětů
- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií
- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením
- učit se používat nové aplikace
- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky komunikace
- získávat a pracovat s informacemi, získávat informace z celosvětové sítě Internet
- pracovat s informacemi z různých zdrojů
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky
přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní
- znát i možná nebezpečí při využívání internetu a elektronické komunikace
- dodržovat autorská práva (využívané programové vybavení, používáním textů a obrázků z internetu apod.)

Průřezová témata
Informační a komunikační technologie
Prostupuje celým předmětem ve všech ročnících. V rámci předmětu jsou rozvíjeny komunikační dovednosti žáka.
Vede žáka:
- k využívání Internetu jako informačního zdroje
- k vytváření, spravování, předávání a editaci souborů
- k využívání prezentačních a komunikačních nástrojů

Občan v demokratické společnosti
Vede žáka:
- k dodržování zákonů a autorských práv v oblasti Informačních technologií. Učitel dbá na dodržování zásad společenského chování. Zpracovávané úlohy jsou tematicky zaměřeny na oblasti rozvíjející občanské a kulturní povědomí.
- k orientaci v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využívat masová média pro své různé potřeby

Člověk a svět práce
Cílem je vedení žáka k systematické práci, důslednému dodržování termínů, schopnosti pracovat v kolektivu a pocitu odpovědnosti za odevzdanou práci je zvyšovat jeho cenu na trhu práce a usnadnit jeho zapojení do pracovního procesu.
Objevuje se v tématech:
- elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti Internetu
- informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet
- informace, práce s informacemi
- Internet
Vede žáka:
- k práci s informacemi, vyhledávání, vyhodnocování a využívání informací

- k odpovědnému rozhodování na základě vyhodnocení získaných informací.
Naučí žáka písemnému vyjadřování při úřední korespondenci.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 2 ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet hodin
- ovládá základní práce spojené s tabulkovým procesorem (editace, vyhledávání, základní funkce, příprava pro tisk) - vytváří a upravuje grafy - vkládá do tabulek jiné objekty - tvoří jednoduché grafy	**Tabulkový procesor** - software pro práci s tabulkami - seznámení s prostředím programu - základní operace s buňkami - grafická úprava buňky - formát buňky - tvorba a úprava grafů - tvorba tabulky z oboru	**11**
- ovládá základní práce spojené s prezenčním editorem - provádí úpravu před vlastní prezentací - provádí časování prezentace	**Prezentace** - prostředí programu PowerPoint - základní příkazy - struktura prezentace, nejčastější postupy vytváření prezentace - vkládání obrázků - prezentace vlastní práce z oboru	**12**
- rozlišuje mezi grafikou vektorovou a bitmapovou - orientuje se v hlavních typech grafických formátů, na základní úrovni dovede grafiku tvořit a upravovat - umí volit vhodné formáty grafických dat a nástroje pro práci s nimi - používá běžné základní a aplikační programové vybavení - provádí úpravu pro tisk	**Práce s grafikou** - software pro práci s bitmapovou grafikou (např. Gimp, Adobe Photoshop…) - rastrová grafika, editační funkce - ukládání grafických dat - běžné grafické formáty a jejich vlastnosti - konverze mezi formáty (změna počtu barev, rozlišení, ztrátovost grafické informace) - sdílení a výměna dat, jejich import a export - software pro práci s vektorovou grafikou - základní funkce vektorového editoru - samostatná tvorba grafiky	**10**

Přesahy:

Český jazyk a literatura (2. ročník)	- Komunikační a slohová výchova
Matematika (3. ročník)	- Práce s daty

INFORMATIKA 3. ročník

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových témat, odborných témat a průřezových témat
Klíčové kompetence
Kompetence k učení
- uplatňovat různé způsoby práce s textem, umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace
- využívat k učení různé informační zdroje i zkušeností svých a jiných lidí
- uplatňovat různé způsoby práce, umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace včetně internetu
- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení a kritiku ze strany
jiných lidí
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání v oboru a povolání

Kompetence k řešení problémů
- učit žáky porozumět zadání úkolu, získat informace a navrhnout způsob řešení, zdůvodnit jej,
vyhodnotit, ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky
- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace
- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění
jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)

Komunikativní kompetence
- vést žáky k otevřené všestranné a účinné komunikaci, zejména profesní
- pracovat s osobním počítačem a s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením
- učit se používat nové aplikace
- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet
- pracovat s informacemi, a to především s využitím prostředků informačních a komunikačních
technologií
- vést žáky k užívání odborné terminologie

Sociální a personální kompetence
- rozvíjet u žáků práci v týmu, schopnost spolupráce
- hodnotit a respektovat práci a výtvarný projev (názor) vlastní i druhých
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi, učí se chápat, že každý člověk je různě chápavý a zručný
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
- kriticky hodnotit své osobní dispozice, uvědomovat si vlastní přednosti i meze a nedostatky
- efektivně se učit, volit vhodné techniky učení, využívat k učení různé pomůcky a prostředky

Občanské kompetence a kulturní povědomí
- při zpracování informací jsou žáci vedeni ke kritickému myšlení nad obsahy sdělení, ke kterým se mohou dostat prostřednictvím Internetu

Kompetence k pracovnímu uplatnění
- v rámci možností a podmínek školy vést žáky k pozitivnímu vztahu k práci, využívání poznatků
z oblasti dalších předmětů
- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií
- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením
- učit se používat nové aplikace
- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky komunikace
- získávat a pracovat s informacemi, získávat informace z celosvětové sítě Internet
- pracovat s informacemi z různých zdrojů
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky
přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní
- znát i možná nebezpečí při využívání internetu a elektronické komunikace
- dodržovat autorská práva (využívané programové vybavení, používáním textů a obrázků z internetu apod.)

Průřezová témata
Informační a komunikační technologie
Prostupuje celým předmětem ve všech ročnících.
V rámci předmětu jsou rozvíjeny komunikační dovednosti žáka.
Žák je veden:
- k využívání Internetu jako informačního zdroje
- k vytváření, spravování, předávání a editaci souborů
- k využívání prezentačních a komunikačních nástrojů

Občan v demokratické společnosti
Vede žáka:
- k dodržování zákonů a autorských práv v oblasti Informačních technologií. Učitel dbá na dodržování zásad společenského chování. Zpracovávané úlohy jsou tematicky zaměřeny na oblasti rozvíjející občanské a kulturní povědomí.
- k orientaci v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využívat masová média pro své různé potřeby

Člověk a svět práce
Cílem je vedení žáka k systematické práci, důslednému dodržování termínů, schopnosti pracovat v kolektivu a pocitu odpovědnosti za odevzdanou práci je zvyšovat jeho cenu na trhu práce a usnadnit jeho zapojení do pracovního procesu.
Objevuje se v tématech:
- elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti Internetu
- informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet

- informace, práce s informacemi
- Internet

Vede žáka:
- k práci s informacemi, vyhledávání, vyhodnocování a využívání informací
- k odpovědnému rozhodování na základě vyhodnocení získaných informací.

Naučí žáka písemnému vyjadřování při úřední korespondenci.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 3. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet hodin
Žák: - uvědomuje si specifika práce v síti (včetně rizik), využívá jejích možností a pracuje s jejími prostředky	**Práce v lokální síti, komunikační a přenosové možnosti Internetu** - počítačová síť, server, pracovní stanice - připojení k síti - specifika práce v síti, sdílení dokumentů a prostředků	**8**
- založí si e-mailovou schránku - komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zasílání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření ovládá další běžné prostředky komunikace	**Elektronická komunikace** - e-mail, chat, messenger, videokonference, telefonie	**8**
- orientuje se v možnostech připojení k internetu - vysvětlí, z čeho se skládá internetová adresa - orientuje se v internetových prohlížečích - ovládá vyhledávání informací z internetu - volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání	**Internet** - možnosti připojení - adresa webové stránky - internetový prohlížeč - vyhledávání v internetu	**6**

- získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet - orientuje se v získaných informacích třídí je, vyhodnocuje, provádí jejich výběr - zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich další využití - uvědomuje si nutnost posouzení validity informačních zdrojů a použití informací relevantních pro potřeby řešení konkrétního problému, správně interpretuje získané informace	**Informační zdroje** - informace, práce s informacemi - informační zdroje	**5**
- vytváří jednoduché www stránky za pomoci internetových zprostředkovatelů	**Tvorba vlastních www stránek** - zprostředkovatelé stránek - základy tvorby jednoduchých www stránek	**4**

Přesahy:

Český jazyk a literatura (3. ročník) - základní dovednosti při telefonování, dopisování
- práce s textem a získávání informací

Obtýdenní cyklus

Informatika povinný předmět	1. ročník	2.ročník	3. ročník	dotace hodin celkem
	2/66	1/33	-	3/99

INFORMATIKA 1. ročník

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí, odborných kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence

Kompetence k učení

- uplatňovat různé způsoby práce s textem, umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace
- využívat k učení různé informační zdroje i zkušeností svých a jiných lidí
- uplatňovat různé způsoby práce, umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace včetně internetu
- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení a kritiku ze strany
jiných lidí
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání v oboru a povolání

Kompetence k řešení problémů
- učit žáky porozumět zadání úkolu, získat informace a navrhnout způsob řešení, zdůvodnit jej,
vyhodnotit, ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky
- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace
- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění
jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)

Komunikativní kompetence
- vést žáky k otevřené všestranné a účinné komunikaci, zejména profesní
- pracovat s osobním počítačem a s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením
- učit se používat nové aplikace
- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a ofline komunikace
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě internet
- pracovat s informacemi, a to především s využitím prostředků informačních a komunikačních
technologií
- vést žáky k užívání odborné terminologie

Sociální a personální kompetence
- rozvíjet u žáků práci v týmu, schopnost spolupráce
- hodnotit a respektovat práci a výtvarný projev (názor) vlastní i druhých
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi, učí se chápat, že každý člověk je různě chápavý a zručný
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
- kriticky hodnotit své osobní dispozice, uvědomovat si vlastní přednosti i meze a nedostatky
- efektivně se učit, volit vhodné techniky učení a duševní práce, využívat k učení různé pomůcky a prostředky

Občanské kompetence a kulturní povědomí
- při zpracování informací jsou žáci vedeni ke kritickému myšlení nad obsahy sdělení, ke kterým se mohou dostat prostřednictvím Internetu

Kompetence k pracovnímu uplatnění
- v rámci možností a podmínek školy vést žáky k pozitivnímu vztahu k práci, využívání poznatků
z oblasti dalších předmětů
- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií
- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením
- učit se používat nové aplikace

- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky komunikace
- získávat a pracovat s informacemi, získávat informace z celosvětové sítě Internet
- pracovat s informacemi z různých zdrojů
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky
přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní
- znát i možná nebezpečí při využívání internetu a elektronické komunikace
- dodržovat autorská práva (využívané programové vybavení, používáním textů a obrázků z internetu apod.)

Průřezová témata
Informační a komunikační technologie
Prostupuje celým předmětem ve všech ročnících.
V rámci předmětu jsou rozvíjeny komunikační dovednosti žáka.
Žák je veden:
- k využívání Internetu jako informačního zdroje
- k vytváření, spravování, předávání a editaci souborů
- k využívání prezentačních a komunikačních nástrojů

Občan v demokratické společnosti
Vede žáka:
- k dodržování zákonů a autorských práv v oblasti Informačních technologií. Učitel dbá na dodržování zásad společenského chování. Zpracovávané úlohy jsou tematicky zaměřeny na oblasti rozvíjející občanské a kulturní povědomí.
- k orientaci v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využívat masová média pro své různé potřeby

Člověk a svět práce
Cílem je vedení žáka k systematické práci, důslednému dodržování termínů, schopnosti pracovat v kolektivu a pocitu odpovědnosti za odevzdanou práci. Zvyšovat jeho cenu na trhu práce a usnadnit jeho zapojení do pracovního procesu.
Objevuje se v tématech:
- elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti Internetu
- informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet
- informace, práce s informacemi
- Internet
Vede žáka:
- k práci s informacemi, vyhledávání, vyhodnocování a využívání informací
- k odpovědnému rozhodování na základě vyhodnocení získaných informací
Naučí žáka písemnému vyjadřování při úřední korespondenci.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 1. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet hodin

Žák: - používá počítač a jeho periferie (obsluhuje je, detekuje chyby, vyměňuje spotřební materiál) - 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 - dodržuje zásady zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením - nastavuje uživatelské prostředí operačního systému - orientuje se v systému adresářů, ovládá základní práce se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání), odlišuje a rozpoznává základní typy souborů a pracuje s nimi - pracuje s nápovědou - uvědomuje si analogie ve funkcích a ve způsobu ovládání různých aplikací - vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů	**Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura, souhrnné cíle** - hardware, software, osobní počítač, části, periferie - základní a aplikační programové vybavení - operační systém - data, soubor, složka, souborový manažer - komprese dat - prostředky zabezpečení dat - před zneužitím a ochrany dat před zničením - ochrana autorských práv - nápověda, manuál	**15**
- samostatně vytváří, upravuje a ukládá textový dokument, - zvládá základní typografická a estetická pravidla - je schopen vložit do textu obrázek nebo jiný text - používá odrážky a číslování kapitol	**Práce se standardním aplikačním programovým vybavením** **Textový editor** - seznámení s prostředím - psaní textu na počítači - typ, velikost a barva písma - čáry a ohraničení - tabulky - odrážky a číslování - vkládání objektů do textu - editace napsaného textu - tvorba textového dokumentu z oboru	**15**

- seznámí se s pojmy vir, červ, hoax, adware, spyware a ví jak se jim bránit	**Údržba a bezpečnost systému** - viry, červi, hackeři a ochrana proti nim - spyware a adware, spam a ochrana proti němu	**3**
- ovládá základní práce spojené s tabulkovým procesorem (editace, vyhledávání, základní funkce, příprava pro tisk) - vytváří a upravuje grafy - vkládá do tabulek jiné objekty - tvoří jednoduché grafy	**Tabulkový procesor** - software pro práci s tabulkami - seznámení s prostředím programu - základní operace s buňkami - grafická úprava buňky - formát buňky - tvorba a úprava grafů - tvorba tabulky z oboru	**11**
- ovládá základní práce spojené s prezenčním editorem - provádí úpravu před vlastní prezentací - provádí časování prezentace	**Prezentace** - prostředí programu PowerPoint - základní příkazy - struktura prezentace, nejčastější postupy vytváření prezentace - vkládání obrázků - prezentace vlastní práce z oboru	**12**
- rozlišuje mezi grafikou vektorovou a bitmapovou - orientuje se v hlavních typech grafických formátů, na základní úrovni dovede grafiku tvořit a upravovat - umí volit vhodné formáty grafických dat a nástroje pro práci s nimi - používá běžné základní a aplikační programové vybavení - provádí úpravu pro tisk	**Práce s grafikou** - software pro práci s bitmapovou grafikou (např. Gimp, Adobe Photoshop…) - rastrová grafika, editační funkce - ukládání grafických dat - běžné grafické formáty a jejich vlastnosti - konverze mezi formáty (změna počtu barev, rozlišení, ztrátovost grafické informace) - sdílení a výměna dat, jejich import a export - software pro práci s vektorovou grafikou - základní funkce vektorového editoru - samostatná tvorba grafiky	**10**

INFORMATIKA 2. ročník

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových témat, odborných témat a průřezových témat

Klíčové kompetence
Kompetence k učení
- uplatňovat různé způsoby práce s textem, umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace
- využívat k učení různé informační zdroje i zkušeností svých a jiných lidí
- uplatňovat různé způsoby práce, umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace včetně internetu
- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení a kritiku ze strany
jiných lidí
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání v oboru a povolání

Kompetence k řešení problémů
- učit žáky porozumět zadání úkolu, získat informace a navrhnout způsob řešení, zdůvodnit jej,
vyhodnotit, ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky
- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace
- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění
jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)

Komunikativní kompetence
- vést žáky k otevřené všestranné a účinné komunikaci, zejména profesní
- pracovat s osobním počítačem a s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením
- učit se používat nové aplikace
- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a ofline komunikace
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě internet
- pracovat s informacemi, a to především s využitím prostředků informačních a komunikačních
technologií
- vést žáky k užívání odborné terminologie

Sociální a personální kompetence
- rozvíjet u žáků práci v týmu, schopnost spolupráce
- hodnotit a respektovat práci a výtvarný projev (názor) vlastní i druhých
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi, učí se chápat, že každý člověk je různě chápavý a zručný
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
- kriticky hodnotit své osobní dispozice, uvědomovat si vlastní přednosti i meze a nedostatky
- efektivně se učit, volit vhodné techniky učení a duševní práce, využívat k učení různé pomůcky
a prostředky

Občanské kompetence a kulturní povědomí
- při zpracování informací jsou žáci vedeni ke kritickému myšlení nad obsahy sdělení, ke kterým se mohou dostat prostřednictvím Internetu

Kompetence k pracovnímu uplatnění
- v rámci možností a podmínek školy vést žáky k pozitivnímu vztahu k práci, využívání poznatků
z oblasti dalších předmětů
- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií
- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením
- učit se používat nové aplikace
- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky komunikace
- získávat a pracovat s informacemi, získávat informace z celosvětové sítě Internet
- pracovat s informacemi z různých zdrojů
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky
přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní
- znát i možná nebezpečí při využívání internetu a elektronické komunikace
- dodržovat autorská práva (využívané programové vybavení, používáním textů a obrázků z internetu apod.)

Průřezová témata
Informační a komunikační technologie
Prostupuje celým předmětem ve všech ročnících. V rámci předmětu jsou rozvíjeny komunikační dovednosti žáka.
Vede žáka:
- k využívání Internetu jako informačního zdroje
- k vytváření, spravování, předávání a editaci souborů
- k využívání prezentačních a komunikačních nástrojů

Občan v demokratické společnosti
Vede žáka:
- k dodržování zákonů a autorských práv v oblasti Informačních technologií. Učitel dbá na dodržování zásad společenského chování. Zpracovávané úlohy jsou tematicky zaměřeny na oblasti rozvíjející občanské a kulturní povědomí.
- k orientaci v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využívat masová média pro své různé potřeby

Člověk a svět práce
Cílem je vedení žáka k systematické práci, důslednému dodržování termínů, schopnosti pracovat v kolektivu a pocitu odpovědnosti za odevzdanou práci je zvyšovat jeho cenu na trhu práce a usnadnit jeho zapojení do pracovního procesu.
Objevuje se v tématech:
- elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti Internetu
- informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet

- informace, práce s informacemi
- Internet

Vede žáka:
- k práci s informacemi, vyhledávání, vyhodnocování a využívání informací
- k odpovědnému rozhodování na základě vyhodnocení získaných informací.

Naučí žáka písemnému vyjadřování při úřední korespondenci.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 2 ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet hodin
Žák: - uvědomuje si specifika práce v síti (včetně rizik), využívá jejích možností a pracuje s jejími prostředky	**Práce v lokální síti, komunikační a přenosové možnosti Internetu** - počítačová síť, server, pracovní stanice - připojení k síti - specifika práce v síti, sdílení dokumentů a prostředků	**8**
- založí si e-mailovou schránku - komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zasílání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření ovládá další běžné prostředky komunikace	**Elektronická komunikace** - e-mail, chat, messenger, videokonference, telefonie	**8**
- orientuje se v možnostech připojení k internetu - vysvětlí, z čeho se skládá internetová adresa - orientuje se v internetových prohlížečích - ovládá vyhledávání informací z internetu - volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání	**Internet** - možnosti připojení - adresa webové stránky - internetový prohlížeč - vyhledávání v internetu	**6**

- získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet - orientuje se v získaných informacích třídí je, vyhodnocuje, provádí jejich výběr - zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich další využití - uvědomuje si nutnost posouzení validity informačních zdrojů a použití informací relevantních pro potřeby řešení konkrétního problému, správně interpretuje získané informace	**Informační zdroje** - informace, práce s informacemi - informační zdroje	**5**
- vytváří jednoduché www stránky za pomoci internetových zprostředkovatelů	**Tvorba vlastních www stránek** - zprostředkovatelé stránek - základy tvorby jednoduchých www stránek	**4**
- prohlubování a opakování učiva	**Prohlubování a upevňování učiva**	**2**

Přesahy:

Český jazyk a literatura - Komunikační a slohová výchova
Matematika - Práce s daty

POTRAVINY A VÝŽIVA

Název školy:	SOŠ a SOU Třešť
Adresa školy:	K Valše 1251/38, 589 01 Třešť
Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař, kuchařské práce
Kód a název oboru vzdělávání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Dosažený stupeň vzdělávání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka vzdělávání:	3 roky
Forma vzdělávání:	Denní studium
Platnost ŠVP:	Od 1.9.2017 počínaje 1. ročníkem

Cíl předmětu
Cílem předmětu je:
- získání celkového přehledu o hlavních surovinách pro výrobu jídel a nápojů, jejich vlastnostech a správném ošetřování a skladování
- vytvoření poznatků o hospodárném využití potravin a jejich dalším zpracování
- pochopení hlavních zásad správné výživy a jejího významu pro zdraví člověka
- orientace v zásadách diferencované stravy a léčebné výživy a v základních pravidlech hygieny výživy
- dodržování pravidel osobní i provozní hygieny, hygieny prostředí
- osvojení si zásad správné výživy na základě nových vědeckých poznatků, přizpůsobených věku a schopnostem žáků

Charakteristika učiva
- výuka směřuje k tomu, aby žáci získali důležité informace z oblasti zbožíznalství, o vlastnostech a složení potravin a základní vědomosti z nauky o výživě, které žákům pomáhají při jejich dalším zpracování konkrétních surovin a praktické přípravě pokrmů
- učivo se prolíná a obohacuje další předměty, zejména T a OV, které jsou nutné ke zvládnutí profese a k dalšímu uplatnění na trhu práce
- jsou vedeni k uplatňování zásad racionální výživy při přípravě pokrmů
- vede k hospodárnému využívání potravin s ohledem na životní prostředí
- a k odstranění nevhodných a nezdravých jevů ve výživě

V obsahu předmětu je nutná aktualizace o nové poznatky z dané odborné oblasti.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí
- výuka směřuje k tomu, aby si žáci vážili zdraví a materiálních hodnot s ohledem na životní prostředí

Doporučené výukové strategie
Metody a formy výuky jsou uplatňovány:
- podle zásad názornosti, přiměřenosti a založeny na individuálním přístupu k jednotlivcům, s ohledem na jejich mentální a fyzické předpoklady
- aktivní práce s učebnicemi, odbornou literaturou, ukázky konkrétních materiálů a surovin
- práce žáků s verbálním textem výkladu, různá forma soutěží, poznávacích besed a exkurzí
- využití počítače k získávání nových informací a poznatků

Doporučené výukové strategie
- hromadná výuka
- skupinová výuka
- problémové učení
- samostatná práce

Metody vyučování, které jsou využívány
- výklad
- demonstrace
- diskuse
- vyhledávání informací z různých zdrojů, jejich vyhodnocení a jejich ověřování
- samostudium

Hodnocení výsledků vzdělávání
- je v souladu s klasifikačním řádem, který je součástí školního řádu
- úroveň získaných vědomostí
- hodnocení odborné správnosti - vyjadřovacích schopností a ústního projevu, písemných prací
- dále je hodnocena samostatnost v myšlení, aktivita při vyučování, psaní poznámek a úprava sešitů
- spolupráce s vyučujícím, píle, snaha a zájem o učení
- výsledky práce žáků jsou klasifikovány učitelem a je zde uplatněno hodnocení spolužáky i sebehodnocení

Týdenní i obtýdenní cyklus mají stejnou hodinovou dotaci ve všech ročnících

Potraviny a výživa povinný předmět	1. ročník	2.ročník	3. ročník	dotace hodin celkem
	2/66	2/66	1/31	5/163

POTRAVINY A VÝŽIVA 1. ročník

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí, odborných kompetencí a průřezových témat
Klíčové kompetence
Kompetence k učení
- vytvoření pozitivního vztahu k učení, k vyhledávání a dalšímu zpracování informací
- ovládá práci s textem, umí vyhledávat a zpracovávat informace
- s porozuměním poslouchá mluvené projevy a pořizuje si poznámky

Komunikativní kompetence
- získání schopnosti naslouchat a rozumět druhým a srozumitelně formulovat své myšlenky

Sociální a personální kompetence
- přijímá a odpovědně plní svěřené úkoly
- adekvátně reaguje na hodnocení svého vystupování, přijímá radu i kritiku

Odborné kompetence
- rozlišuje vlastnosti, jakost a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů
- vysvětlí pojem výživa, význam racionální výživy pro člověka
- orientuje se v biologické a energetické hodnotě základních potravin

Uplatňování požadavků na hygienu v gastronomii
- popíše způsob skladování a použití jednotlivých druhů potravin

Průřezové téma
Člověk a životní prostředí
- vede žáka k pochopení postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva : 1. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet hodin
Žák: - správně rozdělí jednotlivé poživatiny do skupin podle použití a charakteristických vlastností - rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin - orientuje se v základních předpisech o skladování potravin - popíše úskalí manipulace s nimi a základní hygienická pravidla - definuje příčiny kažení potravin - rozliší druhy a vznik alimentárních nákaz a otrav z potravin	**Základní pojmy** - charakteristika a rozdělení poživatin - charakteristika a využití potravin a nápojů - skladování potravin a nápojů - základní předpisy o skladování potravin, jejich manipulaci a hygieně, skladová evidence - příčiny kažení potravin, alimentární nákazy a otravy	**8**
- rozliší potraviny podle původu a správně je zařadí do jednotlivých skupin - specifikuje jednotlivé druhy živin podle důležitosti pro organismus - vyjmenuje jejich zástupce a potraviny, ve kterých jsou obsaženy - definuje následky nedostatku či nadbytku těchto látek - vysvětlí rozdíly mezi biologickou a energetickou hodnotou potravin a čím je určováno množství energie v potravě	**Složení potravin** - rozdělení potravin podle původu - živiny - biologická a energetická hodnota - základy fyziologie výživy	**10**

- popíše členění trávicí soustavy člověka a proces trávení v jednotlivých orgánech těla		
- uvede význam brambor pro lidskou výživu, a které látky brambory obsahují - orientuje se v odrůdách brambor na trhu a ve způsobu skladování brambor - popíše využití brambor v kuchyni	**Brambory** - význam, složení, tržní druhy -skladování a použití v kuchyni	**2**
- uvede význam zeleniny a ovoce ve výživě člověka -orientuje se v obsahu základních živin v ovoci a zelenině - podle charakteristických znaků rozdělí zeleninu a ovoce do základních skupin - určí a zařadí konkrétní zeleninu, tuzemské i dovezené ovoce - popíše způsob konzervace jednotlivých druhů, skladování a využití v kuchyni - správně rozliší a určí jedlé, nejedlé a jedovaté houby a ví, jakým způsobem se zpracovávají	**Zelenina, ovoce, houby** - význam a složení - rozdělení - konzervace - skladování a použití v kuchyni	**8**
- popíše význam a jednotlivé druhy luštěnin, jejich složení, způsoby skladování a použití v kuchyni	**Luštěniny** - význam, složení, druhy - skladování a použití v kuchyni	**2**
- pojmenuje jednotlivé druhy obilovin - orientuje se ve výrobcích z mouky a krupice - rozpozná vady těchto výrobků - rozliší druhy těstovin - popíše jejich výrobu a použití v kuchyni - charakterizuje druhy a výrobu chleba, běžného a trvanlivého pečiva - charakterizuje jednotlivé skupiny kypřících prostředků a jejich použití	**Obiloviny, mlýnské výrobky a kypřící prostředky** - obiloviny - druhy, složení, význam - mouka, krupice - druhy, skladování, vady, použití v kuchyni - těstoviny - výroba, druhy, použití v kuchyni - chléb a pečivo - druhy, zásady výroby, vady - kypřící prostředky - druhy, použití	**10**

- uvede význam vajec a jejich složení - orientuje se v označení a jakostním třídění vajec - definuje způsob skladování vajec a jaké jsou jejich vady - zdůvodní nutnost dodržování hygienických zásad při použití a přípravě vajec ve veřejném stravování	**Vejce** - struktura, složení, význam - jakost, třídění, nákazy - skladování a použití v kuchyni	**3**
- vysvětlí význam mléka - uvede základní druhy, složení a ošetřování mléka - vyjmenuje druhy mléčných výrobků - smetana, máslo, tvaroh - charakterizuje jejich výrobu a použití v kuchyni - popíše druhy a výrobu sýrů, zakysaných mléčných výrobků a jejich využití	**Mléko a mléčné výrobky** - význam, složení, druhy, jakost, skladování mléka - mléčné výrobky - rozdělení, druhy, výroba, použití	**10**
- rozdělí tuky do skupin podle původu a dalšího zpracování - uvede pravidla jejich skladování a dalšího použití v kuchyni	**Tuky** - rozdělení, význam, získávání a uchovávání - použití v kuchyni	**3**
- definuje význam cukru ve výživě, jeho tržní druhy, využití v kuchyni a způsob uskladnění - popíše vznik medu a charakterizuje jeho vlastnosti a význam pro člověka - vysvětlí vlastními slovy význam a použití umělých sladidel	**Cukr, med, umělá sladidla** - význam, složení, rozdělení - skladování, použití v kuchyni	**2**
- vyjmenuje základní druhy koření, jeho význam, která část rostliny je v koření obsažena, jakým způsobem se koření používá - orientuje se v koření dovezeném - rozpozná jeho vady - uvede význam, složení a druhy čaje, kávy, z jakých surovin se získají	**Povzbudivé pochutiny** - koření - druhy, význam, použití, směsi koření, skladování, vady jakosti - čaj - káva a kávové náhražky - kakao, čokoláda	**6**

náhražky kávy a co obsahuje kakao - popíše výrobu čokolády		
- rozliší jednotlivé dochucovací omáčky a želírovací prostředky - uvede jejich funkci a použití v kuchyni	**Dochucovací prostředky** - použití v kuchyni - želírovací prostředky	**2**

POTRAVINY A VÝŽIVA 2. ročník

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí, odborných kompetencí a průřezových témat
Klíčové kompetence
Komunikativní kompetence
- v rámci svých schopností zpracovává věcně a srozumitelně texty na běžná i odborná témata

Sociální a personální kompetence
- přijímá zodpovědnost za vlastní práci a chování
- má odpovědný vztah ke svému zdraví, je si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí

Kompetence k pracovnímu uplatnění
- uvědomuje si význam učení a přijímá odpovědný postoj ke zvolené profesi

Odborné kompetence
- využívá zkušeností a vědomostí získaných z dalších předmětů a praxe
- popíše charakteristické znaky a složení masa, včetně jeho významu pro výživu člověka
- vysvětlí charakteristické rozdíly u jatečného masa, ryb, drůbeže a zvěřiny
- uvede způsob zpracování a použití jednotlivých druhů masa ve veřejném stravování

Uplatňování požadavků na hygienu v gastronomii
- orientuje se ve skladování a uchovávání masa a masných výrobků

Průřezové téma
Člověk a životní prostředí
- vede žáka k pochopení postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 2. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: - rozlišuje jednotlivé druhy jatečného masa - uvede konkrétní rozdíly u	**Jatečné maso** - druhy, charakteristika a význam masa - složení, jakostní znaky	**7**

jednotlivých druhů - orientuje se v jakostním značení masa i v symbolech veterinární kontroly - pojmenuje vady masa - uvede způsob skladování jednotlivých druhů masa	- zrání masa - vady - veterinární kontrola a označení masa - skladování masa	
- popíše charakteristické znaky hovězího masa a jeho složení - uvede správné dělení hovězího masa a jeho použití v kuchyni - vyjmenuje hovězí droby a jejich využití	**Hovězí maso** - charakteristika a složení - dělení hovězího masa - použití v kuchyni - hovězí droby	**10**
- popíše charakteristické znaky telecího masa a jeho složení - uvede správné dělení telecího masa a jeho použití v kuchyni - vyjmenuje telecí droby a jejich využití	**Telecí maso** - charakteristika a složení - dělení a použití v kuchyni - telecí droby	**6**
- popíše charakteristické znaky vepřového masa a jeho složení - uvede správné dělení vepřového masa a jeho použití v kuchyni - uvede způsob získávání a využití sádla a slaniny - vyjmenuje vepřové droby a jejich využití	**Vepřové maso** - charakteristika a složení - dělení a použití v kuchyni - vepřové sádlo, slanina a jejich využití - vepřové droby	**10**
- popíše charakteristické znaky skopového masa a jeho využití v kuchyni - popíše rozdíly jehněčího a kůzlečího masa a uvede jejich charakteristiku	**Skopové maso** - charakteristika - použití v kuchyni - jehněčí a kůzlečí maso	**4**
- rozliší druhy masa kozího, koňského, králičího a z nutrie - charakterizuje jeho hlavní znaky a využití v kuchyni	**Další druhy masa** - kozí maso - koňské maso - domácí králík - nutrie	**2**
	Vedlejší jatečné produkty	**2**

- uvede druhy vedlejších jatečných produktů, jejich získávání, zpracování a použití v gastronomii	- kosti - krev - střeva a jejich použití	
- orientuje se v druzích masných výrobků - rozdělí je do skupin podle druhů, zpracování a použití - u masových konzerv uvede druhy a vady - rozliší rozdílnost skladování jednotlivých výrobků	**Masné výrobky** - druhy a rozdělení masných výrobků - masové konzervy - druhy, vady, skladování	**5**
- popíše charakteristické znaky a složení rybího masa - vyjmenuje druhy ryb a jejich rozdělení - uvede základní rybí výrobky a jejich využití v kuchyni	**Ryby** - charakteristika, složení rybího masa - rozdělení a druhy ryb - rybí výrobky a konzervy	**6**
- popíše charakteristické znaky a složení drůbežího masa - vyjmenuje druhy drůbeže a jejich rozdělení - uvede základní výrobky z drůbeže a jejich využití v kuchyni	**Drůbež** - charakteristika a složení drůbežího masa - rozdělení a druhy drůbeže - využití drůbeže v kuchyni - výrobky z drůbežího masa	**7**
- podle charakteristických znaků rozdělí zvěřinu do skupin - uvede způsoby ošetření a definuje proces zrání zvěřiny	**Zvěřina** - charakteristika, rozdělení a druhy zvěře - ošetření a zrání zvěřiny	**4**
- zdůvodní význam konzervace masa - uvede příklady jednotlivých druhů konzervace	**Konzervace masa** - význam konzervace - způsoby konzervace masa	**3**

POTRAVINY A VÝŽIVA 3. ročník

Přínos předmětu k rozvoji klíčových, odborných kompetencí a průřezových témat
Klíčové kompetence
Komunikativní kompetence
- vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování

Personální a sociální kompetence
- posuzuje reálně své fyzické a duševní možnosti, odhaduje důsledky svého chování a jednání
- uplatňuje vědomosti a dovednosti potřebné pro jednání s jinými lidmi

Matematické kompetence
- orientuje se v různých formách grafického znázornění - výživové tabulky, grafy, schémata

Odborné kompetence
-osvojí si způsoby nakládání s potravinami v rámci hospodárnosti pro zachování cenných látek v potravě
- má přehled o výživě a o zásadách racionální výživy
- uvede druhy léčebných diet a způsob dietního stravování, včetně vhodných nevhodných potravin u jednotlivých druhů diet
- rozliší jednotlivé směry a způsoby stravování

Uplatňování požadavků na hygienu v gastronomii
- osvojí si správné návyky týkající se osobní hygieny i hygieny provozu
- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách

Průřezové téma
Člověk a životní prostředí
- vede žáka k uplatnění vědomostí o životním prostředí v rámci svého chování

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva 3. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: - charakterizuje jednotlivé skupiny nápojů - orientuje se v sortimentu nealkoholických i alkoholických nápojů - stručně popíše výrobu piva, vína a základních lihovin - uvede jakým způsobem ovlivňuje zdraví člověka nadměrná konzumace alkoholu	**Nealkoholické a alkoholické nápoje** - pitná voda, minerální vody - ostatní nealkoholické nápoje - pivo, víno, lihoviny - vliv alkoholu na zdraví člověka	**7**

- objasní podstatu racionální výživy - uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků - charakterizuje základní znaky smíšené stravy - uvede příklady diferencované stravy a zásady, podle kterých se tato strava určuje	**Hlavní znaky správné výživy** - racionální výživa - smíšená strava - zásady diferencované stravy	**3**
- vysvětlí význam trávicí soustavy - vysvětlí pojem látková přeměna a potřebu energie pro látkovou přeměnu v organismu - uvede příklady nakládání s potravinami v rámci hospodárnosti pro zachování cenných látek v potravě - orientuje se ve změnách BH při zpracování potravin a v tabulkách s údaji pro danou potravinu	**Biologická a energetická hodnota potravin** - fyziologie výživy – trávicí soustava - hospodárnost při zacházení s potravinami - změny BH při zpracování potravin a uchovávání pokrmů	**7**
- rozliší jednotlivé změny ve výživě a uvede jejich charakteristiku - popíše následky nadměrného příjmu základních živin ve stravě	**Směry ve výživě** - smíšená strava - vegetariánství - makrobiotika - nadbytek základních živin ve stravě	**7**
- popíše význam léčebné výživy - uvede rozdělení diet včetně číselného označení a charakterizuje jednotlivé léčebné diety, včetně vhodných a nevhodných pokrmů pro konkrétní léčebnou dietu	**Léčebná výživa** - význam a rozdělení léčebných diet - druhy diet a jejich základní znaky	**3**

- uplatňuje vědomosti o životním prostředí v rámci svého chování - osvojí si správné návyky týkající se osobní hygieny - orientuje se v obecné epidemiologii, vysvětlí tento pojem - uvede příklady hygieny provozu, sanitace - popíše další způsoby ochrany před konkrétními nákazami a otravami	**Základní pravidla hygieny výživy** - životní prostředí - osobní hygiena člověka - obecná epidemiologie	**4**

Přesahy:
Veškerá témata jsou provázána s předmětem Technologie a prakticky jsou uplatňována v odborném výcviku.

ZAŘÍZENÍ PROVOZOVEN

Název školy:	SOŠ a SOU Třešť
Adresa školy:	K Valše 1251/38, 589 01 Třešť
Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař, kuchařské práce
Kód a název oboru vzdělávání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Dosažený stupeň vzdělávání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka vzdělávání:	3 roky
Forma vzdělávání:	Denní studium
Platnost ŠVP:	Od 1.9.2017 počínaje 1. ročníkem

Cíl předmětu
Cílem předmětu je vybavit žáky znalostmi o zařízeních výrobních středisek
- získání informací o jednotlivých druzích strojů a zařízení používaných v závodech veřejného stravování
- získání informací o obsluze a využívání strojů a zařízení používaných při přípravě pokrmů
- osvojení si postupů a zásad při údržbě a ošetřování zařízení používaného v odbytových střediscích, BOZP a hygieně při práci s nimi

Charakteristika učiva
Výuka směřuje k orientaci žáků v obsluze a uspořádání výrobního střediska, k využívání a obsluze jednotlivých druhů zařízení a strojů při přípravě pokrmů a nápojů ve společném stravování.
Žáci jsou vedeni ke správnému hospodárnému využívání vhodných druhů zařízení k jednotlivým technologickým postupům.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí
Výuka předmětu směřuje k tomu, aby žáci:
- jednali odpovědně a přijímali odpovědnost za svá rozhodnutí a jednání
- vážili si života, zdraví, materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí, snažili se je zachovat pro příští generace

Doporučené výukové strategie
Metody a formy výuky jsou uplatňovány
- podle zásad přiměřenosti a na individuálním přístupu s ohledem na mentální úroveň žáků
- využívání besed s použitím praktických poznatků žáků se zařízení na pracovištích, kde je prováděn odborný výcvik
- výklad
- využívání odborné literatury včetně časopisů, využívání počítače k získání nejnovějších poznatků a informací s nově zaváděnou technikou
- problémové učení
- samostatná práce

Metody vyučování, které jsou využívány:
- výklad
- demonstrace
- diskuse
- skupinová práce žáků
- vyhledávání informací z různých zdrojů, jejich vyhodnocení a jejich ověřování
- samostudium

Hodnocení výsledků vzdělávání
- podkladem pro hodnocení výsledků práce jednotlivých žáků je klasifikační řád, který je součástí školního řádu
- hodnocení ústního projevu, vyjadřovacích schopností, písemných prací s důrazem na odbornost (používání odborných výrazů, odborná úroveň)
- hodnocení aktivity při vyučování, spolupráce s učitelem, samostatnost, zájem a orientace v problematice
- využívání kolektivního hodnocení a sebehodnocení

Týdenní i obtýdenní cyklus mají stejnou hodinovou dotaci ve všech ročnících

Zařízení provozoven povinný předmět	1. ročník	2.ročník	3. ročník	dotace hodin celkem
	0/0	1/33	0/0	1/33

ZAŘÍZENÍ PROVOZOVEN 2. ročník

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí, odborných kompetencí a průřezových témat
Klíčové kompetence:
Kompetence k učení
- využívat ke svému učení různé informační zdroje, včetně zkušeností svých i jiných lidí

Personální a sociální kompetence
- ověřovat si získané poznatky, zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí

Kompetence k pracovnímu uplatnění
- volit prostředky a způsoby (pomůcky, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve

Odborné kompetence:
Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii
- dodržovat osobní hygienu a hygienu práce v průběhu pracovních činností
- provádět úklid a čištění zařízení a prostor pro výrobu pokrmů a dodržovat sanitační řád
- provádět úklid a čištění skladovacích prostor

Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů
- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomické provozu
- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí

Průřezové téma:
Člověk a životní prostředí
- žáci jsou vedeni k osvojení základních principů šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 2. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet hodin
Žák: - orientuje se v základním rozdělení středisek	**Formy společného stravování** - výrobní, odbytová a ubytovací střediska - rozdělení výrobních středisek	**1**
- rozliší různé druhy vah - dodržuje rozdělení pracovních stolů pro různé činnosti - orientuje se v používání nádobí a náčiní	**Zařízení výrobních středisek** - váhy - pracovní stoly - přepravní vozíky - nářadí a náčiní pro výrobu pokrmů	**3**
- rozlišuje různé principy ohřívačů vody - volí správné postupy při používání zařízení na mytí nádobí a náčiní - chápe pravidla BOZP	**Zařízení pro hygienu nádobí a náčiní** - zásobníkové a průtokové ohřívače vody - umývací stroje a dřezy - pravidla BOZ	**2**
- správně používá jednotlivé stroje na mechanické zpracování potravin - orientuje se v přídavných zařízeních - ovládá jednotlivé stroje na mechanické zpracování potravin - rozlišuje různé mycí a čistící prostředky používané při údržbě zařízení a dokáže je účelně a hospodárně používat	**Stroje na mechanické zpracování potravin** - loupací stroje na brambory a zeleninu - stroje pro mechanickou úpravu zeleniny - ponorné mixéry - stroje na zpracování masa - řezačky, kutry a další mechanická zařízení na úpravu masa - nářezové stroje, vakuová úprava - stroje na zpracování těsta - hnětače - děličky, vyvalovače těsta - univerzální kuchyňské stroje a přídavná zařízení - jednoúčelové strojky, kráječe, otvírače, mlýnky - víceúčelové strojky - kombinované - mytí a dezinfekce kuchyňských strojů	**7**

- uvede různé principy využívané v zařízeních pro tepelné zpracování potravin - volí správná zařízení pro různé tepelné zpracování potravin - využívá znalostí při obsluze zařízení - ovládá příslušná používaná zařízení na tepelné zpracování potravin	**Zařízení pro tepelné zpracování potravin** - sporáky - varné kotle - smažící pánve - fritézy - pece - klasické, horkovzdušné konvektomaty - mikrovlnné trouby - grily, rožně - multifunkční zařízení	**4**
- rozlišuje suché a vlhké teplo a vliv na potraviny - orientuje se v zařízeních pro uchování pokrmů za tepla - řídí se zásadami BOZ	**Zařízení pro uchování pokrmů za tepla** - vliv suchého a vlhkého tepla na pokrmy - vodní lázeň, ohřívací stoly - režony - termosy, termoporty - dodržování BOZ	**2**
- popíše a objasní princip chlazení a mražení - rozezná principy a způsoby chlazení a mražení - vysvětlí rozdíl mezi kompresorovým a absorpčním chlazením - popíše zásady hygieny při práci s chladícím a mrazícím zařízením - chápe význam chladících a mrazících zařízení	**Chladící a mrazící zařízení** - mrazení, chlazení - principy a způsoby chlazení - kompresorové a absorpční chlazení - chladící stoly a pulty - chladící boxy a chladírny -chladící skříně a vitríny - druhy mrazících zařízení a jejich význam - mrazící stoly - mrazící boxy - šokové chlazení - výrobník zmrzliny - hygiena chladících a mrazících zařízení	**6**
- rozlišuje jednotlivé druhy skladů - objasní účel jednotlivých druhů skladů - orientuje se ve způsobech údržby a zásadách hygieny při údržbě a používání skladů - vysvětlí zásady BOZ ve skladech - popíše možná nebezpečí pro bezpečnost a zdraví pracovníků ve skladech	**Sklady, vybavení skladů** - rozdělení skladů - sklady potravin - sklady zeleniny a brambor - sklady nápojů - sklady pomocné - údržba a hygiena skladů - BOZ	**4**

- vysvětlí způsoby osvětlení odbytových středisek - rozlišuje principy vzduchotechniky a klimatizace - objasní druhy podlah - rozpozná druhy používaných prodejních a výdejních automatů	**Základní vybavení odbytových středisek** - osvětlení - vzduchotechnika - klimatizace - podlahy - prodejní automaty a automaty na výdej	**2**
- orientuje se v rozdělení odbytových středisek - má přehled o různých ubytovacích zařízeních	**Odbytová střediska** - rozdělení odbytových středisek - ubytovací zařízení	**2**

Přesahy:
Všechna témata jsou prakticky uplatňována v Odborném výcviku.
Potraviny a výživa - Skladování

STOLNIČENÍ

Název školy:	SOŠ a SOU Třešť
Adresa školy:	K Valše 1251/38, 589 01 Třešť
Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař, kuchařské práce
Kód a název oboru vzdělávání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Dosažený stupeň vzdělávání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka vzdělávání:	3 roky
Forma vzdělávání:	Denní studium
Platnost ŠVP:	Od 1.9.2017 počínaje 1. ročníkem

Cíl předmětu

Cílem předmětu je seznámit žáky se základními pravidly společenského chování, vystupování a vyjadřování na pracovišti i ve společnosti. Vést je tak, aby brali jako samozřejmost dodržování zásad osobní i pracovní hygieny a úpravy svého zevnějšku. Seznámit je s běžným inventářem na úseku obsluhy a s jeho správným používáním. Poskytnout žákům základní vědomosti o pravidlech a technice jednoduché obsluhy hostů. Naučit teoretické základy spojené se stolováním a stolničením.

Charakteristika učiva

Učivo navazuje na odborné znalosti z předmětů Občanské výchovy, Technologie, Potraviny a výživa, Zařízení závodů a Zdravotní a rodinné výchovy. Využívají se převážně znalosti o mezilidských vztazích a komunikaci mezi lidmi, zásadách zdravé výživy, základních úpravách pokrmů a specifika chodu různých pracovišť.

Důraz se klade nikoliv na sumu teoretických poznatků, ale na přípravu na praktický odpovědný a aktivní život. Tento kurikulární rámec by měl vést k lepšímu porozumění mnohotvárnosti dnešního světa, porozumění nárokům, které na lidi život v současné době klade, a k získání potřebných klíčových kompetencí pro řešení občanských i soukromých aktivit jednotlivce. Významnou úlohu má rozvíjení finanční a mediální gramotnosti žáků jako důležitých dovedností, kterými by měl být vybaven člověk dnešní doby.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Výuka směřuje k tomu, aby žáci:

- měli vhodnou míru sebevědomí a byli schopni sebehodnocení
- jednali odpovědně a přijímali odpovědnost za svá rozhodnutí a jednání
- byli schopni se kriticky dívat na výsledky své vlastní práce , dodržovali zásady a předpisy BOZP
- aby pracovali kvalitně a pečlivě pod odborným vedením
- nenechali sebou manipulovat, tvořili si vlastní úsudek

Doporučené výukové strategie

Výuka je vedena tak, aby byly spojovány již nabyté vědomosti s novými poznatky a vhodně spojovány s reálnými situacemi. Nové učivo je realizováno formou výkladu a zápisu poznámek. Je upřednostňována možná individuální aktivita žáků v doplňování naučných

poznatků z jiných informačních zdrojů (např.: práce s učebnicí, moderními časopisy, s informačními a komunikačními technologiemi Jako vzor a pro představu je využíváno názorných pomůcek a různých instruktáží (např: odborných exkurzí a audiovizuálních didaktických pomůcek). Při praktickém procvičování je pracováno s názornými pomůckami a v podobě simulačních her a je využíváno práce s chybou.

Výukové strategie
- hromadná výuka
- skupinová výuka
- týmová práce
- problémové učení
- samostatná práce

Metody vyučování, které jsou využívány:
- výklad
- demonstrace
- diskuse
- skupinová práce žáků
- vyhledávání informací z různých zdrojů, jejich vyhodnocení a jejich ověřování
- samostudium

Hodnocení výsledků vzdělávání
Výsledky vzdělávání jsou sledovány a hodnoceny během vyučovací jednotky. Je sledována aktivita žáků v průběhu kolektivního opakování, jejich pozornost, během kolektivního opakování je hodnocen slovně, při ústním a písemném zkoušení je žák hodnocen podle Klasifikačního řádu školy.

Týdenní i obtýdenní cyklus mají stejnou hodinovou dotaci ve všech ročnících

Stolničení povinný předmět	1. ročník	2.ročník	3. ročník	dotace hodin celkem
	0/0	0/0	1/31	1/31

STOLNIČENÍ 3. ročník

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových, odborných kompetencí a průřezových témat

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

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

Komunikativní kompetence
-formulovat své myšlenky srozumitelně;
- naslouchat pozorně druhým, tzn. vyjadřovat se přiměřeně tématu diskuse
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- obhajovat a formulovat své názory a postoje, diskutovat a respektovat názor druhých

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

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

Kompetence k pracovnímu uplatnění
-mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám
- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru
-mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady

- umět získat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských zprostředkovatelských služeb jak z oblastí světa práce, tak vzdělání
- vhodně komunikovat s potencionálními zaměstnavateli
- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet
- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní

Odborné kompetence:

Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii
-dodržovali osobní hygienu práce v průběhu pracovních činností
- prováděli úklid a čištění skladovacích prostor

Dbát na bezpečnost a ochranu zdraví při práci
- chápali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků)
- znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence

Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků a služeb
- dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů a služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana)

Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje
- nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti
- naučí žáka cílevědomému úsilí o dobré znalosti a dovednosti žáka
- naučí žáka přijímat zodpovědnost za vlastní rozhodování a jednání a trvale rozvíjet své odborné dovednosti.

Člověk a životní prostředí
- naučí žáka jednat hospodárně, uplatňovat ekonomické a ekologické hledisko

Člověk a svět práce
- naučí žáka vyhledávat aktivně nové informace ze svého oboru, pěstovat kladný vztah ke zvolenému oboru.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 3. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet hodin

žák: - se orientuje v základních pojmech ve stolničení - ve společnosti a ve styku s hosty jedná v souladu se společenskými normami	**Úvod do předmětu:** - pojem a význam stolničení - obecné zásady a pravidla společenského chování - chování na pracovišti, ve společnosti, ve styku s hosty a při jídle	**3**
- dodržuje obecné a pro obor specifické zásady hygieny a předpisy BOZP a PO při práci - dbá na úpravu svého zevnějšku	**Zásady hygieny a bezpečnosti práce** - osobní hygiena - pracovní hygiena - BOZP při obsluze	**3**
- rozlišuje malý a velký stolní inventář a způsoby jeho použití a ošetřování	**Základy obsluhy:** - malý stolní inventář - velký stolní inventář - pomocný inventář - údržba, použití	**5**
- charakterizuje různé formy obsluhy - respektuje organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku	**Formy a pravidla obsluhy** - příprava pracoviště před zahájením provozu - udržování pracoviště během provozu - způsoby vyúčtování s hostem - práce po skončení provozu	**10**
- uvede zásady při obsluze hostů technikou jednoduché obsluhy	**Technika podávání pokrmů a nápojů při jednoduché obsluze** - příprava pracoviště k podávání snídaní - příprava pracoviště k podávání obědů - příprava pracoviště k podávání večeří - podávání studených nápojů - podávání teplých nápojů	**10**

Přesahy:
Zařízení provozoven - Formy společného stravování

HOSPODÁŘSKÉ VÝPOČTY

Název školy:	SOŠ a SOU Třešť
Adresa školy:	K Valše 1251/38, 589 01 Třešť
Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař, kuchařské práce
Kód a název oboru vzdělávání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Dosažený stupeň vzdělávání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka vzdělávání:	3 roky
Forma vzdělávání:	Denní studium
Platnost ŠVP:	Od 1.9.2017 počínaje 1. ročníkem

Cíl předmětu

Hospodářské výpočty jsou významnou součástí odborného vzdělání v oboru gastronomie. Cílem
předmětu je připravit žáky pro praktické činnosti, tj. vybavit je na patřičné úrovni znalostmi postupů základních výpočtů a vypracováváním písemností a dokladů prvotní evidence materiálu
a zboží, které uplatní v praxi.

Charakteristika učiva

Učivo má převážně praktický charakter a úzce navazuje na ostatní odborné předměty, zejména
Technologii, Potraviny a výživu a Stolničení. Předmět poskytuje žákům dovednosti nezbytné pro profesionální vyhotovení písemností spojených s chodem provozu, jako je vyúčtování služeb,tržeb
a podklady pro nákup surovin, kalkulace cen výrobků, služeb a kontrola hospodaření s finančními prostředky.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Výuka směřuje k tomu, aby žáci:
- správně užívali matematické pojmy
- efektivně prováděli operace s čísly, používali a převáděli běžně používané jednotky
- přesně se vyjadřovali
- měli důvěru ve vlastní schopnosti a vytrvalost

Doporučené výukové strategie

- hromadná výuka
- skupinová výuka
- týmová práce
- problémové učení
- samostatná práce

Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva. Patří k nim:
- výklad učiva
- práce u tabule
- samostatná práce
- praktické procvičování
- práce s učebnicí
- práce s dostupnou výpočetní technikou

Hodnocení výsledků vzdělávání
Hodnocení žáka vychází z Klasifikačního řádu školy s ohledem na individuální schopnosti a dovednosti žáků. Je prováděno na základě písemného opakování jednotlivých učebních celků a jednotlivých témat. Písemné opakování je prováděno formou praktických cvičení za pomoci a využití receptur. Při hodnocení znalostí a dovedností žáků se postupuje v souladu s jejich schopnostmi a samostatností při vypracovávání zadaných úkolů.
Podklady pro hodnocení jsou získávány soustavným sledováním výkonů žáka a jeho připravenosti na vyučování, písemným zkoušením, hodnocením práce žáka u tabule i v lavici, hodnocením aktivity žáka při vyučovací hodině.

Týdenní i obtýdenní cyklus mají stejnou hodinovou dotaci ve všech ročnících

Hospodářské výpočty povinný předmět	1. ročník	2.ročník	3. ročník	dotace hodin celkem
	0/0	0/0	1/31	1/31

HOSPODÁŘSKÉ VÝPOČTY 3. ročník

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí, odborných kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence
Kompetence k učení
- mít pozitivní vztah učení a vzdělávání
- užívat správně osvojené základní matematické pojmy a dovednosti

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

Komunikativní kompetence
- zdůvodňovat matematické postupy, komunikovat na odpovídající úrovni
- užívat správnou terminologii a symboliku
- naslouchat pozorně druhým, tzn. vyjadřovat se přiměřeně tématům diskuze

Sociální a personální kompetence
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu a kritiku
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly

Matematické kompetence
- používat správně a převádět běžné jednotky
- používat pojmy kvantifikujícího charakteru
- aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích
- číst jednoduché tabulky
- provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi
- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením

Odborné kompetence
Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb
- dodržovat stanovené normy a předpisy

Jednat ekonomicky
- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti možné náklady, výnosy a zisky

Průřezová témata
Občan v demokratické společnosti
- vede žáky k aktivitě, ke komunikaci, k přesnému a jednoznačnému vyjadřování

Člověk a svět práce
- vede žáka k odpovědnému rozhodování na základě vyhodnocení získaných informací

Informační a komunikační technologie
- naučí žáka používat základní a aplikační programové vybavení počítače pro účely uplatnění v praxi

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 3. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: - využívá vhodnou výpočetní techniku - vyhotovuje písemnosti spojené věcně jazykově a formálně správně, ve shodě s normalizovanou úpravou písemností	**Význam hospodářských výpočtů** - výpočetní technika - pravidla při zpracovávání výpočtů - náležitosti a obsah dokladu souvisejícím s obchodním a stravovacím provozem	**5**
- přepočítá množství jednotlivých surovin na požadované množství výrobků včetně ztrát - vypracovává písemnosti související s normováním pokrmů - sestavuje žádanku na suroviny - vysvětlí význam vlastních kalkulací pokrmů - pracuje s odbornou literaturou a dále jí využívá	**Normování a vlastní kalkulace pokrmů** - normování pokrmů a vlastní kalkulace - přepočty surovinových norem - žádanka na potraviny, - další tiskopisy pro skladování	**9**

- provádí běžné výpočty s využitím procentového počtu	**Praktické výpočty pomocí procent** - přirážka, marže, sleva DPH, výtěžnost	**3**
- provádí kalkulace ceny výrobní a prodejní	**Výpočty cen pokrmů,nápojů,zboží** - cena výrobní a prodejní - receptury teplých pokrmů	**4**
- uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem, vysvětlí vyúčtování tržeb - vypracuje doklad o vyúčtování tržby	**Vyúčtování** - vyúčtování s hostem - vyúčtování tržeb	**3**
- orientuje se v prvotní evidenci zásob materiálu a zboží - chápe inventuru jako nástroj kontroly hospodaření - řeší jednoduché výpočty výsledku hospodaření	**Skladová evidence** - příjemky,výdejky - inventurní soupis - propočty při inventuře - výsledek hospodaření střediska	**3**
- počítá potřebné množství surovin podle receptury - provádí přepočty surovinových norem - volí vhodné technologické výpočty - používá software pro výpočet surovin pro dané receptury	**Výpočty k praktické části ZZ** - konzultace ke zpracování dokladů do scénáře praktické části závěrečné zkoušky	**4**

Přesahy:
Matematika - Operace s reálnými čísly, Práce s daty

TECHNOLOGIE

Název školy:	SOŠ a SOU Třešť
Adresa školy:	K Valše 1251/38, 589 01 Třešť
Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař, kuchařské práce
Kód a název oboru vzdělávání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Dosažený stupeň vzdělávání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka vzdělávání:	3 roky
Forma vzdělávání:	Denní studium
Platnost ŠVP:	Od 1.9.2017 počínaje 1. ročníkem

Cíl předmětu
Cílem předmětu je vybavit žáky znalostmi z oblasti hygienických a bezpečnostních předpisů, které souvisí se zpracováním potravin, dovednostmi pro přípravu pokrmů, tepelnými úpravami a dodržování zásad racionální výživy v návaznosti na klasické i moderní technologické postupy přípravy pokrmů.

Charakteristika učiva
Výuka směřuje k orientaci žáků v úpravě potravin, seznamuje žáky se základními tepelnými úpravami, přípravou polévek, příloh, pokrmů teplé a studené kuchyně a nápojů. Zaměřuje se na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a na hygienu práce.

Doporučené výukové strategie
- hromadná výuka
- skupinová výuka
- týmová práce
- problémové učení
- samostatná práce

Metody vyučování, které jsou využívány:
- výklad
- demonstrace
- diskuse
- skupinová práce žáků
- vyhledávání informací z různých zdrojů, jejich vyhodnocení a jejich ověřování
- samostudium
- exkurze

Hodnocení výsledků vzdělávání
Kritéria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu školy. Pro hodnocení znalostí a dovedností je využíváno ústní i písemné zkoušení. Zohledňuje se aktivita žáka v hodinách, plnění zadaných úkolů, individuální předpoklady a vlohy žáků. Hodnotí se schopnost orientace v předběžné přípravě potravin, v tepelných úpravách pokrmů, technologických postupech a hygieně práce.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí
Cílem je v předmětu Technologie vést žáky k využívání získaných odborných poznatků v praxi, k dalšímu vzdělávání v odborné oblasti, vyhledávání informací a sledování módních trendů v gastronomii a jejich uplatňování v každodenním životě. Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci pracovali v týmu i samostatně, rozhodovali se a usilovali o zdravou gastronomii.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí, odborných kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence
Kompetence k učení
- vyjadřovat se srozumitelně a souvisle v odborných výrazech, zpracovávat věcně, správně a srozumitelně přiměřeně náročné souvislé texty na běžná i odborná témata, prezentovat své vědomosti a dovednosti, účastnit se diskusí

Kompetence k řešení problémů
- porozumět problému, vybrat adekvátní řešení na základě odborných znalostí, spolupracovat při řešení, obhájit svůj postup

Komunikativní kompetence
- vyjadřovat se srozumitelně a souvisle v odborných výrazech, zpracovávat věcně správně, srozumitelně, přiměřeně náročné souvislé texty na běžná i odborná témata, prezentovat své vědomosti a dovednosti, účastnit se diskusí, obhajovat svůj názor a přijmout kritiku

Sociální a personální kompetence
- reálně posuzovat své možnosti a stanovovat si podle nich své cíle, reagovat vhodně na hodnocení ostatních, přijímat odpovědnost za svou práci i za práci v týmu, přispívat k vytváření dobrých mezil. vztahů

Občanské kompetence a kulturní povědomí
- respektovat předpisy a uvědomovat si morální odpovědnost při výkonu povolání

Kompetence k pracovnímu uplatnění
- mít v rámci možností a podmínek školy pozitivní vztah k práci, využívat poznatků z oblasti dalších předmětů
- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně se rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi
- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií

Odborné kompetence
Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii
žáci jsou vedeni tak, aby:
- dodržovali osobní hygienu a hygienu práce v průběhu pracovních činností
- prováděli úklid a čištění zařízení a prostor pro výrobu pokrmů
- skladovali suroviny a nápoje v souladu s požadavky na jejich uskladnění a na hygienu

Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů
žáci jsou vedeni tak, aby:
- pomáhali při přípravě pokrmů
- prováděli přípravu surovin pro další zpracování
- připravovali vybrané polévky, přílohy, bezmasé pokrmy a jednoduché moučníky
- dodržovali posloupnost prací a časový harmonogram

Dbát na bezpečnost a ochranu zdraví při práci
žáci jsou vedeni tak, aby:
- chápali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků
- znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se BOZP a PO při práci

Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků a služeb
žáci jsou vedeni tak, aby:
- chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
- dodržovali stanovené normy a předpisy související se systémem řízení jakosti na pracovišti

Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje
žáci jsou vedeni tak, aby:
- znali význam, účel, užitečnost vykonávané práce a její finanční ohodnocení
- nakládali s materiály, energiemi, odpady vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí

Průřezová témata
Člověk a životní prostředí
- žáci jsou vedeni k pochopení významu přírody a správného chování člověka v ní, včetně uvědomění si závislosti člověka na přírodních surovinách a důležitosti obnovitelných zdrojů energie
- žáci jsou vedeni k využívání ekologických prostředků a moderních technologií, správnému hospodaření se surovinami, energiemi a k třídění odpadu,
- žáci jsou vedeni k zásadám zdravého životního stylu a odpovědnosti za své zdraví a životní prostředí.

Člověk a svět práce
- žáci jsou vedeni k získání kladného vztahu k práci ve zvoleném oboru, dále se v tomto oboru k vzdělávání a nalézání v něm uplatnění, k znalosti všech situací, které mohou v praxi nastat. V předmětu Technologie se proto žáci učí řešit jak běžné, tak i problémové situace z praxe. O možnostech svého profesního uplatnění získávají přehled i prostřednictvím exkurzí v podnicích společného stravování a na gastronomických výstavách

Informační a komunikační technologie
Využívání základních komunikačních technologií, práce s internetem a vyhledávání informací vede žáky k pružné reakci na novinky ve světě informačních technologií. V předmětu Technologie jsou žáci vedeni k využití počítačů zejména při vyhledávání gastronomických akcí a normování surovin pro přípravu pokrmů.

Týdenní i obtýdenní cyklus mají stejnou hodinovou dotaci ve všech ročnících

Technologie	1. ročník	2.ročník	3. ročník	dotace hodin celkem
povinný předmět	3 /99	3/99	3/93	9/291

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 1. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet hodin
žák: - orientuje se ve spektru informací z oblasti světa práce - má přehled o hlavních oblastech pracovního uplatnění - má přehled o tom, kde se může ucházet o zaměstnání - uvědomuje si rozdíly mezi zaměstnaneckým poměrem a soukromým podnikáním	**Úvod do světa práce** - charakteristické znaky práce - hospodářská struktura regionu - organizační aspekty práce - soukromé podnikání	**2**
- dodržuje ustanovení týkající se BOZ a PO - uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci - orientuje se ve vývoji gastronomie - uvede význam technologie v gastronomii - je seznámen s uplatněním kritických bodů např. HACCP - dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnav. v případě pracovního úrazu	**Úvod do předmětu** - BOZ, PO a hygienické požadavky na provoz společného stravování - úvod do předmětu - vývoj kuchařství - význam technologie - kritické body (HACCP) - hygienické předpisy - osobní a pracovní hygiena - práva a povinnosti v případě nemoci a úrazu	**8**
- opracovává a upravuje suroviny rostlinného původu - opracovává a upravuje suroviny živočišného původu - vysvětlí zásady kořenění potravin - dodržuje posloupnost prací	**Předběžná úprava surovin** Rostlinné potraviny - ovoce, zelenina Živočišné potraviny - králík, ryby, drůbež, zvěřina - jateční maso - kořenění potravin	**16**

- orientuje se ve způsobech základních tepelných úprav pokrmů a používá je v praxi - vysvětlí moderní trendy tepelných úprav - dodržuje posloupnost prací	**Základní tepelné úpravy** - vaření - zadělávání - dušení - pečení - smažení - ostatní druhy tepelných úprav - moderní trendy tepelných úprav	**12**
- používá odbornou literaturu, kuchařské názvosloví - vysvětlí význam norem	**Seznámení s odbornou literaturou** - odborná literatura - význam norem - kuchařské názvosloví	**3**
- vysvětlí význam a podávání polévek -rozlišuje druhy vývarů - připravuje základní druhy vývarů - rozlišuje druhy polévek - připravuje vložky a zavářky - popíše technologické postupy vybraných druhů polévek včetně estetické úpravy a expedice - dodržuje posloupnost prací	**Polévky** - význam a rozdělení polévek - druhy vývarů a jejich příprava - hnědé polévky, vložky a zavářky - bílé polévky, zjemňování a dochucování - přesnídávkové polévky - speciální polévky - estetická úprava a expedice polévek	**17**
- vysvětlí význam a podávání příloh a salátů - volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu příloh - připravuje přílohy podle technologického postupu včetně estetické úpravy a expedice - připravuje kompoty a doplňky podle technologického postupu - dodržuje posloupnost prací	**Přílohy** - význam a podávání příloh - přílohy z brambor - přílohy z mouky - přílohy z těstovin - přílohy ze zeleniny - přílohy z luštěnin a rýže - jednoduché saláty - kompoty - doplňky - estetická úprava a expedice	**19**

- vysvětlí význam a podávání jednoduchých moučníků - volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu jednoduchých moučníků - připravuje bezmasé pokrmy podle technologického postupu včetně estetické úpravy a expedice - dodržuje posloupnost prací	**Jednoduché moučníky** - význam a podávání - kaše - pudinky - nákypy - moučníky - náplně do těst	**8**

- vysvětlí význam a podávání bezmasých pokrmů - volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu bezmasých pokrmů - připravuje bezmasé pokrmy podle technologického postupu včetně estetické úpravy a expedice - dodržuje posloupnost prací	**Bezmasé pokrmy** - význam a podávání bezmasých pokrmů - pokrmy z brambor - pokrmy z těstovin - pokrmy z rýže - pokrmy ze zeleniny - pokrmy z hub - pokrmy z tvarohu - sýrové pokrmy - pokrmy ze sóji - pokrmy z vajec	**14**
- vysvětlí význam a podávání jednoduchých moučníků - volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu jednoduchých moučníků - připravuje bezmasé pokrmy podle technologického postupu včetně estetické úpravy a expedice - dodržuje posloupnost prací	**Jednoduché moučníky** - význam a podávání - kaše - pudinky - nákypy - moučníky - náplně do těst	**8**

TECHNOLOGIE 2. ročník

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových, odborných kompetencí a průřezových témat:

Klíčové kompetence
Kompetence k učení
- vyjadřovat se srozumitelně a souvisle v odborných výrazech, zpracovávat věcně, správně a srozumitelně přiměřeně náročné souvislé texty na běžná i odborná témata, prezentovat své vědomosti a dovednosti, účastnit se diskusí

Kompetence k řešení problémů
- porozumět problému, vybrat adekvátní řešení na základě odborných znalostí, spolupracovat při řešení, obhájit svůj postup

Komunikativní kompetence
- vyjadřovat se srozumitelně a souvisle v odborných výrazech, zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné souvislé texty na běžná i odborná témata, prezentovat své vědomosti a dovednosti, účastnit se diskusí, obhajovat svůj názor a přijmout kritiku

Sociální a personální kompetence
- reálně posuzovat své možnosti a stanovovat si podle nich své cíle, reagovat vhodně na hodnocení ostatních přijímat odpovědnost za svou práci i za práci v týmu, přispívat k vytváření dobrých mezil. vztahů

Občanské kompetence a kulturní povědomí
- respektovat předpisy a uvědomovat si morální odpovědnost při výkonu povolání

Kompetence k pracovnímu uplatnění
- mít v rámci možností a podmínek školy pozitivní vztah k práci, využívat poznatků z oblasti dalších předmětů
- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně

se rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze
Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi
- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií

Odborné kompetence
uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii
žáci jsou vedeni tak, aby:
- dodržovali osobní hygienu a hygienu práce v průběhu pracovních činností
- prováděli úklid a čištění zařízení a prostor pro výrobu pokrmů
- skladovali suroviny a nápoje v souladu s požadavky na jejich uskladnění a na hygienu

Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů
žáci jsou vedeni tak, aby:
- pomáhali při přípravě pokrmů
- prováděli přípravu surovin pro další zpracování

- připravovali vybrané omáčky, pokrmy z jatečních mas, ryb, drůbeže a zvěřiny, mletých mas a pokrmy na objednávku
- dodržovali posloupnost prací a časový harmonogram

Dbát na bezpečnost a ochranu zdraví při práci
žáci jsou vedeni tak, aby:
- chápali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků
- znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se BOZP a PO při práci

Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků a služeb
žáci jsou vedeni tak, aby:
- chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
- dodržovali stanovené normy a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti

Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje
žáci jsou vedeni tak, aby:
- znali význam, účel, užitečnost vykonávané práce a její finanční ohodnocení
- nakládali s materiály, energiemi, odpady vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí

Průřezová témata
Člověk a životní prostředí
- žáci jsou vedeni k pochopení významu přírody a správného chování člověka v ní, včetně uvědomění si závislosti člověka na přírodních surovinách a důležitosti obnovitelných zdrojů energie
- žáci jsou vedeni k využívání ekologických prostředků a moderních technologií, správnému hospodaření se surovinami, energiemi a k třídění odpadu,
- žáci jsou vedeni k zásadám zdravého životního stylu a odpovědnosti za své zdraví a životní prostředí.

Člověk a svět práce
- žáci jsou vedeni k získání kladného vztahu k práci ve zvoleném oboru, dále se v tomto oboru k vzdělávání a nalézání v něm uplatnění, k znalosti všech situací, které mohou v praxi nastat. V předmětu Technologie se proto žáci učí řešit jak běžné, tak i problémové situace z praxe. O možnostech svého profesního uplatnění získávají přehled i prostřednictvím exkurzí v podnicích společného stravování a na gastronomických výstavách

Informační a komunikační technologie
Využívání základních komunikačních technologií, práce s internetem a vyhledávání informací vede žáky k pružné reakci na novinky ve světě informačních technologií. V předmětu Technologie jsou žáci vedeni k využití počítačů zejména při vyhledávání gastronomických akcí a normování surovin pro přípravu pokrmů.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 2. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet hodin
Žák: - vysvětlí zásady přípravy omáček - volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu omáček - připravuje omáčky podle technologického postupu včetně estetické úpravy a expedice - dodržuje posloupnost prací	**Omáčky** - zásady přípravy omáček - zjemňování a dochucování omáček - teplé omáčky k masu - omáčky základní, bílé a hnědé - omáčky složité bílé a hnědé - omáčky šlehané - omáčky studené - způsoby zahušťování	**12**
- popíše charakteristiku a rozdělení pokrmů jatečních mas - používá vhodně jednotlivé části masa na různé pokrmy - používá různé tepelné úpravy - používá vhodné základy pro přípravu pokrmů - volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy včetně estetické úpravy a expedice - dodržuje posloupnost prací - pracuje s recepturami - uplatňuje požadavky na hygienické normy přípravy pokrmů	**Pokrmy z jatečních mas** - rozdělení a použití jednotlivých částí - příprava základů - vybrané pokrmy podle tepelných úprav - droby Pokrmy z hovězího masa - rozdělení a použití jednotlivých částí - vybrané pokrmy podle tepelných úprav - droby Pokrmy z telecího masa - rozdělení a použití jednotlivých částí - vybrané pokrmy podle tepelných úprav Pokrmy z vepřového masa - rozdělení a použití jednotlivých částí - vybrané pokrmy podle tepelných úprav - úprava uzeného masa - vepřové hody (masné výrobky) - droby Pokrmy ze skopového a jehněčího masa - rozdělení a použití - vybrané pokrmy podle tepelných úprav Pokrmy z ostatních druhů jatečných mas	**46**

- popíše rozdělení ryb - volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy včetně estetické úpravy a expedice - dodržuje posloupnost prací - pracuje s recepturami	**Ryby** - rozdělení - vybrané pokrmy podle tepelných úprav	6
- popíše charakteristiku a rozdělení drůbeže - volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy včetně estetické úpravy a expedice - dodržuje posloupnost prací - pracuje s recepturami	**Drůbež** - rozdělení - vybrané pokrmy podle tepelných úprav - droby	7
- popíše rozdělení zvěřiny - připravuje vybrané pokrmy z mletých mas včetně estetické úpravy a expedice	**Zvěřina** - rozdělení a použití - vybrané pokrmy ze zvěřiny	4
- volí vhodné suroviny - připravuje vybrané pokrmy z mletých mas včetně estetické úpravy a expedice - dodržuje posloupnost prací - pracuje s recepturami	**Mleté maso** - použití surovin - vybrané pokrmy z vepřového masa - vybrané pokrmy se směsi mletých mas	**6**
používá správné druhy masa na pokrmy na objednávku - volí vhodný tuk - připravuje vybrané pokrmy na objednávku včetně estetické úpravy a expedice	**Pokrmy na objednávku** - význam a zásady přípravy - příprava na pánvi, rožni a roštu - vybrané pokrmy podle druhu	**15**

- dodržuje posloupnost prací - pracuje s recepturami		
- orientuje se v základních etapách profesní dráhy - prezentuje se na trhu práce - orientuje se v institucích v souvislosti s hledáním zaměstnání, rekvalifikací a dalším profesním vzděláním	**Úvod do světa práce** - profesní dráha - prezentace na trhu práce - podpora státu sféře zaměstnanosti	**3**

TECHNOLOGIE 3. ročník

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí, odborných kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence
Kompetence k učení
- vyjadřovat se srozumitelně a souvisle v odborných výrazech, zpracovávat věcně, správně a srozumitelně přiměřeně náročné souvislé texty na běžná i odborná témata, prezentovat své vědomosti a dovednosti, účastnit se diskusí

Kompetence k řešení problémů
- porozumět problému, vybrat adekvátní řešení na základě odborných znalostí, spolupracovat při řešení, obhájit svůj postup

Komunikativní kompetence
- vyjadřovat se srozumitelně a souvisle v odborných výrazech, zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné souvislé texty na běžná i odborná témata, prezentovat své vědomosti a dovednosti, účastnit se diskusí, obhajovat svůj názor a přijmout kritiku

Sociální a personální kompetence
- reálně posuzovat své možnosti a stanovovat si podle nich své cíle, reagovat vhodně na hodnocení ostatních přijímat odpovědnost za svou práci i za práci v týmu, přispívat k vytváření dobrých mezil. vztahů

Občanské kompetence a kulturní povědomí
- respektovat předpisy a uvědomovat si morální odpovědnost při výkonu povolání

Kompetence k pracovnímu uplatnění
- mít v rámci možností a podmínek školy pozitivní vztah k práci, využívat poznatků z oblasti dalších předmětů
- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně se rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi
- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií

Odborné kompetence
Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii
žáci jsou vedeni tak, aby:
- dodržovali osobní hygienu a hygienu práce v průběhu pracovních činností
- prováděli úklid a čištění zařízení a prostor pro výrobu pokrmů
- skladovali suroviny a nápoje v souladu s požadavky na jejich uskladnění a na hygienu

Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů
žáci jsou vedeni tak, aby:
- pomáhali při přípravě pokrmů
- prováděli přípravu surovin pro další zpracování
- připravovali vybrané polévky, přílohy, bezmasé pokrmy a jednoduché moučníky
- dodržovali posloupnost prací a časový harmonogram

Dbát na bezpečnost a ochranu zdraví při práci
žáci jsou vedeni tak, aby:
- chápali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků
- znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se BOZP a PO při práci

Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků a služeb
žáci jsou vedeni tak, aby:
- chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
- dodržovali stanovené normy a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti

Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje
žáci jsou vedeni tak, aby:
- znali význam, účel, užitečnost vykonávané práce a její finanční ohodnocení
- nakládali s materiály, energiemi, odpady vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí

Průřezová témata
Člověk a životní prostředí
- žáci jsou vedeni k pochopení významu přírody a správného chování člověka v ní, včetně uvědomění si závislosti člověka na přírodních surovinách a důležitosti obnovitelných zdrojů energie
- žáci jsou vedeni k využívání ekologických prostředků a moderních technologií, správnému hospodaření se surovinami, energiemi a k třídění odpadu,
- žáci jsou vedeni k zásadám zdravého životního stylu a odpovědnosti za své zdraví a životní prostředí.

Člověk a svět práce
- žáci jsou vedeni k získání kladného vztahu k práci ve zvoleném oboru, dále se v tomto oboru k vzdělávání a nalézání v něm uplatnění, k znalosti všech situací, které mohou v praxi nastat. V předmětu Technologie se proto žáci učí řešit jak běžné, tak i problémové situace z praxe.

O možnostech svého profesního uplatnění získávají přehled i prostřednictvím exkurzí v podnicích společného stravování a na gastronomických výstavách

Informační a komunikační technologie
Využívání základních komunikačních technologií, práce s internetem a vyhledávání informací vede žáky pružné reakci na novinky ve světě informačních technologií. V předmětu Technologie jsou žáci vedeni k využití počítačů zejména při vyhledávání gastronomických akcí a normování surovin pro přípravu pokrmů.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 3. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: - orientuje se v charakteristice výrobků studené kuchyně - popíše technologické postupy vybraných pokrmů studené kuchyně - vysvětlí možnosti podávání jednotlivých výrobků	**Pokrmy studené kuchyně** - charakteristika výrobků - význam a podávání - aspik a rosol - majonéza - saláty - plněná a obložená vejce - masové pěny - obložené chlebíčky - galantiny - chuťovky	**23**

- vysvětlí význam předkrmů - určí druhy předkrmů - připravuje vybrané druhy studených a teplých předkrmů	**Předkrmy** - význam a podávání - studené předkrmy - teplé předkrmy	**5**
- orientuje se v přípravě různých druhů těst pro přípravu moučníků - připravuje základní druhy polev a krémů - připravuje jednoduché moučníky a cukrářských výrobků - orientuje se v přípravě zmrzlin - připravuje vybrané druhy	**Moučníky** - listové těsto - linecké a vaflové těsto - odpalované těsto - moučníky z ovoce - teplé sladké omáčky - polevy - cukrářské korpusy - cukrářské krémy - cukrářské výrobky Zmrzliny a ovocné poháry - příprava a druhy, poháry - ovocné saláty	**23**

zmrzlinových a ovocných salátů		
- orientuje se v sortimentu studených a teplých nápojů - připravuje vybrané teplé nápoje	**Nápoje** - studené nápoje - teplé nápoje	**4**
- orientuje se v rozdělení diet - připravuje vybrané dietní pokrmy	**Dietní stravování** - rozdělení diet - všeobecná pravidla dietního stravování - vybrané dietní pokrmy	**8**
- vysvětlí význam polotovarů - určí druhy polotovarů - připravuje pokrmy z polotovarů podle údajů na obalu	**Polotovary (convenience)** - význam a druhy - příprava pokrmů z polotovarů	**5**
- vysvětlí charakteristiku a zvláštnosti vybraných cizích kuchyní - popíše přípravu vybraných pokrmů cizích kuchyní	**Cizí kuchyně** - francouzská kuchyně - italská kuchyně - ruská kuchyně - čínská kuchyně - anglická kuchyně	**5**
- upevňuje získané vědomosti	**Upevňování získaných vědomostí** - předběžná úprava surovin - základní tepelné úpravy - polévky - přílohy - bezmasé pokrmy - jednoduché moučníky - omáčky - pokrmy z jatečních mas - pokrmy z ryb, drůbeže a zvěřiny - pokrmy z mletých mas - pokrmy na objednávku - pokrmy studené kuchyně - studené a teplé předkrmy - dietní pokrmy - pokrmy cizích kuchyní	**15**

- vyjmenuje práva a povinnosti zaměstnance - orientuje se v možnostech soukromého podnikání - orientuje se na trhu práce	**Úvod do světa práce** - práva zaměstnanců - povinnosti zaměstnanců - soukromé podnikání – možnosti a náležitosti - trh práce	**5**

Přesahy:
Veškerá témata jsou provázána s předmětem Potraviny a výživa a prakticky jsou uplatňována v Odborném výcviku

SPOLEČENSKÁ VÝCHOVA

Název školy:	SOŠ a SOU Třešť
Adresa školy:	K Valše 1251/38, 589 01 Třešť
Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař, kuchařské práce
Kód a název oboru vzdělávání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Dosažený stupeň vzdělávání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka vzdělávání:	3 roky
Forma vzdělávání:	Denní studium
Platnost ŠVP:	Od 1.9.2017 počínaje 1. ročníkem

Cíl předmětu
Předmět společenská výchova je zaměřen na výchovu o poznatcích osobnosti člověka, jeho chování, vystupování, charakteru a řešení neobvyklých situací v gastronomickém provozu. Žák je systematicky připravován na různé situace, které se můžou vyskytnout během jeho praxe. Vede k realistickému sebepoznávání a poznávání osobnosti druhých lidí. Učí žáky respektovat a uplatňovat mravní principy a pravidla společenského soužití a přebírat odpovědnost za vlastní názory, chování, jednání i jejich důsledky.
Cílem je naučit žáka využívat poznatky základů psychologie a společenského chování v profesním životě.

Charakteristika učiva
Výuka předmětu úzce souvisí s dalšími všeobecně vzdělávacími předměty, jako je český jazyk a občanská nauka a s odbornými předměty stolničení a s odbornou praxí. Při výběru témat se zaměřujeme na poznání osobnosti člověka, úvodu do psychologie, společenského chování.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí
Výuka směřuje k tomu, aby žáci:
- měli vhodnou míru sebevědomí a byli schopni sebehodnocení
- jednali odpovědně a přijímali odpovědnost za svá rozhodnutí a jednání
- byli schopni se kriticky dívat na výsledky své vlastní práce, dodržovali zásady a předpisy BOZ
- aby pracovali kvalitně a pečlivě pod odborným vedením
- nenechali sebou manipulovat, tvořili si vlastní úsudek

Doporučené výukové strategie
Výuka je vedena tak, aby byly spojovány již nabyté vědomosti s novými poznatky a vhodně spojovány s reálnými situacemi. Nové učivo je realizováno formou výkladu a zápisu poznámek. Je upřednostňována možná individuální aktivita žáků v doplňování naučných poznatků z jiných informačních zdrojů (např.: práce s učebnicí, moderními časopisy, s informačními a komunikačními technologiemi Jako vzor a pro představu je využíváno názorných pomůcek a různých instruktáží (např.: odborných exkurzí a audiovizuálních didaktických pomůcek). Při praktickém procvičování je pracováno s názornými pomůckami a v podobě simulačních her je využívána práce s chybou.

Výukové strategie
- hromadná výuka
- skupinová výuka
- týmová práce
- problémové učení
- samostatná práce

Metody vyučování, které jsou využívány:
- výklad
- demonstrace
- diskuse
- skupinová práce žáků
- vyhledávání informací z různých zdrojů, jejich vyhodnocení a jejich ověřování
- samostudium

Hodnocení výsledků vzdělávání
Výsledky vzdělávání jsou sledovány a hodnoceny během vyučovací jednotky. Je sledována aktivita žáků v průběhu kolektivního opakování, jejich pozornost, během kolektivního opakování je hodnocen slovně, při ústním a písemném zkoušení je žák hodnocen podle Klasifikačního řádu školy.

Týdenní i obtýdenní cyklus mají stejnou dotaci hodin ve všech ročnících

Společenská výchova povinný předmět	1. ročník	2.ročník	3. ročník	dotace hodin celkem
	1/33	0/0	0/0	1/33

SPOLEČENSKÁ VÝCHOVA 1. ročník

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových, odborných kompetencí a průřezových témat

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

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

Komunikativní kompetence
-formulovat své myšlenky srozumitelně;
- naslouchat pozorně druhým, tzn. vyjadřovat se přiměřeně tématu diskuse
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- obhajovat a formulovat své názory a postoje, diskutovat a respektovat názor druhých

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

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

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

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet
- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní

Odborné kompetence:
Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii
- dodržovat hygienu práce v průběhu pracovních činností

Dbát na bezpečnost a ochranu zdraví při práci
- chápat bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků)
- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence

Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků a služeb
- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů a služeb, zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana)
- ovládat základní činnosti spojené s jednoduchou obsluhou hosta v odbytovém středisku
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli

Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje
- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí

Průřezová témata
Občan v demokratické společnosti
- naučí žáka cílevědomému úsilí o dobré znalosti a dovednosti žáka
- naučí žáka přijímat zodpovědnost za vlastní rozhodování a jednání a trvale rozvíjet své odborné dovednosti

Člověk a životní prostředí
- naučí žáka jednat hospodárně, uplatňovat ekonomické a ekologické hledisko

Člověk a svět práce
- naučí žáka vyhledávat aktivně nové informace ze svého oboru, pěstovat kladný vztah k zvolenému oboru

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 1. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet hodin

žák: - porovnává svou osobnost s postupně nabytými vědomostmi - vysvětlí pojmy psychické jevy, chování a prožívání	**Úvod do psychologie** - význam psychologie - pro pracovníky v pohostinství -čím se zabývá psychologie, psychické jevy - chování, prožívání	**4**
- hraje role k přiblížení určitých životních situacích - vysvětluje pojem charakter - napíše referát na téma „osobnost pracovníka ve veřejném stravování“ - zařazuje činnosti umožňující komunikaci, které vedou k metodám poznání a utváření vlastního názoru k hodnocení lidí	**Osobnost člověka** - charakteristika osobnosti - motivační profil osobnosti, potřeby, zvyky, zájmy -vztahové postojové vlastnosti, charakter -profil osobnosti pracovníka ve veřejném stravování **Metody poznání osobnosti** - vlastní metody poznání - činitelé ovlivňující poznání a hodnocení - význam poznání a hodnocení lidí	**7** **5**
-vysvětluje, jak prostředí může ovlivnit utváření osobnosti -názorně předvádí navazování kontaktu, pozdrav, podání ruky, přestavování, oslovování	**Osobnost z hlediska sociální psychologie** - vliv prostředí na utváření osobnosti - sociální skupiny druhy, normy chování - základní principy chování takt, ohleduplnost, úcta - estetičnost, hygiena a kultura těla - navazování kontaktů, pozdrav, podání ruky - představování, oslovování	**9**
- popisuje, jak má vypadat a jak se má chovat pracovník veřejného stravování - vysvětluje, jaký má vliv prostředí na hosta - názorně předvádí chování k hostům v různých situacích	**Vystupování a chování pracovníků ve společném stravování** -zevnějšek pracovníka a jeho vliv na hosta - vliv prostředí na hosta - chování k hostům, postřeh, iniciativa	**3**

- demonstruje pozitivní a negativní projevy chování lidí - popíše řešení vzniklých situací - vysvětluje vhodnost jednotlivých nabídek	**Řešení obvyklých a zvláštních situací v gastronomickém provozu** - chování k různým typům hostů - chování ve špičkovém provozu - řešení nepříjemných situací - chování při slavnostním stolování - chování v obvyklých situacích, nabídka	5

Přesahy:
Veškerá témata jsou provázána s předměty: Technologie, Odborný výcvik, Stolničení a Občanská výchova.

ODBORNÝ VÝCVIK

Název školy:	SOŠ a SOU Třešť
Adresa školy:	K Valše 1251/38, 589 01 Třešť
Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař, kuchařské práce
Kód a název oboru vzdělávání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Dosažený stupeň vzdělávání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka vzdělávání:	3 roky
Forma vzdělávání:	Denní studium
Platnost ŠVP:	Od 1.9.2017 počínaje 1. ročníkem

Cíl předmětu

Cílem tohoto předmětu je obohacení teoretické výuky o praktické činnosti, které žákům pomáhají jak uplatňovat získané teoretické znalosti v praxi, tak i rozvíjet jejich potřebné praktické dovednosti, které jsou nutné ke zvládnutí profese.

Odborný výcvik a teoretická výuka se vzájemně prolínají, doplňují a vytvářejí celek základních vědomostí, znalostí a praktických dovedností, směřujících k vytvoření kladného vztahu k práci v oboru a k uplatnění na trhu práce.

Charakteristika učiva

Žáci jsou připravováni na základní práce při výrobě a podávání pokrmů v provozech veřejného stravování. Odborné vzdělání je uspořádáno tak, aby žákům poskytlo odbornou průpravu a osvojení si vědomostí a dovedností z gastronomie, zejména z technologie přípravy pokrmů. Důležitá je praktická aplikace teoretických vědomostí a poznatků v odborném výcviku.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí

Odborný výcvik směřuje k tomu, aby žáci:

- pracovali kvalitně, pečlivě, dodržovali normy a technologické postupy, neplýtvali materiálními hodnotami,
- dodržovali zásady a předpisy BOZP,
- vážili si kvalitní práce jiných lidí,
- byli schopni se kriticky dívat na výsledky své vlastní práce

Doporučené výukové strategie

Skupinová výuka je založena na zásadách názornosti a přiměřenosti a na individuálním přístupu k jednotlivcům s ohledem na jejich mentální a fyzické předpoklady.

Technologické postupy přípravy pokrmů probíhají v návaznosti na předměty PV, T, ZZ a Hvp, postupy jsou vedeny po jednotlivých pracovních krocích až po samostatné práce žáků i spolupráce s ostatními při náročnějším zadání. Žáci jsou důsledně vedeni ke správnému vyhotovení úkolu, nácviku technik a využití informační techniky při vyhledávání, práci s textem (recepturou), normování, porozumění textu, tím i časové posloupnosti samotné přípravy, přípravě a vážení surovin:

- hromadná výuka
- skupinová výuka
- problémové učení
- samostatná práce

Metody vyučování, které jsou využívány:
- výklad
- demonstrace
- práce s chybou
- pozorování
- individuální práce
- skupinová práce
- exkurze

Hodnocení výsledků vzdělávání

- při plnění zadaného úkolu vedení radou a okamžitou korekcí chyb učitelem OV
- aktivita žáků
- zájem o zvolený obor
- zodpovědnost a přístup k práci
- individuální práce jednotlivce
- komunikace s ostatními žáky a vzájemná spolupráce mezi nimi

Na závěr pracovního dne jsou jednotlivé úkoly hodnoceny nejen učitelem, ale v rámci sebehodnocení žáky samotnými. Vyzdvihnuty jsou hlavně klady praktických činností, poté pak zápory pro poučení před dalšími činnostmi.
Podkladem pro hodnocení je klasifikační řád, který je součástí školního řádu.

Týdenní cyklus

Odborný výcvik povinný předmět	1. ročník	2.ročník	3. ročník	dotace hodin celkem
	18	21	21	60

ODBORNÝ VÝCVIK 1. ročník

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí, odborných kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence
Klíčové kompetence umožňují zvládat obecné nároky v uplatnění absolventů v provozech veřejného stravování i v osobním životě a posilují uplatnění uchazečů na trhu práce.

Kompetence k pracovnímu uplatnění
- přijímat zodpovědnost za vlastní práci a chování, vhodným způsobem komunikuje s ostatními lidmi

Personální a sociální kompetence
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování, přijímá radu i kritiku
- vyjadřovat se s ohledem na své zdravotní postižení, fyzické i duševní možnosti

Komunikativní kompetence
- vysvětlit a zdůvodnit svůj názor, jednání a potřeby
- snažit se vyjadřovat ve svém projevu v souladu s jazykovou normou (spisovnou nebo obecnou češtinou) všude tam, kde to situace vyžaduje

Matematické kompetence
- používat běžné měrné jednotky a rozumět vztahům mezi nimi

Odborné kompetence
Odborné kompetence umožní absolventům uplatnit své zkušenosti v oblasti veřejného stravování a zároveň ovládat správné technologické postupy při vytváření výrobků.
- rozlišovat vlastnosti, jakost a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů
- skladovat potraviny a nápoje v souladu s požadavky na jejich uskladnění a na hygienu
- vykonávat předběžnou přípravu surovin
- udržovat a zabezpečovat inventář po jeho použití
- provádět sanitaci kuchyňského provozu
- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- používat vhodné pracovní oblečení
- připravovat základní druhy polévek, příloh k hlavním pokrmům, bezmasé pokrmy a jednoduché moučníky podle platných receptur
- nanormovat pokrmy

Průřezové téma
Občan v demokratické společnosti
- žáci jsou vedeni k rozvoji osobnosti jak v oblasti vědomostní, dovedností a schopností, tak v oblasti životních postojů a hodnot ve společnosti, spolupráce s ostatními lidmi a vzájemné komunikace.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání **1. ročník** **Žák:**	**Učivo**	**Učební hodiny**
- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii na pracovišti - jedná v souladu s předpisy BOZ - uvědomuje si účel kritických bodů a jeho fungování v praxi - přijímá své povinnosti a orientuje se v používání pomůcek a inventáře na pracovišti - osvojuje si základní techniky při přípravě pokrmů	1. **Seznámení s tematickým plánem učiva, s pracovištěm OV, s právy a povinnostmi žáků** - bezpečnost práce, dodržování PO, osobní hygiena, hygiena pracoviště a hygiena potravin - povinnosti kuchaře, pomůcky, inventář, jeho používání a ošetřování	**18**

- uplatňuje vlastnosti profesní, morální a charakterové - osvojuje si všeobecné znalosti a praktické dovednosti - vysvětlí chování k hostům, spolupracovníkům i způsoby chování při jídle	- základní pravidla stolování	
- používá technické vybavení stravovacího zařízení - využívá při své práci stolní váhy a odměrky na suroviny - uvědomuje si důležitost skladů potravin a osvojuje si přebírání surovin ze skladu - seznamuje se se základy normování z Receptur teplých pokrmů - samostatně zkouší sestavit výdejku potravin na základě normování - osvojuje si způsob chování u stolu a při jídle - získává při stolování jistotu, vzorné chování a jde ostatním příkladem	2. **Provozní řády na pracovišti** - seznámení s inventářem, vážení a měření surovin - převzetí surovin ze skladu - základy normování - sestava výdejky - pravidla stolování	**24**
- uplatňuje požadavky na základní techniku kuchařských dovedností - osvojuje si druhy koření a používá je v praxi - rozlišuje základní druhy potravin - charakterizuje význam a použití jednotlivých druhů potravin - dodržuje hygienu a estetiku práce při práci v obsluze - jedná v souladu s předpisy BOZP	3. **Předběžná úprava při zpracování potravin** - čištění, omývání, krájení, šlehání, kuchání, vykosťování, špikování… - druhy koření, kořenění potravin - základní druhy potravin – jatečná masa, ryby, drůbež, zvěřina, zelenina, luštěniny, obiloviny, tuky, mléko, vejce - hygiena a estetika práce obsluhujících - pravidla bezpečnosti při práci na pracovišti a dodržování PO	**84**

- vlastními slovy popíše definice základních tepelných úprav - upravuje pokrmy s přihlédnutím ke zdravé výživě - seznamuje se s provozem na svém pracovišti a ostatních úsecích - vysvětlí kde a jak použít vhodné způsoby obsluhy, osvojuje si zásady a pravidla obsluhy - uplatňuje vhodné používání inventáře na úseku OV - získává jistotu při podávání doplňků k hlavním pokrmům	4. **Základní tepelné úpravy** - vaření, dušení, pečení, smažení - úprava pokrmů na rožni a na roštu - provozovny ve veřejném stravování - zásady a pravidla jednoduché obsluhy - inventář na úseku OV - podávání pokrmů se saláty, kompoty a studenými omáčkami	**72**
- charakterizuje význam a rozdělení polévek - orientuje se v druzích vývarů a používá vhodné suroviny - osvojuje si přípravu hnědých a bílých polévek a uvědomuje si rozdílnost technologických postupů - vysvětluje rozdíl mezi zavářkami a vložkami a uvádí jejich příklady - objasňuje zahušťování, zjemňování a dochucování polévek - vyjmenuje nejznámější druhy polévek přesnídávkových a zdravotních - zdůvodňuje rozdíly mezi polévkami hnědými, bílými, přesnídávkovými a zdravotními - seznamuje se s inventářem na úseku jídelny a osvojuje si jej správně používat, ošetřovat a chránit - orientuje se v jeho rozdělení, použití, ošetřování a uložení	5. **Příprava polévek** - význam a rozdělení polévek - druhy vývarů a jejich příprava - příprava hnědých polévek - příprava bílých polévek - zavářky a vložky do polévek - zahušťování, zjemňování a dochucování polévek - přesnídávkové a zdravotní polévky - stolový a sedací inventář na úseku jídelny - restaurační prádlo	**66**
- vyjmenuje nejpoužívanější přílohy k hlavním pokrmům - popíše výrobní postup příloh z brambor a mouky - uvede technologické postupy daných příloh - upravuje bezmasé pokrmy	6. **Přílohy a bezmasé pokrmy** - přílohy z těstovin, rýže, zeleniny a luštěnin - přílohy z brambor a mouky - jídla z brambor, ze zeleniny,	**66**

hospodárně a účelně dle osvojených technologických postupů - volí vhodný doplněk k daným bezmasým pokrmům - orientuje se v druzích inventáře a uplatňuje správné způsoby ošetřování - seznamuje se s druhy jídelních příborů a uplatňuje je v praxi	z rýže, těstovin, vajec, luštěnin, hub a sýrů - doplňky k bezmasým pokrmům - stolní inventář - příbory – jídelní příbory a jejich používání	
- charakterizuje význam a rozdělení omáček - uplatňuje požadavky na správnou přípravu základních omáček - osvojuje si vhodnou úpravu základů a orientuje se v jejich použití - objasňuje rozdíl mezi bílými a hnědými omáčkami - rozlišuje druhy omáček a na základě svých vědomostí je připravuje - definuje přípravu studených omáček a popíše jakou formou se dá sražená omáčka napravit - samostatně normuje z Receptur teplých pokrmů a prokáže tím své dosavadní znalosti - rozlišuje druhy inventáře, osvojuje si na nich podávání pokrmů - volí správný druh inventáře a uplatňuje jej při podávání nápojů	7. **Příprava omáček – význam a rozdělení** - příprava základních omáček – bešamel a velouté - příprava základů - příprava bílých a hnědých omáček - příprava základních studených omáček - normování vývarů, omáček, bezmasých pokrmů a příloh - inventář na pokrmy - inventář na studené a teplé nápoje	**132**
- popíše předběžnou úpravu surovin - vyjmenuje vhodné druhy ovoce a zeleniny na přípravu jednoduchých salátů - volí vhodný způsob zpracování surovin - vysvětlí výrobní postup zálivek a dresinků a zdůrazní důležitost daných surovin v jednoduchých salátech	8. **Jednoduché saláty** - ovocné saláty - zeleninové saláty - zálivky a dresinky	**42**

- seznamuje se s jeho druhy, správně jej využívá v praxi	- pomocný inventář	
- rozlišuje moučné pokrmy a moučníky dle tepelných úprav - volí k nim vhodný doplněk, přísady a směsi - osvojuje si normování moučných jídel a moučníků -	9. **Moučné pokrmy a moučníky** - moučná jídla vařená - moučná jídla pečená a zapékaná - moučná jídla smažená - normování moučných jídel a moučníků	**56**
- uplatňuje získané vědomosti a dovednosti v praxi - dodržuje hygienické, bezpečnostní a další předpisy pro gastronomii - ovládá základní technologické postupy při přípravě pokrmů včetně příloh - při výrobě pokrmů vhodně kombinuje biologickou a energetickou hodnotu potravin - používá technické vybavení stravovacího zařízení - využívá inventář na úseku OV a správně používá i ostatní inventář	10. **Upevňování a procvičování získaných odborných dovedností a znalostí** - bezpečnost práce na pracovištích OV - normování, vážení a měření surovin, sestava výdejky, příprava hlavních pokrmů, příloh, doplňků a moučníků - základní druhy potravin, základní tepelné úpravy - inventář na úseku jídelny - pomocný inventář	**30**
- posoudí sebekriticky a uvědomuje si své předpoklady a svá omezení - najde souvislosti mezi charakteristickými rysy osobnosti - určí, která negativní vlastnost může být v určité práci na závadu - využije příkladu motivace k rozvoji potřebného vzdělávání - jedná a řeší problémy v kolektivu nenásilnou formou - orientuje se v nabídkách práce a posuzuje kriticky své profesní schopnosti a možnosti	**11. Úvod do světa práce, osobnost a její rozvoj** - charakteristické rysy osobnosti - vlastnosti - fyzické zdatnost - zdravotní předpoklady a potíže - řešení konfliktních situací **Vzdělání** - schopnosti **Hlavní oblasti světa práce** - přehled o pracovním uplatnění - nabídky a pracovní příležitosti regionu	**4**

Přesahy :
Veškerá témata jsou provázána s předměty Technologie, Potraviny a výživa, Zařízení závodů a Stolničení.
Matematika (1. ročník) - Operace s reálnými čísly.

ODBORNÝ VÝCVIK 2. ročník

Přínos předmětu k rozvoji klíčových, odborných kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence
Komunikativní kompetence
- uplatňovat vědomosti, dovednosti a návyky potřebné pro jednání vhodným způsobem s jinými lidmi
- komunikovat vhodným způsobem s ostatními lidmi

Personální a sociální kompetence
- uplatňovat pravidla společenského chování, spolupracovat s druhými lidmi
- pečovat o své zdraví a životní prostředí
- vysvětlit problematiku drogových a jiných závislostí i nezodpovědného sexuálního chování

Matematické kompetence
- uplatňovat dle svých možností základní matematické znalosti při řešení praktických úkolů v běžných situacích

Informační a komunikační technologie
- pracovat s osobním počítačem, získávat informace z otevřených zdrojů, zejména s využitím celosvětové sítě Internet, posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů

Odborné kompetence
- *chovat se hospodárně a šetrně s ohledem na životní prostředí*
- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě, s využitím poznatků o potravinách
- používat odbornou terminologii
- bezpečně manipulovat se stroji a ostatním kuchyňským zařízením
- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci, rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví
- orientovat se v druzích masa, jeho rozdělení a základních technologických úpravách
- nanormovat a připravit základní druhy omáček

Průřezové téma
Člověk a svět práce
- *vybavuje žáka znalostmi a kompetencemi, které mu pomohou optimálně využít svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění na trhu práce.*

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání 2. ročník **Žák:**	**Učivo**	**Učební hodiny**

- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii na pracovišti - objasní nutnost BOZ a PO - dodržuje předpisy včetně programu HACCP - zorganizuje své pracoviště a spolupracuje v týmu - prokáže vědomosti a dovednosti získané v 1. ročníku - normuje samostatně z Receptur teplých pokrmů - sestaví výdejku potravin na základě normování - orientuje se v používání inventáře	**1. Úvod – seznámení s tematickým plánem učiva, s pracovištěm OV, bezpečnost práce a dodržování PO, osobní hygiena** - hygiena pracoviště a hygiena potravin - skladování potravin, skladovací prostory - příprava pracoviště a obsluhujících na provoz **Prohlubování učiva z 1. ročníku** - normování vývarů, hotových pokrmů a příloh - normování moučníků - sestava výdejky - inventář potřebný k provozu	**49**
- charakterizuje význam a použití jednotlivých druhů jatečného masa včetně vnitřností - popíše složení a vhodný způsob zpracování jednotlivých druhů a částí masa, navrhuje správný základ - při výrobě pokrmů vhodně kombinuje biologickou a energetickou hodnotu potravin - volí vhodnou přílohu k danému pokrmu - vyjmenuje výrobky vepřových hodů a ovládá jejich přípravu - osvojuje si úpravu a prostření stolů, volí správnost založení inventáře - dodržuje pravidla při prostírání, hygienická pravidla a estetiku - vysvětlí rozdíl mezi druhy jídelních lístků, dodržuje zásady při jejich	**2. Příprava pokrmů z jatečného masa** - složení a rozdělení jednotlivých druhů mas - porcování a předběžná úprava masa - příprava základů - tepelná úprava vnitřností - základní tepelné úpravy masa - speciální výrobky charakteristické pro vepřové hody - jídelní a příruční stoly - gastronomická pravidla pro sestavování jídelního a nápojového lístku	**246**

sestavování		
- orientuje se v druzích mletých mas a dle technologických postupů z nich připravuje pokrmy - dodržuje hygienické zásady při předběžné přípravě a posléze zpracování a ochucení masa - osvojuje si zručnost při tvarování daných výrobků - pokrmy doplňuje vhodnou přílohou - využívá vhodnou kombinaci surovin a přísad - popíše náležitosti a orientuje se v řazení pokrmů na jídelních a nápojových lístcích	**3. Mletá masa** - druhy mletých mas, použití - mletí masa, přísady, kořenění - tvarování masa – řízky, karbanátky, šišky, krokety - tepelné úpravy mletých mas - úprava pokrmů ze směsi mletých mas - jídelní a nápojové lístky – náležitosti a pořadí pokrmů a nápojů	**77**
- pojmenuje jednotlivé druhy ryb, drůbeže a zvěřiny, uvede správný způsob skladování - připravuje pokrmy s přihlédnutím k zdravé výživě a volí vhodnou přílohu k danému pokrmu - vlastními slovy vysvětlí zvláštnosti podávání a popíše tepelnou úpravu u některých druhů - dodržuje zásady jednoduché obsluhy, zaměřuje se na rychlost, přesnost, nehlučnost, poctivost a klid při práci - uplatňuje pravidla jednoduché obsluhy a používá je v míře, odpovídající daným podmínkám	**4. Ryby, drůbež, zvěřina** - rozdělení, skladování a předběžná úprava - tepelná úprava včetně vnitřností - tepelná úprava korýšů, měkkýšů a obojživelníků - opakování – zásady jednoduché obsluhy - opakování – pravidla jednoduché obsluhy	**175**

- používá vhodné druhy a části jatečného masa vhodného k minutkovým pokrmům - zvolí správnou tepelnou úpravu, vhodnou přílohu a doplněk - uplatňuje získané vědomosti a dovednosti v praxi - ovládá příslušné techniky při přípravě minutkových pokrmů a používá technické vybavení stravovacího zařízení	**5. Minutkové pokrmy z jatečného masa – hovězího, telecího a vepřového** - vhodné druhy masa a použití - druhy tepelných úprav masa minutkovým způsobem - vhodné přílohy k minutkovým pokrmům	**140**
- charakterizuje způsoby a systémy jednoduché obsluhy a využívá je v praxi - rozlišuje druhy nápojů, vysvětlí význam a využití nápojů ve výživě, - vysvětlí způsoby a význam nabídky a prodeje, - využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin - ovládá základní technologické postupy při přípravě pokrmů - připravuje pokrmy na základě normování dle příslušných norem - své pracovní činnosti v rámci plnění pracovních úkolů vykonává tak, aby životní prostředí nenarušoval, ale naopak přispíval k jeho zlepšení - při expedici pokrmů a nápojů uplatňuje zásady estetiky a výdeje pokrmů - dodržuje zásady BOZ a PO	- způsoby a systémy jednoduché obsluhy - druhy nealkoholických a alkoholických nápojů - způsoby nabídky, prodeje - opakování a procvičování získaných odborných dovedností a znalostí - příprava předkrmů z jatečného masa, mletého masa, ryb, drůbeže a zvěřiny, minutkových pokrmů - normování pokrmů - úprava pokrmů na talíři a jejich podávání - dodržování BOZ a PO	
- určí charakteristické znaky práce ve veřejném stravování – příprava studených a teplých pokrmů dle platných receptur - vytyčí cíl práce a pracovní prostředky, kterými ho dosáhne (odborná literatura, pracovní pomůcky) - vybere vhodné suroviny potřebné k výrobě určitého pokrmu - orientuje se v druzích pracovních prostředí vhodných k určitým druhům práce – studená kuchyně, teplá kuchyně, kávová kuchyně apod.	**Charakteristické znaky práce** - charakter pracovní činnosti - pracovní prostředky - předmět práce - pracovní prostředí	**3**

- orientuje se v jednotlivých linkách tísňového volání - 112 – IZS, 150 – HZS ČR, 155 – ZZS ČR, 158 – Policie ČR a používá je v případě potřeby - vyjmenuje další komunikační prostředky jako městský rozhlas, média, použití zvuku sirény apod., které jsou využívány při mimořádných událostech a uvědomuje si smysl jejich funkce - vyzná se v kritických situacích a zachová v nich klid a rozvahu	**Ochrana člověka za mimořádných událostí** - používání telekomunikačních linek tísňového volání a dalších komunikačních prostředků	**3**

Přesahy :
Veškerá témata jsou provázána s předměty Technologie, Potraviny a výživa, Zařízení závodů a Stolničení.
Matematika (1. ročník) : Operace s reálnými čísly.

ODBORNÝ VÝCVIK 3. ročník

Přínos předmětu k rozvoji klíčových, odborných kompetencí a průřezových témat
Klíčové kompetence
Občanské kompetence a kulturní povědomí
- chovat se v souladu s morálními zásadami a požadavky na kulturní a společenské chování
- dodržovat zákonitosti lidských práv a svobod každého člověka

Matematické kompetence
- aplikovat jednoduché matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích

Personální a sociální kompetence
- komunikovat vhodně s potenciálními zaměstnavateli
- orientovat se v obecných právech zaměstnance a zaměstnavatelů
- mít představu o pracovních a mzdových podmínkách v oboru
- orientovat se v možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru

Odborné kompetence
- poskytovat dle svých vědomostí a dovedností první pomoc
- mít přehled o výživě, zná zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování
- ovládat základní činnosti spojené s jednoduchou obsluhou hosta v odbytovém středisku
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli
- znát příslušné právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární ochrany, hygienické předpisy a zásady
- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí
- ovládat způsob přípravy běžných studených a teplých pokrmů české kuchyně, technologické postupy, kontrolu kvality, správné uchovávání pokrmů, esteticky dohotovuje a expeduje pokrmy
- dodržovat posloupnost prací a časový harmonogram

Absolvent je schopen po příslušné praxi vykonávat i náročnější práce při přípravě pokrmů.

Průřezové téma
Člověk a životní prostředí
- vede žáky k tomu, aby chápali postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání **3. ročník** **Žák:**	**Učivo**	**Učební hodiny**
- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii na pracovišti - jedná v souladu s předpisy BOZ, PO, bezpečně manipuluje se stroji a ostatním kuchyňským zařízením	**1. Bezpečnost práce, PO, osobní hygiena, hygiena pracoviště a potravin** - dodržování BOZ a PO, - dodržování osobní hygieny, hygieny pracoviště a potravin	**35**

- prokáže vědomosti a dovednosti získané ve 2. ročníku - samostatně normuje z receptur a využívá při tom získaných znalostí - dodržuje způsoby chování při jídle, hygienu, estetiku a BOZ a PO - používá vhodný a ke své práci potřebný inventář	**2. Upevňování dovedností z 2. ročníku** – příprava pokrmů z jatečného masa – příprava omáček – příprava ryb, drůbeže, zvěřiny – mletá masa – pokrmy na objednávku - normování z receptur - hygiena, estetika, BOZ a PO - inventář na úseku jednoduché obsluhy	**70**
- charakterizuje význam a rozdělení studené kuchyně - uplatní vhodný způsob zpracování surovin do základních výrobků studené kuchyně - seznámí se s nejoblíbenějšími pokrmy a vhodným inventářem na podávání teplých předkrmů - uplatní vhodný způsob zpracování surovin do základních výrobků teplých předkrmů - objasňuje význam teplých předkrmů - připravuje dané výrobky a dodržuje BOZ a PO - orientuje se v podávání nápojů a zakládá vhodné sklo při prostírání - zakládá na stůl vhodné příbory a dodržuje estetiku prostírání - využívá zásady jednoduché obsluhy, jedná a komunikuje slušně a odpovědně - prostírá vhodný inventář na	**3. Studená a teplé kuchyně – význam a rozdělení** - úprava majonézy, rosolu, aspiku, dresinků, omáček, krémů a pěn - úprava jednoduchých a složitých salátů - ostatní výrobky studené kuchyně – galantiny, chlebíčky, kanapky - teplé předkrmy – druhy, význam, rozdělení - způsob přípravy a podávání - BOZ a PO při přípravě daných pokrmů - nealko a alkoholické nápoje - jídelní příbory - jednoduchá obsluha - inventář na pokrmy a nápoje	**210**

pokrmy a nápoje, udržuje jejich čistotu		
- charakterizuje druhy diet - volí správnou přípravu dietního pokrmu k určité dietě a vybírá k ní vhodnou přílohu - uplatňuje požadavky na úpravu diferencované stravy - procvičuje si zručnost při podávání dietních pokrmů se saláty, kompoty a studenými omáčkami a využívá ji v praxi	**4. Diety – přehled diet, požadavky na přípravu dietních pokrmů, použití různých druhů potravin při přípravě daných pokrmů** - příprava dietních pokrmů - požadavky na úpravu diferencované stravy - podávání dietních pokrmů se saláty, kompoty a studenými omáčkami	**70**
- charakterizuje dané cizí kuchyně - rozlišuje přípravu pokrmů kuchyní Evropy, Asie a Ameriky - volí charakteristické potraviny pro určitou cizí kuchyni	**5. Cizí kuchyně – charakteristika** - příprava pokrmů kuchyní Evropy, Asie a Ameriky	35
- vysvětluje přípravu pokrmů z polotovarů - vyjmenuje druhy polotovarů - používá polotovary v praxi - vybírá vhodné přílohy a doplňky k daným polotovarům - prokazuje znalosti při normování z receptur - pokrmy na jejich základě samostatně připravuje - respektuje zásady správné výživy - samostatně sestavuje jídelní a nápojový dle pravidel	**6. Příprava pokrmů z polotovarů** - Druhy polotovarů - Použití polotovarů - vhodné přílohy a doplňky - normování z receptur - gastronomická pravidla - sestava jídelního a nápojového lístku	70

- rozpozná znění varovného signálu „Všeobecná výstraha“ - kolísavý tón sirény - uvědomuje si vážnost situace vyhlášení mimořádné události a varování obyvatelstva - reaguje včas na varovný signál „Všeobecná výstraha“ a chová se dle zásad ochrany člověka za mimořádných událostí - „Neprodleně se ukryjte“ - „Zavřete dveře a okna“ - Zapněte rádio a televizi“ - je schopen pomoci ostatním obyvatelům, kteří pomoc potřebují nebo je alespoň varovat	**7. Ochrana člověka za mimořádných událostí** - rozpoznání varovného signálu „Všeobecná výstraha“ - činnost po vyhlášení signálu „Všeobecná výstraha“	**4**
- uplatňuje získané vědomosti a dovednosti a na jejich základě u JZZK prokáže naplnění profilu absolventa - pokrmy připravuje samostatně na základě normování a dle příslušných receptur - pracuje hospodárně a účelně - využívá znalostí technologických postupů a používá je v praxi - dodržuje hygienické předpisy, zásady BOZ a PO a další předpisy pro gastronomii	8. **Upevňování získaných vědomostí a praktická příprava k ZZ** - normování pokrmů z receptur - sestava výdejky - dodržování BOZ a PO - příprava studených a teplých předkrmů, polévek, hlavních pokrmů, salátů a moučníků - diety, charakteristika a příprava pokrmů - cizí kuchyně, charakteristika a příprava pokrmů - zásady společenské výchovy - gastronomická pravidla zásady podávání studených a teplých pokrmů – příprava pokrmů z jatečného masa – příprava polévek, příloh, doplňků, moučníků, - příprava jednoduchých a složitých salátů	**157**

Přesahy :
Veškerá témata jsou provázána s předměty Technologie, Potraviny a výživa, Zařízení závodů, Stolničení a Společenská výchova.
Matematika (1. ročník) - Operace s reálnými čísly

Obtýdenní cyklus

Odborný výcvik povinný předmět	1. ročník	2.ročník	3. ročník	dotace hodin celkem
	15	17	28	60

ODBORNÝ VÝCVIK 1. ročník

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí, odborných kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence

Klíčové kompetence umožňují zvládat obecné nároky v uplatnění absolventů v provozech veřejného stravování i v osobním životě a posilují uplatnění uchazečů na trhu práce.

Kompetence k pracovnímu uplatnění
- přijímat zodpovědnost za vlastní práci a chování, vhodným způsobem komunikuje s ostatními lidmi

Personální a sociální kompetence
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování, přijímá radu i kritiku
- vyjadřovat se s ohledem na své zdravotní postižení, fyzické i duševní možnosti

Komunikativní kompetence
- vysvětlit a zdůvodnit svůj názor, jednání a potřeby
- snažit se vyjadřovat ve svém projevu v souladu s jazykovou normou (spisovnou nebo obecnou češtinou) všude tam, kde to situace vyžaduje

Matematické kompetence
- používat běžné měrné jednotky a rozumět vztahům mezi nimi

Odborné kompetence
Odborné kompetence umožní absolventům uplatnit své zkušenosti v oblasti veřejného stravování a zároveň ovládat správné technologické postupy při vytváření výrobků.
- rozlišovat vlastnosti, jakost a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů
- skladovat potraviny a nápoje v souladu s požadavky na jejich uskladnění a na hygienu
- vykonávat předběžnou přípravu surovin
- udržovat a zabezpečovat inventář po jeho použití
- provádět sanitaci kuchyňského provozu
- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- používat vhodné pracovní oblečení
- připravovat základní druhy polévek, příloh k hlavním pokrmům, bezmasé pokrmy a jednoduché moučníky podle platných receptur
- nanormovat pokrmy

Průřezové téma

Občan v demokratické společnosti
- žáci jsou vedeni k rozvoji osobnosti jak v oblasti vědomostní, dovedností a schopností, tak v oblasti životních postojů a hodnot ve společnosti, spolupráce s ostatními lidmi a vzájemné komunikace.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva : 1. ročník

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání 1. ročník **Žák:**	**Učivo**	**Učební hodiny**
- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii na pracovišti - jedná v souladu s předpisy BOZ - uvědomuje si účel kritických bodů a jeho fungování v praxi - přijímá své povinnosti a orientuje se v používání pomůcek a inventáře na pracovišti - osvojuje si základní techniky při přípravě pokrmů - uplatňuje vlastnosti profesní, morální a charakterové - osvojuje si všeobecné znalosti a praktické dovednosti - vysvětlí chování k hostům, spolupracovníkům i způsoby chování při jídle	**1. Seznámení s tematickým plánem učiva, s pracovištěm OV, s právy a povinnostmi žáků** - bezpečnost práce, dodržování PO, osobní hygiena, hygiena pracoviště a hygiena potravin - povinnosti kuchaře, pomůcky, inventář, jeho používání a ošetřování - základní pravidla stolování	**18**
- používá technické vybavení stravovacího zařízení - využívá při své práci stolní váhy a odměrky na suroviny - uvědomuje si důležitost skladů potravin a osvojuje si přebírání surovin ze skladu - seznamuje se se základy normování z Receptur teplých	**2. Provozní řády na pracovišti** - seznámení s inventářem, vážení a měření surovin - převzetí surovin ze skladu - základy normování	**24**

pokrmů - samostatně zkouší sestavit výdejku potravin na základě normování - osvojuje si způsob chování u stolu a při jídle - získává při stolování jistotu, vzorné chování a jde ostatním příkladem	- sestava výdejky - pravidla stolování	
- uplatňuje požadavky na základní techniku kuchařských dovedností - osvojuje si druhy koření a používá je v praxi - rozlišuje základní druhy potravin - charakterizuje význam a použití jednotlivých druhů potravin - dodržuje hygienu a estetiku práce při práci v obsluze - jedná v souladu s předpisy BOZ	**3. Předběžná úprava při zpracování potravin** - čištění, omývání, krájení, šlehání, kuchání, vykosťování, špikování… - druhy koření, kořenění potravin - základní druhy potravin – jatečná masa, ryby, drůbež, zvěřina, zelenina, luštěniny, obiloviny, tuky, mléko, vejce - hygiena a estetika práce obsluhujících - pravidla bezpečnosti při práci na pracovišti a dodržování PO	**84**
- vlastními slovy popíše definice základních tepelných úprav - upravuje pokrmy s přihlédnutím ke zdravé výživě - seznamuje se s provozem na svém pracovišti a ostatních úsecích - vysvětlí kde a jak použít vhodné způsoby obsluhy, osvojuje si zásady a pravidla obsluhy - uplatňuje vhodné používání inventáře na úseku OV	**4. Základní tepelné úpravy** - vaření, dušení, pečení, smažení - úprava pokrmů na rožni a na roštu - provozovny ve veřejném stravování - zásady a pravidla jednoduché obsluhy - inventář na úseku OV	**72**

- získává jistotu při podávání doplňků k hlavním pokrmům	- podávání pokrmů se saláty, kompoty a studenými omáčkami	
- charakterizuje význam a rozdělení polévek - orientuje se v druzích vývarů a používá vhodné suroviny - osvojuje si přípravu hnědých a bílých polévek a uvědomuje si rozdílnost technologických postupů - vysvětluje rozdíl mezi zavářkami a vložkami a uvádí jejich příklady - objasňuje zahušťování, zjemňování a dochucování polévek - vyjmenuje nejznámější druhy polévek přesnídávkových a zdravotních - zdůvodňuje rozdíly mezi polévkami hnědými, bílými, přesnídávkovými a zdravotními - seznamuje se s inventářem na úseku jídelny a osvojuje si jej správně používat, ošetřovat a chránit - orientuje se v jeho rozdělení, použití, ošetřování a uložení	**5. Příprava polévek** - význam a rozdělení polévek - druhy vývarů a jejich příprava - příprava hnědých polévek - příprava bílých polévek - zavářky a vložky do polévek - zahušťování, zjemňování a dochucování polévek - přesnídávkové a zdravotní polévky - stolový a sedací inventář na úseku jídelny - restaurační prádlo	**66**
- vyjmenuje nejpoužívanější přílohy k hlavním pokrmům - popíše výrobní postup příloh z brambor a mouky - uvede technologické postupy daných příloh	**6. Přílohy a bezmasé pokrmy** - přílohy z těstovin, rýže, zeleniny a luštěnin - přílohy z brambor a mouky	**66**

- upravuje bezmasé pokrmy hospodárně a účelně dle osvojených technologických postupů - volí vhodný doplněk k daným bezmasým pokrmům - orientuje se v druzích inventáře a uplatňuje správné způsoby ošetřování - seznamuje se s druhy jídelních příborů a uplatňuje je v praxi	- jídla z brambor, ze zeleniny, z rýže, těstovin, vajec, luštěnin, hub a sýrů - doplňky k bezmasým pokrmům - stolní inventář - příbory – jídelní příbory a jejich používání	
- charakterizuje význam a rozdělení omáček - uplatňuje požadavky na správnou přípravu základních omáček - osvojuje si vhodnou úpravu základů a orientuje se v jejich použití - objasňuje rozdíl mezi bílými a hnědými omáčkami - rozlišuje druhy omáček a na základě svých vědomostí je připravuje - definuje přípravu studených omáček a popíše jakou formou se dá sražená omáčka napravit - samostatně normuje z Receptur teplých pokrmů a prokáže tím své dosavadní znalosti - rozlišuje druhy inventáře, osvojuje si na nich podávání pokrmů - volí správný druh inventáře a uplatňuje jej při podávání nápojů	**7. Příprava omáček – význam a rozdělení** - příprava základních omáček – bešamel a velouté - příprava základů - příprava bílých a hnědých omáček - příprava základních studených omáček - normování vývarů, omáček, bezmasých pokrmů a příloh - inventář na pokrmy - inventář na studené a teplé nápoje	**132**

- popíše předběžnou úpravu surovin - vyjmenuje vhodné druhy ovoce a zeleniny na přípravu jednoduchých salátů - volí vhodný způsob zpracování surovin - vysvětlí výrobní postup zálivek a dresinků a zdůrazní důležitost daných surovin v jednoduchých salátech - seznamuje se s jeho druhy, správně jej využívá v praxi	**8. Jednoduché saláty** - ovocné saláty - zeleninové saláty - zálivky a dresinky - pomocný inventář	**42**
- rozlišuje moučné pokrmy a moučníky dle tepelných úprav - volí k nim vhodný doplněk, přísady a směsi - osvojuje si normování moučných jídel a moučníků -	**9. Moučné pokrmy a moučníky** - moučná jídla vařená - moučná jídla pečená a zapékaná - moučná jídla smažená - normování moučných jídel a moučníků	**56**

- uplatňuje získané vědomosti a dovednosti v praxi - dodržuje hygienické, bezpečnostní a další předpisy pro gastronomii - ovládá základní technologické postupy při přípravě pokrmů včetně příloh - při výrobě pokrmů vhodně kombinuje biologickou a energetickou hodnotu potravin - používá technické vybavení stravovacího zařízení - využívá inventář na úseku OV a správně používá i ostatní inventář	**10. Upevňování a procvičování získaných odborných dovedností a znalostí** - bezpečnost práce na pracovištích OV - normování, vážení a měření surovin, sestava výdejky, příprava hlavních pokrmů, příloh, doplňků a moučníků - základní druhy potravin, základní tepelné úpravy - inventář na úseku jídelny - pomocný inventář	**30**
- posoudí sebekriticky a uvědomuje si své předpoklady a svá omezení - najde souvislosti mezi charakteristickými rysy osobnosti - určí, která negativní vlastnost může být v určité práci na závadu - využije příkladu motivace k rozvoji potřebného vzdělávání - jedná a řeší problémy v kolektivu nenásilnou formou - orientuje se v nabídkách práce a posuzuje kriticky své profesní schopnosti a možnosti	**Úvod do světa práce, osobnost a její rozvoj** - charakteristické rysy osobnosti - vlastnosti - fyzické zdatnost - zdravotní předpoklady a potíže - řešení konfliktních situací **Vzdělání** - schopnosti **Hlavní oblasti světa práce** - přehled o pracovním uplatnění - nabídky a pracovní příležitosti regionu	**4**

Přesahy:
Veškerá témata jsou provázána s předměty Technologie, Potraviny a výživa, Zařízení závodů a Stolničení.
Matematika – Operace s reálnými čísly.

ODBORNÝ VÝCVIK 2. ročník

Přínos předmětu k rozvoji klíčových, odborných kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence
Komunikativní kompetence
- uplatňovat vědomosti, dovednosti a návyky potřebné pro jednání vhodným způsobem s jinými lidmi
- komunikovat vhodným způsobem s ostatními lidmi

Personální a sociální kompetence
- uplatňovat pravidla společenského chování, spolupracovat s druhými lidmi
- pečovat o své zdraví a životní prostředí
- vysvětlit problematiku drogových a jiných závislostí i nezodpovědného sexuálního chování

Matematické kompetence
- uplatňovat dle svých možností základní matematické znalosti při řešení praktických úkolů v běžných situacích

Informační a komunikační technologie
- pracovat s osobním počítačem, získávat informace z otevřených zdrojů, zejména s využitím celosvětové sítě Internet, posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů

Odborné kompetence

- *chovat se hospodárně a šetrně s ohledem na životní prostředí*

- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě, s využitím poznatků o potravinách
- používat odbornou terminologii
- bezpečně manipulovat se stroji a ostatním kuchyňským zařízením
- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci, rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví
- orientovat se v druzích masa, jeho rozdělení a základních technologických úpravách
- nanormovat a připravit základní druhy omáček

Průřezové téma

Člověk a svět práce

- *vybavuje žáka znalostmi a kompetencemi, které mu pomohou optimálně využít svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění na trhu práce.*

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva 2. ročník

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání 2. ročník **Žák:**	**Učivo**	**Učební hodiny**
- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii na pracovišti, objasní nutnost BOZP - dodržuje předpisy včetně programu HACCP - zorganizuje své pracoviště a spolupracuje v týmu - prokáže vědomosti a dovednosti získané v 1. ročníku - normuje samostatně z receptur teplých pokrmů - sestaví výdejku potravin na základě normování - orientuje se v používání MSI a VSI	**1. Úvod –seznámení s tematickým plánem učiva, s pracovištěm OV, bezpečnost práce a osobní hygiena** - hygiena pracoviště a hygiena potravin - skladování potravin, skladovací prostory - příprava pracoviště a obsluhujících na provoz **Prohlubování učiva z 1. ročníku** - normování vývarů, hotových pokrmů a příloh - normování moučníků - sestava výdejky - inventář potřebný k provozu	**35**
- charakterizuje význam a použití jednotlivých druhů jatečného masa včetně vnitřností - popíše složení a vhodný způsob zpracování jednotlivých druhů a částí masa - navrhuje správný základ	**2. Příprava pokrmů z jatečného masa** - složení a rozdělení jednotlivých druhů mas - porcování a předběžná úprava masa - příprava základů - tepelná úprava vnitřností	**210**

- při výrobě pokrmů vhodně kombinuje biologickou a energetickou hodnotu potravin - volí vhodnou přílohu k danému pokrmu - vyjmenuje výrobky vepřových hodů a ovládá jejich přípravu - osvojuje si úpravu a prostření stolů, volí správnost založení inventáře - orientuje se v nabídce a doplňování vystavených výrobků - dodržuje vhodné umístění a prostírání, hygienická pravidla a kulturnost prodeje - vysvětlí rozdíl mezi druhy jídelních lístků, dodržuje zásady při jejich sestavování	- základní tepelné úpravy masa - speciální výrobky charakteristické pro vepřové hody - jídelní a příruční stoly - skleněné vitríny - servírovací a nabídkové stoly - gastronomická pravidla pro sestavování JL a NL	
- orientuje se v druzích mletých mas a dle technologických postupů z nich připravuje pokrmy - dodržuje hygienické zásady při předběžné přípravě a posléze zpracování a ochucení masa - osvojuje si zručnost při tvarování daných výrobků - pokrmy doplňuje vhodnou přílohou - využívá vhodnou kombinaci surovin a přísad - popíše náležitosti a orientuje se v řazení pokrmů na JL a řazení nápojů na NL	**3. Mletá masa** - druhy mletých mas, použití - mletí masa, přísady, kořenění - tvarování masa – řízky, karbanátky, šišky, krokety - tepelné úpravy mletých mas - úprava pokrmů ze směsi mletých mas - JL a NL – náležitosti a pořadí pokrmů a nápojů	**49**

- pojmenuje jednotlivé druhy ryb, drůbeže a zvěřiny, uvede správný způsob skladování - připravuje pokrmy s přihlédnutím k zdravé výživě a volí vhodnou přílohu k danému pokrmu - vlastními slovy vysvětlí zvláštnosti podávání a popíše tepelnou úpravu u některých druhů - osvojuje si podávání pečiva a chleba, řídí se úrovní obsluhy, prověří připravenost odbytového střediska - dodržuje zásady obsluhy, zaměřuje se na rychlost, přesnost, nehlučnost, poctivost a klid při práci - uplatňuje pravidla obsluhy a používá je v míře, odpovídající daným podmínkám	**4. Ryby, drůbež, zvěřina** - rozdělení, skladování a předběžná úprava - tepelná úprava včetně vnitřností - tepelná úprava korýšů, měkkýšů a obojživelníků - příprava pečiva a chleba, konečná kontrola pracoviště - opakování – zásady obsluhy - opakování – pravidla obsluhy	**168**
- vyjmenuje druhy a části jatečného masa vhodného na anglický způsob - zvolí správnou tepelnou úpravu, vhodnou přílohu a doplněk - uplatňuje získané vědomosti a dovednosti v praxi - ovládá příslušné techniky při přípravě pokrmů a používá technické vybavení stravovacího zařízení - charakterizuje způsoby a systémy obsluhy a využívá je v praxi - vysvětlí rozdíl mezi základní a vyšší formou a popíše způsob servisu pokrmů	**5. Minutkové pokrmy z jatečného masa – hovězího, telecího a vepřového** - vhodné druhy masa a použití - tepelná úprava masa, příloh a doplňků - způsoby a systémy obsluhy - jednoduchá a složitá obsluha	**109,5**

- rozlišuje druhy nápojů, vysvětlí význam a využití nápojů ve výživě, ujasní vliv nápojů na lidský organismus	- druhy nealkoholických a alkoholických nápojů	
- vysvětlí způsoby a význam nabídky a prodeje, seznámí se se způsoby placení, využívá poznatky z této oblasti	- způsoby nabídky, prodeje a vyúčtování s hostem	
- dodržuje zásady BOZ - využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin	**Procvičování získaných odborných dovedností a znalostí**	
- ovládá základní technologické postupy při přípravě pokrmů	- příprava studených předkrmů, polévek, hlavních pokrmů, příloh a moučníků	
- připravuje pokrmy na základě normování dle příslušných norem	- normování z RTP a RSP	
- provádí úklidové práce na pracovišti a v provozu	- úklid pracoviště	
- své pracovní činnosti v rámci plnění pracovních úkolů vykonává tak, aby životní prostředí nenarušoval, ale naopak přispíval k jeho zlepšení	- dodržování BOZ	
- při expedici pokrmů a nápojů uplatňuje zásady estetiky a techniky	- úprava pokrmů na talíři a jejich podávání	
- určí charakteristické znaky práce ve veřejném stravování – příprava studených a teplých pokrmů dle platných receptur - vytyčí cíl práce a pracovní prostředky, kterými ho dosáhne (odborná literatura, pracovní pomůcky) - vybere vhodné suroviny potřebné k výrobě určitého pokrmu - orientuje se v druzích pracovních prostředí vhodných k určitým druhům	**Charakteristické znaky práce** - charakter pracovní činnosti - pracovní prostředky - předmět práce - pracovní prostředí	**3**

práce – studená kuchyně, teplá kuchyně, kávová kuchyně apod. - orientuje se v jednotlivých linkách tísňového volání - 112 – IZS, 150 – HZS ČR, 155 – ZZS ČR, 158 – Policie ČR a používá je v případě potřeby - vyjmenuje další komunikační prostředky jako městský rozhlas, média, použití zvuku sirény apod., které jsou využívány při mimořádných událostech a uvědomuje si smysl jejich funkce - vyzná se v kritických situacích a zachová v nich klid a rozvahu	**Ochrana člověka za mimořádných událostí** - používání telekomunikačních linek tísňového volání a dalších komunikačních prostředků	**3**

Přesahy :
Veškerá témata jsou provázána s předměty Technologie, Potraviny a výživa, Zařízení závodů a Stolničení.
Matematika - Operace s reálnými čísly.

ODBORNÝ VÝCVIK 3. ročník

Přínos předmětu k rozvoji klíčových, odborných kompetencí a průřezových témat
Klíčové kompetence
Občanské kompetence a kulturní povědomí
- chovat se v souladu s morálními zásadami a požadavky na kulturní a společenské chování
- dodržovat zákonitosti lidských práv a svobod každého člověka

Matematické kompetence
- aplikovat jednoduché matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích

Personální a sociální kompetence
- komunikovat vhodně s potenciálními zaměstnavateli
- orientovat se v obecných právech zaměstnance a zaměstnavatelů
- mít představu o pracovních a mzdových podmínkách v oboru
- orientovat se v možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru

Odborné kompetence
- poskytovat dle svých vědomostí a dovedností první pomoc
- mít přehled o výživě, zná zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování
- ovládat základní činnosti spojené s jednoduchou obsluhou hosta v odbytovém středisku
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli
- znát příslušné právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární ochrany, hygienické předpisy a zásady

- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí
- ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně, technologické postupy, kontrolu kvality,
správné uchovávání pokrmů, esteticky dohotovuje a expeduje pokrmy
- dodržovat posloupnost prací a časový harmonogram
Absolvent je schopen po příslušné praxi vykonávat i náročnější práce při přípravě pokrmů.

Průřezové téma
Člověk a životní prostředí
- vede žáky k tomu, aby chápali postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva 3. ročník

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání 3. ročník **Žák:**	**Učivo**	**Učební hodiny**
- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii na pracovišti - jedná v souladu s předpisy BOZ, bezpečně manipuluje se stroji a ostatním kuchyňským zařízením	**1. Bezpečnost práce, osobní hygiena, hygiena pracoviště a potravin**	
- prokáže vědomosti a dovednosti získané v 1. a 2. ročníku - samostatně normuje z receptur studených pokrmů a využívá při tom znalostí získaných z receptur teplých pokrmů	**Opakování a prohlubování učiva z 1. a 2. ročníku** - příprava polévek - příprava pokrmů z jatečného masa - příprava příloh - normování z receptur studených pokrmů	**35**
- uplatňuje chování k hostům a svým spolupracovníkům, dodržuje způsoby chování při jídle, hygienu, estetiku a BP obsluhujících při práci v obsluze	- společenská výchova, hygiena, estetika a BP obsluhujících	
- používá vhodný a ke své práci potřebný inventář	- inventář na úseku obsluhy	
- dodržuje pravidla obsluhy a hospodárně využívá materiál	- pravidla techniky obsluhy	

- charakterizuje význam a rozdělení studené kuchyně - popíše vhodný způsob zpracování surovin do základních výrobků studené kuchyně - připravuje dané výrobky studené kuchyně a dodržuje BOZP - seznámí se s nejoblíbenějšími pokrmy a vhodným inventářem na podávání teplých předkrmů - objasňuje význam teplých předkrmů - orientuje se v podávání nápojů a zakládá vhodné sklo při prostírání - zakládá na stůl vhodné příbory a dodržuje estetiku prostírání - využívá zásady jednoduché obsluhy, jedná a komunikuje slušně a odpovědně - uplatňuje zásady složité obsluhy a využívá je v praxi - prostírá vhodný inventář na pokrmy a nápoje, udržuje jejich čistotu - seznámí se s pravidly flambování a vysvětlí postup přípravy jídel pomocí flambování - prakticky si zhotoví po předchozím teoretickém prostudování flambované palačinky a ovoce	**2. Studená kuchyně – význam a rozdělení, flambování** - úprava majonézy, rosolu, aspiku, dresinků, omáček, krémů a pěn - úprava jednoduchých a složitých salátů - výrobky studené kuchyně - teplé předkrmy – sortiment **Opakování a prohlubování učiva** - nealko a alkoholické nápoje - jídelní příbory - jednoduchá obsluha - složitá obsluha - inventář na pokrmy a nápoje **Flambování** - flambování – charakteristika - flambování palačinek a ovoce	**273**

- vysvětlí charakteristiku a účel dranžírování - uvědomuje si jaké druhy masa se dranžírují - osvojuje si základní pravidla dranžírování, uplatňuje je v praxi - všechen inventář pečlivě ošetřuje, udržuje a skladuje - uvědomuje si vhodnost příloh a doplňků k hlavním pokrmům - uplatňuje v praxi tepelné úpravy - sestavuje výdejku a převádí suroviny v gramech na kilogramy	**3. Dranžírování** - dranžírování – charakteristika - základní pravidla dranžírování **Opakování a prohlubování učiva** - stolový a sedací inventář, restaurační prádlo - přílohy a doplňky - tepelné úpravy - sestava výdejky, převody	**35**
- vyjmenuje druhy diet - vlastními slovy vyjadřuje definice daných diet - volí správnou přípravu dietního pokrmu k určité dietě a vybírá k ní vhodnou přílohu - uplatňuje požadavky na úpravu diferencované stravy - procvičuje si zručnost při podávání pokrmů se saláty, kompoty a studenými omáčkami a využívá ji v praxi	**4. Diety – přehled diet, požadavky na přípravu dietních pokrmů, význam různých druhů potravin při přípravě dietních pokrmů** - příprava dietních pokrmů - požadavky na úpravu diferencované stravy - podávání dietních pokrmů se saláty, kompoty a studenými omáčkami	**105**
- charakterizuje dané cizí kuchyně - rozlišuje přípravu pokrmů kuchyní Evropy, Asie a Ameriky - volí charakteristické potraviny pro určitou cizí kuchyni	**5. Cizí kuchyně – charakteristika** - příprava pokrmů kuchyní Evropy, Asie a Ameriky - potraviny vhodné pro danou cizí kuchyni	**77**

- vysvětluje přípravu pokrmů z polotovarů - popisuje použití polotovarů v praxi - vyjmenuje druhy polotovarů	**6. Příprava pokrmů z polotovarů**	
- vybírá vhodné přílohy a doplňky k daným polotovarům	- vhodné přílohy a doplňky	
- prokazuje znalosti při normování z receptur teplých pokrmů a z receptur studených pokrmů - pokrmy na jejich základě samostatně připravuje	- opakování – normování z receptur teplých pokrmů - opakování – normování z receptur studených pokrmů	**98**
- respektuje zásady správné výživy	- opakování – gastronomická pravidla	
- samostatně sestavuje JL a NL dle naučených pravidel správného stravování	- opakování – sestava jídelního a nápojového lístku	
- rozpozná znění varovného signálu „Všeobecná výstraha“ - kolísavý tón sirény - uvědomuje si vážnost situace vyhlášení mimořádné události a varování obyvatelstva - reaguje včas na varovný signál „Všeobecná výstraha“ a chová se dle zásad ochrany člověka za mimořádných událostí - „Neprodleně se ukryjte“ - „Zavřete dveře a okna“ - Zapněte rádio a televizi“ - je schopen pomoci ostatním obyvatelům, kteří pomoc potřebují nebo je alespoň varovat	**7. Ochrana člověka za mimořádných událostí** - rozpoznání varovného signálu „Všeobecná výstraha“ - činnost po vyhlášení signálu „Všeobecná výstraha“	**4**
- pokrmy připravuje samostatně na základě normování a dle příslušných receptur - pracuje hospodárně a účelně - využívá znalostí technologických	**8. Opakování probraného učiva** - příprava pokrmů z jatečného masa - příprava polévek, příloh, doplňků, moučníků, jednoduchých a	

postupů a používá je v praxi - dodržuje hygienické, bezpečnostní a další předpisy pro gastronomii - uplatňuje získané vědomosti a dovednosti a na jejich základě u JZZK prokáže naplnění profilu absolventa	složitých salátů - bezpečnost a ochrana zdraví při práci **Příprava na JZZK** - normování pokrmů z RTP a RSP - sestava výdejky - BOZ a PO - příprava studených předkrmů, polévek, hlavních pokrmů, salátů a moučníků - diety – jejich charakteristika a příprava pokrmů - cizí kuchyně – charakteristika každé kuchyně a příprava pokrmů - flambování - dranžírování - společenská výchova - gastronomická pravidla - sestava JL a NL - podávání studených předkrmů, polévek, hlavních pokrmů, salátů, kompotů, moučníků a nápojů formou jednoduché a složité obsluhy - inventář na úseku obsluhy - restaurační prádlo	**241**

Přesahy :
Veškerá témata jsou provázána s předměty Technologie, Potraviny a výživa, Zařízení závodů, Stolničení a Společenská výchova.
Matematika - Operace s reálnými čísly

7. Popis personální a materiální realizace ŠVP

Praktická výuka oboru Stravovací a ubytovací služby probíhá jednak ve školní kuchyni a jídelně, jednak u smluvních partnerů. Žáci prvních ročníků mají výuku ve školních zařízeních, žáci vyšších ročníků jsou umístěni podle možností na pracoviště smluvních partnerů, popř. také ve školních zařízeních

7.1 Materiální podmínky pracoviště Třešť

Teoretické vyučování probíhá v hlavní budově školy, kde každý obor má svoji kmenovou třídu. Ve škole jsou také 3 učebny pro výuku počítačových technologií, součástí je interaktivní tabule a dataprojektor. Používaná PC pracoviště jsou připojena k internetu. Většina učeben je vybavena audio–video technikou, kde je veškeré vybavení pro programové vyučování.. Pro výuku tělesné výchovy je využívána vlastní tělocvična a posilovna, které se nachází přímo v areálu školy.
Odborný výcvik oboru Kuchař, kuchařské práce se uskutečňuje na pracovišti daného oboru, které je v hlavní budově školy. Cvičné pracoviště oboru Kuchař, kuchařské práce je vybaveno veškerým potřebným zařízením pro mechanické a tepelné zpracování potravin, chladícím a mrazícím zařízením. Vybavení umožňuje žákům nácvik výroby pokrmů. Organizace teoretického i praktického vyučování je řešena tak, aby žáci měli potřebné přestávky na oddech a stravování.

Škola má vlastní žákovskou knihovnu, ze které si žáci mohou bezplatně vypůjčit literaturu ze široké nabídky. Pedagogičtí pracovníci mají vlastní knihovnu s nabídkou odborné literatury, včetně literatury zaměřené na speciální pedagogiku. Obě knihovny jsou pravidelně doplňovány o nové výtisky.

Pro žáky, kteří nemohou denně dojíždět do školy je poskytováno ubytování na internátu. Vstup do internátu je možný spojovací chodbou mezi hlavní budovou a budovou tělocvičen, jedná se o desetipatrovou budovu, ubytování je zpravidla ve dvoulůžkových pokojích s vlastním sociálním zařízení (koupelna se sprchou, WC).
Na chlapeckém i dívčím internátu mají možnost ubytování žáci využívat podle své potřeby kuchyňku se základním vybavením. Dále využívají studovnu, společenské místnosti, kde je televize, DVD a video technika, tělocvičnu, posilovnu a počítačové učebny, včetně internetu.

K dispozici jsou prostory s vybavením pro řadu zájmových činností.
V nabídce jsou zájmové kroužky:

- sportovní
- recitační a pěvecký
- keramický
- posilovací
- pletení z pedigu
- kroužek výpočetní techniky
- střelecký
- ruční práce

Zájmové činnosti se podle zájmu žáků rozšiřují a doplňují. Zařazují se různé turnaje a další aktivity turistické a rekreační oblasti

Při akutních onemocněních a jiných náhlých situacích je využívána místnost (tzv. izolace), kde je o nemocné žáky pečováno do jejich odjezdu.

Škola má k dispozici vlastní školní kuchyni a školní jídelnu, které jsou součástí hlavní budovy školy. Je zde zajišťováno stravování pro žáky i pracovníky školy. Ubytovaní žáci se stravují pětkrát denně, dojíždějící jednou denně. Rovněž je žákům zajištěn v dostatečné míře pitný režim.

7.2 Materiální podmínky pracoviště Černovice

Teoretické vyučování probíhá v hlavní budově školy, kde každý obor má svoji kmenovou třídu. Ve škole je také učebna pro výuku počítačových technologií, součástí je interaktivní tabule a dataprojektor. Používaná PC pracoviště jsou připojena k internetu. Dále je k dispozici učebna s audio–video technikou, kde je veškeré vybavení pro programové vyučování. Většina tříd je po rekonstrukci, jsou vybaveny keramickými tabulemi a novým nábytkem. Kapacita učeben je 16 žáků. Pro výuku tělesné výchovy je využívána vlastní tělocvična a posilovna, které se nachází mimo hlavní budovu školy.
Odborný výcvik oboru Kuchař, kuchařské práce se uskutečňuje na pracovišti daného oboru, které je v hlavní budově školy. Cvičné pracoviště oboru Kuchař, kuchařské práce je vybaveno veškerým potřebným zařízením pro mechanické a tepelné zpracování potravin, chladícím a mrazícím zařízením. Vybavení umožňuje žákům nácvik výroby pokrmů. Organizace teoretického i praktického vyučování je řešena tak, aby žáci měli potřebné přestávky na oddech a stravování.

Škola má vlastní žákovskou knihovnu, ze které si žáci mohou bezplatně vypůjčit literaturu ze široké nabídky. Pedagogičtí pracovníci mají vlastní knihovnu s nabídkou odborné literatury, včetně literatury zaměřené na speciální pedagogiku. Obě knihovny jsou pravidelně doplňovány o nové výtisky.

Pro žáky, kteří nemohou denně dojíždět do školy je poskytováno ubytování na internátu. Chlapecký internát a část dívčího internátu se nachází v hlavní budově školy. Další ubytování děvčat je v samostatné budově, Černovice, Dobešovská 10. Celková ubytovací kapacita je 88 žáků. Ubytování je zpravidla ve tří až čtyřlůžkových pokojích. Sociální zařízení je společné (sprchy a WC) a odpovídá kapacitě ubytovaných žáků.
Na chlapeckém i dívčím internátu mají možnost ubytování žáci využívat podle své potřeby kuchyňku se základním vybavením. Dále využívají studovnu, společenské místnosti, kde je televize, DVD a video technika, tělocvičnu, posilovnu a počítačovou třídu, včetně internetu.

K dispozici jsou prostory s vybavením pro řadu zájmových činností.
V nabídce jsou zájmové kroužky:

- sportovní
- recitační a pěvecký
- keramický
- posilovací
- pletení z pedigu
- kroužek výpočetní techniky

- střelecký
- ruční práce

Zájmové činnosti se podle zájmu žáků rozšiřují a doplňují. Zařazují se různé turnaje a další aktivity z turistické a rekreační oblasti.

Při akutních onemocněních a jiných náhlých situacích je využívána místnost (tzv. izolace) se třemi lůžky, kde je o nemocné žáky pečováno do jejich odjezdu.

Škola má k dispozici vlastní školní kuchyni a školní jídelnu, které jsou součástí hlavní budovy školy. Je zde zajišťováno stravování pro žáky i pracovníky školy. Ubytovaní žáci se stravují pětkrát denně, dojíždějící jednou denně. Rovněž je žákům zajištěn v dostatečné míře pitný režim.

7.3 Personální podmínky

Výuku zajišťuje stálý pedagogický sbor, ve kterém jsou učitelé všeobecně vzdělávacích a odborných předmětů a učitelé odborného výcviku. Výchovu a vzdělávání mimo vyučování zajišťují vychovatelé skupin.

Vedoucí pracovníci:
Ředitel školy
Zástupce ředitele pro teoretické vyučování
Vedoucí učitel/učitelka odborného výcviku
Vedoucí vychovatel

Pedagogičtí pracovníci pověření zvláštními úkoly:
Výchovný poradce
Školní metodik prevence
Metodik ICT
Pedagogický pracovník pro vedení programu Bakalář
Třídní učitel

Předměty vyučují s převahou pedagogové vysokoškolsky vzdělaní a se speciálně pedagogickou způsobilostí. Část odborných předmětů a odborný výcvik vyučují učitelé s úplnou odbornou způsobilostí a ve většině se speciálně pedagogickou způsobilostí.
U pedagogů, kteří nesplňují kvalifikační požadavky, se jedná o pracovníky s dlouholetou pedagogickou praxí, kteří mají i zkušenosti z výrobní praxe a výborné pedagogické výsledky, nebo o nově přijaté pedagogické pracovníky. Doplnění potřebné kvalifikace je v zájmu školy i pedagogů. K dalšímu vzdělávání jsou využívány semináře a kurzy nabízené vzdělávacími institucemi. V rámci školy probíhá další vzdělávání pedagogických pracovníků čtyřikrát do roka, rovněž formou seminářů a dále si doplňují odborné znalosti formou samostudia.
Pro splnění kvalifikačních požadavků volí pedagogové formu dálkového studia při vysokých školách.

Provoz školy zajišťují také nepedagogičtí pracovníci, kterými jsou pracovníci na ekonomickém úseku, úseku stravování, úklidu a údržby.

7.4 Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence

Požadavky bezpečnosti práce, hygieny práce a požární ochrany jsou součástí teoretického i praktického vyučování. Vychází z požadavků platných právních předpisů – zákonů, nařízení vlády, vyhlášek a technických předpisů pro danou oblast. Prostory ve kterých je prováděna teoretická i praktická výuka, musí odpovídat vyhlášce č. 410/2005 Sb.
Škola provádí technická a organizační opatření k eliminaci všech rizik spojených zejména s odborným výcvikem. Se všemi riziky jsou žáci podrobně seznámeni. Rizika, která nelze eliminovat jsou částečně řešena osobními ochrannými prostředky, které žáci dostávají bezplatně na základě směrnice a jejichž používání se důkladně kontroluje.
Problematika BOZP je zakotvena ve školním řádu, se kterým jsou žáci podrobně a prokazatelným způsobem na začátku školního roku vždy seznámeni. Je zpracována osnova vstupního školení bezpečnosti práce a požární ochrany, na základě které jsou žáci seznámeni a prokazatelně poučeni o bezpečnosti práce a požární ochraně, při zahájení nového školního roku.
Před zahájením odborného výcviku na začátku školního roku jsou žáci seznámení se všeobecnými pravidly bezpečnosti práce a požární ochrany a dále poučení předchází vždy každému novému tématu. Žáci jsou prokazatelně seznámeni s návody na obsluhu jednotlivých strojů a zařízení a místními provozně bezpečnostními předpisy. Pedagogičtí pracovníci na základě rozpisu vykonávají dozor nad žáky v průběhu vyučování i na všech akcích pořádaných školou.

Základními podmínkami bezpečnosti a ochrany zdraví se rozumí:

1. důkladné seznámení žáků s předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci a protipožárními předpisy a s technologickými postupy,
2. používaní technického vybavení, které odpovídá bezpečnostním a protipožárním předpisům,
3. používání osobních ochranných pracovních prostředků podle platných předpisů,
4. dodržování maximálního počtu žáků ve svěřené skupině pod dozorem učitel,
5. vykonávání stanoveného dozoru.

Práce pod dozorem – vyžaduje trvalou přítomnost osoby pověřené dozorem, která dozírá 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 pod dohledem – osoba pověřená dohledem zkontroluje před zahájením práce pracoviště žáků a pokud všechna pracovní místa zrakově neobsáhne, pak je v průběhu prací obchází a kontroluje.

Školení a požární prevence

Školení požární prevence se provádí na základě platných právních předpisů na začátku každého školního roku. Důraz je kladen především na provedení evakuace v případě ohrožení v budově školy.
Školení žáků a pedagogických pracovníků je prováděno na začátku školního roku požárním technikem a dále provádí školení žáků o požární ochraně třídní učitelé na základě periodického školení. Žáci jsou seznámeni s únikovými cestami a součástí je i důkladné seznámení s Evakuačním řádem školy. Rovněž jsou seznámeni se zákazy činností, které by

mohly vést ke vzniku požáru. Porušení těchto zákazů je řešeno podle Sankčního řádu školy, který je součástí Školního řádu.
Současně jsou seznámeni s označeními, která jsou na každém podlaží, kde je uveden evakuační plán,
plán únikových cest a požární poplachové směrnice, včetně důležitých telefonních čísel.

Protipožární zabezpečení školy:
Přenosné hasící přístroje (PHP) jsou na každém podlaží a na vybraných pracovištích odborného výcviku, kde je zvýšené nebezpečí požáru. Dále pak na internátech, tělocvičně a posilovně, které jsou součástí školy.
Vnitřní požární vodovody (VPV) – hydranty jsou rovněž umístněny v budově školy.
Revize jsou prováděny jednou ročně bezpečnostním technikem.
Preventivní kontroly PO a veškerá školení PO a BOZP provádí osoba odborně způsobilá.

8. Charakteristika spolupráce se sociálními partnery

Naše škola již tradičně spolupracuje s firmami na praktické výuce učňů při přípravě na povolání. Z letitých zkušeností s touto spoluprací má naše škola dobré statistické výsledky v uplatnitelnosti (konkurenceschopnosti) našich absolventů na trhu práce. Je potřebné motivovat a podporovat firmy, které jsou ochotny podílet se na přípravě učňů na povolání.

Absolventi oboru Stravovací a ubytovací služby mají možnost se seznámit s prací i na pracovištích mimo prostory školy, mnozí absolventi pak získávají nabídku, aby v práci pro firmy pokračovali.

8.1 Partneři pracoviště Třešť

Jedné se především o tyto partnery:

- Restaurace Appetito –Slavonice
- Jídelna pro důchodce – Třebíč
- Školní jídelna ZŠ –Třebíč
- Vývařovna ICCS Jihlava
- restaurace Maják – Bukov

Spolupráce školy s rodiči a zákonnými zástupci

Škola rozvíjí spolupráci s rodiči a zákonnými zástupci, kteří jsou informováni o činnostech školy a průběžně seznamováni s výsledky vzdělávání žáků. Úkolem školy je včasná a dostatečná informovanost zákonných zástupců o průběhu a významných okolnostech souvisejících se vzděláváním žáka a činností školy. Zákonní zástupci mají primární zodpovědnost za výchovu svého dítěte. Cílem školy je podporovat všestranný rozvoj žáka a adekvátní vzdělávací proces.
Spolupráce školy se zákonnými zástupci má zásadní význam pro úspěšný průběh vzdělávání a podporu žáka při studiu.

Základní formy spolupráce:
- konzultační dny pro zákonné zástupce,
- schůzky s třídním učitelem,
- dny otevřených dveří,
- slavnostní akce (zahájení školního roku, vydávání výučních listů),
- výchovné komise.

Informovanost zákonných zástupců je zajištěna:
- korespondencí
- telefonicky (v omezené míře)
- elektronicky (škola ON-LINE)
- ve výjimečných případech návštěva v rodině.

V rámci školy jde především o spolupráci třídního učitele, vyučujícího žáka, výchovného poradce a vedení školy. Výchovný poradce a třídní učitel je tím, kdo je rodičům i vyučujícím k dispozici při řešení problémů týkajících se vzdělávání žáka.

Ve škole pracuje Školská rada, kde jsou také zastoupeni zákonní zástupci, případně zletilí žáci. Školská rada se podílí na činnosti školy, na pravidelných zasedáních je seznamována s průběhem, obsahem a podmínkami vzdělávání.

Spolupráce školy s veřejností
V rámci své činnosti spolupracuje škola s institucemi státní správy a samosprávy.

Jedná se o tyto instituce:

- Městský úřad Třešť
- Krajský úřad Kraje Vysočina
- Úřad práce v Jihlavě
- Policie České republiky

Ve spolupráci s uvedenými institucemi jsou zabezpečovány přednášky a programy zaměřené na prevenci a eliminaci sociálně patologických jevů.

Navíc škola spolupracuje s dalšími organizacemi, které se rovněž podílejí na výchově a vzdělávání dětí, které působí v regionu školy.
Jsou to například: Pedagogicko-psychologické poradny, Speciálně pedagogické centrum Jihlava, OSPOD podle bydliště žáka.
Cílem spolupráce je včasná podpora žáků ve výchovně vzdělávacím procesu, především žáků, kteří vyžadují zvýšenou péči a speciální podporu.

Škola spolupracuje se ZŠ a ZŠ praktickými i speciálními v rámci zvýšení zájmu o nabízené obory vzdělávání.

Spolupráce je organizována formou:
- besedy se žáky ZŠ - vycházející ročníky, případně s žáky 8. tříd,
- rozhovory se zákonnými zástupci (rodičovské schůzky),
- dny otevřených dveří,
- individuální pohovory ve škole.

Mezi sociální partnery školy patří organizace a nadace, zabývající se podporou dětí a mládeže zdravotně postižené a dětí s nařízenou ústavní nebo ochrannou výchovou po jejím skončení.
Jedná se o: - Fond Sidus
- Projekt Šance

Cílem uvedené spolupráce je upevňovat u žáků sociální cítění, vzájemnou empatii a uznání práva každého člověka na plnohodnotný život.

8.2 Partneři pracoviště Černovice

Škola se snaží navazovat spolupráci se sociálními partnery v regionu školy, v některých případech i mimo region. Předpokladem je trvalé rozšiřování vzájemných kontaktů. Základem je spolupráce s rodiči, veřejností a institucemi státní správy a samosprávy.

Spolupráce školy s rodiči a zákonnými zástupci

Škola rozvíjí spolupráci s rodiči a zákonnými zástupci, kteří jsou informováni o činnostech školy a průběžně seznamováni s výsledky vzdělávání žáků. Úkolem školy je včasná a dostatečná informovanost zákonných zástupců o průběhu a významných okolnostech souvisejících se vzděláváním žáka a činností školy. Zákonní zástupci mají primární zodpovědnost za výchovu svého dítěte. Cílem školy je podporovat všestranný rozvoj žáka a adekvátní vzdělávací proces.
Spolupráce školy se zákonnými zástupci má zásadní význam pro úspěšný průběh vzdělávání a podporu žáka při studiu.

Základní formy spolupráce:
- konzultační dny pro zákonné zástupce
- schůzky s třídním učitelem
- dny otevřených dveří
- slavnostní akce (zahájení školního roku, vydávání výučních listů)
- výchovné komise

Informovanost zákonných zástupců je zajištěna:
- korespondencí
- telefonicky (v omezené míře)
- elektronicky (škola ON-LINE)
- ve výjimečných případech návštěva v rodině

V rámci školy jde především o spolupráci třídního učitele, vyučujícího žáka, výchovného poradce a vedení školy. Výchovný poradce a třídní učitel je tím, kdo je rodičům i vyučujícím k dispozici při řešení problémů týkajících se vzdělávání žáka.

Ve škole pracuje Školská rada, kde jsou také zastoupeni zákonní zástupci, případně zletilí žáci. Školská rada se podílí na činnosti školy, na pravidelných zasedáních je seznamována s průběhem, obsahem a podmínkami vzdělávání.

Spolupráce školy s veřejností

V rámci své činnosti spolupracuje škola s institucemi státní správy a samosprávy.

Jedná se o tyto instituce:

- Městský úřad Černovice
- Krajský úřad Kraje Vysočina
- Úřad práce v Pelhřimově
- Policie České republiky

-

Ve spolupráci s uvedenými institucemi jsou zabezpečovány přednášky a programy zaměřené na prevenci a eliminaci sociálně patologických jevů.

Navíc škola spolupracuje s dalšími organizacemi, které se rovněž podílejí na výchově a vzdělávání dětí, které působí v regionu školy.
Jsou to například: Pedagogicko psychologické poradny, Speciálně pedagogické centrum Jihlava, OSPOD podle bydliště žáka.
Cílem spolupráce je včasná podpora žáků ve výchovně vzdělávacím procesu, především žáků, kteří vyžadují zvýšenou péči a speciální podporu.

Škola spolupracuje se ZŠ a ZŠ praktickými i speciálními v rámci zvýšení zájmu o nabízené obory vzdělávání.

Spolupráce je organizována formou:

- besedy se žáky ZŠ - vycházející ročníky, případně s žáky 8. tříd
- rozhovory se zákonnými zástupci (rodičovské schůzky)
- dny otevřených dveří
- individuální pohovory ve škole

Mezi sociální partnery školy patří organizace a nadace, zabývající se podporou dětí a mládeže zdravotně postižené a dětí s nařízenou ústavní nebo ochrannou výchovou po jejím skončení.
Jedná se o: - Fond Sidus
- Projekt Šance

Cílem uvedené spolupráce je upevňovat u žáků sociální cítění, vzájemnou empatii a uznání práva každého člověka na plnohodnotný život.

9. Hodnocení žáků a autoevaluace školy

Název školy:	SOŠ a SOU Třešť
Adresa školy:	K Valše 1251/38, 589 01 Třešť
Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař, kuchařské práce
Kód a název oboru vzdělávání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Dosažený stupeň vzdělávání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka vzdělávání:	3 roky
Forma vzdělávání:	Denní studium
Platnost ŠVP:	Od 1.9.2017 počínaje 1. ročníkem

Pravidla hodnocení žáků školy jsou zpracovány souladu se zněním zákona č. 561/2004 Sb. (školský zákon), dále v souladu s Vyhláškou č. 13/2005 Sb. (o středním vzdělávání).

Vyučující daného předmětu poskytuje žákovi za určité konkrétní období nezbytnou zpětnou vazbu o tom, jak se mu daří dosahovat v průběhu výchovně vzdělávacího procesu dílčích konkretizovaných výstupů.
Výběr vhodných forem a metod hodnocení žáka je plně v kompetenci učitele. Při výběru vhodné formy hodnocení by měl učitel zvážit její motivační dopad na žáka s ohledem na jeho možnosti a schopnosti. Při hodnocení a při průběžné i celkové klasifikaci vyučující učitel uplatňuje přiměřenou náročnost a pedagogický takt vůči žákovi a přihlíží k věkovým a mentálním zvláštnostem žáka.
Hodnocení žáka za určité klasifikační období se zakládá na posouzení dosažených očekávaných výstupů, které jsou stanoveny v učebních osnovách jednotlivých předmětů školního vzdělávacího programu. Hodnocení musí být zdůvodnitelné, odborně správné a doložitelné.

Každé pololetí se vydává žákovi vysvědčení. V prvním pololetí je vysvědčení nahrazeno „Výpisem z katalogového listu“.
Hodnocení výsledků vzdělávání žáka na vysvědčení je vyjádřeno klasifikačním stupněm.
Základem běžného hodnocení žáka a hodnocení na vysvědčení je tradiční klasifikace vyjádřená stupnicí 1 až 5. Učitel je při klasifikaci povinen dodržovat platné právní předpisy a vnitřní normy, především vnitřní klasifikační řád, kde jsou stanovena pravidla pro klasifikaci.
Pravidla a kritéria pro hodnocení průběhu a výsledku vzdělávání a chování žáků jsou součástí školního řádu a jsou zakotvena ve vnitřním klasifikačním řádu školy.

Za hodnocení žáků odpovídá především učitel. Při hodnocení a při průběžné i celkové klasifikaci vyučující učitel uplatňuje přiměřenou náročnost a pedagogický takt vůči žákovi a přihlíží k věkovým a mentálním zvláštnostem žáka.
V případě mimořádného zhoršení prospěchu a při výrazných změnách v chování žáka informuje třídní učitel zákonné zástupce žáka bezprostředně a prokazatelným způsobem.

Hodnocení žáků je individuální, před klasifikací se využívá slovního hodnocení, sebehodnocení a kolektivního hodnocení.

Možnosti sebehodnocení žáků:

- sebehodnocení je přirozenou součástí procesu hodnocení a učitel ho může využít všude, kde je to možné
- sebehodnocení sehrává významnou roli směrem k žákovi, vytváří u něho zodpovědnost a smysl vytvořit si pohled na sebe sama a umět objektivně své výkony posoudit
- žák je veden k dovednosti hodnotit sám sebe směrem ke zdravému rozvoji po stránce psychické i sociální
- sebehodnocení nenahrazuje klasické hodnocení učitelem, pouze ho doplňuje a motivuje žáka.

Hodnocení prospěchu a chování
Řídí se Vyhláškou č. 13/2005 Sb. a používá se klasická číselná forma hodnocení, jedná se o tzv. systém známek.

Prospěch je klasifikován stupni:
1 – výborný
2 – chvalitebný
3 – dobrý
4 – dostatečný
5 – nedostatečný.

Celkový prospěch je hodnocen:

a) prospěl s vyznamenáním
b) prospěl
c) neprospěl.

Způsob hodnocení se řídí platnými právními předpisy.

Průběžné hodnocení žáků a hodnocení výsledků vzdělávání

Při klasifikaci výsledků v souladu s požadavky učebních osnov a školního vzdělávacího programu učitel sleduje a hodnotí:

- stupeň osvojení učiva
- průběžně výkon žáka
- aktivitu žáka při vyučování
- soustavnou a svědomitou práci
- samostatné domácí práce
- připravenost na vyučování.

Klasifikace souhrnného prospěchu se provádí na konci každého pololetí.

<u>Při klasifikaci je hodnocena</u>.

- ucelenost a trvalost osvojení požadovaných poznatků, faktů a pojmů
- kvalita a rozsah získaných vědomostí, dovedností a schopností
- schopnost uplatňovat osvojené poznatky a dovednosti
- samostatnost při řešení teoretických a praktických úkolů
- schopnost využívat zkušenosti a poznatky získané při praktických činnostech.

V odborném výcviku se hodnotí také:
- vztah k práci, k pracovnímu kolektivu a k praktickým činnostem
- osvojení si praktických dovedností a návyků
- využití získaných teoretických vědomostí v praktických činnostech
- dodržování technologických postupů
- vztah žáka k činnostem a zájem o ně
- aktivita, samostatnost, tvořivost a iniciativa.

Hodnocení chování žáků:

Chování je klasifikováno stupni:
1 – velmi dobré
2 – uspokojivé
3 – neuspokojivé

Známka z chování je vždy uzavřena za příslušné pololetí.
Snížení známky z chování se řídí Pravidly pro hodnocení prospěchu a chování žáků, která jsou součástí Školního řádu.

Možnosti použití výchovných opatření:
- napomenutí třídního učitele
- napomenutí učitele odborného výcviku
- důtka třídního učitele
- důtka učitel odborného výcviku
- důtka ředitele školy
- podmíněné vyloučení ze střední školy
- vyloučení ze střední školy.
-

Rovněž udělování výchovných opatření je zakotveno v Pravidlech pro hodnocení prospěchu a chování žáků. Napomenutí a důtka třídního učitele a napomenutí a důtka učitele odborného výcviku jsou v kompetenci třídního učitele a učitele odborného výcviku.
Snížení známky z chování a udělení výchovného opatření od důtky ředitele školy je projednáváno ve výchovné komisi za přítomnosti:
- výchovné poradkyně
- zástupce ředitele školy
- zákonného zástupce, nebo zletilého žáka
- třídního učitele
- podle závažnosti dalšího pedagogického pracovníka.

Získávání podkladů pro hodnocení
Podklady pro hodnocení a chování žáka získává učitel zejména těmito metodami, formami a prostředky:
a) soustavným diagnostickým pozorováním žáka
b) sledováním výkonů žáka a jeho připravenosti na výuku
c) různými druhy zkoušek (písemné, ústní, praktické, grafické, pohybové)
d) kontrolními písemnými pracemi a praktickými zkouškami
e) analýzou výsledků činností žáka.

Žák musí být z příslušného předmětu vyzkoušen ústně i písemně několikrát v průběhu pololetí.

Učitel oznamuje žákovi výsledek každé klasifikace a poukazuje na klady i nedostatky. Při ústním zkoušení učitel oznámí žákovi výsledek klasifikace okamžitě. Výsledek písemných zkoušek a prací a praktických činností oznamuje v nejbližším možném termínu.
Vyučující konzultují termíny písemných prací, především čtvrtletních a pololetních, aby se písemné práce z více předmětů nezařazovaly do určitého období a nevytvářela se tak nadměrná zátěž žáků.
Učitel je povinen vést neustále evidenci o klasifikaci žáka.
Všechny známky jsou zapisovány do žákovských knížek, do třídní knihy (přehled klasifikace) a do informačního systém školy. Každému zákonnému zástupci nebo zletilému žákovi školy vydá přístupové údaje k informačnímu systému tak, aby žáci a zákonní zástupci měli přehled o hodnocení a klasifikaci žáka

Autoevaluace školy

Cíle a kritéria autoevaluace
Cílem autoevaluace školy a její další evaluační činnost je poskytování zpětné vazby o tom, jak se škole daří naplňovat stanovené vzdělávací záměry a cíle, které jsou současně také i hodnocením kvality školy, hodnocením kvality ŠVP a slouží jako podklad pro plánování a realizaci dalšího rozvoje školy.

Nástroje autoevaluace
- rozbor dokumentace školy
- spolupráce a rozhovory s rodiči a učiteli
- hodnocení práce třídního učitele na úseku přidělené třídy
- spolupráce se zástupci státní správy a samosprávy
- srovnávací prověrky a testy
- hospitace
- spolupráce s firmami v regionu školy

Oblasti autoevaluace:
- materiální, technické, ekonomické, hygienické a další podmínky vzdělávání z pohledu každého pedagogického pracovníka
- průběh vzdělávání
- výsledky vzdělávání
- klima ve škole a vzájemné vztahy s rodiči a sociálními partnery
- řízení školy, kvalita personální práce
- kvalita dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků, soulad realizovaného školního vzdělávacího programu s rámcovým vzdělávacím programem.

Časové rozvržení autoevaluační:
- hospitační činnost (v průběhu celého školního roku)
- sebehodnocení práce učitelů a hodnocení ředitele školy za uplynulý školní rok.

Průběžně:
- pracovní rozhovory s učiteli, rodiči, žáky
- výstupy výchovného poradenství
- výstupy školního metodika prevence
- setkání se zástupci firem, ÚP, Policie, OSPODU apod.