



***Střední odborné učiliště, Liběchov, Boží Voda 230***

# *Školní vzdělávací program*

*Jen to je ztraceno, čeho se sami vzdáváme.*

# Školní vzdělávací program pro obor vzdělání

## Stravovací a ubytovací služby



*Střední odborné učiliště, Liběchov, Boží Voda 230*

## Obsah:

1	Titulní strana.....	0
1.1	Předkladatel.....	0
1.2	Vzdělávací program.....	0
1.3	Studijní forma vzdělávání.....	0
1.4	Zřizovatel.....	0
1.5	Platnost dokumentu.....	0
2	Charakteristika školy.....	1
2.1	Historie školy.....	1
2.2	Velikost školy.....	1
2.3	Vybavení školy.....	1
2.4	Dostupnost školy.....	2
2.5	Klima školy.....	2
2.6	Charakteristika pedagogického sboru.....	2
2.6	Charakteristika žáků.....	2
2.7	Zaměření školy.....	2
2.8	Dlouhodobé projekty, mezinárodní spolupráce.....	3
2.9	Další možnosti nabízené žákům mimo vyučování.....	3
2.10	Celkové pojetí vzdělání.....	3
3	Profil absolventa.....	5
3.1	Uplatnění absolventa v praxi.....	5
3.2	Odborné kompetence.....	5
3.3	Vazba kurikula odborného vzdělávání na Národní soustavu kvalifikací.....	6
3.4	Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků mimořádně nadaných.....	7
3.5	Požadavky na bezpečnost a ochranu zdraví při práci, hygienu práce a požární ochranu.....	8
3.6	Podmínky pro přijetí ke studiu.....	8
3.7	Ukončování vzdělávání.....	9
4	Charakteristika školního vzdělávacího programu.....	10
4.1	Pojetí (koncepte) vzdělávání:.....	10
4.2	Organizace výuky.....	14
4.3	Volitelné předměty.....	15
4.4	Účast rodičů ve vyučování.....	15
5	Učební plán školního vzdělávacího programu.....	16
6	Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP.....	17
6.1	Přehled využití týdnů v období září - červen školního roku:.....	17
7	Učební osnovy všeobecně vzdělávacích a odborných předmětů.....	19
7.1	Český jazyk a literatura.....	19
7.2	Cizí jazyk – Anglický jazyk.....	26
7.3	Občanská výchova.....	28
7.4	Matematika.....	37
7.5	Tělesná výchova.....	41
7.6	Informační a komunikační technologie.....	50
7.7	Stolníčení.....	55
7.8	Potraviny a nápoje.....	60
7.9	Zařízení závodů.....	66
7.10	Technologie.....	68
7.11	Ubytovací služby.....	77
7.12	Odborný výcvik.....	80
8	Personální a materiální zabezpečení vzdělávání.....	90
9	Spolupráce s partnerskými subjekty.....	91
10	Hodnocení žáků a autoevaluace školy.....	92
10.1	Pravidla pro hodnocení žáků.....	92
10.2	Autoevaluace školy.....	95

## Tříleté odborné studium

# 1 Titulní strana

## 1.1 Předkladatel

*Název školy:* Střední odborné učiliště Liběchov, Boží Voda 230  
*Adresa školy:* Liběchov, Boží Voda 230, 277 21 Liběchov  
*IČO:* 000 695 40  
*IZO:* 000 695 40  
*Ředitel školy:* Ing. Vít Faltejsek  
*Koordinátor ŠVP:* Ing. Gabriela Puršová  
*Kontakty::* tel: 315 697 020  
fax: 315 697 272  
e-mail: [info@soulibechov.cz](mailto:info@soulibechov.cz)  
web: [www.soulibechov.cz](http://www.soulibechov.cz)

## 1.2 Vzdělávací program

Tříletý odborný

## 1.3 Studijní forma vzdělávání

*název ŠVP:* **Stravovací a ubytovací služby**  
*kód a název oboru vzdělávání:* 65 – 51 - E/ 01 Stravovací a ubytovací služby  
*stupeň poskytovaného vzdělání:* střední odborné vzdělání se závěrečnou zkouškou  
*délka a forma studia:* tříleté denní studium

## 1.4 Zřizovatel

*Název:* Středočeský kraj  
*Adresa:* Praha, Zborovská 11, 150 21 Praha 5  
*Kontakty:* Odbor školství Krajského úřadu Středočeského kraje  
Tel: 257 280 111  
Fax: 257 280 203  
e-mail: [info@kr-s.cz](mailto:info@kr-s.cz)

## 1.5 Platnost dokumentu

Od 1. září 2022  
Číslo jednací

**Ing. Vít Faltejsek**  
Ředitel školy

adresa:	Boží Voda 230, 277 21 Liběchov
zřizovatel:	Středočeský kraj, Zborovská 11, 150 21 Praha 5
název ŠVP:	<b>Stravovací a ubytovací služby</b>
kód a název oboru vzdělávání:	65 – 51 - E/ 01 Stravovací a ubytovací služby
stupeň poskytovaného vzdělání:	střední odborné vzdělání se závěrečnou zkouškou
délka a forma studia:	tříleté denní studium
platnost ŠVP:	od 1. 9. 2022

---

## 2 Charakteristika školy

### 2.1 Historie školy



Původní objekt byl postaven pro potřeby bankovního domu Bensener Sparkasse. Mezi lety 1893 a 1919 nemovitost postupně přecházela do soukromého vlastnictví rodin Leclairových, Seemannových a Fischerových.

V této původní budově se dnes nachází domov mládeže.

Od roku 1922 sloužila budova jako sanatorium, které se v důsledku německého záboru v roce 1939 změnilo na dívčí pracovní tábor pro děti říšských příslušníků. V roce 1953

nemovitost převzalo Ministerstvo zemědělství ČSR a odtud datujeme počátek zemědělského učňovského školství na liběchovské Boží Vodě.

### 2.2 Velikost školy

Počet kmenových a odborných učeben odpovídá běžnému provozu 11 tříd. Kapacita školy podle zřizovací listiny je 270 žáků.

### 2.3 Vybavení školy

Prostory, které mohou využívat žáci i pedagogové jsou žákovská knihovna, multimediální učebna a jídelna s výdejnou stravou.

Pro výuku informatiky je k dispozici počítačová učebna s přístupem na internet. Připojení na internet je možné ze všech počítačů. Využití počítačů včetně internetu je umožněno žákům i učitelům volně i mimo výuku.



## 2.4 Dostupnost školy

Škola má dobré spojení MHD i ČSAD s Mělníkem, Štětím a okolními obcemi, včetně vlakového nádraží Liběchov.

## 2.5 Klima školy



Pro naši školu je charakteristický otevřený, demokratický přístup k žákům, díky kterému se vytváří neformální vztahy a příjemná atmosféra. Škola vzdělává žáky z různých etnických a sociálních skupin, proto se snaží podporovat multikulturní a enviromentální výchovu.

## 2.6 Charakteristika pedagogického sboru

Specifikum této školy je, že vedle sebe pracují učitelé všeobecně vzdělávacích, odborných předmětů a učitelů odborného výcviku. Je požadován různý stupeň aprofobace s ohledem na pracovní zařazení.

Aprobobanost učitelů teorie je 71%, učitelů odborného výcviku 64%.

V současné době si vzdělání rozšiřuje u učitelů teorie 39% a u učitelů odborného výcviku 14%.

Někteří učitelé jsou aktivní jako lektoři a organizátoři volnočasových akcí pro širokou veřejnost.

## 2.6 Charakteristika žáků

Většina žáků dojíždí ze Středočeského a Ústeckého kraje. Žáci jsou z různých sociálních a etnických skupin. Velká část žáků patří do skupiny žáků se specifickými vzdělávacími potřebami. Žáci v Praktické škole jsou výhradně vzděláváni podle individuálních vzdělávacích plánů s ohledem na jejich zdravotní postižení.



## 2.7 Zaměření školy

Hlavními rysy vzdělávacích programů jsou:

- Účelné rozložení základního – společného – učiva do nižších ročníků;
- Velká možnost profilace studia podle zájmů a zaměření žáka;
- Rozumné zastoupení všech forem výuky;

Škola umožní všem žákům získat dostatečné všeobecné znalosti a dovednosti ve všech všeobecně vzdělávacích předmětech a hluboké odborné znalosti ve všech zvolených volitelných předmětech

## 2.8 Dlouhodobé projekty, mezinárodní spolupráce



Škola je zapojena do dlouhodobého ekologického programu na záchranu ohrožených živočišných druhů v CHKO Kokořín.

Dalším dlouhodobým projektem jsou pravidelné odborné exkurze zaměřené na jednotlivé obory týkající se vyučování.

Dalším projektem jsou několikadenní tematické zájezdy s ekologickým zaměřením. V rámci prohlubování výuky cizího jazyka studenti jezdí na poznávací zájezdy do zahraničí.

Do budoucna počítáme se zahraniční studijní výměnou s partnerskými školami v Polsku a Chorvatsku.

## 2.9 Další možnosti nabízené žákům mimo vyučování



Výchovný poradce školy pomáhá žákům zejména při výběru dalšího uplatnění, řeší individuální problémy, pomáhá při hledání prázdninových pracovních aktivit.



Domov mládeže nabízí jednou týdně kurzy plavání, návštěvy kina a divadel, organizuje kroužek výpočetní techniky.

Žáci se pravidelně aktivně zapojují do soutěží v aranžování.

Škola dvakrát do roka organizuje prodejní výstavní akce, kde se uplatňují žáci coby vystavovatelé a organizátoři.

Obor opravářské práce pořádá přebory ve zručnosti žáků zvoleného oboru.

## 2.10 Celkové pojetí vzdělání

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

Záměrem středního odborného vzdělání je připravit žáka na úspěšný, smysluplný a odpovědný osobní, občanský i pracovní život v podmínkách měnícího se světa.

**Společnou vzdělávací strategií ŠVP je:**

- Učit se poznávat, tj. osvojit si nástroje pochopení světa a rozvinout dovednosti potřebné k učení se, prohloubit si v návaznosti na základní vzdělání poznatky o světě a dále je rozšiřovat.

- Učit se pracovat a jednat, tj. naučit se tvořivě zasahovat do prostředí, které žáky obklopuje, vyrovnávat se s různými situacemi a problémy, umět pracovat v týmech, být schopen vykonávat povolání a pracovní činnosti, pro které byl připravován – samostatné zpracování dílčích úkolů a prací v reálných podmínkách firem.
- Učit se být, tj. rozumět vlastní osobnosti a jejímu utváření, jednat v souladu s obecně přijímanými morálními hodnotami, se samostatným úsudkem a osobní zodpovědností – podpora individuality jednotlivce.
- Učit se žít společně, tj. učit se žít s ostatními, tj. umět spolupracovat s ostatními, být schopen podílet se na životě společnosti a nalézt v ní své místo – zahrnutí problematiky životního prostředí, podpora malopodnikání, týmová příprava projektů.

**Z důvodů této strategie je výuka orientována k:**

- autodidaktickým metodám,
- sociálně komunikativním aspektům učení a vyučování,
- metodám činnostně zaměřeného vyučování,
- důrazu na motivační činitele

Zařazení jednotlivých metod do ŠVP je konkretizováno na úrovni jednotlivých předmětů

<i>adresa:</i>	Boží Voda 230, 277 21 Liběchov
<i>zřizovatel:</i>	Středočeský kraj, Zborovská 11, 150 21 Praha 5
<i>název ŠVP:</i>	<b>Stravovací a ubytovací služby</b>
<i>kód a název oboru vzdělávání:</i>	65 – 51 - E/ 01 Stravovací a ubytovací služby
<i>stupeň poskytovaného vzdělání:</i>	střední odborné vzdělání se závěrečnou zkouškou
<i>délka a forma studia:</i>	tříleté denní studium
<i>platnost ŠVP:</i>	od 1. 9. 2022

---

### 3 Profil absolventa

#### 3.1 Uplatnění absolventa v praxi

Absolvent se uplatní ve stravovacích službách při výrobě pokrmů jako pomocný kuchař, dále například v provoznách rychlého občerstvení při přípravě pokrmů. Absolvent bude připravovat teplé a studené pokrmy, pokrmy vyráběné z polotovarů, jednoduché moučníky, teplé nápoje apod.

Dále najde uplatnění i ve službách ubytovacích. Jedná se tedy zejména o práci pokojské, dveřníka, nosiče zavazadel apod.

#### 3.2 Odborné kompetence

##### *Kompetence absolventa*

Vzdělávání v oboru směřuje v souladu s cíli středního odborného vzdělávání k tomu, aby si žáci vytvořili, v návaznosti na základní vzdělávání a na úrovni odpovídající jejich schopnostem a studijním předpokladům, následující klíčové a odborné kompetence. Obor je určen převážně pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami, kteří mají ukončenou povinnou školní docházku.

##### *Odborné kompetence*

- rozlišuje základní druhy surovin a potravin a základní technologie přípravy jídel a nápojů,
- pojmenuje a popisuje stroje a zařízení používané při výrobě a podávání pokrmů,
- hospodárně využívá materiál a energii při přípravě pokrmů,
- zorganizuje své pracoviště a spolupracuje v týmu,
- orientuje se v základních vztazích svého odvětví výroby k životnímu prostředí a zásadách jeho ochrany před možnými negativními vlivy,
- své pracovní činnosti v rámci plnění pracovních úkolů vykonává tak, aby životní prostředí nenarušoval, ale naopak přispíval k jeho zlepšení,
- dodržuje při práci zásady a předpisy ochrany, bezpečnosti a hygieny práce, dodržuje předpisy požární ochrany.

Na základě obecných pokynů, znalostí pracovních procesů, profesních dovedností a návyků, v souladu s předpisy BOZP a požární ochrany, se zásadami ochrany životního prostředí a při dodržování principu efektivního hospodaření na pracovišti absolvent:

- provádí předběžnou úpravu potravin,
- skladuje suroviny a nápoje v souladu s požadavky na jejich uskladnění a na hygienu
- správně ošetřuje, případně konzervuje potraviny,
- pod dozorem používá a udržuje technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu;
- využívá možnosti využití vzdělávacího programu Kulinářské umění

- používá technologické postupy při přípravě jídel a nápojů podle platných předpisů a při uplatňování zásad správné výživy,
- připravuje polévky, omáčky, přílohy, jednoduché moučníky a bezmasé pokrmy,
- provádí základní tepelné úpravy jatečního masa, drůbeže a ryb,
- připravuje základní výrobky studené kuchyně, jednoduché moučníky,
- při expedici pokrmů a nápojů uplatňuje zásady estetiky a techniky,
- provádí základy jednoduché obsluhy,
- provádí úklidové práce na pracovišti a v provozu
- dodržují předepsaný dress code daného zařízení;

***Klíčové kompetence:***

- vyjadřuje se v mateřském jazyce přiměřeně situaci každodenního a pracovního života,
- vyjadřuje se s ohledem na své zdravotní postižení, vysvětlí a zdůvodní svůj názor, jednání a potřeby,
- pomocí internetu vyhledává informace a komunikuje elektronickou poštou,
- ovládá práci se základními textovými a tabulkovými programy,
- uvědomuje si vlastní kulturní a národní identitu, dodržuje zákony,
- aplikuje matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích,
- používá prostředky informační a komunikační technologie ke komunikaci, pro získávání a zpracování informací ve všech oblastech, zejména v pracovním a osobním životě,
- respektuje zásady správné výživy, používá zásady relaxace a regenerace duševních a fyzických sil a dokáže poskytnout první pomoc při úrazu a náhlém onemocnění,
- identifikuje běžné problémy, s nimiž se v životě setká a dokáže hledat způsoby jejich řešení.

***Postojové kompetence:***

Absolvent je veden tak, aby:

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

### **3.3 Vazba kurikula odborného vzdělávání na Národní soustavu kvalifikací (NSK)**

Odborné kompetence absolventa v RVP pro tento obor vzdělání zohledňují rovněž požadavky trhu práce vycházející z NSK – ze standardů úplné profesní kvalifikace (dále jen ÚPK), popř. profesní kvalifikace (dále jen PK) a charakterizují požadované kompetence absolventa na výstupu. Lze jich dosahovat průběžně při postupném zvyšování znalostí a dovedností v průběhu vzdělávacího procesu, zejména při praktické přípravě s ohledem na kvalitu výsledků

vzdělávání.

ÚPK vztahující se k danému oboru vzdělání:

Název ÚPK	Kód ÚPK	EQF
Pomocný pracovník v pohostinství	65-99-E/03	2

ÚPK a její skladbu z PK lze nalézt na:

[http://www.narodnikvalifikace.cz/kvalifikace-449-Pomocny\\_pracovnik\\_v\\_pohostinstvi](http://www.narodnikvalifikace.cz/kvalifikace-449-Pomocny_pracovnik_v_pohostinstvi).

### 3.4 Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků mimořádně nadaných

Vzdělávání těchto žáků probíhá v souladu se zákonem č. 561/2004 Sb. a vyhláškou MŠMT č. 73/2005. Ve škole se vzdělávají žáci se specifickými vývojovými poruchami učení, žáci se specifickými poruchami chování, žáci sociálně znevýhodnění a žáci ohrožení sociálně patologickými jevy.

#### *Metody práce s žáky se specifickou vývojovou poruchou učení, specifickou poruchou chování a žáky sociálně znevýhodněnými*

Při práci s žáky s VSPU postupujeme dle metodického pokynu MŠMT čj.13711/2001-24, žáci jsou individuálně integrováni do běžné třídy. K žákům, kteří absolvovali speciální pedagogické vyšetření v poradenském zařízení (PPP, SPC), pak přistupujeme s ohledem na doporučení poradenského zařízení o volbě vhodného výchovného postupu.

#### *Žáci s poruchami chování*

- za takové považujeme žáky, u nichž se opakuje a trvá vzorec disociálního, agresivního a vzdorovitého chování, kteří porušují normy a očekávání přiměřené věku dítěte, bývají nepřizpůsobiví, impulsivní, snadno unavitelní,
- pomáháme s nácvikem sociálních dovedností,
- vedeme žáka klidně a důsledně, zavádíme řád, stanovíme přesná pravidla chování a způsob komunikace ve škole i mimo výuku,
- vedeme k samostatné a zodpovědné práci a ke spolupráci,
- spolupracujeme s rodinou i odbornými institucemi, např. PPP, SPC,
- při klasifikaci těchto žáků přihlížíme k vývojové poruše a hodnotíme s tolerancí.

#### *Žáci ze sociokulturně znevýhodněného prostředí*

- i k těmto žákům přistupujeme individuálně,
- snažíme se omezit znevýhodnění, nabízíme podporu,
- nechceme jen pomáhat, ale naučit je, aby si poradili v praktických konkrétních situacích,
- dáváme těmto žákům pevná pravidla a důsledně požadujeme jejich plnění, máme pro žáky pochopení, zažívají pocit úspěchu,
- dle potřeby využijeme spolupráce se speciálním pedagogem a vypracujeme pro tyto žáky individuální vzdělávací plán, - usilujeme o spolupráci s rodinou.

### 3.5 Požadavky na bezpečnost a ochranu zdraví při práci, hygienu práce a požární ochranu

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

Škola provádí technická i organizační opatření k eliminaci všech rizik spojených zejména s odborným výcvikem. Se všemi riziky jsou žáci podrobně seznámeni. Rizika, která nelze eliminovat, jsou částečně řešena osobními ochrannými prostředky, které žáci dostávají bezplatně na základě Směrnice ředitele a jejichž používání se důsledně kontroluje.

Problematika bezpečnosti práce je podrobně popsána v organizačním řádu teoretického i praktického vyučování, se kterým jsou žáci seznámeni. Je zpracována osnova vstupního školení bezpečnosti práce a požární ochrany pro žáky, se kterou jsou žáci seznamováni a prokazatelně poučeni vždy při zahájení školního roku a v úvodních hodinách jednotlivých předmětů.

V OV dále předchází každému novému tématu proškolení z BOZP. Žáci jsou prokazatelně seznamováni s návody k obsluze jednotlivých strojů a zařízení a s místními provozně bezpečnostními předpisy. Na smluvních pracovištích je problematika BOZP smluvně ošetřena v souladu s Nařízením vlády č. 108/94 Sb., je stanoven systém vykonávání dozoru nad žáky při teoretickém i praktickém vyučování i na akcích pořádaných mimo areál školy.

#### ***Základními podmínkami bezpečnosti a ochrany zdraví při práci se rozumí:***

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

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

### 3.6 Podmínky pro přijetí ke studiu

Podmínky pro přijetí pro daný školní rok stanoví ředitel školy a do 31.1. v daném roce vydá pokyny k přijímacímu řízení a zveřejní je na webových stránkách školy. Termín do konce podání přihlášek v 1. kole je stanoven do 28.2. v daném roce. Přijímání ke vzdělání se řídí zákonem č. 561/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů.

Podrobnosti vzdělávání těchto žáků jsou upraveny vyhláškou 27/2016 Sb. U žáků se speciálními vzdělávacími potřebami jsou využívána podpůrná opatření stanovená školou, v případě, že opatření prvního stupně nepostačují, doporučí škola žákovi využití poradenské

pomoci školského poradenského zařízení za účelem posouzení jeho speciálních vzdělávacích potřeb. Podpůrná opatření druhého až pátého stupně se poskytují na základě doporučení školského poradenského zařízení a s informovaným souhlasem zletilého žáka nebo zákonného zástupce žáka. U žáků nadaných a mimořádně nadaných škola využívá možnosti dané vyhláškou (par. 27 a další).

- úspěšné ukončení základního vzdělání,
- zdravotní způsobilost uchazeče (stanovena vládním nařízením),
- splnění kritérií přijímacího řízení stanovených pro daný školní rok.

Zdravotní způsobilost:

- k posouzení zdravotní způsobilosti uchazeče pro daný obor podle nařízení vlády o soustavě vzdělávacích oborů je příslušný registrující praktický lékař,
- v případě změněné pracovní schopnosti je nutný souhlas posudkové komise sociálního zabezpečení,
- platný zdravotní průkaz.

### 3.7 Ukončování vzdělávání

Vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou. Závěrečná zkouška se skládá z písemné zkoušky, praktické zkoušky z odborného výcviku a ústní zkoušky z odborných předmětů. Je organizována v souladu s vyhláškou 47/2005 o ukončování vzdělávání ve středních školách závěrečnou zkouškou a příkazem ředitele k ZZ v daném školním roce. Závěrečná zkouška probíhá v prostorách teoretického vyučování školy a na praktických pracovištích školy.

Zkouška se skládá ze tří částí:

1. Písemná zkouška – čas na vypracování max. 240 minut. Práce je zadávána formou testu, témata jsou vybrána z vyučovacích předmětů Technologie, Potraviny a nápoje, Občanská nauka a Stolničení.

2. Praktická zkouška – skládá se ze dvou částí (samostatná příprava vylosovaného menu a jeho úprava na talíři, obhajoba provedení úpravy menu). V části zaměřené na přípravu vylosovaného menu žáci připravují jednoduché menu (polévku, hlavní chod včetně přílohy a moučník). V části obhajoby vysvětlí jaké použili technologické postupy pro přípravu jednotlivých pokrmů a zhodnotí jejich vhodnost z hlediska racionální výživy. Praktická zkouška probíhá na pracovištích odborného výcviku, kde žáci plní stanovený úkol.

3. Ústní zkouška – obsahuje 27 témat, z nichž si žák jedno téma vylosuje.

Profilová část závěrečné zkoušky bude tvořena z předmětů Technologie, Stolničení, Potraviny a nápoje, Občanská nauka a Odborný výcvik.

### Dosažený stupeň vzdělání

- střední vzdělání s výučním listem
- kvalifikační úroveň EQF 3

adresa:	Boží Voda 230, 277 21 Liběchov
zřizovatel:	Středočeský kraj, Zborovská 11, 150 21 Praha 5
název ŠVP:	<b>Stravovací a ubytovací služby</b>
kód a název oboru vzdělávání:	65 – 51 - E/ 01 Stravovací a ubytovací služby
stupeň poskytovaného vzdělání:	střední odborné vzdělání se závěrečnou zkouškou
délka a forma studia:	tříleté denní studium
platnost ŠVP:	od 1. 9. 2022

---

## 4 Charakteristika školního vzdělávacího programu

Obor je určen převážně pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami, kteří mají ukončenou povinnou školní docházku.

Charakteristické rysy a schopnosti

- provádí předběžnou úpravu surovin a potravin
- správně ošetřuje, uskladňuje, případně konzervuje potraviny
- bezpečně manipuluje se stroji a ostatním kuchyňským zařízením
- zná technologické postupy při přípravě jídel a nápojů podle platných předpisů a při uplatňování zásad správné výživy
- umí připravit základní polévky, omáčky, přílohy a bezmasé pokrmy
- umí základní tepelné úpravy jatečního masa, drůbeže a ryb
- umí připravit základní výrobky studené kuchyně, jednoduché moučníky a dietní pokrmy
- ovládá technickou i estetickou stránku expedice pokrmů a nápojů
- ovládá základy jednoduché obsluhy
- ovládá úklidové práce na pracovišti a v provozu

Absolvent je schopen po příslušné praxi vykonávat i náročnější kuchařské práce.

### 4.1 Pojetí (koncepte) vzdělávání:

Škola uplatňuje ve své práci principy řízení kvality podle ČSN EN ISO 9001/2001 a 9004/2001. V centru pozornosti stojí v tomto systému příjemce vzdělávací služby (žák) a jeho co nejširší podíl na tvorbě a zkvalitňování vzdělávacího programu. Vzdělávací strategie školy počítá s trvalým procesem zjišťování a vyhodnocování vzdělávacích potřeb žáků. Klíčovým principem uplatňovaným v rámci daného modelu řízení kvality je princip trvalého zlepšování, který provází všechny činnosti a aktivity školy.

Pedagogická koncepce školy důsledně vychází z principu spoluzodpovědnosti žáků za vlastní vzdělání (podle § 2 zákona 561/2004 Sb.), jehož uplatnění rozvíjí žakovské osobnostní kompetence – potřeba pracovat na vlastním rozvoji, plánovat sebezdokonalování, chápat nutnost celoživotního vzdělávání ve znalostní společnosti třetího tisíciletí.

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

Vzdělávací program je tvořen kombinovaně, tzn., že všeobecné předměty jsou zpracovány předmětově a s učebními osnovami. Odborné teoretické předměty a odborný výcvik

modulově. Odborné předměty i předmět Odborný výcvik je strukturován do jednotlivých modulů, které mají vertikální prostupnost mezi jednotlivými stupni oborů vzdělávání gastronomického zaměření.

Jedná se o školní vzdělávací program odborných učilišť, jehož cílem je, aby obsah přípravy žáků tvořil organický celek klíčových a odborných kompetencí s ohledem na jejich soukromý a občanský život a na požadavky trhu práce.

Cílem školního vzdělávacího programu je připravit pracovníky schopné vykonávat jednodušší pracovní činnosti na úseku přípravy pokrmů a nápojů a obsluhy.

V daném oboru se vzdělávají žáci, u nichž převládá sklon k manuální práci, proto převažuje praktická složka vzdělávání, v níž by žáci měli získat odborné kompetence potřebné pro uplatnění v povolání.

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

**Metody a formy** vzdělávání volí vyučující se zřetelem k charakteru situace v pedagogickém procesu i s ohledem na možnosti školy. Při sestavování obsahu vzdělávání jsou respektovány požadavky sociálních partnerů příslušné odbornosti.

Cílem tohoto vzdělávání je vytvoření předpokladů pro celkový rozvoj a kultivaci osobnosti žáka v návaznosti na vědomosti, dovednosti a postoje získané na základní škole.

Vyučující uplatňují při přípravě žáků v tomto oboru vzdělávání pedagogické zásady, zejména zásady názornosti a přiměřenosti učiva a využití osobního příkladu.

Vyučující v koordinaci s ostatními vyučujícími vyvíjejí soustavnou péči o vytváření a rozvíjení profesních vlastností a schopností žáků.

**Jazykové vzdělávání** zahrnuje výuku mateřského jazyka, jeho správné používání i v mimoškolním životě, probouzení zájmu žáků o četbu. Rozvíjí především komunikativní dovednosti žáků, tj. schopnost samostatně souvisle se vyjadřovat, vysvětlit a zdůvodnit svůj názor.

**Společenskovědní vzdělávání** se realizuje v předmětu občanská nauka. Jeho cílem je přispět k přípravě žáků na jejich osobní i občanský život v demokratickém státě tak, aby se žáci lépe orientovali ve společnosti a mohli se zapojit do ovlivňování veřejných záležitostí a dokázali řešit i své soukromé problémy.

**Matematické vzdělávání** se podílí na rozvíjení samostatného a logického myšlení. Žák se naučí využívat vědomosti a jednoduché matematické dovednosti získané na základní škole při řešení různých situací v pracovním i osobním životě.

**Rozvoj tělesné kultury** je zaměřen na rozvíjení fyzických dispozic žáků a na vytváření návyků směřujících k péči o tělo a zdraví.

Obsah **odborného vzdělávání** je vymezen a uspořádán tak, aby žákům poskytl ucelený soubor nejnужnějších vědomostí a s ohledem na vzdělatelnost žáků především odborných kompetencí a návyků potřebných pro jejich budoucí pracovní zařazení. Velká pozornost je proto věnována účelnému propojení a návaznosti odborných předmětů a odborného výcviku. Odborný výcvik je zajišťován tak, aby žáci poznali celý technologický proces.

Vzdělávání žáků se specifickými vzdělávacími potřebami (dyslexií, dysgrafií) je organizováno vhodnými metodami a formami výuky a hodnocením výuky. Je voleno individuální tempo, nahrazení psaní dlouhých textů testy, u PC – korektury textů, speciální formy učení. Vyučovací proces ve školním vzdělávacím programu směřuje ve všech svých fázích k osvojení, rozvoji a upevnění klíčových kompetencí.

Rozvoj **klíčových kompetencí** ve výuce:

Žák je učitelem motivován k vlastní aktivitě a kreativitě, umožní bezprostředně aplikovat teoretické poznatky i praktické dovednosti v komplexně projektovaných praktických úkolech, co nejvíce podobných reálným pracovním úkonům.

Kompetence a jejich rozvoj budou směřovat k propojení teorie a praxe tak, aby žák nebyl pouze pasivním příjemcem, ale aktivně rozvíjel získané poznatky. Dále je kladen důraz na dílčí odborné úkoly a získávání pracovních zkušeností směřujících k samostatnosti a uplatnitelnosti ve světě práce.

***Vyučovací proces ve školním vzdělávacím programu směřuje ve všech svých fázích k osvojení, rozvoji a upevnění klíčových kompetencí:***

- komunikativních kompetencí,
- kompetencí k pracovnímu uplatnění,
- personálních kompetencí k učení a k práci,
- sociálních kompetencí k práci a spolupráci s ostatními,
- kompetencí k řešení problémů,
- kompetencí k využívání IT technologií,
- kompetencí k aplikaci základních matematických postupů.

***Tyto klíčové kompetence se jako základní postoje, návyky a dovednosti žáků průběžně rozvíjejí:***

- v procesu teoretického vyučování,
- v procesu odborného vyučování,
- při mimovyučovacích a dobrovolných aktivitách,
- při uplatnění mezipředmětových vztahů a vazeb,
- při všech formách implementace školního vzdělávacího programu do praxe.

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

### ***Průřezová témata***

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

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

**Začleňování průřezových témat**

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

Téma **Občan v demokratické společnosti** napomáhá rozvoji sociálních kompetencí žáků. Zejména jsou zařazena témata k pochopení postavení člověka ve společnosti, formování postojů žáků, aby byli schopni vytvořit dobrý třídní kolektiv, dovedli se navzájem respektovat a pomáhat si – besedy o historii města a regionu v rámci předmětu Občanská výchova, hry zaměřené na vzájemné poznávání se a stmelování kolektivu. Další oblastí je formování názorů mladých lidí a orientace na správné hodnoty života – besedy a přednášky o nebezpečí návykových látek, nebezpečí šikany, o pěstování zdravého životního stylu. Velký význam má jednotný přístup všech pedagogů k chování žáků. Žáci i pedagogové jsou si vědomi, že všichni vytváří image školy zvláště ve vztahu k veřejnosti. Do této oblasti spadá i vyhledávání problémových žáků, kteří narušují kolektiv a řešení těchto situací ve spolupráci s výchovným poradcem.

Téma **Člověk a životní prostředí** vede k pochopení významu přírody a správného chování člověka v přírodě. Toto téma je začleněno do odborného učiva i do odborného výcviku, klade důraz na pochopení závislosti člověka na přírodních surovinách, správném hospodaření s výrobky, na odpovědnosti člověka za zachování udržitelného rozvoje společnosti. Formou rozhovorů, besed si žáci uvědomují souvislost různých činností člověka s životním prostředím.

Dále v předmětu Český jazyk, kde je rozvíjeno povědomí problematiky životního prostředí prostřednictvím textů s touto problematikou. Téma je začleněno také do předmětu Tělesná výchova zařazením tematického celku Turistika a pohyb v přírodě, který je zaměřen na pohyb v přírodě, důraz je kladen na pochopení nutnosti ochrany životního prostředí. Jsou zdůrazňovány základní principy fungování člověka v přírodě. Při výběru lokality je kladen důraz na výběr střediska, které pracuje v souladu s „přírodními zákony“, a tím jde příkladem žákům – EV: vztah člověka k prostředí.

Téma **Člověk a svět práce** je vhodně realizováno v motivačních metodách, kdy je v žácích formován dobrý vztah ke zvolenému oboru. Seznamují se s náročností oboru, učitelé pěstují v žácích touhu po uplatnění a odborném růstu, učí je řešit problémové situace. Ve třetím ročníku jsou zařazeny exkurze na úřad práce a procvičovány dovednosti, které mohou žákům pomoci při hledání zaměstnání – sepsání žádosti o místo, sepsání životopisu, vyhledávání nabídek, nácvik rozhovorů a další.

Realizace tématu **Informační a komunikační technologie** spočívá ve zdokonalování schopností žáků pracovat s různými prostředky informačních a komunikačních technologií. Výuka předmětu IKT je rozložena do tří ročníků. Nejdříve je zařazeno 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 učiteli jiných předmětů. Podle kapacitních možností mohou odbornou učebnu využívat i učitelé jiných předmětů.

Společnou vzdělávací strategii ŠVP je:

- Učit se poznávat, tj. osvojit si nástroje pochopení světa a rozvinout dovednosti potřebné k učení se, prohloubit si v návaznosti na základní vzdělání poznatky o světě a dále je rozšiřovat.
- Učit se pracovat a jednat, tj. naučit se tvořivě zasahovat do prostředí, které žáky obklopuje, vyrovnávat se s různými situacemi a problémy, umět pracovat v týmech, být schopen vykonávat povolání a pracovní činnosti, pro které byl připravován – samostatné zpracování dílčích úkolů a prací v reálných podmínkách firem.
- Učit se být, tj. rozumět vlastní osobnosti a jejímu utváření, jednat v souladu s obecně přijímanými morálními hodnotami, se samostatným úsudkem a osobní zodpovědností – podpora individuality jednotlivce.

## 4.2 Organizace výuky

Studium je organizováno jako tříleté denní. Je ukončené závěrečnou zkouškou podle příslušných právních norem a poskytuje střední vzdělání s výučním listem. Teoretická výuka je organizována v budově školy, odborný výcvik i odborná praxe probíhají v odborných učebnách, ve školní kuchyni a na smluvních pracovištích u právnických osob i fyzických osob v regionu.

Výuka je v 1. a 2. ročníku členěna podle časové dotace jednotlivých předmětů v týdenních blocích teoretického vyučování a odborného výcviku, ve 3. ročníku je členěna podle časové dotace jednotlivých předmětů na 1 den teoretického vyučování a 4 dny odborného výcviku.

Smluvní zajištění praktického vyučování žáků oboru *Stravovací a ubytovací služby* je realizováno v souladu s ustanovením § 65 školského zákona v podnikové sféře u právnických a fyzických osob na základě smlouvy o výuce. Smlouva je uzavírána obvykle na 1 školní rok.

Výuka u smluvních partnerů probíhá pod vedením instruktorů z řad zkušených pracovníků těchto firem a je kontrolována vedoucím učitelem odborného výcviku a zástupcem ředitele pro praktické vyučování.

Odborný výcvik ve cvičných kuchyních škol zajišťují učitelé odborného výcviku a je organizován tak, aby žáci poznali celý technologický proces. Žáci jsou rozděleni na učební skupiny. Obě skupiny se během školního roku prostřídají při všech pracovních činnostech.

Odborný výcvik ve třetím ročníku je prováděn formou zařazení žáků na tzv. individuální odborný výcvik ve vybraných firmách pod dohledem instruktorů.

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

Exkurze jsou součástí teoretické i praktické výuky. Žáci navštíví v každém ročníku vybrané podniky v našem regionu. Akce jsou uskutečňovány v každém pololetí ve všech třech ročnících.

### ***Hodnocení výsledků vzdělávání a modulů.***

Žáci jsou hodnoceni vždy za příslušné období školního roku. Každý vyučující předmětu je povinen před zahájením výuky seznámit žáky s programem výuky včetně řazení, názvů a rámcového obsahu jednotlivých modulů. Součástí také bude:

- anotace cílů vyučovaného předmětu,

- požadavky kladené na žáky v průběhu období, jakož i podmínky stanovené pro uzavírání modulů,
- seznam doporučené literatury ke studiu.

Hodnocení modulu se provádí podle popisu, který je součástí každého modulu v části Hodnocení výsledků. Pro stanovení váhy při hodnocení dílčích výsledků modulu se využije procentuální vyjádření. Hodnocení výsledků vzdělávání žáka na vysvědčení je vyjádřeno klasifikací.

### **4.3 Volitelné předměty**

Do výuky je zařazen volitelný předmět Ubytovací služby.

### **4.4 Účast rodičů ve vyučování**

Přítomnost rodičů či jiných zákonných zástupců ve výuce není samozřejmostí, ale opírá se o individuální žádost konkrétního pedagoga a svolení ředitele školy

adresa:	Boží Voda 230, 277 21 Liběchov
zřizovatel:	Středočeský kraj, Zborovská 11, 150 21 Praha 5
název ŠVP:	<b>Stravovací a ubytovací služby</b>
kód a název oboru vzdělávání:	65 – 51 - E/ 01 Stravovací a ubytovací služby
stupeň poskytovaného vzdělání:	střední odborné vzdělání se závěrečnou zkouškou
délka a forma studia:	tříleté denní studium
platnost ŠVP:	od 1. 9. 2022

## 5 Učební plán školního vzdělávacího programu

ŠVP Stravovací a ubytovací služby 65-51-E/01					
	Celkový počet vyučovacích hodin				
Vyučovací předmět	1.ročník	2.ročník	3.ročník	celkem	využití disponibil- ních hodin
<b>Povinné vyučovací předměty</b>					
a) základní					
Český jazyk a literatura	2	2		4	1
Anglický jazyk	1	1		2	2
Občanská výchova	1	1	1	3	
Matematika	1	2		3	
Tělesná výchova	2	2	2	6	3
Informační a komunikační technologie	1	1	1	3	
Stolníčení	1			1	
Potraviny a nápoje	1	1	1	3	
Zařízení závodů	1			1	
Technologie	3	4,5	1	8,5	
Ubytovací služby	1			1	1
Odborný výcvik ubyt. služby	1			1	1
Odborný výcvik	15	17,5	28	60,5	32
<b>Celkem</b>	<b>30</b>	<b>32</b>	<b>34</b>	<b>96</b>	<b>40</b>

### Poznámky k učebnímu plánu

- Konkretizovaný ŠVP schválné ředitel školy, a tím se stává součástí povinné učební dokumentace školy.
- K zařazení nových poznatků a aktuálních otázek může učitel provést v ŠVP jednotlivých předmětů úpravy obsahu učiva až do výše třiceti procent.
- Dělení hodin ve vyučovacích předmětech je v pravomoci ředitele školy, který musí postupovat v souladu s předpisy stanovenými MŠMT ČR.
- Při organizování sportovního výcvikového kurzu postupuje vedení školy podle platných metodických pokynů MŠMT ČR.
- Závěrečné zkoušky se připravují a organizují podle platné legislativy.
- V souvislosti s konkrétním obsahem každého vyučovacím předmětu se musí každý učitel průběžně zabývat otázkou bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a hygieny práce, soustavně se zaměřovat na důslednou výchovu žáků k ochraně životního prostředí a aktualizovat učivo o nové poznatky vědy a techniky.

7. Délka školního roku je v prvním až třetím ročníku čtyřicet týdnů. Vyučovací doba se využije podle níže uvedené tabulky.
8. Minimální počet vyučovacích hodin za studium je 96, maximální 105. Minimální týdenní počet vyučovacích hodin v ročnících je 29, maximální 35 hodin (v souladu se školským zákonem).

## 6 Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP

RVP			ŠVP					využití disponibilních hodin
vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	minimální počet hodin za celou dobu vzdělávání		vyučovací předmět	počet týdenních vyučovacích hodin				
	týdenních	celkových		1.r	2.r	3.r	celkem	
Český jazyk	2	64	Český jazyk	1,5	1,5		3	1
Cizí jazyk - Anglický		32	Anglický jazyk	1	1		2	2
Občanský vzdělávací základ	3	96	Občanská výchova	1	1	1	3	
Matematické vzdělávání	3	96	Matematika	1	2		3	
Estetické vzdělávání	1	32	literatura	0,5	0,5		1	
Vzdělávání pro zdraví	3	96	Tělesná výchova	2	2	2	6	3
Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	3	96	Informační a komunikační technologie	1	1	1	3	
Chování pracovníků ve službách	8	256	Zařízení závodů	0,5			0,5	
			Stolníčení	1			1	
			Odborný výcvik	4,5			4,5	
Ubytovací služby			Ubytovací služby	1			1	1
			Odborný výcvik	1			1	1
Stravovací služby	33	1056	Potraviny a nápoje	1	1	1	3	
			Zařízení závodů	0,5			0,5	
			Technologie	3	4,5	1	8,5	
			Odborný výcvik	9,5	17,5	28	55	32
Disponibilní hodiny	40	1280						
<b>Celkem</b>	<b>96</b>	<b>3072</b>		<b>30</b>	<b>32</b>	<b>34</b>	<b>96</b>	<b>40</b>

### 6.1 Přehled využití týdnů v období září - červen školního roku:

Činnost	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Vyučování dle rozpisu učiva	33	33	30
Sportovní kurz	1	1	
Závěrečné zkoušky			2
Exkurze	1	1	1
Časová rezerva	5	5	5
Celkem týdnů	40	40	38



adresa:	Boží Voda 230, 277 21 Liběchov
zřizovatel:	Středočeský kraj, Zborovská 11, 150 21 Praha 5
název ŠVP:	<b>Stravovací a ubytovací služby</b>
kód a název oboru vzdělávání:	65 – 51 - E/ 01 Stravovací a ubytovací služby
stupeň poskytovaného vzdělání:	střední odborné vzdělání se závěrečnou zkouškou
délka a forma studia:	tříleté denní studium
platnost ŠVP:	od 1. 9. 2022

## 7 Učební osnovy všeobecně vzdělávacích a odborných předmětů

### 7.1 Český jazyk a literatura

Celkový počet vyučovacích hodin za studium: 132

Celkový počet hodin: 1. ročník – 66 hodin

2.ročník – 66 hodin

#### Pojetí vyučovacího předmětu

##### Obecné cíle

Předmět Český jazyk a literatura rozvíjí komunikační kompetence žáků, učí žáky užívat jazyka jako prostředku k dorozumívání a myšlení, k přijímání, sdělování a výměně informací. Žáci se v tomto předmětu učí vyjadřovat se souvisle, výstižně a jazykově správně v rovině prostě sdělovací a prakticky odborné. Předmět Český jazyk a literatura také dále rozvíjí stylistické dovednosti žáků. Celkově se u žáků vytváří jazykový základ pro další vzdělávání v mateřském i cizím jazyce.

Prostřednictvím učiva literatury (umění) se zároveň utváří u žáků kladný vztah k materiálním a duchovním hodnotám, což pomáhá formovat etický a občanský profil žáka. Při zaujímání vlastního postoje k uměleckému dílu se u žáka rozvíjí komunikační schopnosti a dovednosti. Předmět Český jazyk a literatura ovlivňuje hodnotovou orientaci a postoje nejen v oblasti kulturní, ale i v oblasti sociální.

##### Charakteristika učiva

Předmět Český jazyk a literatura integruje učivo vzdělávacích oblastí Vzdělávání a komunikace v českém jazyce a Estetické vzdělávání. Učivo předmětu Český jazyk a literatura navazuje na vědomosti žáků získané na základní škole. Skládá se z jazykového vzdělávání, komunikační a stylistické výchovy a literární (estetické) výchovy. Tyto tři složky se navzájem prolínají, doplňují a podporují. Učivo předmětu Český jazyk a literatura směřuje žáky k dovednosti mluvit a jednat s lidmi v určitých společenských situacích, kultivovaně se vyjadřovat v ústní i písemné formě, používat spisovného jazyka, pracovat s odborným textem, jazykovými příručkami a jinými zdroji informací. Zároveň tento vyučovací předmět vychovává člověka, který má přehled o kulturním dění.

##### Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Výuka Českého jazyka a literatury směřuje k tomu, aby žáci:

- chápali rozdíl mezi vyjadřováním spisovným a nespisovným,
- uvědomovali si vhodnost užití určitých jazykových prostředků v závislosti na komunikační situaci,
- kriticky přistupovali k informacím získaným z různých zdrojů,
- měli vhodnou míru sebevědomí a byli schopni sebehodnocení,
- zaujímal vlastní postoj, který vhodnými argumenty vysvětlí a obhájí,

- chápali umělecké dílo jako specifickou výpověď o skutečnosti,
- tolerovali estetické cítění, vkus a zájmy druhých lidí,
- vážili si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí snažili se je zachovat pro příští generace.

### **Pojetí výuky**

Ve vyučovacím předmětu Český jazyk a literatura žáci pracují se sešity a učebnicemi, s připravenými texty, jazykovými příručkami; v literární výchově se kromě čítanek využívají také nahrávky, obrazový materiál a filmové ukázky. Podle charakteru učiva se využívá internetu. Těžištěm jazykové a stylistické výchovy je rozvoj vyjadřovacích schopností a dovedností žáků. Vyučující kontroluje a opravuje práce žáků, dbá na správné vyjadřování. V literární výuce převažuje četba a interpretace konkrétních uměleckých děl, což je doplňováno poznatky potřebnými pro pochopení daného uměleckého díla.

### **Hodnocení výsledků žáků**

Při hodnocení žáka v předmětu Český jazyk a literatura klademe důraz zvláště na:

- úroveň zvládnutí poznatků o českém pravopise a schopnosti je aplikovat v konkrétních případech,
- dovednost kritické práce s texty
- na samostatnost úsudku žáka a dovednost výstižně formulovat své myšlenky, zvládnutí správné argumentace a diskuse,
- schopnost žáků nacházet v uměleckých dílech estetické hodnoty,
- porozumění sdělení obsaženému v uměleckých dílech,
- na zájem žáků o umění.

Žáci budou hodnoceni na základě ústního i písemného zkoušení, při pololetní klasifikaci bude zohledněn celkový přístup žáka k vyučovacím procesu a k plnění studijních povinností. Hodnocení bude v souladu s klasifikačním řádem, který je součástí školního řádu.

### **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat**

Předmět Český jazyk a literatura se podílí především na rozvoji komunikativních klíčových kompetencí, svým obsahem, tématy a metodami výuky pomáhá rozvíjet také ostatní klíčové kompetence. V rámci tohoto vyučovacím předmětu se realizují též některá průřezová témata.

Ve vyučovacím předmětu Český jazyk a literatura se žáci učí ústně i písemně se prezentovat při vstupu na trh práce, formulovat svá očekávání a své priority, vyjadřovat se při úřední korespondenci, sestavit žádost, profesní životopis, podat inzerát a vytvořit na něj odpověď. Žáci jsou vedeni k tomu, aby efektivně pracovali s informacemi a komunikačními prostředky a aby se dovedli orientovat v masových médiích, využívali je a kriticky hodnotili, naučili se odolávat myšlenkové manipulaci. Zároveň se v tomto předmětu žáci učí jednat s lidmi, diskutovat, hledat kompromisy, učí se být tolerantními a zodpovědnými. Předmět Český jazyk a literatura také napomáhá tomu, aby si žáci vážili materiálních i duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažili se je chránit a zachovat pro budoucí generace.

## Rozpis učiva a výsledků vzdělávání - Český jazyk a literatura

## 1. ročník – 66 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ovládá pravidla českého pravopisu, umí v textu určit slovní druhy;</li> <li>• určí ve větě základní větné členy;</li> <li>• provede rozbor věty jednoduché a souvětí;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Opakování a upevňování základních vědomostí a dovedností z tvarosloví, větné stavby a pravopisu</li> </ul>	7
<ul style="list-style-type: none"> <li>• orientuje se v textu;</li> <li>• ovládá základní techniky čtení;</li> <li>• užívá klíčových slov při vyhledávání;</li> <li>• pracuje s jazykovými příručkami a s internetem;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Práce s textem, získávání informací</li> <li>• Orientace v textu</li> <li>• Druhy a techniky čtení</li> <li>• Práce s informacemi a příručkami</li> </ul>	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>• má přehled o knihovnách a jejich službách;</li> <li>• zjistí a podá potřebné informace z jemu dostupných zdrojů;</li> <li>• samostatně zpracovává informace;</li> <li>• poradí sobě i jiným, kde lze informace získat;</li> </ul>	<b>Informatická výchova</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Knihovny a jejich služby</li> <li>• Zpracování a zdroje informací</li> <li>• Reprodukce textu</li> <li>• Transformace textu do jiné podoby</li> </ul>	3
<ul style="list-style-type: none"> <li>• chápe jazyk jako systém;</li> <li>• rozliší spisovný a nespisovný jazyk, rozpozná nářečí;</li> <li>• vysvětlí, proč se učí českému jazyku;</li> <li>• sleduje změny ve slovní zásobě;</li> </ul>	<b>Národní jazyk a jeho útvary</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Čeština – mateřský jazyk</li> <li>• Spisovný a nespisovný jazyk</li> <li>• Demokratizace jazyka</li> </ul>	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>• zařadí mateřský jazyk do soustavy jazyků;</li> <li>• pozná příbuzné jazyky;</li> <li>• rozpozná jazyky okolních států;</li> <li>• pracuje se slovníky;</li> </ul>	<b>Čeština a evropské jazyky</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Slovanské jazyky a čeština</li> <li>• Indoevropské jazyky a čeština</li> <li>• Internacionalizace jazyka</li> </ul>	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>• má přehled o způsobech obohacování slovní zásoby;</li> <li>• chápe odvozování, skládání a zkracování slov;</li> <li>• pracuje se slovníky a jazykovými příručkami;</li> <li>• nahradí cizí slovo českým ekvivalentem;</li> <li>• aktivně a správně používá odborné názvy svého oboru;</li> </ul>	<b>Slovní zásoba a její obohacování</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Způsoby obohacování slovní zásoby</li> <li>• Tvoření slov</li> <li>• Slova přejatá, internacionalismy</li> </ul>	6

<ul style="list-style-type: none"> <li>• uvědomuje si, co všechno ovlivňuje jeho jazykový projev;</li> <li>• ovládá základní postupy v běžné komunikaci;</li> <li>• samostatně stylizuje jednoduché projevy;</li> <li>• ovládá základní stylistické pojmy;</li> </ul>	<b>Základy stylistiky</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• individuální styl</li> <li>• slohotvorní činitele</li> <li>• základní postupy v běžné komunikaci</li> <li>• kultura osobního projevu</li> </ul>	6
<ul style="list-style-type: none"> <li>• samostatně vypracuje zprávu, inzerát, odpověď na inzerát, reklamu;</li> <li>• dovede zvolit vhodný způsob;</li> <li>• zprostředkování informací;</li> <li>• dokáže písemně i ústně zhodnotit výsledky svého pozorování;</li> </ul>	<b>Projevy prostě sdělovací</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Informační útvary</li> <li>• Projevy mluvené a psané</li> <li>• Práce s ukázkami, samostatná vystoupení žáků, mluvní cvičení</li> </ul>	5
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí základní pojmy související s vypravováním;</li> <li>• volí vhodné jazykové prostředky pro vypravování;</li> <li>• samostatně ústně i písemně zpracuje vypravování na dané i zvolené téma;</li> </ul>	<b>Vypravování</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ukázky vypravování</li> <li>• Kompozice a slovník vypravování</li> <li>• Popis a charakteristika ve vypravování</li> </ul>	8
<ul style="list-style-type: none"> <li>• na různých cvičeních prohlubuje své jazykové znalosti a dovednosti;</li> <li>• chápe význam umění pro člověka;</li> <li>• chápe umění jako specifickou výpověď o skutečnosti;</li> <li>• vyhledává informace z různých oblastí umění;</li> <li>• chápe funkci literatury;</li> </ul>	<b>Průběžné prohlubování jazykových znalostí a dovedností</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Umění a literatura</li> <li>• Co je umění</li> <li>• Druhy umění</li> <li>• Literatura jako druh umění</li> </ul>	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>• snaží se pochopit, proč číst a co nám dává literatura;</li> <li>• ovládá základní literární pojmy;</li> <li>• na základě práce s textem chápe rozdíl mezi prózou, poezií a dramatem;</li> <li>• pozná funkční styl a slohový postup ukázky;</li> <li>• vyjádří vlastní zážitek z četby nebo poslechu;</li> </ul>	<b>Základy teorie literatury</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Význam a funkce literatury</li> <li>• Základní literární pojmy</li> <li>• Rozdíl mezi poezií a prózou</li> <li>• Literární interpretace</li> </ul>	5
<ul style="list-style-type: none"> <li>• respektuje lidové zvyky a tradice našich předků;</li> <li>• uvědomuje si, jak si lidé dříve vykládali svět;</li> <li>• chápe význam bible v dějinách lidstva i dějinách umění a literatury;</li> <li>• sleduje vliv cizích kultur na českou kulturu, vnímá odlišnosti jiných kulturních tradic, je tolerantní k jiným kulturám;</li> </ul>	<b>Lidové umění</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lidová slovesnost</li> <li>• Mytologie</li> <li>• Bible</li> <li>• Cizí kultury</li> </ul>	6

<ul style="list-style-type: none"> <li>• má přehled o kulturních institucích v České republice i ve svém regionu, chápe jejich význam;</li> <li>• orientuje se v nabídce kulturních akcí;</li> <li>• navštěvuje kulturní akce, samostatně zhodnotí tyto akce;</li> <li>• sleduje tisk;</li> </ul>	<b>Kulturní instituce v ČR a v regionu</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Knihovny</li> <li>• Muzea, archivy, galerie</li> <li>• Divadla, kina</li> <li>• Internet</li> </ul>	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>• orientuje se v druzích literatury pro děti;</li> <li>• dokáže sám vybrat vhodnou dětskou literaturu;</li> <li>• chápe základní význam funkce literatury ve výchově a vzdělávání;</li> </ul>	<b>Literatura pro mládež</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Čeští a světoví autoři literatury pro mládež</li> </ul>	1
<ul style="list-style-type: none"> <li>• uvede hlavní literární a umělecké směry, významné představitele české i světové literatury a umění;</li> <li>• vyjadřuje vlastní zážitky z konkrétního uměleckého díla;</li> <li>• najde a vyjádří hlavní myšlenku textu nebo uměleckého díla;</li> </ul>	<b>Významné osobnosti české a světové literatury a umění</b>	3
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ovládá principy a normy společenského chování v určité situaci;</li> <li>• toleruje typické znaky kultur hlavních národností na našem území;</li> </ul>	<b>Společenská kultura</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Společenská výchova</li> <li>• Kultura národností na našem území</li> </ul>	2

## 2. ročník – 66 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• v textu určí slovní druhy;</li> <li>• využívá znalostí z tvarosloví ve svých písemných projevech;</li> </ul>	<b>Tvarosloví</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Slovní druhy ohebné a neohebné</li> <li>• Pravopis slovních druhů</li> </ul>	3
<ul style="list-style-type: none"> <li>• umí oslovit, naváže kontakt s posluchačem, udrží jeho pozornost;</li> <li>• vyjádří svůj postoj, vhodně argumentuje, obhajuje své stanovisko;</li> <li>• vyjadřuje se jasně a srozumitelně;</li> <li>• klade otázky a vhodně formuluje odpovědi;</li> <li>• chápe rozdíl mezi projevem mluveným a psaným, mezi monologem a dialogem;</li> </ul>	<b>Komunikační situace a komunikační strategie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Účel a cíl jednání</li> <li>• Mluvčí a adresát</li> <li>• Monolog a dialog</li> <li>• Psaný a mluvený projev</li> </ul>	10
<ul style="list-style-type: none"> <li>• rozčlení text na odstavce;</li> <li>• rozumí obsahu textu i jeho částem;</li> <li>• sestaví osnovu daného textu;</li> <li>• z odborného textu pořídí výpisky nebo výtah;</li> </ul>	<b>Výstavba textu</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Členění textu na odstavce</li> <li>• Osnova, konspekt, výpisky</li> </ul>	6

<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje odborný styl;</li> <li>• rozpozná rozdíl mezi popisem prostým, odborným a uměleckým;</li> <li>• užívá odbornou terminologii;</li> </ul>	<b>Útvary odborného stylu</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Odborný popis</li> <li>• Popis pracovního postupu</li> </ul>	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• orientuje se v novinách a časopisech;</li> <li>• chápe vliv médií;</li> <li>• rozpozná bulvár, posoudí úlohu reklamy a propagace;</li> </ul>	<b>Publicistický styl, média</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aktualizované výrazy</li> <li>• Publicistické útvary</li> <li>• Média jako zdroj informací</li> </ul>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• dovede napsat osobní dopis;</li> <li>• chápe rozdíl mezi dopisem osobním a úředním;</li> <li>• ovládá grafickou a formální stránku úředních dopisů;</li> <li>• vytvoří jednoduchou pozvánku, blahopřání;</li> <li>• napíše objednávku;</li> <li>• zná moderní způsoby komunikace a ovládá je;</li> </ul>	<b>Krátké informační útvary</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Osobní dopis</li> <li>• Úřední dopis</li> <li>• Pozvánka, blahopřání, objednávka</li> <li>• Moderní způsoby komunikace</li> </ul>	<b>9</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• pracuje s texty a ukázkami různých slohových útvarů;</li> <li>• samostatně sestavuje zadaná stylistická cvičení;</li> <li>• ovládá a dodržuje pravopisná pravidla;</li> </ul>	<b>Práce s textem a ukázkami</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Všestranný jazykový rozbor</li> <li>• Stylistická cvičení</li> </ul>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• na různých cvičeních prohlubuje své znalosti o českém pravopisu a dovede je prakticky použít;</li> </ul>	<b>Opakování pravopisu</b>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• rozliší význam slov humor, satira, ironie;</li> <li>• chápe podstatu literární satiry;</li> <li>• pracuje s časopisy, vytvoří vlastní kreslený vtíp;</li> </ul>	<b>Humor a satira v literatuře a filmu</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Humor, satira, ironie</li> <li>• Kreslené vtipy</li> </ul>	<b>2</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• chápe místo divadla v uměleckém světě i ve svém životě;</li> <li>• uplatňuje pravidla společenského chování při návštěvě divadelního představení;</li> <li>• předvede menší dramatické vystoupení nebo ukázkou z určité hry;</li> <li>• rozliší pojmy tragédie a komedie;</li> <li>• uvede významné české i světové dramatiky;</li> </ul>	<b>Divadlo a dramatické umění</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Národní divadlo v Praze</li> <li>• Významné divadelní instituce regionu</li> <li>• Tragédie a komedie</li> </ul>	<b>1</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• samostatně vyhledává zajímavé příběhy svých vrstevníků v literárních dílech a filmech;</li> <li>• zhodnotí životní postoj, hodnoty a chování literárního hrdiny;</li> <li>• vyjádří svůj postoj k současným problémům mládeže;</li> <li>• hledá své literární vzory a idoly;</li> </ul>	<b>Mladý hrdina v současné české i světové literatuře</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mladý hrdina</li> <li>• Příběhy o přátelství, lásce v literatuře</li> </ul>	<b>2</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• rozumí pojmu cestopis;</li> <li>• zná významné české i světové autory cestopisů;</li> </ul>	<b>Cestopisy</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cestopis ve světové literatuře</li> <li>• Čeští autoři cestopisů</li> </ul>	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>• zajímá se o dobrodružnou literaturu;</li> <li>• rozumí pojmům dobrodružná literatura, detektivka;</li> <li>• na základě čtenářských i diváckých zážitků chápe kompozici detektivky;</li> </ul>	<b>Dobrodružná literatura</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dobrodružná literatura</li> <li>• Detektivní příběhy</li> </ul>	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>• rozvíjí své schopnosti uplatňovat estetické normy ve svém okolí;</li> <li>• aktivně využívá volného času;</li> <li>• seznamuje se s životním stylem dřívějších generací;</li> </ul>	<b>Životní styl</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kultura, životní prostředí, volný čas</li> <li>• Kultura odívání, kultura bydlení</li> </ul>	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjmenuje a stručně charakterizuje umělecké slohy;</li> <li>• pozná slavná výtvarná a architektonická díla;</li> <li>• uvede významné české i světové výtvarné umělce;</li> </ul>	<b>Výtvarné umění a architektura</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Umělecké slohy</li> <li>• Významné památky českého i světového výtvarného umění</li> </ul>	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>• shromažďuje informace pro samostatné vystoupení;</li> <li>• přednese svůj referát;</li> <li>• pracuje s textem, umí ho reprodukovat;</li> </ul>	<b>Vybrané kapitoly z umění a literatury</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Významní autoři dle výběru žáků</li> </ul>	5

## 7.2 Cizí jazyk – Anglický jazyk

Celkový počet vyučovacích hodin za studium: 66 hodin

1. ročník 33 hodin

1. ročník 33 hodin

### Pojetí vyučovacímho předmětu

#### Obecné cíle

Zařazení vzdělávacího okruhu Cizí jazyk umožňuje žákům navázat na jazykové znalosti a komunikativní dovednosti získané v základním vzdělávání a rozšířit je.

#### Charakteristika učiva

Osvojení základních praktických řečových dovedností jim umožňuje přístup k informačním zdrojům a současně přispívá k formování jejich osobnosti a podílí se na přípravě žáků na život v multikulturní společnosti. Tomu je přizpůsoben i rozsah slovní zásoby. Důraz je kladen hlavně na zvukovou podobu jazyka, v písemné formě jde o schopnost porozumění jednoduchému textu.

#### Směrování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání v dané vzdělávací oblasti směřuje k utváření a rozvíjení klíčových kompetencí tím, že vede žáka k:

- porozumění známým každodenním výrazům a zcela základním frázím; využívání jazykových vědomostí a dovedností v běžných komunikačních situacích denního života, srozumitelnému a souvislému vyjadřování, formulování a obhajování svých názorů;
- chápání významu kultury osobního projevu pro společenské a pracovní uplatnění;
- získávání a hodnocení informací z různých zdrojů a předávání;
- vhodnému individuálnímu způsobu předávání informací s ohledem na jejich uživatele.

#### Pojetí výuky

Ve vyučovacím předmětu Cizí jazyk žáci pracují se sešity a učebnicemi, s připravenými texty, jazykovými příručkami. Podle charakteru učiva se využívá internetu. Těžištěm jazykové a stylistické výchovy je rozvoj vyjadřovacích schopností a dovedností žáků. Vyučující kontroluje a opravuje práce žáků, dbá na správné vyjadřování.

#### Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení žáka v předmětu Cizí jazyk klademe důraz zvláště na:

- dovednost práce s texty
- základnímu porozumění sdělení
- na zájem žáků o předmět.

Žáci budou hodnoceni na základě ústního i písemného zkoušení, při pololetní klasifikaci bude zohledněn celkový přístup žáka k vyučovacímú procesu a k plnění studijních povinností. Hodnocení bude v souladu s klasifikačním řádem, který je součástí školního řádu.

#### Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Předmět Cizí jazyk se podílí především na rozvoji komunikativních klíčových kompetencí, svým obsahem, tématy a metodami výuky pomáhá rozvíjet také ostatní klíčové kompetence. V rámci tohoto vyučovacímho předmětu se realizují též některá průřezová témata.

**Rozpis učiva a výsledků vzdělávání****1. ročník 33 hodin**

<b>Výsledky vzdělávání</b>	<b>Učivo</b>	<b>Hod.</b>
Žák by měl: <ul style="list-style-type: none"> <li>osvojit si základní pravidla výslovnosti</li> <li>zvládnout základy společenského styku – pozdravit, představit, požádat a poděkovat</li> <li>používat osvojenou slovní zásobu</li> </ul>	<b>1. Jednoduchý mluvený projev</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>slovní zásoba, procvičování</li> <li>pozdrav, otázka na jméno, představení</li> <li>základní údaje o své osobě</li> </ul>	<b>10</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>zformulovat jednoduchou otázku a odpověď</li> </ul>	<b>2. Gramatické struktury</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>jednoduchá otázka a odpověď</li> <li>utvoření záporu, množné číslo</li> </ul>	<b>10</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>pojmenovat věci okolo sebe – ve třídě, v bytě</li> <li>pojmenovat členy rodiny</li> <li>znát názvy dnů v týdnu, denní doby, ročního období, určit čas</li> <li>používat základní slovní zásobu z oblasti jídla a potravin</li> </ul>	<b>3. Tematické celky</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>dny v týdnu, denní doba, čas, kalendář, roční období</li> <li>země, město, bydliště</li> <li>nakupování – potraviny, ovoce, zelenina</li> </ul>	<b>13</b>

**2. ročník 33 hodin**

<b>Výsledky vzdělávání</b>	<b>Učivo</b>	<b>Hod.</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>porozumět jednoduchým textům a nápisům</li> <li>rozumět jednoduchým pokynům, sdělením a frázím</li> <li>vést jednoduchý rozhovor</li> </ul>	<b>1. Jednoduchý mluvený projev</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>žádost o radu, o pomoc</li> <li>vyjádření souhlasu, nesouhlasu</li> <li>vyjádření jednoduchého názoru</li> <li>poděkování, omluva</li> </ul>	<b>10</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>používat základní gramatické prostředky</li> </ul>	<b>2. Gramatické struktury</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>věta jednoduchá</li> <li>čtení a překlad jednoduchých slov</li> </ul>	<b>10</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>znát základní pojmy související s cestováním</li> <li>orientovat se ve slovníku</li> </ul>	<b>3. Tematické celky</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>cestování</li> <li>další výběr dle zájmu a schopností žáků</li> <li>práce se slovníkem, konverzační příručkou</li> </ul>	<b>13</b>

### 7.3 Občanská výchova

Celkový počet vyučovacích hodin za studium: 96

Celkový počet hodin: 1. ročník – 33 hodin

2. ročník – 33 hodin

3. ročník – 30 hodin

#### Pojetí vyučovacího předmětu

##### Obecné cíle

Cílem výuky v občanské výchově je připravit žáky na aktivní život v demokratické společnosti. Směřuje proto především k pozitivnímu ovlivňování hodnotové orientace žáků tak, aby byli slušnými lidmi a informovanými občany, aby jednali odpovědně a uvážlivě vůči sobě i společnosti.

Občanská výchova má naučit žáky porozumět společnosti a světu, kde žijí, uvědomovat si vlastní identitu, kriticky myslet a hodnotit obklopující realitu, zaujímat stanovisko na základě argumentů. Získávat informace z různých zdrojů, kriticky je přijímat, nenechat sebou manipulovat.

Osvojených vědomostí využijí žáci ve styku s jinými lidmi a různými institucemi, při řešení otázek svého občanského rozhodování i při řešení problémů osobního, právního i sociálního charakteru.

##### Charakteristika učiva

Žák si v tomto předmětu osvojí potřebné znalosti problematiky o postavení člověka v lidském společenství, problematiky postavení člověka jako občana, problematiky člověka a práva, dále problematiky ČR, Evropy a světa.

Žák získává přehled o problémech v soužití různých společenských skupin, o možnostech zapojení občana do života demokratického státu. Získá přehled o základních právních vztazích a o historii české státnosti (především od roku 1918) a současnosti (včetně postavení ČR v EU a v globalizovaném světě).

Znalosti z předmětu mají také sloužit k pochopení mnohotvárnosti dnešního světa, jeho rozporů a problémů, před jejichž řešením lidstvo stojí.

##### Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

V předmětu občanská výchova usilujeme o to, aby žáci:

- měli vhodnou míru sebevědomí a byli schopni sebehodnocení,
- jednali odpovědně a přijímali odpovědnost za své rozhodnutí a jednání,
- vážili si demokracie a svobody, usilovali o její zachování a zdokonalování,
- byli ochotni angažovat se nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejný zájem,
- nenechali sebou manipulovat, tvořili si vlastní úsudek,
- byli ochotni klást si existenční a etické otázky a hledat na ně řešení,
- vážili si života, zdraví, materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažili se je zachovat pro příští generace.

##### Pojetí výuky

Základem výuky je výklad a řízená diskuse žáků k probíranému tématu. Žáci jsou vedeni k samostatnému uvažování a vyjadřování vlastních názorů v diskusích.

Jsou používány tyto metody:

- metody motivační: počáteční zjišťování znalostí, dovedností a postojů (propojení s praxí), demonstrace, hry, soutěže, řešení konfliktů a jiných situací běžného života
- metody fixační: opakování učiva ústní i písemné, domácí práce, dialogické slovní metody (rozhovor, diskuse)

- metody expoziční: vyprávění, čtení krátkých ilustračních příběhů, vysvětlování, referáty, práce s učebnicí nebo s učebním textem, práce s denním tiskem, zápisy na tabuli, využití diapojektoru a počítače

Součástí výuky jsou besedy s různými hosty, exkurze, návštěvy výstav atd.

### **Hodnocení výsledků žáků**

Žáci jsou hodnoceni průběžně po celý školní rok. Základem hodnocení je správné používání osvojených pojmů při argumentaci a samostatných vystoupeních. Ústní zkoušení z probraného učiva, na konci každého tematického celku didaktický test. Příprava a prezentace krátké zprávy (aktuality).

Součástí hodnocení je i hodnocení aktivního přístupu a vystupování v diskusích, besedách, při návštěvách různých institucí. Nedílnou součástí je hodnocení jednání a chování žáků v souladu s osvojenými principy a zásadami společenského chování a mezilidských vztahů.

Hodnocena je práce jednotlivců i skupinové práce. Hodnotí se i přístup k plnění studijních povinností. Kritéria hodnocení vycházejí z klasifikačního řádu.

### **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat**

Předmět má velké možnosti přispět k rozvoji klíčových kompetencí, zvláště jde o kompetence ke komunikaci, k učení, práci a spolupráci s ostatními lidmi, práci s informacemi a jejich kritickému zhodnocení. Slouží k uvědomění si demokratických principů a demokratického soužití, vede k úctě k životnímu prostředí a jeho ochraně, podporuje vědomí odpovědnosti za vlastní život a zdraví.

Žák:

- aktivně se zúčastňuje diskusí, formuluje a obhajuje své názory a postoje, respektuje názory druhých,
- formuluje své myšlenky srozumitelně a souvisle,
- vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu,
- přispívá k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobních konfliktů, nepodléhá předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem.

## Rozpis učiva a výsledků vzdělávání - Občanská výchova

## 1. ročník – 33 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
Žák:	1. Člověk v lidském společenství.	17
<ul style="list-style-type: none"> <li>popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z médií, jak jsou lidé v současné české společnosti rozvrstveni z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení; vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku (národu...).</li> <li>uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti.</li> <li>dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích; uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot.</li> <li>objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky.</li> </ul>	<b>Člověk a společnost</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>lidská společnost, společenské skupiny, česká společnost a vrstvy společnosti.</li> <li>dobrý vztah k lidem jako základ demokratického soužití v rodině a širší komunitě.</li> <li>odpovědnost, slušnost, optimismus a vztah k lidem.</li> <li>sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti.</li> </ul>	5
<ul style="list-style-type: none"> <li>na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníkem některé z menšin.</li> <li>vysvětlí na příkladech osudů lidí (např. civilistů, zajatců, Židů, Romů, příslušníků odboje), jak si nacisté počínali na okupovaných územích.</li> <li>uvede konkrétní příklady ochrany menšin v demokratické společnosti.</li> </ul>	<b>Člověk a národ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>rasy, národy a národnosti.</li> <li>většina a menšiny ve společnosti</li> <li>vzájemné obohacování a problémy multikulturního soužití.</li> <li>genocida v době druhé světové války, jmenovitě Židů, Romů, Slovanů a politických odpůrců.</li> <li>migrace v současném světě, migranti a azylanti.</li> </ul>	3

<ul style="list-style-type: none"> <li>• na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti (rovnosti mužů a žen).</li> </ul>	<p><b>Vztahy mezi pohlavími.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti.</li> </ul>	<p>1</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• sestaví rozpočet jednotlivce a domácnosti.</li> <li>• rozliší pravidelné a nepravidelné příjmy a výdaje.</li> <li>• navrhne, jak řešit schodkový rozpočet a jak naložit s přebytkovým rozpočtem.</li> <li>• navrhne způsoby, jak využít volné finanční prostředky.</li> <li>• vybere nejvýhodnější produkt pro investování volných finančních prostředků.</li> <li>• vybere nejvýhodnější úvěrový produkt s ohledem na své potřeby a zdůvodní svou volbu.</li> <li>• vysvětlí, jak se vyvarovat předlužení.</li> <li>• posoudí výši úrokových sazeb a na příkladu ukáže rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN.</li> </ul>	<p><b>Hospodaření rodiny a jednotlivce</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozpočet jednotlivce a domácnosti.</li> <li>• řešení krizových finančních situací.</li> <li>• sociální zajištění občanů (společnosti).</li> </ul>	<p>4</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy.</li> <li>• vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty nebo a náboženská nesnášenlivost.</li> </ul>	<p><b>Náboženství, církve a sekty</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• víra, ateismus, náboženství a církve.</li> <li>• náboženská hnutí a sekty, náboženský fundamentalismus</li> </ul>	<p>2</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• je schopen rozeznat zcela zřejmé konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti (např. v médiích, v reklamě, jednotlivými politiky).</li> <li>• vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích (mediální obsahy) přijímat kriticky.</li> </ul>	<p><b>Média</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• média a svobodný přístup k informacím (tisk, televize, rozhlas, internet).</li> <li>• funkce médií, kritický přístup k médiím, média jako zdroj zábavy a poučení.</li> </ul>	<p>2</p>	

	<b>2.Člověk jako občan</b>	<b>16</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• uvede základní zásady a principy, na nichž je založena demokracie.</li> <li>• uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát.</li> <li>• povinnosti občana ke svému státu a ostatním lidem.</li> <li>• uvede nejvýznamnější české politické strany.</li> <li>• v konkrétních příkladech ze života rozezná pozitivní jednání od špatného/nedemokratického jednání.</li> <li>• uvede příklady jednání, které ohrožuje demokracii (sobectví, korupce, kriminalita, násilí ...).</li> <li>• vysvětlí princip svobodných voleb a proč se jich mají lidé zúčastnit.</li> <li>• popíše, podle čeho se může občan orientovat, když zvažuje nabídku politických stran.</li> <li>• uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanosti.</li> </ul>	<b>Stát a jeho funkce</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• stát a jeho funkce, ústava.</li> <li>• politický systém ČR.</li> <li>• struktura veřejné správy, obecní a krajská samospráva.</li> <li>• základní hodnoty a principy demokracie.</li> <li>• politika, politické strany, volby, právo volit.</li> <li>• občanská společnost, občanské činnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití.</li> </ul>	11
<ul style="list-style-type: none"> <li>• uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech.</li> <li>• práva dětí.</li> <li>• popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena.</li> </ul>	<b>Lidská práva</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• lidská práva, jejich obhajování a možné zneužívání.</li> <li>• veřejný ochránce práv.</li> <li>• práva dětí.</li> </ul>	3
<ul style="list-style-type: none"> <li>• uvede příklady extremismu, např. na základě mediálního zpravodajství nebo pozorování jednání lidí kolem sebe.</li> <li>• vysvětlí, proč jsou extremistické</li> </ul>	<b>Extrémismus a radikalismus</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• politický radikalismus a extremismus.</li> <li>• aktuální česká extremistická scéna a její symbolika.</li> </ul>	2

názory a jednání nebezpečné.	<ul style="list-style-type: none"> <li>mládež a extremismus</li> </ul>	
------------------------------	--	--

## 2. ročník – 33 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
<b>Žák:</b>	<b>3.Člověk a právo</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>objasní podstatu práva.</li> <li>popíše právní stát a právní vztahy.</li> </ul>	<b>Základy práva</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>pojem práva, základy práva, právo a morálka, druhy práva.</li> <li>právní stát a právní vztahy</li> <li>právo a spravedlnost a právní ochrana občanů.</li> </ul>	6
<ul style="list-style-type: none"> <li>popíše, čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství.</li> <li>dovede vyhledat příslušnou právní instituci dle problému.</li> </ul>	<b>Soustava právních institucí v ČR</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>soustava soudů v ČR.</li> <li>právní povolání (notáři, advokáti, soudcové).</li> </ul>	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>uvede a objasní, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost.</li> </ul>	<b>Právní minimum</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>právo a právní odpovědnost v běžném životě.</li> <li>právo a mravní odpovědnost v běžném životě.</li> </ul>	5
<ul style="list-style-type: none"> <li>dovede z textu fiktivní smlouvy běžné v praktickém životě (např. o koupi zboží, cestovním zájezdu, pojištění) zjistit, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva.</li> <li>objasní jaké jsou důsledky neznalosti smlouvy, a to včetně všeobecných podmínek.</li> <li>na příkladech vysvětlí, jak uplatní práva spotřebitele.</li> <li>dovede reklamovat koupené zboží nebo služby.</li> </ul>	<b>Práva spotřebitele</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>právo a mravní odpovědnost v životě za škodu, vlastnictví, smlouvy.</li> </ul>	3

<ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí pojem trestního práva.</li> <li>vysvětlí práva a povinnosti občanů činných v trestním řízení.</li> </ul>	<p><b>Trestní právo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>trestní právo a trestní odpovědnost.</li> <li>tresty a ochranná opatření.</li> <li>orgány činné v trestním řízení (policie, státní zastupitelství, vyšetřovatel, soud).</li> </ul>	6
<ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí práva a povinnosti mezi dětmi a rodiči, mezi manželi.</li> <li>dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému.</li> <li>dovede aplikovat postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání...).</li> </ul>	<p><b>Právo a rodina</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>právo mezi dětmi a rodiči, manželi a partnery.</li> <li>děti v rodině, domácí násilí.</li> <li>kriminalita páchaná na mladistvých a na dětech (syndrom CAN a CSA).</li> <li>kriminalita páchaná mladistvými.</li> </ul>	6
<ul style="list-style-type: none"> <li>popíše, čím se zabývá pracovní právo</li> <li>objasní, co obsahuje zákoník práce a jaké z něj vyplývají práva a povinnosti</li> <li>dovede zjistit, kde sídlí Ministerstvo práce a sociálních věcí a jaké služby nabízí.</li> </ul>	<p><b>Pracovní právo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>pojem pracovního práva</li> <li>Zákoník práce</li> <li>Ministerstvo práce a sociálních věcí</li> </ul>	3

## 3. ročník – 30 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
<b>Žák:</b>	<b>4. Česká republika, Evropa a svět</b>	<b>15</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>popíše české státní symboly a významné dny.</li> <li>dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy.</li> </ul>	<b>Česká republika</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>český stát, státní a národní symboly.</li> <li>ČR a její sousedé.</li> </ul>	3
<ul style="list-style-type: none"> <li>popíše, proč existuje EU.</li> <li>popíše orgány EU a vyhledává informace o činnostech EU.</li> <li>objasní a popíše význam členství ČR v EU (podstata, význam, výhody a povinnosti).</li> </ul>	<b>Evropská unie a ČR</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>ČR a evropská integrace.</li> </ul>	3
<ul style="list-style-type: none"> <li>na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše, čemu se říká globalizace.</li> <li>uvede hlavní problémy dnešního světa (globální problémy) a lokalizuje je na mapě.</li> <li>uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých (včetně lokalizace na mapě).</li> </ul>	<b>Globalizace</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>globalizace (projevy, klady, zápory) a globální problémy.</li> <li>současný svět-bohaté, chudé země a velmoci.</li> </ul>	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>uvede mezinárodní organizace a objasní význam mezinárodní spolupráce.</li> <li>vysvětlí, k jakým nadnárodním uskupením ČR patří.</li> </ul>	<b>Mezinárodní spolupráce</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>významné mezinárodní organizace (NATO, OSN).</li> </ul>	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>na příkladu (z médií nebo z jiných zdrojů) vysvětlí, jaké metody používají teroristé a za jakým účelem.</li> <li>lokalizuje na mapě ohniska napětí v soudobém světě.</li> </ul>	<b>Terorismus a radikalizace</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu ve světě.</li> <li>ohniska napětí v soudobém světě.</li> </ul>	3

	<b>5.Člověk a hospodářství</b>	<b>15</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• definuje základní pojmy.</li> <li>• popíše princip fungování trhu a vysvětlí, co má vliv na cenu zboží.</li> <li>• objasní stanovení ceny produktu jako součet nákladů, zisku a DPH.</li> <li>• rozpozná běžné cenové triky a klamavé nabídky (cena bez DPH).</li> </ul>	<b>Principy tržního hospodářství</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• trh a tržní hospodářství, podstata fungování trhu (nabídka, poptávka, cena, zboží).</li> </ul>	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>• dovede zjistit, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav (banka, pojišťovna).</li> <li>• na základě zjištěných informací posoudí, zda jsou konkrétní služby pro něho únosné (např. půjčka), nutné nebo výhodné.</li> <li>• dovede si zřídit peněžní účet, provést bezhotovostní platbu, sledovat pohyb peněz na svém účtu.</li> <li>• používá nejběžnější platební metody</li> <li>• směna a kurzovní lístek.</li> <li>• vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na příjmy obyvatelstva.</li> <li>• uvede příklady, jak se důsledkům inflace bránit (vklady, úvěry, fin. plánování).</li> </ul>	<b>Banky a bankovníctví</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• banky a jejich služby jako peněžních ústavů.</li> <li>• peníze, hotovostní a bezhotovostní peněžní styk (v tuzemské a zahraniční měně).</li> <li>• inflace</li> </ul>	3
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vyhledá nabídky zaměstnání a řádně kontaktuje případného zaměstnavatele.</li> <li>• prezentuje své pracovní zkušenosti a dovednosti (dle pravdy a práva).</li> </ul>	<b>Pracovně-právní vztahy</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• hledání zaměstnání a zaměstnanců.</li> <li>• povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele.</li> </ul>	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše, co má obsahovat pracovní smlouva.</li> </ul>	<b>Pracovní poměr</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vznik, změna a ukončení pracovního poměru.</li> </ul>	3

<ul style="list-style-type: none"> <li>dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám.</li> <li>uvede druhy smluv.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>mzda časová a úkolová.</li> <li>pojištění – sociální, zdravotní, komerční</li> <li>druhy škod, předcházení škodám, odpovědnost za škodu.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>vyhledá příslušný úřad práce a kontaktuje ho.</li> <li>dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech.</li> </ul>	<b>Nezaměstnanost a úřad práce</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>hledání zaměstnání a služby úřadů práce.</li> <li>nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace.</li> </ul>	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění.</li> </ul>	<b>Daně</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>daně a daňové přiznání</li> </ul>	1
<ul style="list-style-type: none"> <li>dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci (důchodci a stáří, handicap, MD a RD, samoživitel).</li> </ul>	<b>Státní sociální politika</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>pomoc státu a sociální nouze</li> <li>charitativních a jiné instituce pomáhající sociálně potřebným občanům.</li> </ul>	2

## 7.4 Matematika

Celkový počet vyučovacích hodin za studium: 99

Celkový počet hodin: 1. ročník – 33 hodin

2.ročník – 66 hodin

### Pojetí vyučovacího předmětu

#### Obecné cíle

Cílem matematického vzdělávání je vytvářet předpoklady pro využití matematiky v odborné praxi, v dalším vzdělávání i v běžném životě. V žákovi by mělo být rozvíjeno logické myšlení, kritičnost a vytrvalost. Neméně důležitá je i výchova k přesnosti, systematickosti a uvážlivému rozhodování. Žáci se učí řešit problémové situace z běžného života, pochopit a analyzovat problém, třídít údaje.

#### Charakteristika učiva

Předmět je rozdělen do sedmi základních tematických okruhů. V tematickém okruhu Operace s reálnými čísly navazuje na učivo ZŠ. Učivo je co nejvíce aplikováno do praxe a jsou řešeny převážně praktické úlohy. Obdobně je tomu i u následujících témat Jednotky měření, Planimetrie, Funkce, Výpočet povrchů a objemů těles a práce s daty. Téma Výrazy a jejich úpravy, řešení lineárních rovnic by mělo přispět k pochopení výrazu proměnná a s její rolí při matematizaci reálných situací. Učivo vychází z odborné praxe.

#### Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Usiluje o to, aby žáci dovedli:

- efektivně numericky počítali

- převáděli a vhodně používali jednotky (délky, hmotnosti, času, objemu, povrchu, rovinného úhlu, rychlosti, měny...)
- vyhodnotit informace kvantitativního charakteru získané z různých zdrojů – grafy, diagramy, tabulky)

V afektivní oblasti směřuje matematické vzdělávání k tomu, aby žáci získali:

- pozitivní postoj k matematickému vzdělávání
- důvěru ve vlastní schopnosti a vytrvalost

### **Pojetí výuky**

Směřovat ke konstruktivistickému pojetí výuky. Pracovat především se zkušeností žáků, používat metod, které žákům umožní aktivně konstruovat a rekonstruovat své poznání. Posilovat vnitřní motivace žáků k učení, experimentování, práci s novými informacemi. Podporovat integraci a spolupráci se spolužáky, uvědomování si vlastních poznávacích procesů. Využívat metody propojující předměty s odbornou praxí.

### **Hodnocení výsledků žáků**

Hodnocení žáků by mělo být vykonáváno průběžně. Cílem hodnocení je poskytovat žákům zpětnou vazbu. Důležité při hodnocení je přistupovat k žákům individuálně a přihlížet k schopnostem jednotlivých žáků. Celkové hodnocení nemá vést ke snižování důstojnosti a sebedůvěry žáků. Hodnocení bude prováděno pomocí klasifikace i slovním hodnocením (v případě IVP) Pravidla pro hodnocení musí být jasně vymezena, žáci musí přesně vědět, jaké znalosti a dovednosti mají ovládat.

### **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat**

- numerické aplikace
- dovednosti řešit problémy
- dovednosti pracovat s informacemi kvantitativního charakteru

## Rozpis učiva a výsledků vzdělávání - Matematika

## 1.ročník – 33 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly</li> <li>používá různé zápisy racionálního čísla</li> <li>provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly</li> <li>zaokrouhlí desetinné číslo</li> <li>znázorní reálné číslo na číselné ose</li> <li>určí druhou mocninu a odmocninu pomocí kalkulačtoru</li> <li>používá trojčlenku a řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu</li> </ul>	<b>Operace s reálnými čísly</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>přirozená a celá čísla</li> <li>racionální čísla</li> <li>reálná čísla</li> <li>mocniny a odmocniny</li> </ul>	13
<ul style="list-style-type: none"> <li>aktivně využívá základní jednotky měření v praxi</li> <li>dokáže převádět jednotky měření</li> </ul>	<b>Jednotky měření</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>základní jednotky měrové soustavy SI</li> <li>odvozené jednotky</li> </ul>	10
<ul style="list-style-type: none"> <li>řeší praktické úlohy na procentový počet</li> </ul>	<b>Procentový počet</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Základní pojmy</li> <li>Výpočet procentového počtu</li> <li>Výpočet základu</li> <li>Výpočet počtu procent</li> </ul>	10

## 2.ročník – 66 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>používá pojem poměr</li> <li>řeší praktické úlohy na výpočet dělení celku v daném poměru</li> <li>využívá v praxi znalostí o měřítku plánů a map</li> </ul>	<b>Poměr</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pojem poměr</li> <li>Dělení celku v daném poměru</li> <li>Měřítko map a plánů</li> </ul>	8
<ul style="list-style-type: none"> <li>Používá trojčlenku a řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu</li> </ul>	<b>Trojčlenka</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Přímá úměra</li> <li>Nepřímá úměra</li> </ul>	10
<ul style="list-style-type: none"> <li>určí hodnotu výrazu</li> <li>upravuje jednoduché výrazy</li> <li>řeší jednoduché lineární rovnice o jedné neznámé</li> </ul>	<b>Výrazy a jejich úpravy, řešení lineárních rovnic</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>výrazy s proměnnými, mnohočlen</li> <li>lineární rovnice o jedné neznámé</li> </ul>	20
<ul style="list-style-type: none"> <li>využívá polohové a metrické vlastnosti základních rovinných útvarů při řešení úloh a problémů</li> </ul>	<b>Planimetrie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>základní pojmy</li> <li>trojúhelník</li> </ul>	18

<ul style="list-style-type: none"> <li>• sestrojí trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků a lichoběžník z daných prvků a určí jejich obvod a obsah</li> <li>• dokáže aplikovat Pythagorovu větu v praxi</li> <li>• určí obvod a obsah kruhu,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• mnohoúhelníky</li> <li>• kružnice a kruh</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Osvojí si pojmy z oblasti finančnictví</li> <li>• Vysvětlí jednoduché úrokování</li> <li>• Dokáže se orientovat v nabízených peněžních produktech</li> </ul>	<p><b>Základy finanční matematiky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peníze a inflace</li> <li>• Jednoduché úrokování</li> <li>• Určování počtu dní úrokové doby</li> <li>• Mince, bankovky a platební karty</li> </ul>	<b>10</b>

## 7.5 Tělesná výchova

Celkový počet vyučovacích hodin za studium: 192

Celkový počet hodin: 1. ročník – 66 hodin

2. ročník – 66 hodin

3. ročník – 60 hodin

### Pojetí vyučovacího předmětu

#### Obecné cíle

- vybavit žáky znalostmi a dovednostmi potřebnými k preventivní a aktivní péči o zdraví a bezpečnost;
- rozvinout a podpořit chování a postoje žáků ke zdravému způsobu života a celoživotní odpovědnosti za své zdraví;
- vede žáky k tomu, aby znali potřeby svého těla v jeho biopsychosociální jednotě a rozuměli tomu, jak působí výživa, životní prostředí, pohybové aktivity, stres, jednostranné činnosti, disharmonické mezilidské vztahy a jiné vlivy na zdraví; důraz se klade na výchovu proti závislostem/ na alkoholu, tabákových výrobcích, drogách, doplňcích výživy, hracích automatech, internetu aj., proti medii vnucovanému ideálu tělesné krásy mladých lidí a na výchovu k odpovědnému přístupu k sexu;
- v tělesné výchově se usiluje zejména o výchovu a vzdělávání pro celoživotní provádění pohybových aktivit a rozvoj pozitivních vlastností osobnosti;
- žáci jsou vedeni k pravidelnému provádění pohybových činností, ke kvalitě v pohybovém učení, ke kompenzování negativních vlivů způsobu života;
- k čestné spolupráci při společných aktivitách a soutěžích;
- v tělesné výchově se rozvíjejí jak pohybově nadaní, tak zdravotně oslabení žáci;

#### Charakteristika učiva

- obsah navazuje na poznatky a dovednosti, které žáci získali na základní škole;
- oblast vzdělávání pro zdraví zahrnuje jednak učivo potřebné k péči o zdraví a k ochraně člověka za mimořádných událostí;
- seznamuje s odbornou terminologií a využitím nových informačních technologií při sportovních aktivitách;

#### Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

- preferovat takový způsob života, aby byly zdraví ohrožující návyky, činnosti a situace co nejvíce eliminovány;
- využívat pravidelné pohybové aktivity v denním režimu a k celoživotní péči o zdraví;
- vyrovnávat nedostatek pohybu a jednostrannou tělesnou a duševní zátěž;
- usilovat o dosažení sportovní a pohybové gramotnosti;
- pociťovat radost a uspokojení z prováděné tělesné činnosti;
- dosáhnout optimálního tělesného a pohybového rozvoje v rámci svých možností;
- kontrolovat a ovládat své jednání, chovat se odpovědně v zařízeních tělesné výchovy a sportu, při pohybových činnostech vůbec;

#### Pojetí výuky

výuka probíhá na různých specializovaných sportovištích a dále v dalších organizačních formách-kurzech: lyžařském, sportovně – turistickém, sportovních dnech a v aktivitách mimoškolní výchovy

### **Hodnocení výsledků žáků**

- za změny k postoji a péči o své zdraví;
- v tělesné výchově za změnu ve vlastním výkonu – dovednosti, za zvládnutí konkrétního splnitelného cíle;
- za zájem o tělesnou výchovu a sport;
- za snahu prakticky využívat některé osvojené pohybové činnosti v denním režimu;
- za účast v soutěžích školy a její reprezentaci;

### **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat**

- získávat poznatky k celoživotní odpovědnosti za své zdraví, vážit si zdraví jako jedné z prvořadých hodnot a cílevědomě je chránit; rozpoznat, co ohrožuje tělesné a duševní zdraví;
- racionálně jednat v situacích osobního a veřejného ohrožení;
- chápat, jak vlivy životního prostředí působí na zdraví člověka;
- vyrovnávat nedostatek pohybu a kompenzovat jednostrannou tělesnou a duševní zátěž;
- dosáhnou optimálního pohybového rozvoje v rámci svých možností;
- kontrolovat a ovládat své jednání i pravidla fair-play;

## Rozpis učiva a výsledků vzdělávání - Tělesná výchova

## 1. ročník – 66 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku;</li> <li>• popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus;</li> <li>• orientuje se v zásadách zdravé výživy a v jejích alternativních směrech;</li> <li>• dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací;</li> <li>• vysvětlí, jak aktivně chránit své zdraví;</li> </ul>	<b>Péče o zdraví</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zdraví</li> <li>• Činitelé ovlivňující zdraví</li> <li>• Pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky</li> <li>• Prevence úrazů a nemocí</li> <li>• Mediální obraz krásy lidského těla, komerční reklama</li> </ul>	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>• volí sportovní vybavení – výstroj a výzbroj odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat;</li> <li>• ovládá teoretické poznatky „význam pohybu pro zdraví" odborné názvosloví;</li> </ul>	<b>Tělesná výchova</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bezpečnost a hygiena v TV</li> <li>• Nástupy a hlášení</li> <li>• Test všeobecné pohybové zdatnosti</li> </ul>	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>• dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost;</li> <li>• umí uplatňovat zásady atletického tréninku (úseky, běžecká abeceda, vrhačská abeceda);</li> <li>• dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců eventuelně štafet;</li> <li>• zná nebezpečí užívání dopingu;</li> <li>• zná atletickou terminologii;</li> </ul>	<b>Atletika</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Technika běhu v různých podmínkách, 200, 400 m</li> <li>• startovní polohy Sprint na 60 m</li> <li>• Vytrvalostní běh na 1500 m a 3000 m.</li> <li>• Běh v terénu</li> <li>• Štafety, rozvoj všeobecné vytrvalosti, trojskok</li> <li>• Skok daleký. Hod oštěpem</li> <li>• Vrh koulí z místa a vrhačská abeceda (váha dle věkové kategorie)</li> <li>• Atletická abeceda</li> </ul>	26
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva;</li> <li>• dovede rozlišit jednání fair play od nespportovního chování;</li> <li>• komunikuje při pohybových činnostech;</li> <li>• dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii;</li> <li>• ovládá pravidla jednotlivých her;</li> <li>• dovede se zapojit do organizace hry a turnaje;</li> </ul>	<b>Pohybové hry</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Drobné hry</li> <li>• Sportovní hry</li> <li>• Volejbal – systém hry, nácvik činnosti v poli</li> <li>• Kopaná – abeceda kopané</li> <li>• Košíková – systém hry, přihrávky, dribling, střelba, dvojtakt</li> <li>• Florbal</li> <li>• Házená</li> </ul>	18

<ul style="list-style-type: none"> <li>• dokáže zapisovat do herního protokolu;</li> <li>• umí využívat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti;</li> <li>• dovede uplatňovat techniku a základy taktiky u těchto her;</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách, záchrana a pomoc;</li> <li>• dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců;</li> <li>• umí sestavit soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci;</li> <li>• umí si připravit kondiční program osobního rozvoje a vyhodnocovat jej;</li> <li>• ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil i vzhledem k požadavkům budoucího povolání;</li> <li>• uplatňuje osvojené způsoby relaxace;</li> <li>• je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy;</li> </ul>	<b>Gymnastika a tance</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cvičení s náčiním</li> <li>• Výmyk a sešín na hrazdě</li> <li>• Přeskok přes kozu</li> <li>• Akrobacie – kotouly vpřed a vzad, stoj na hlavě a na ruce</li> <li>• Šplh na tyči s přírazem</li> <li>• Rytmická gymnastika – cvičení bez náčiní a s náčiním, kondiční programy cvičení s hudbou</li> <li>• Tance</li> </ul>	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ovládá překonávání překážek, zmírňování následků pádů;</li> <li>• uplatňuje zásady jednání v situacích osobního ohrožení;</li> </ul>	<b>Úpoly</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pády – technika, přetahy, přetlaky</li> <li>• Základní sebeobrana – vnější a horní kryt</li> </ul>	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>• volí sportovní výstroj a výzbroj, vhodné oblečení vzhledem ke klimatickým podmínkám, dovede je udržovat a ošetřovat;</li> <li>• je obeznámen se zásadami první pomoci na horách;</li> <li>• ovládá praktické zvládnutí (např. znehybnění) zraněné končetiny apod.;</li> </ul>	<b>Lyžování (týdenní kurz – příležitostně dle možností)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Základy sjezdového lyžování (zatačení, zastavování, sjíždění i přes terénní nerovnosti)</li> <li>• Základy snowboardingu</li> <li>• Chování při pobytu v horském prostředí</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• volí sportovní výstroj a výzbroj, vhodné oblečení, dovede je udržovat a ošetřovat;</li> <li>• zásady první pomoci;</li> </ul>	<b>Bruslení (příležitostně)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Základy bruslení</li> <li>• Základy ledního hokeje</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• první pomoc, nebezpečí číhající v přírodě zásady chování při pobytu v přírodě;</li> <li>• chová se v přírodě ekologicky;</li> <li>• volí vhodnou výstroj, dovede ji ošetřovat;</li> <li>• poranění při hromadném zasažení obyvatel;</li> </ul>	<b>Turistika a pobyt v přírodě – letní kurz</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Příprava turistické akce</li> <li>• Orientace v krajině</li> <li>• Orientační běh</li> </ul>	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové</li> </ul>	<b>Testování tělesné zdatnosti</b>	2

nerovnováhy; <ul style="list-style-type: none"> <li>• pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti či výkonu;</li> <li>• dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Motorické testy</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• dokáže zapisovat, rozhodovat a sledovat výkony jednotlivců;</li> <li>• dovede soutěžit dle pravidel fair play;</li> </ul>	<b>Celoškolní soutěže</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kopaná, volejbal</li> <li>• Atletika, florbal</li> <li>• Stolní tenis</li> </ul>	
	<b>Reprezentace školy</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• v soutěžích pořádaných ASŠK</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ovládá poskytnutí první pomoci sobě a jiným;</li> </ul>	<b>První pomoc</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Úrazy a náhlé zdravotní příhody</li> <li>• Stavby bezprostředně ohrožující život</li> </ul>	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>• umí zvolit vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví;</li> <li>• je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit;</li> </ul>	<b>Zdravotní tělesná výchova</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení</li> <li>• Pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě</li> <li>• Kontraindikované pohybové aktivity</li> </ul>	2

## 2. ročník – 66 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku;</li> <li>• popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus;</li> <li>• orientuje se v zásadách zdravé výživy a v jejích alternativních směrech;</li> <li>• dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací;</li> <li>• vysvětlí, jak aktivně chránit své zdraví;</li> </ul>	<b>Péče o zdraví</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zdraví</li> <li>• Činitelé ovlivňující zdraví</li> <li>• Pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky</li> <li>• Prevence úrazů a nemocí</li> <li>• Mediální obraz krásy lidského těla, komerční reklama</li> </ul>	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>• volí sportovní vybavení – výstroj a výzbroj odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat;</li> </ul>	<b>Tělesná výchova</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Úvodní celek</li> <li>• Bezpečnost a hygiena v TV</li> <li>• Nástupy a hlášení</li> <li>• Test všeobecné pohybové zdatnosti</li> </ul>	2

<ul style="list-style-type: none"> <li>• ovládá teoretické poznatky „význam pohybu pro zdraví“, odborné názvosloví;</li> <li>• dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost;</li> <li>• umí uplatňovat zásady atletického tréninku (úseky, běžecká abeceda, vrhačská abeceda);</li> <li>• dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců eventuelně štafet;</li> <li>• zná nebezpečí užívání dopingu;</li> <li>• zná atletickou terminologii;</li> </ul>	<p><b>Atletika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Technika běhu v různých podmínkách, startovní polohy</li> <li>• Sprinty na 100, 200 a 400 m</li> <li>• Vytrvalostní běh na 1500 a 3000 m</li> <li>• Běh v terénu</li> <li>• Štafety, rozvoj všeobecné vytrvalosti</li> <li>• Skok daleký, trojskok</li> <li>• Hod oštěpem</li> <li>• Vrh koulí a zádová technika (váha dle věkové kategorie)</li> <li>• Atletická abeceda</li> </ul>	30
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva;</li> <li>• dovede rozlišit jednání fair play od nespportovního chování;</li> <li>• komunikuje při pohybových činnostech;</li> <li>• dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii;</li> <li>• ovládá pravidla jednotlivých her;</li> <li>• dovede se zapojit do organizace hry a turnaje, dokáže zapisovat do herního protokolu;</li> <li>• umí využívat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti;</li> <li>• dovede uplatňovat techniku a základy taktiky u těchto her;</li> </ul>	<p><b>Pohybové hry</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Drobné hry</li> <li>• Sportovní hry</li> <li>• Házená – systém hry a řízená hra</li> <li>• Kopaná – řízená hra</li> <li>• Košíková – přihrávky, dribling, střelba, dvojtakt a řízená hra</li> <li>• Florbal</li> </ul>	22
<ul style="list-style-type: none"> <li>• uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách, záchrana a dopomoc;</li> <li>• dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců;</li> <li>• umí sestavit soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci, umí si připravit kondiční program osobního rozvoje a vyhodnocovat jej;</li> <li>• ovládá kompenzační cvičení;</li> <li>• k regeneraci tělesných a duševních sil, i k vzhledem k požadavkům budoucího povolání;</li> <li>• uplatňuje osvojené způsoby relaxace;</li> <li>• je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy;</li> </ul>	<p><b>Gymnastika a tance</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cvičení s náčiním</li> <li>• Toč vzad na hrazdě</li> <li>• Přeskok přes koně</li> <li>• Akrobacie – přemet stranou, vpřed s dopomocí</li> <li>• Šplh na laně s přírazem</li> <li>• Rytmická gymnastika – cvičení bez náčiní a s náčiním, kondiční programy cvičení s hudbou</li> <li>• Tance</li> </ul>	2

<ul style="list-style-type: none"> <li>• ovládá překonávání překážek;</li> <li>• zmírňování následků pádů uplatňuje zásady jednání v situacích osobního ohrožení;</li> </ul>	<b>Úpoly</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pády – technika, přetahy, přetlaky</li> <li>• Základní sebeobrana – spodní kryt</li> </ul>	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>• volí sportovní výstroj a výzbroj, vhodné oblečení, dovede je udržovat a ošetřovat zásady první pomoci;</li> </ul>	<b>Bruslení (příležitostně)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Základy bruslení Základy ledního hokeje</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy;</li> <li>• pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti či výkonu;</li> </ul>	<b>Testování tělesné zdatnosti</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Motorické testy</li> </ul>	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>• dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji;</li> <li>• dokáže zapisovat, rozhodovat a sledovat výkony jednotlivců;</li> <li>• dovede soutěžit dle pravidel fair play;</li> </ul>	<b>Celoškolní soutěže</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kopaná, volejbal</li> <li>• Atletika, florbal</li> <li>• Stolní tenis</li> </ul>	
	<b>Reprezentace školy</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• v soutěžích pořádaných různými pořadateli</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ovládá poskytnutí první pomoci sobě a jiným;</li> </ul>	<b>První pomoc</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Úrazy a náhlé zdravotní příhody</li> <li>• Stav bezprostředně ohrožující život</li> </ul>	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>• umí zvolit vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví;</li> <li>• je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit;</li> </ul>	<b>Zdravotní tělesná výchova</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení</li> <li>• Pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě</li> <li>• Kontraindikované pohybové aktivity</li> </ul>	2

### 3.ročník – 60 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku;</li> <li>• popisuje vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus;</li> <li>• orientuje se v zásadách zdravé výživy a v jejích alternativních směrech;</li> <li>• dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací;</li> </ul>	<b>Péče o zdraví</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zdraví</li> <li>• činitele ovlivňující zdraví</li> <li>• pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky</li> <li>• prevence úrazů a nemocí</li> <li>• mediální obraz krásy lidského těla, komerční reklama</li> </ul>	2

<ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí, jak aktivně chránit své zdraví;</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>volí sportovní vybavení – výstroj a výzbroj odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat;</li> <li>ovládá teoretické poznatky „význam pohybu pro zdraví“ odborné názvosloví;</li> </ul>	<b>Tělesná výchova</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>bezpečnost a hygiena v Tělesné výchově</li> <li>nástupy a hlášení</li> <li>test všeobecné pohybové zdatnosti</li> </ul>	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost;</li> <li>umí uplatňovat zásady atletického tréninku (úseky, běžecká abeceda, vrhačská abeceda);</li> <li>dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců eventuelně štafet;</li> <li>zná nebezpečí užívání dopingu;</li> <li>zná atletickou terminologii;</li> </ul>	<b>Atletika</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>technika běhu v různých podmínkách, startovní polohy</li> <li>- sprinty na 100 a 400 m</li> <li>- vytrvalostní běh na 3000 m</li> <li>běh v terénu</li> <li>štafety, rozvoj všeobecné vytrvalosti</li> <li>skok daleký, trojskok</li> <li>hod oštěpem</li> <li>běh na 4x100 m</li> <li>vrh koulí a zádová technika (váha dle věkové kategorie)</li> <li>atletická abeceda</li> </ul>	24
<ul style="list-style-type: none"> <li>ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva;</li> <li>dovede rozlišit jednání fair play od nespportovního chování;</li> <li>komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii;</li> <li>ovládá pravidla jednotlivých her;</li> <li>dovede se zapojit do organizace hry a turnaje, dokáže zapisovat do herního protokolu;</li> <li>umí využívat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti;</li> </ul>	<b>Pohybové hry</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>drobné hry</li> <li>sportovní hry</li> <li>házená – systém hry a řízená hra</li> <li>kopaná – řízená hra</li> <li>košíková – přihrávky, dribling, střelba, dvojtakt a řízená hra</li> <li>florbal</li> </ul>	20
<ul style="list-style-type: none"> <li>uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách, záchrana a pomoc;</li> <li>dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců;</li> <li>umí sestavit soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci, umí si připravit kondiční program osobního rozvoje a vyhodnocovat jej;</li> <li>ovládá kompenzační cvičení k</li> </ul>	<b>Gymnastika a tance</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>cvičení s náčiním</li> <li>toč jízdo na hrazdě</li> <li>přeskok přes bednu</li> <li>akrobacie – přemet stranou, vpřed s pomocí</li> <li>akrobacie – kotouly vpřed a vzad, stoj na hlavě a na ruce</li> <li>šplh na laně bez přírazu</li> <li>rytmická gymnastika – cvičení bez náčiní a s náčiním, kondiční</li> </ul>	4

<p>regeneraci tělesných a duševních sil, i k vzhledem k požadavkům budoucího povolání;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• uplatňuje osvojené způsoby relaxace;</li> <li>• je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy;</li> </ul>	<p>programy cvičení s hudbou</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• tance</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ovládá překonávání překážek, zmírňování následků pádů;</li> <li>• uplatňuje zásady jednání v situacích osobního ohrožení;</li> </ul>	<p><b>Úpoly</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pády – technika, přetahy, přetlaky</li> <li>• sebeobrana proti útoku</li> </ul>	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>• volí sportovní výstroj a výzbroj, vhodné oblečení, dovede je udržovat a ošetřovat;</li> <li>• zásady první pomoci;</li> </ul>	<p><b>Bruslení (příležitostně)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• základy bruslení</li> <li>• základy ledního hokeje</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy;</li> <li>• pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti či výkonu;</li> <li>• dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji;</li> </ul>	<p><b>Testování tělesné zdatnosti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• motorické testy</li> </ul>	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>• dokáže zapisovat, rozhodovat a sledovat výkony jednotlivců;</li> <li>• dovede soutěžit dle pravidel fair play;</li> </ul>	<p><b>Celoškolní soutěže</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• volejbal</li> <li>• florbal</li> <li>• stolní tenis</li> <li>• malá kopaná</li> <li>• nohejbal</li> <li>• atletický víceboj</li> </ul>	
	<p><b>Reprezentace školy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• v soutěžích pořádaných různými pořadateli</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ovládá poskytnutí první pomoci sobě a jiným;</li> </ul>	<p><b>První pomoc</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• úrazy a náhlé zdravotní příhody</li> <li>• stavy bezprostředně ohrožující život</li> </ul>	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>• umí zvolit vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví;</li> <li>• je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit;</li> </ul>	<p><b>Zdravotní tělesná výchova</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení</li> <li>• pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě</li> <li>• kontraindikované pohybové aktivity</li> </ul>	2

## 7.6 Informační a komunikační technologie

Celkový počet vyučovacích hodin za studium: 96

Celkový počet hodin: 1. ročník – 33 hodin

2.ročník – 33 hodin

3. ročník – 30 hodin

### Pojetí vyučovacího předmětu

#### Obecné cíle

Cílem vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích 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 dalšími běžnými aplikačním programovým vybavením (včetně specifického programového vybavení, používaného v příslušné profesní oblasti). Jedním ze stěžejních témat oblasti informačních a komunikačních technologií, a tedy i cílů výuky, je, aby žák zvládl efektivně pracovat s informacemi (zejména s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií) a komunikovat pomocí internetu. Podstatnou část vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích představuje práce s výpočetní technikou.

Vytváří podmínky pro získání certifikátů ECDL.

#### Charakteristika učiva

Seznamuje se základy informačních komunikačních technologií.

Umožňuje žákům využívat na uživatelské úrovni operační systém, základní kancelářský software a pracovat s dalším běžným aplikačním programovým vybavením (včetně specifického programového vybavení používaného v příslušném profesní oblasti).

#### Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Usilujeme o to, aby:

- žáci vnitřně přijali požadavky na bezpečné používání počítačů, a aby bezpečnosti podřídili své chování na učebně;
- žáci volili ekonomicky výhodné řešení používáním vhodného technického a programového vybavení;
- přihlíželi v oblasti volby počítače nebo jeho údržby k ekologii;
- volili takové řešení, které je nejméně náročné a tudíž má nižší nároky na znečištění životního prostředí při respektování bezpečnosti práce, ekologie a spolehlivosti;
- získali úctu ke kvalitní práci;
- respektovali autorská práva a vážili si duševní práce;

#### Pojetí výuky

- důraz je kladem na názornost výuky, tj. praktická práce s počítačem;
- preferovány budou problémové úlohy a jejich zpracovávání na počítači;
- vyučující opravuje práci žáků a dbá na správné návyky práce na počítači;
- při vyučování se třída bude dělit na skupiny tak, aby každý žák pracoval na počítači samostatně, pokud to bude možné;
- vyučování probíhá v odborné učebně vybavené počítači;

#### Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení klademe důraz na:

- po ukončení jednotlivých tematických celků vypracuje žák test (souhrnnou práci) na počítači;
- ve druhém ročníku žáci vypracují projekt na zadané téma;
- přesnost vyjadřování a správnost používání odborné terminologie;

Žáci budou hodnoceni na základě ústního i písemného zkoušení, přesnosti a věrohodnosti zpracování dokumentu v různých programech, při pololetní klasifikaci bude zohledněn celkový přístup žáka k vyučovacím procesu a k plnění studijních povinností. Hodnocení bude v souladu s klasifikačním řádem, který je součástí školního řádu.

### **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat**

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi pracovali s osobním počítačem a jeho základním a aplikačním programovým vybavením, ale i s dalšími prostředky ICT a využívali adekvátní zdroje informací a efektivně pracovali s informacemi, tzn. absolventi by měli:

- 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 online a offline komunikace;
- 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;

Dovednosti v oblasti informačních a komunikačních technologií mají podpůrný charakter ve vztahu ke všem složkám kurikula.

### **Mezipředmětové vztahy**

Výuka předmětu informatika navazuje a je provázána s vědomostmi a dovednostmi získanými v dalších předmětech a to zejména :

Český jazyk

Matematika

Základy společenských věd

**Rozpis učiva a výsledků vzdělávání - Informační a komunikační technologie****1. ročník – 33 hodin**

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Používá počítač a jeho periferie (obsluhuje je, detekuje chyby, vyměňuje spotřební materiál);</li> <li>• Je si vědom možností a výhod, ale i rizik (zabezpečení dat před zneužitím, ochrana před zničením, porušování autorských práv) a omezení (zejména technických a technologických) spojených s používáním výpočetní techniky;</li> <li>• Aplikuje výše uvedené, zejména využívá prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením;</li> <li>• Nastavuje uživatelské prostředí operačního systému;</li> <li>• Orientuje se v běžném systému – chápe strukturu dat a možnosti jejich uložení rozumí a orientuje se v systému adresářů, ovládá základní práce se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání), rozlišuje a rozpoznává základní typy souborů a pracuje s nimi;</li> <li>• Využívá nápovědy a manuály pro práci se základním a aplikačním programovým vybavením i běžným, hardware;</li> <li>• Má vytvořeny předpoklady učit se používat nové aplikace, zejména za pomoci manuálu a nápovědy, uvědomuje si analogie ve funkcích a ve způsobu ovládní různých aplikací;</li> <li>• Vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů;</li> </ul>	<p><b>1. Práce s počítačem, operačním systémem, soubory, adresářovou strukturou, souhrnnými cíli</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hardware, software, osobní počítač, princip fungování, části, periferie</li> <li>• Základní a aplikační programové vybavení</li> <li>• Operační systém</li> <li>• Data, soubor, složka, souborový manažer</li> <li>• Kompresce dat</li> <li>• Prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením</li> <li>• Algoritmizace</li> <li>• Nápověda, manuál</li> <li>• Informační sítě</li> <li>• Řízení tisku</li> </ul>	<b>20</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chápe specifika práce v síti (včetně rizik), využívá jejich možnosti a pracuje s jejími prostředky;</li> <li>• Samostatně komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zaslání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření;</li> <li>• Ovládá běžné prostředky online a offline komunikace a výměny dat;</li> </ul>	<p><b>2. Práce v lokální síti, elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti internetu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Počítačová síť, server, Připojení k síti</li> <li>• Specifika práce v síti, sdílení dokumentů</li> <li>• E-mail, chat, Messenger, videokonference, telefonie, FTP</li> </ul>	<b>6</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání;</li> <li>• Získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě internet, ovládá jejich vyhledávání;</li> <li>• Zaznamenává a uchovává textové a grafické, numerické informace způsobem umožňujícím jejich rychlé vyhledání a využití;</li> <li>• Uvědomuje si nutnost posouzení validity informačních zdrojů a použití informací relevantních pro potřeby řešení konkrétního problému;</li> <li>• Správně interpretuje získané informace a výsledky jejich zpracování následně prezentuje vhodným způsobem s ohledem na jejich další uživatele;</li> <li>• Rozumí běžným i odborným graficky ztvárněným informacím (schémata, grafy, apod.);</li> </ul>	<p><b>3. Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Informace, práce s informacemi</li> <li>• Informační zdroje</li> <li>• Internet</li> </ul>	7
---	---	---

## 2. ročník – 33 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vytváří, upravuje a uchovává strukturované textové dokumenty;</li> <li>• Ovládá běžné práce s tabulkovým procesorem a databází (editace, vyhledávání, filtrování, třídění, matematické operace, základní funkce, tvorba jednoduchého grafu, příprava pro tisk, tisk;</li> <li>• Zná hlavní typy grafických formátů na základní úrovni, grafiku tvoří a upravuje;</li> </ul>	<p><b>4. Práce se standardním aplikačním programovým vybavením</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Textový procesor</li> <li>• Tabulkový procesor</li> <li>• Databáze</li> <li>• Software pro práci s grafikou, digitální fotografie</li> </ul>	33

## 3. ročník – 30 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dokáže aplikovat zásady efektivní prezentace;</li> <li>• Používá běžné základní a aplikační programové vybavení;</li> <li>• Pracuje s dalšími aplikacemi používanými v příslušné profesní oblasti;</li> </ul>	<b>5. Práce se standardním aplikačním programovým vybavením</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• prezentace</li> <li>• sdílení a výměna dat, jejich import a export</li> <li>• diagnostické programy</li> <li>• ročníkový projekt</li> </ul>	<b>30</b>

## 7.7 Stolničení

Celkový počet vyučovacích hodin za studium: 33

Celkový počet hodin: 1. ročník – 33 hodin

### Pojetí vyučovacího předmětu

#### Obecné cíle

Cílem předmětu je poskytovat žákům znalosti o technice odbytu výrobků a služeb ve stravovacích zařízeních. Žáci jsou vedeni k uplatňování zásad společenského chování, profesního jednání a vystupování, jsou upozorňováni na nebezpečí alkoholismu a dalších návykových látek v souvislosti s profesí a na nutnost boje proti nim.

#### Charakteristika učiva

Žáci se seznámí s běžným a speciálním inventářem, s jeho použitím a údržbou. Seznámí se s technikou jednoduché a složité obsluhy, naučí se sestavit jídelní a nápojové lístky, menu pro různé prostředí a společenské příležitosti. Při sestavování nabídkových lístků uplatní znalost správné výživy, gastronomických pravidel a dalších faktorů ovlivňujících úspěšný prodej a získání zákazníků.

#### Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání ve vyučovacím předmětu směřuje k:

- ovládání techniky obsluhy a služeb ve stravovacích zařízeních
- seznámení se základním i speciálním inventářem a jeho používáním v praxi
- sestavování jídelních a nápojových lístků, přičemž se uplatňují znalosti gastronomických pravidel a znalost racionální výživy
- ovládání obsluhy podle jednotlivých odbytových středisek a prostředí
- ovládání jednotlivých úkonů vyšších forem složité obsluhy
- seznámení s různými slavnostními hostinami
- společenskému vystupování a profesionálnímu přístupu ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky
- uplatnění znalostí o zásadách řízení a organizace odbytových středisek

#### Pojetí výuky

Metody osvojování nového učiva:

- výklad
- práce se odbornou literaturou
- skupinová výuka
- referáty a promítání videa
- ukázky založeného inventáře
- diskuse o škodlivém vlivu kouření, alkoholu, návykových látkách a jejich působení na organismus
- exkurze

#### Hodnocení výsledků žáků

Žáci budou hodnoceni na základě ústního i písemného zkoušení, při pololetní klasifikaci bude zohledněn celkový přístup žáka k vyučovacím procesu a k plnění studijních povinností. Hodnocení bude v souladu s klasifikačním řádem, který je součástí školního řádu.

#### Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

- rozvíjí technické myšlení žáků;
- učí žáky odborně se vyjadřovat;
- dává žákům šanci obhajovat, formulovat a rozvíjet své myšlenky, názory a postoje;

- vede žáky k odpovědnosti za svou vlastní práci;
- podněcuje zájem žáků o nové technologie;
- vede je k osvojení principů šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí;
- dává možnost žákům efektivně se učit, dále se vzdělávat a využívat zkušeností;
- učí žáky samostatně vyhledávat z informačních zdrojů a aplikaci nalezených informací na konkrétní problematiku;

### **Výchovné a vzdělávací strategie pro rozvoj klíčových kompetencí žáků:**

#### **Občanské kompetence:**

Žák prostřednictvím studia tohoto předmětu:

- jedná odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale v zájmu společnosti
- dodržuje zákony, respektuje práva a osobnosti druhých lidí

#### **Komunikativní kompetence:**

Žák prostřednictvím studia tohoto předmětu:

- se umí vyjadřovat a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- dosáhne jazykové způsobilosti potřebné pro základní komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce
- snaží se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii

#### **Personální a sociální kompetence**

Žák prostřednictvím studia tohoto předmětu:

- rozvíjí práci v týmu, schopnost spolupráce
- hodnotí a respektuje práci vlastní i druhých
- stanoví si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek

#### **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně pracovat s informacemi:**

Žák prostřednictvím studia tohoto předmětu:

- je schopen efektivně pracovat s informacemi získanými z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet

#### **Odborné kompetence:**

Žák prostřednictvím studia tohoto předmětu:

- zná pravidla a techniku obsluhy podle jednotlivých stupňů náročnosti a má základní dovednosti provádět jednotlivé obsluhy za dodržování hygienických předpisů a zásad bezpečnosti práce v gastronomii
- získá schopnosti přípravy odbytových středisek na provoz
- zná pravidla sestavování jídelních a nápojových lístků, menu
- ovládá techniku nabídky, prodeje, obsluhy
- získá návyk k dodržování hygienických předpisů a zásad bezpečnosti práce v gastronomii
- dbá na společenské vystupování a na estetiku při pracovních činnostech

## Rozpis učiva a výsledků vzdělávání - Stolníčení

## 1. ročník – 33 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení</li> <li>zná organizaci práce v odbytovém středisku</li> <li>adaptuje se na pracovní prostředí a nové požadavky</li> <li>ovládá předpisy v odbytovém středisku</li> </ul>	<b>1. Úvod</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>stručná historie pohostinství</li> <li>význam a úkoly odbytu</li> <li>základní společenská a profesní pravidla</li> <li>pracovní oblečení v obsluze a osobní pomůcky</li> </ul>	<b>1</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>zná zásady hygieny a bezpečnosti při práci</li> <li>je seznámen s předpisy související s odbytem výrobků a služeb</li> <li>uplatňuje hygienu a bezpečnost při práci, hygienické a bezpečnostní předpisy</li> </ul>	<b>2. Zásady hygieny a bezpečnosti</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>zásady hygieny osobní a pracovního prostředí</li> <li>zásady bezpečnosti, nehody a jejich řešení</li> <li>platné normy v oblasti hygieny a bezpečnosti práce</li> </ul>	<b>1</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>profesionálně jedná ve styku s hosty</li> <li>uplatňuje zásady společenského chování</li> </ul>	<b>3. Společenské chování a vystupování obsluhujících</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>pravidla chování u stolu a při jídle hosta</li> <li>pravidla chování obsluhujících na pracovišti i mimo něj</li> </ul>	<b>1</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>rozlišuje malý a velký inventář</li> <li>rozeznává a používá inventář na úseku obsluhy</li> <li>charakterizuje pomocný inventář a pomocná zařízení</li> </ul>	<b>4. Vybavení a zařízení na úseku obsluhy</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozdělení inventáře</li> <li>malý stolní inventář</li> <li>stolní a sedací inventář</li> <li>restaurační prádla</li> <li>inventář na pokrmy</li> <li>inventář na nápoje</li> <li>pomocný inventář</li> </ul>	<b>2</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>zná způsoby přípravy na provoz</li> <li>přijímá objednávku, kalkuluje cenu, zná způsob vyúčtování s hostem a objednavatelem</li> <li>nakládá s tržbami</li> </ul>	<b>5. Základy obsluhy</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>hlavní zásady obsluhy</li> <li>základní pravidla techniky obsluhy</li> <li>příprava pracoviště před zahájením provozu</li> <li>evidence a přejímka pokrmů a nápojů</li> <li>údržba pracoviště během provozu</li> <li>práce po skončení provozu</li> <li>vyúčtování tržeb</li> </ul>	<b>2</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku a umí je sestavit</li> <li>sestaví menu pro různé příležitosti</li> </ul>	<b>6. Gastronomická pravidla</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>zásady výživy a gastronomická pravidla</li> </ul>	<b>4</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• sestaví menu, jídelní lístek a nápojový lístek podle gastronomických pravidel a racionální výživy a dalších hledisek za pomoci odborné literatury</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• jídelní lístek</li> <li>• nápojový lístek</li> <li>• menu</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje různé formy obsluhy</li> </ul>	<b>7. Způsoby obsluhy</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• restaurační způsob obsluhy</li> <li>• kavárenský způsob obsluhy</li> <li>• slavnostní způsob obsluhy</li> <li>• barový způsob obsluhy</li> <li>• etážový způsob obsluha</li> </ul>	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>• zná organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku</li> <li>• organizuje práci v odbytovém středisku</li> </ul>	<b>8. Systémy obsluhy</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• jednoduché systémy obsluhy</li> <li>• složité systémy obsluhy</li> </ul>	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>• zná základy podávání jednotlivých druhů nápojů, orientuje se v jejich servisu</li> <li>• zná rozdělení nápojů a jejich podávání</li> </ul>	<b>9. Servis studených a teplých nápojů</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• základní pravidla servisu nápojů a rozdělení nápojů</li> <li>• servis studených nealkoholických nápojů</li> <li>• servis studených alkoholických nápojů</li> <li>• servis teplých nealkoholických a alkoholických nápojů</li> <li>• požadavky na sklad a ošetřování nápojů</li> </ul>	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>• zná základy jednoduché obsluhy a podávání jednotlivých chodů během dne</li> </ul>	<b>10. Jednoduchá obsluha</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• přípravné práce při zahájení</li> <li>• podávání snídaní</li> <li>• podávání přesnídávek</li> <li>• podávání obědů</li> <li>• podávání svačin</li> <li>• podávání večeří</li> <li>• práce po skončení provozu</li> </ul>	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje kavárnu jako odbytové středisko</li> <li>• charakterizuje daný typ, sestaví jídelní a nápojový lístek, uvede vhodný způsob obsluhy</li> </ul>	<b>11. Kavárny a kavárenské herny</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• druhy a zařízení kaváren</li> <li>• příprava kaváren na provoz</li> <li>• kavárenský jídelní a nápojový lístek</li> <li>• obsluha v kavárně</li> <li>• kavárenská herna</li> </ul>	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje vinárnu jako odbytové středisko</li> <li>• charakterizuje daný typ, sestaví jídelní a nápojový lístek, uvede vhodný způsob obsluhy</li> </ul>	<b>12. Vinárny a vinný sklep</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• druhy a zařízení vináren</li> <li>• příprava vinárny na provoz</li> <li>• vinárenský jídelní a nápojový lístek</li> <li>• obsluha ve vinárně</li> <li>• vinný sklep</li> </ul>	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje společenská a zábavní střediska</li> <li>• charakterizuje daný typ, sestaví jídelní a nápojový lístek, uvede vhodný způsob</li> </ul>	<b>13. Ostatní společenská a zábavní střediska</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• varieté a kabarety</li> <li>• koliby a salaše</li> </ul>	2

obsluhy	<ul style="list-style-type: none"> <li>• gastronomické zařízení jako součást jiných činností</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• rozlišuje druhy slavnostních hostin</li> <li>• ovládá přípravu slavnostních hostin</li> <li>• uplatňuje smysl pro estetiku cítění</li> </ul>	<b>14. Slavnostní hostiny</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• společenské setkání</li> <li>• objednávka hostin, příprava a organizační zajištění</li> <li>• sestava slavnostního menu</li> <li>• příprava slavnostní tabule</li> <li>• způsoby slavnostní obsluhy</li> <li>• podávání jednotlivých chodů při slavnostní hostině</li> <li>• vyúčtování a po skončení hostiny</li> </ul>	<b>2</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje raut jako hostinu s nabídkovými stoly</li> <li>• uvede způsoby obsluhy, způsob přípravy, organizace a vyúčtování akce</li> </ul>	<b>15. Slavnostní hostiny s nabídkovým stolem</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• příprava rautu</li> <li>• nabídka pokrmů a nápojů</li> <li>• organizační zajištění a způsob obsluhy</li> <li>• vyúčtování a práce po skončení hostiny charakteristika rautu</li> </ul>	<b>2</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• prakticky předvede zvládnuté učivo</li> </ul>	<b>16. Praktická cvičení</b>	<b>4</b>

## 7.8 Potraviny a nápoje

Celkový počet vyučovacích hodin za studium: 96

Celkový počet hodin: 1. ročník – 33 hodin

2. ročník – 33 hodin

3. ročník – 30 hodin

### Pojetí vyučovacého předmětu

#### Obecné cíle

Cílem předmětu je poskytnout žákům ucelenou soustavu vědomostí o základních surovinách pro výrobu jídel a nápojů, zásadách správné výživy a o jejich vlivu na zdraví člověka. V neposlední řadě je předmět teoretickým základem pro praktickou výuku a další odborné předměty

#### Charakteristika učiva

V úvodu jsou žáci seznámeni se základními živinami, jejich významem pro člověka, činností trávicí soustavy a fyziologií trávení. Následuje učivo o zásadách správného skladování potravin, zásadách dodržování osobní i provozní hygieny prostředí, význam správné výživy. Dále se předmět věnuje jednotlivým kategoriím potravin a nápojů, jejich vlastnostem, odborném ošetřování a skladování, jejich nutriční a biologické hodnotě.

#### Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Usiluje o to, aby žáci dovedli:

- zařadit potraviny do správných kategorií
- rozvíjet své znalosti z oboru výživy
- dobře se orientovali v potravinách nabízených na trhu
- zhodnotit potraviny z hlediska jejich nutriční a biologické hodnoty
- získat návyky k hospodárnému využívání potravin
- osvojit si zásady správné výživy
- pomáhat k odstranění nevhodných a nezdravých jevů ve výživě
- uvědomit si škodlivost a nebezpečí alkoholu, kouření a užívání drog

#### Pojetí výuky

Směřovat ke konstruktivistickému pojetí výuky. Pracovat především se zkušeností žáků, používat metod, které žákům umožní aktivně se zapojit do výuky. Posilovat vnitřní motivace žáků k učení, experimentování, práci s novými informacemi. Podporovat integraci a spolupráci se spolužáky, uvědomování si vlastních poznávacích procesů. Využívat metody propojující předměty s odbornou praxí. Využívat dialog, přednášku, výklad, besedu, řízený rozhovor, samostatnou a skupinovou práci. Vyhledávání informací v odborných publikacích, učebnicích, na internetu.

#### Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení klademe důraz na:

- hloubku porozumění učivu a schopnost aplikovat poznatky v praxi;
- přesnost vyjadřování a správnost používání odborné terminologie;

Žáci budou hodnoceni na základě ústního i písemného zkoušení a dále samostatných prací, při pololetní klasifikaci bude zohledněn celkový přístup žáka k vyučovacím procesům a k plnění studijních povinností. Cílem hodnocení je poskytovat žákům zpětnou vazbu. Důležité při hodnocení je přistupovat k žákům individuálně a přihlížet k schopnostem jednotlivých žáků. Celkové hodnocení nemá vést ke snižování důstojnosti a sebedůvěry žáků. Hodnocení bude v souladu s klasifikačním řádem, který je součástí školního řádu.

**Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat**

- dává žákům šance poznat své individuální schopnosti a omezení;
- vede žáky k odpovědnosti za svou vlastní práci;
- učí žáky samostatně vyhledávat z informačních zdrojů a aplikaci nalezených informací na konkrétní problematiku;

**Rozpis učiva a výsledků vzdělávání - Potraviny a nápoje****1. ročník – 33 hodin**

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Vysvětlí co je podstatou trávení a kde probíhá</li> </ul>	<b>1. Základy fyziologie výživy</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Trávicí ústrojí a jeho části</li> <li>Proces trávení</li> </ul>	3
<ul style="list-style-type: none"> <li>Vyjmenuje tržní odrůdy brambor a dokáže je vhodně použít v kuchyni</li> <li>Vyjmenuje důležité látky obsažené v bramborách</li> </ul>	<b>1. Brambory</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Složení a význam brambor</li> <li>Tržní druhy brambor</li> <li>Použití brambor v kuchyni</li> </ul>	3
<ul style="list-style-type: none"> <li>Objasní význam zeleniny, ovoce a hub pro výživu člověka</li> <li>Zařadí jednotlivé druhy zeleniny, ovoce a hub do správných kategorií</li> <li>Dokáže aplikovat teoretické znalosti o zelenině, ovoci a houbách v kuchyni.</li> </ul>	<b>2. Zelenina, ovoce a houby</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Složení a význam zeleniny, ovoce a hub</li> <li>Druhy zeleniny</li> <li>Využití zeleniny, ovoce a hub v kuchyni</li> </ul>	5
<ul style="list-style-type: none"> <li>Vyjmenuje základní druhy luštěnin</li> <li>Vysvětlí složení a význam luštěnin</li> <li>Uvede příklady využití luštěnin v kuchyni</li> </ul>	<b>3. Luštěniny</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Složení a význam luštěnin</li> <li>Druhy luštěnin</li> <li>Využití luštěnin</li> </ul>	3
<ul style="list-style-type: none"> <li>Popíše základní druhy obilovin a mlýnských výrobků</li> <li>Uvede příklady využití mlýnských výrobků v praxi</li> <li>Vyjmenuje z jakých surovin se vyrábí pečivo</li> </ul>	<b>4. Obiloviny, mlýnské výrobky</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Obiloviny-složení a druhy</li> <li>Mouka a krupice</li> <li>Těstoviny</li> <li>Chléb a pečivo</li> </ul>	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>Vyjmenuje tržní druhy vajec a popíše jejich označení</li> <li>Popíše složení vajec</li> <li>Popíše kuchyňskou úpravu vajec a jejich využití v kuchyni</li> </ul>	<b>5. Vejce</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Složení a význam vajec</li> <li>Použití vajec v kuchyni</li> </ul>	3
<ul style="list-style-type: none"> <li>Rozdělí jednotlivé druhy mléčných výrobků dle jejich využitelnosti v kuchyni.</li> <li>Zdůvodní význam mléčných výrobků ve výživě člověka</li> <li>Vyjmenuje základní způsoby ošetření mléka</li> </ul>	<b>6. Mléko a mléčné výrobky</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Význam, složení a druhy mléka</li> <li>Ošetření mléka</li> <li>Mléčné výrobky</li> </ul>	3
<ul style="list-style-type: none"> <li>Charakterizuje jednotlivé druhy tuků a vysvětlí jejich využití v kuchyni</li> </ul>	<b>7. Tuky</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Význam a druhy tuků</li> </ul>	3
<ul style="list-style-type: none"> <li>Popíše význam cukru, medu, umělých sladidel pro výživu člověka</li> </ul>	<b>8. Cukr, med, umělá sladidla</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Význam a druhy</li> </ul>	3

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vyjmenuje druhy cukru, medu a umělých sladidel</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Charakterizuje jednotlivé druhy koření a kořenících přípravků</li> <li>• Dokáže použít koření a kořenící přípravky v kuchyni</li> <li>• Orientuje se v sortimentu čajů a kávy nabízených na trhu</li> </ul>	9. <b>Pochutiny</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Koření</li> <li>• Kořenící přípravky</li> <li>• Čaj</li> <li>• Káva a kávové náhražky</li> </ul>	3

**2. ročník 33 hodin**

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Charakterizuje hovězí maso</li> <li>• Popíše dělení hovězího masa</li> <li>• Uvede použití hovězího masa v kuchyni</li> </ul>	1. <b>Hovězí maso</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Charakteristika hovězího masa</li> <li>• Dělení hovězího masa</li> </ul>	3
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Charakterizuje vepřové maso</li> <li>• Popíše dělení vepřového masa</li> <li>• Uvede použití vepřového masa v kuchyni</li> </ul>	2. <b>Vepřové maso</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Charakteristika vepřového masa</li> <li>• Dělení vepřového masa</li> </ul>	3
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Charakteristika skopového masa</li> <li>• Dělení skopového masa</li> <li>• Uvede použití skopového masa v kuchyni</li> </ul>	3. <b>Skopové maso</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Charakteristika skopového masa</li> <li>• Dělení vepřového masa</li> </ul>	3
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Orientuje se v druzích masných výrobků nabízených na trhu</li> <li>• Popíše uplatnění a skladování masných výrobků v kuchyni;</li> <li>•</li> </ul>	4. <b>Masné výrobky</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Druhy masných výrobků</li> <li>• Skladování masných výrobků</li> </ul>	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Určí základní druhy ryb, drůbeže a zvěřiny.</li> <li>• Vyjmenuje rybí výrobky a konzervy</li> <li>• Popíše složení drůbežího masa a jeho význam ve výživě</li> <li>• Vyjmenuje základní výrobky z drůbežího masa</li> <li>• Vysvětlí zásady kuchyňské úpravy zvěřiny</li> </ul>	5. <b>Ryby, drůbež. Zvěřina</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rozdělení ryb, drůbeže a zvěřiny</li> <li>• Rybí výrobky a konzervy</li> <li>• Charakteristika a složení drůbežího masa</li> <li>• Drůbeží konzervy a výrobky z drůbežího masa</li> <li>• Kuchyňská úprava zvěřiny</li> </ul>	6
<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje způsoby konzervace masa podmínky při skladování</li> </ul>	6. <b>Konzervace masa</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Význam a způsoby konzervace masa</li> </ul>	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>• objasní rozdíl mezi nápojem alkoholickým a nealkoholickým</li> </ul>	7. <b>Nápoje</b>	6

<ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjmenuje a charakterizuje surovina pro výrobu piva</li> <li>• popíše vlastní výrobu piva</li> <li>• objasní rozdíl mezi světlým a tmavým pivem</li> <li>• vyjmenuje druhy piv a jejich jakostní znaky</li> <li>• ovládá zásady při ošetřování piva</li> <li>• vyjmenuje oblasti pěstování vinné révy</li> <li>• uvede rozdělení vín</li> <li>• popíše výrobu vína</li> <li>• vysvětlí rozdíl mez výrobou bílého a červeného a šumivého vína</li> <li>• objasní školení vína</li> <li>• se orientuje v posuzování vína</li> <li>• má představu o ošetřování a skladování vína</li> <li>• uvede teplotu podávaného bílého, červeného a šumivého vína</li> <li>• vyjmenuje suroviny na výrobu Lihu</li> <li>• popíše výrobu alkoholu</li> <li>• určí výchozí suroviny na výrobu lihové složky u vybraných lihovin</li> <li>• objasní účinky alkoholu na člověka</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nealkoholické nápoje</li> <li>• Alkoholické nápoje</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjmenuje a charakterizuje látky potřebné pro lidské tělo</li> <li>• vysvětlí pojem racionální výživa</li> <li>• uvede správné zásady výživa</li> <li>• objasní jejich konkrétní význam</li> </ul>	8. <b>Hlavní znaky správné výživy</b>	6
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí pojem výživa</li> <li>• uvede některé směry výživy</li> <li>• vyjmenuje některé nesprávné stravovací návyky</li> <li>• vysvětlí pojem civilizační choroba, uvede příklad</li> <li>• charakterizuje stravu smíšenou a vegetariánskou</li> <li>• vysvětlí pojem vegan, laktovegetarián a ovovegetarián</li> <li>• uvede výhody a nevýhody syrové stravy</li> <li>• uvede výhody a nevýhody tepelně upravované stravy</li> </ul>	9. <b>Směry ve výživě</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Smíšená strava</li> <li>• Vegetariánská strava</li> <li>• Makrobiotika</li> <li>• Léčebná výživa</li> </ul>	2

**3.ročník 30 hodin**

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>popíše části trávicí trubice a vysvětlí jejich funkce</li> <li>vyjmenuje trávicí šťávy a objasní jejich původ</li> <li>uvede skupiny enzymů a jejich význam</li> </ul>	<b>1. Trávicí ústrojí a jeho části</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>trávicí šťávy</li> <li>enzymy</li> </ul>	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí rozdíl mezi trávením živin a vstřebáváním živin</li> <li>rozliší trávení, vstřebávání a přeměnu bílkovin, tuků a sacharidů</li> </ul>	<b>2. Trávení, vstřebávání a přeměna živin</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>trávení a vstřebávání, přeměna bílkovin</li> <li>trávení, vstřebávání a přeměna tuků</li> <li>trávení, vstřebávání a přeměna sacharidů</li> </ul>	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>vyjmenuje a charakterizuje látky potřebné pro lidské tělo</li> <li>vysvětlí pojem racionální výživa</li> <li>uvede správné zásady výživy</li> <li>objasní jejich konkrétní význam</li> </ul>	<b>3. Látky potřebné pro lidské tělo</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>racionální výživa</li> <li>zásady správné výživy</li> </ul>	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>charakterizuje diferencovanou stravu podle věku</li> </ul>	<b>4. Diferencovaná strava podle věku</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>výživa kojenců</li> <li>výživa batolat</li> <li>výživa dětí předškolního věku</li> <li>výživa dětí školního věku</li> <li>výživa dospívající mládeže</li> <li>výživa starých lidí</li> </ul>	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>uvede zvýšené nároky na výživu těhotných a kojících žen,</li> <li>charakterizuje výživu sportovců</li> <li>popíše druhy diet</li> </ul>	<b>5. Výživa těhotných žen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>výživa kojících žen</li> <li>výživa sportovců</li> <li>léčebné diety - výživy</li> </ul>	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí energetickou, biologickou s výživovou hodnotu pokrmu</li> <li>objasní význam výživových norem</li> <li>se orientuje ve výpočtu energetické a biologické hodnoty,</li> <li>uvede základní pravidla hygieny</li> <li>vyjmenuje některé nákazy a otravy z potravin</li> <li>se orientuje v hygieně zpracování potravin</li> <li>vysvětlí pojmy dezinfekce, dezinfekce a sterilizace</li> </ul>	<b>6. Energetická, biologická a výživová hodnota pokrmů, ekologická výroba</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>výživové normy</li> <li>hygiena výživa</li> <li>nákazy a otravy z potravin</li> <li>ekologická výroba</li> </ul>	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>uplatňuje dosud získané vědomosti shrnuje je a analyzuje</li> </ul>	<b>7. Opakování k závěrečným zkouškám</b>	6

<i>adresa:</i>	Boží Voda 230, 277 21 Liběchov
<i>zřizovatel:</i>	Středočeský kraj, Zborovská 11, 150 21 Praha 5
<i>název ŠVP:</i>	<b>Stravovací a ubytovací služby</b>
<i>kód a název oboru vzdělávání:</i>	41 – 55- E/ 01 Stravovací a ubytovací služby
<i>stupeň poskytovaného vzdělání:</i>	střední odborné vzdělání se závěrečnou zkouškou
<i>délka a forma studia:</i>	tříleté denní studium
<i>platnost ŠVP:</i>	od 1. 9. 2022

---

## 7.9 Zařízení závodů

Celkový počet vyučovacích hodin za studium: 33

Celkový počet hodin: 1. ročník – 33 hodin

### Pojetí vyučovacího předmětu

#### Obecné cíle

#### Charakteristika učiva

Cílem předmětu je seznámit žáky s vybavením a provozem společného stravování.

#### Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Usilujeme o to, aby:

- žáci pochopili význam a zásady bezpečného používání strojů a zařízení;
- žáci pochopili vliv údržby a správného seřízení na ekonomiku provozu a životnost;
- žáci volili ekonomicky výhodné řešení při zařazování strojů a zařízení do technologických linek;
- přihlíželi při volbě technologie, oprav nebo údržby k ekologii;
- získali úctu ke kvalitní práci;

#### Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení klademe důraz na:

- hloubku porozumění učivu a schopnost aplikovat poznatky v praxi;
- samostatnost žáků při navrhování použití vhodných nástrojů, technologických postupů a technologických podmínek s ohledem na ekonomické, ekologické a bezpečnostní aspekty;
- přesnost vyjadřování a správnost používání odborné terminologie;

Žáci budou hodnoceni na základě ústního i písemného zkoušení, při pololetní klasifikaci bude zohledněn celkový přístup žáka k vyučovacímú procesu a k plnění studijních povinností. Hodnocení bude v souladu s klasifikačním řádem, který je součástí školního řádu.

#### Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

- rozvíjí technické myšlení žáků;
- učí žáky vymezovat problém a nalézat řešení, řešit problémové situace;
- dává žákům šance poznat své individuální schopnosti a omezení;
- vede žáky k odpovědnosti za svou vlastní práci;
- podněcuje zájem žáků o nové technologie;
- vede je k osvojení principů šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí;
- učí žáky samostatně vyhledávat z informačních zdrojů a aplikaci nalezených informací na konkrétní problematiku;

## Rozpis učiva a výsledků vzdělávání - Zařízení závodů

## 1. ročník – 33 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce</li> <li>zná organizaci práce ve výrobním středisku</li> </ul>	<b>1. Výrobní středisko</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>charakteristika výrobního střediska,</li> <li>základní vybavení,</li> <li>zařízení na mechanické zpracování potravin,</li> <li>zařízení pro tepelné zpracování pokrmů a nápojů,</li> <li>zařízení umýváren,</li> <li>zařízení pro uchování pokrmů a nápojů</li> <li>chladicí a mrazicí zařízení,</li> <li>odbytová střediska,</li> <li>ubytovací střediska,</li> </ul>	<b>27</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>využívá a kontroluje zařízení skladu potravin,</li> <li>eviduje pohyb zásob,</li> <li>zná požadavky na ošetřování a skladování potravin</li> </ul>	<b>2. Skladové hospodaření</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>druhy skladů</li> <li>vybavení skladu</li> <li>skladová evidence</li> </ul>	<b>6</b>

## 7.10 Technologie

Celkový počet vyučovacích hodin za studium: 277

Celkový počet hodin: 1. ročník – 99 hodin

2.ročník – 148 hodin

3. ročník - 30 hodin

### Pojetí vyučovacého předmětu

#### Obecné cíle

Cílem předmětu je poskytovat žákům vědomosti o přípravě a zpracování surovin, potravin a nápojů. Zohledňuje zásady racionální výživy v návaznosti na klasické i moderní technologické postupy přípravy a zpracování pokrmů. Je zařazeno učivo o přípravě tradičních pokrmů na objednávku, studené kuchyně, teplých předkrmů, pokrmů zahraničních kuchyní, moučnicků, dietních pokrmů a pokrmů připravovaných ve speciálních podmínkách. Součástí je seznámit žáky se základní administrativou používanou ve výrobním středisku.

#### Charakteristika učiva

##### Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

- k dodržování hygieny při přípravě pokrmů a přípravě nápojů, se zvláštním důrazem na osobní hygienu a hygienu prostředí a hygienu surovin
- k hospodárnému zacházení s potravinami a nápoji a jejich skladování
- k základním vědomostem o způsobech předběžné přípravy, technologií při zpracování potravin
- k znalosti přípravy pokrmů, dodržení technologických postupů přípravy

##### Pojetí výuky

Metody osvojování nového učiva:

- formou výkladu
- práce s odbornou literaturou
- skupinová výuka
- referáty a promítání videa
- ukázky vybraných druhů pokrmů a nápojů
- diskuse o vhodné kombinaci surovin, potravin při skladbě jednotlivých pokrmů
- exkurze výrobních středisek

##### Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení klademe důraz na:

- hloubku porozumění učivu a schopnost aplikovat poznatky v praxi;
- samostatnost žáků při navrhování použití vhodných technologií

Žáci budou hodnoceni na základě ústního i písemného zkoušení, při pololetní klasifikaci bude zohledněn celkový přístup žáka k vyučovacím procesu a k plnění studijních povinností. Hodnocení bude v souladu s klasifikačním řádem, který je součástí školního řádu.

##### Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

- učí žáky vhodně se vyjadřovat, obhajovat a formulovat své myšlenky, názory a postoje, diskutovat a respektovat názory druhých;
- učí žáky efektivně pracovat, využívat zkušeností a dále se vzdělávat;
- dává žákům šance poznat své individuální schopnosti ;
- vede žáky k odpovědnosti za svou vlastní práci, naučit se pracovat v týmu, adaptovat se na měnící se pracovní podmínky;
- podněcuje zájem žáků o nové moderní technologie;
- vede je k osvojení principů šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí;

**Vyučovacím předmětem se prolínají průřezová témata:**

Občan v demokratické společnosti

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

měli vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku

**dovedli jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromis.**

Člověka a životní prostředí

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- si osvojili základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí
- v osobním a profesním jednání
- si osvojili zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví
- dokázali esteticky a citově vnímat své okolí a přírodní prostředí

Člověka a svět práce

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- si uvědomili zodpovědnost za vlastní život, význam vzdělání pro život a aby byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu
- se naučili vyhledávat a posuzovat informace o profesních příležitostech, orientovat se v nich a vytvářet si o nich základní představu
- si osvojili základní aspekty pracovního poměru, práv a povinností zaměstnanců a zaměstnavatelů i základní aspekty soukromého podnikání, naučit se pracovat s příslušnými právními předpisy

Informační a komunikační technologie

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- si osvojili základní a aplikační programové vybavení počítače a to nejen pro účely uplatnění se v praxi, ale i pro potřebu dalšího vzdělávání
- se naučili pracovat s informacemi a s komunikačními prostředky
- vyhledávali informace týkající se probíraných témat

**Výchovné a vzdělávací strategie pro rozvoj klíčových kompetencí žáků:**

Občanské kompetence:

Žák prostřednictvím studia tohoto předmětu:

- jedná odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale v zájmu společnosti
- dodržuje zákony, respektuje práva a osobnosti druhých lidí

Komunikační kompetence:

Žák prostřednictvím studia tohoto předmětu:

- je veden k otevřené všestranné a účinné komunikaci, zejména profesní
- má odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání
- má přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhoduje o své budoucí profesní a vzdělávací dráze

Personální a sociální kompetence

Žák prostřednictvím studia tohoto předmětu:

- rozvíjí práci v týmu, schopnost spolupráce
- hodnotí a respektuje práci vlastní i druhých
- stanoví si cíle a priority podle svých osobních schopností

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně pracovat s informacemi:

Žák prostřednictvím studia tohoto předmětu:

- je schopen efektivně pracovat s informacemi získanými z otevřených zdrojů, zejména

pak z celosvětové sítě Internet

Odborné kompetence:

Žák prostřednictvím studia tohoto předmětu:

- je veden k pozitivnímu vztahu k práci v rámci možností a podmínek školy
- rozvíjí informační a komunikační dovednosti získáváním informací z nejrůznějších zdrojů, z literatury, s využitím PC
- využívá matematické postupy při řešení praktických úkolů, zejména v tematických okruzích zásady administrativy a administrativní práce ve výrobním středisku, v konkrétních případech prakticky používá měrné jednotky ke zpracování receptury
- umí zpracovat získané informace z předmětu a aplikovat je v praxi
- uplatňuje požadavky na hygienu v oblasti přípravy pokrmů
- ovládá způsoby přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, správně uchovává pokrmy, esteticky dohotovuje a expeduje výrobky

## Rozpis učiva a výsledků vzdělávání - Technologie

## 1. ročník – 99 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>zná požadavky na hygienu v gastronomii,</li> <li>zná účel kritických bodů</li> <li>jedná v souladu s předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany</li> </ul>	<p><b>1. Hygiena a bezpečnost práce</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>hygienické předpisy v gastronomii</li> <li>hygiena osobní</li> <li>hygiena na pracovišti – sanitace</li> <li>kritické body HACCP</li> <li>bezpečnost při práci, požární ochrana</li> </ul>	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>zná způsob přepočtu surovinových norem,</li> <li>vypočítá množství</li> <li>umí nanormovat určité množství pokrmů</li> </ul>	<p><b>2. Základní administrativa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>seznámení s recepturami používanými ve veřejném stravování</li> <li>normování, žádanky na materiál, výdejky</li> <li>praktická cvičení</li> </ul>	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>zná způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin</li> </ul>	<p><b>3. Předběžná úprava surovin</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>odstraňování nejdých částí za sucha a za mokra</li> <li>příprava na další zpracování –</li> <li>krájení, mletí, strouhání,</li> <li>naklepávání, plnění, špikování,</li> <li>kořenění, obalování</li> <li>praktická cvičení</li> </ul>	12
<ul style="list-style-type: none"> <li>charakterizuje tepelné úpravy</li> <li>vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav</li> <li>umí je správně využít</li> </ul>	<p><b>4. Tepelné úpravy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>vaření</li> <li>dušení</li> <li>pečení</li> <li>smažení</li> <li>zadělávání</li> <li>praktická cvičení</li> </ul>	12
<ul style="list-style-type: none"> <li>zná jednotlivé typy vývarů, polévek, vloček a zavářek</li> <li>umí jejich přípravu</li> </ul>	<p><b>5. Úprava vývarů a polévek</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>druhy vývarů, příprava, čištění, dávkování, zesilování</li> <li>úprava hnědých a bílých polévek</li> <li>úpravy vloček a zavářek do polévek</li> <li>praktická cvičení</li> </ul>	12
<ul style="list-style-type: none"> <li>charakterizuje jednotlivé typy hnědých a bílých omáček</li> <li>zná jejich postupy přípravy</li> </ul>	<p><b>6. Úprava omáček</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>druhy omáček, význam, dávkování, způsob podávání</li> <li>hnědé a bílé omáčky</li> <li>jemné studené a teplé omáčky</li> <li>úprava omáček z polotovarů</li> <li>praktická cvičení</li> </ul>	12

<ul style="list-style-type: none"> <li>zná technologické postupy přípravy příloh a příkrmů</li> </ul>	<b>7. Úprava příloh a příkrmů</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>přílohy a příkrmy k hlavním pokrmům</li> <li>úprava příloh k hlavním pokrmům</li> <li>příprava salátů a zeleninových příkrmů</li> <li>přílohy z polotovarů</li> <li>praktická cvičení</li> </ul>	12
<ul style="list-style-type: none"> <li>zná technologické postupy bezmasých jídel</li> <li>vysvětlí způsob využití jídel</li> </ul>	<b>8. Bezmasá jídla</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>druhy a význam bezmasých pokrmů</li> <li>úprava slaných bezmasých pokrmů ze zeleniny, brambor, luštěnin, obilovin, vajec, sýrů, hub</li> <li>úprava jednoduchých sladkých pokrmů</li> <li>praktická cvičení</li> </ul>	12
<ul style="list-style-type: none"> <li>zná význam moučníků</li> <li>charakterizuje jednotlivé druhy těst</li> <li>vyjmenuje druhy zmrzlin</li> <li>charakterizuje ovocné saláty</li> </ul>	<b>9. Moučníky, zmrzliny a ovocné saláty</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Význam a rozdělení</li> <li>Jednoduché restaurační moučníky</li> <li>Náplně do těst</li> <li>Piškotové, bramborové a kynuté těsto</li> <li>Listové, linecké a pálené těsto</li> <li>Polevy</li> <li>Druhy zmrzlin</li> <li>Zmrzlinové poháry</li> <li>Druhy ovocných salátů</li> <li>Praktická cvičení</li> </ul>	12
<ul style="list-style-type: none"> <li>uplatňuje dosud získané vědomosti shrnuje je a analyzuje</li> </ul>	<b>10. Opakování v technologiích pokrmů</b>	<b>+trendy přípravy</b> 11

## 2. ročník – 148 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>charakterizuje hovězí maso podle jednotlivých částí</li> <li>určí technologické postupy pokrmů, podle jednotlivých částí masa včetně vnitřností</li> </ul>	<b>1. Hovězí maso – technologické postupy přípravy</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozdělení hovězího masa, vlastnosti masa</li> <li>použití pro tepelné zpracování</li> <li>vaření dušení, pečení po anglicku</li> <li>hovězí vnitřnosti</li> <li>Praktická cvičení</li> </ul>	13

<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje telecí maso podle jednotlivých částí</li> <li>• určí technologické postupy pokrmů, podle jednotlivých částí masa včetně vnitřností</li> </ul>	<p><b>2. Telecí maso – technologické postupy přípravy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vlastnosti telecího masa, použití jednotlivých částí</li> <li>• předběžná úprava masa vaření dušení zadělávání pečení a smažení</li> <li>• příprava telecích vnitřností</li> <li>• Praktická cvičení</li> </ul>	13
<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje vepřové masa podle jednotlivých částí</li> <li>• určí technologické postupy pokrmů podle jednotlivých částí masa včetně vnitřností</li> </ul>	<p><b>3. Vepřové maso - technologické postupy přípravy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozdělení vepřového kusu</li> <li>• vlastnosti masa</li> <li>• použití jednotlivých částí na přípravu pokrmů</li> <li>• vaření, dušení, pečení vepřového masa</li> <li>• použití uzeného masa a slaniny</li> <li>• vepřové vnitřnosti</li> <li>• pokrmy vepřových hodů</li> <li>• Praktická cvičení</li> </ul>	13
<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje jednotlivé skupiny mas podle jejich částí</li> <li>• určí technologické postupy pokrmů podle jednotlivých částí masa, včetně vnitřností</li> </ul>	<p><b>4. Skopové maso, jehněčí, kůzlečí, králíčí – technologické postupy přípravy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vlastnosti konkrétního druhu masa</li> <li>• příprava masa před tepelnou úpravou</li> <li>• zadělávání dušení, pečení a smažení</li> <li>• úprava pokrmů z králíka a příprava vnitřností</li> <li>• Praktická cvičení</li> </ul>	13
<ul style="list-style-type: none"> <li>• dodržuje požadavky na úpravu pokrmů v souladu s hygienickými předpisy</li> <li>• uvede technologii přípravy pokrmů z mletých mas</li> </ul>	<p><b>5. Mleté maso -technologické postupy přípravy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• způsoby mletí, sekání, škrábání masa</li> <li>• hygienické normy při přípravě pokrmů</li> <li>• pokrmy z jednoho druhu mas</li> <li>• pokrmy ze směsí mletých mas</li> <li>• Praktická cvičení</li> </ul>	13
<ul style="list-style-type: none"> <li>• se orientuje v předběžné přípravě pokrmů</li> <li>• uvede technologii přípravy pokrmů a vnitřností z drůbeže</li> </ul>	<p><b>6. Drůbež – technologické postupy pokrmů</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• předběžná úprava drůbeže, vykostování a porcování</li> <li>• tepelné úpravy, druhy</li> <li>• úpravy šťávy a nádivky</li> <li>• úprava vnitřností</li> <li>• Praktická cvičení</li> </ul>	13
<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje vlastnosti masa</li> <li>• orientuje se v předběžné přípravě</li> <li>• uvede technologii přípravy pokrmů a</li> </ul>	<p><b>7. Ryby, korýši, měkkýši a obojživelníci</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• druhy ryb, vlastnosti rybího masa</li> </ul>	13

<ul style="list-style-type: none"> <li>vnitřností z jednotlivých druhů živočichů</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• předběžná příprava ryb sladkovodních a mořských</li> <li>• tepelné zpracování ryb a rybích vnitřností</li> <li>• zpracování ostatních živočichů</li> <li>• Praktická cvičení</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje vlastnosti masa</li> <li>• orientuje se v předběžné úpravě</li> <li>• uvede technologii přípravy pokrmů a vnitřností ze zvěřiny</li> </ul>	<p><b>8. Zvěřina</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozdělení zvěřiny, vlastnosti masa</li> <li>• předběžná příprava zvěřiny</li> <li>• příprava jednotlivých druhů zvěřiny</li> <li>• příprava vnitřností</li> <li>• Praktická cvičení</li> </ul>	13
<ul style="list-style-type: none"> <li>• využívá znalostí o mase</li> <li>• rozlišuje způsoby předběžné přípravy</li> <li>• charakterizuje tepelné úpravy</li> <li>• zná technologii přípravy pokrmů a příloh k pokrmům na objednávku</li> </ul>	<p><b>9. Technologické postupy přípravy pokrmů na objednávku</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• druhy a části masa vhodných na přípravu pokrmů na objednávku</li> <li>• předběžná příprava, krájení, marinování, tvarování</li> <li>• vhodné tepelné úpravy, pečení po anglicku, úprava šťáv</li> <li>• příprava pokrmů z jatečního masa a vnitřností</li> <li>• příprava pokrmů z ostatních druhů mas</li> <li>• příprava pokrmů před hostem, dokončování</li> <li>• smažené pokrmy</li> <li>• přílohy a doplňky k pokrmům na objednávku</li> <li>• Praktická cvičení</li> </ul>	10
<ul style="list-style-type: none"> <li>• uvede technologii přípravy výrobků studené kuchyně</li> <li>• uplatňuje smysl pro estetické cítění, barevnost, detail</li> </ul>	<p><b>10. Technologické postupy přípravy studené kuchyně</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• charakteristika výrobků studené kuchyně</li> <li>• základní výrobky – majonéza, saláty, rosoly, pěny</li> <li>• předkrmy – plněná vejce, zelenina, ovoce, sýry, výrobky z těsta, chuťovky, kaviár</li> <li>• studené pokrmy – chlebíčky, obložená vejce, různě upravované ryby, galantiny, paštiky, huspeniny</li> <li>• mísy druhy, úprava, doplňky, zdobení</li> <li>• Praktická cvičení</li> </ul>	10
<ul style="list-style-type: none"> <li>• uvede technologii přípravy teplých pokrmů</li> </ul>	<p><b>11. Příprava teplých předkrmů</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ragú, salpikony, krokety</li> <li>• předkrmy z masa a vnitřností</li> <li>• předkrmy z vajec, sýrů a zeleniny</li> </ul>	10

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Praktická cvičení</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• se orientuje v zahraničních kuchyních Francie, Itálie, Řecka, Švýcarska, Mexika, Indie, Indonésie, Číny a Japonska</li> <li>• uvede krajové speciality a jejich typické postupy</li> </ul>	<b>12. Technologické postupy přípravy zahraničních kuchyní</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• charakteristika vybraných kuchyní Francie, Itálie, Řecka, Švýcarska</li> <li>• suroviny a vybrané kuchyně Mexika, Indie, Indonésie, Číny a Japonska</li> <li>• krajové speciality</li> <li>• Praktická cvičení</li> </ul>	<b>10</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• uplatňuje dosud získané vědomosti shrnuje je a analyzuje</li> </ul>	<b>13. Praktická cvičení</b>	<b>4</b>

**3.ročník – 30 hodin**

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje moučníky, jejich způsoby přípravy a úpravu před expedicí</li> </ul>	<b>1. Technologické postupy přípravy moučníků a nápojů</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• základní druhy těst, charakteristika a použití</li> <li>• korpusy, náplně a polevy</li> <li>• složité moučníky</li> <li>• pudinky, krémy a sladké omáčky</li> <li>• ovocné saláty a rosoly</li> <li>• zmrzlinové poháry a zmrzliny</li> <li>• studené a teplé nápoje</li> </ul>	<b>5</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• zná technologické postupy přípravy dietních pokrmů</li> <li>• uvede hlavní typy léčebných diet</li> <li>• vysvětlí úlohu dietního stravování při léčbě některých typů choroby</li> <li>• charakterizuje stravování jednotlivých skupin dětí, těhotných žen, sportovců, pracujících v různých podmínkách</li> </ul>	<b>2. Dietní stravování</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vhodné a nevhodné suroviny pro přípravu dietní stravy</li> <li>• rozdíly v tepelné úpravě a technologických postupech při přípravě dietní stravy</li> <li>• dietní pokrmy</li> <li>• diferencovaná strava</li> <li>• úprava pokrmů pro méně běžné způsoby stravování</li> </ul>	<b>5</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• získává nové poznatky o polotovarech a výrobcích</li> <li>• zná technologii přípravy vhodných pokrmů</li> </ul>	<b>3. Progresivní příprava pokrmů</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• příprava pokrmů z průmyslových polotovarů</li> <li>• dokončení zmrazených a konzervovaných jídel</li> </ul>	<b>5</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• uvede technologii přípravy vhodných pokrmů pro danou příležitost</li> </ul>	<b>4. Příprava pokrmů ve speciálních a improvizovaných podmínkách</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• příprava pokrmů v dopravních prostředcích, sortiment</li> <li>• příprava pokrmů v přírodě</li> </ul>	<b>5</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ovládá numerické počítání a převody</li> </ul>	<b>5. Administrativní práce ve výrobním středisku</b>	<b>5</b>

	<ul style="list-style-type: none"><li>• vlastní kalkulace</li><li>• normování, výdejky, kontrola spotřeby</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• uplatňuje dosud získané vědomosti shrnuje je a analyzuje</li></ul>	<b>6. Opakování , příprava na závěrečné zkoušky</b>	<b>5</b>

## 7.11 Ubytovací služby

Celkový počet vyučovacích hodin za studium: 33

Celkový počet hodin: 1. ročník – 33hodin

### Pojetí vyučovacího předmětu

#### Obecné cíle

Příprava je zaměřena na úklid interiérů v ubytovacích zařízeních včetně pokojů a přilehlých prostor. Žáci se seznamují s provozem ubytovacího zařízení, postupem při úklidu, pracují s pomůckami a čistícími prostředky, učí se obsluhovat stroje určené k úklidu v souladu s předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci. Žáci se naučí vykonávat drobnou údržbu v ubytovacím zařízení a vykonávat nenáročné činnosti na recepci. Žáci jsou vedeni k slušnému jednání s hosty, k poctivosti a ochotě.

#### Charakteristika učiva

Seznámení žáků se základy provádění úklidu v provozu i v domácnosti.

#### Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Usilujeme o to, aby:

- žáci pochopili význam a zásady bezpečnosti práce;
- žáci pochopili vliv údržby a úklidu na ekonomiku provozu a životnost;
- žáci volili ekonomicky výhodné řešení při volbách úklidových prostředků a pomůcek;
- přihlíželi při volbě technologie, oprav nebo údržby k ekologii;
- získali úctu ke kvalitní práci;

#### Pojetí výuky

Metody osvojování nového učiva:

- formou výkladu
- práce s odbornou literaturou
- skupinová výuka
- referáty a promítání videa
- ukázky vybraných způsobů úklidů
- diskuse o vhodných úklidových prostředcích a pomůckách
- exkurze v ubytovacích zařízeních

#### Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení klademe důraz na:

- hloubku porozumění učivu a schopnost aplikovat poznatky v praxi;

Žáci budou hodnoceni na základě ústního i písemného zkoušení, při pololetní klasifikaci bude zohledněn celkový přístup žáka k vyučovacím procesu a k plnění studijních povinností. Hodnocení bude v souladu s klasifikačním řádem, který je součástí školního řádu.

#### Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

- rozvíjí technické myšlení žáků;
- učí žáky vymezovat problém a nalézat řešení, řešit problémové situace;
- dává žákům šance poznat své individuální schopnosti a omezení;
- vede žáky k odpovědnosti za svou vlastní práci;
- podněcuje zájem žáků o nové technologie;
- vede je k osvojení principů šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí;
- učí žáky samostatně vyhledávat z informačních zdrojů a aplikaci nalezených informací na konkrétní problematiku;

## Rozpis učiva a výsledků vzdělávání - Ubytovací služby

## 1.ročník – 33 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozlišuje druhy ubytovacích zařízení a jejich vybavení;</li> <li>charakterizuje způsob ošetřování prostor a vybavení ubytovacího zařízení;</li> </ul>	<b>Ubytovací zařízení</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>druhy ubytovacích zařízení</li> <li>základní vybavení</li> <li>údržba interiérů</li> </ul>	<b>10</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>zvolí a použije vhodné čisticí prostředky a pomůcky pro daný úkon;</li> <li>uvede vlastnosti jednotlivých čisticích prostředků a způsob jejich využití;</li> <li>uvede přednosti a rizika čisticích prostředků s ohledem na zdraví a životní prostředí;</li> <li>uklidí pokoje včetně příslušenství, provede úklid společných prostor;</li> <li>doplňuje toaletní a hygienické potřeby;</li> <li>postupuje při úklidu v souladu s pokyny nadřízeného;</li> <li>nakládá s obaly a odpady od čisticích prostředků podle vnitřních předpisů a v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí;</li> </ul>	<b>Úklid v ubytovacích zařízeních</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>práce pokojské</li> <li>další činnosti spojené s úklidem v ubytovacím zařízení</li> <li>úklidové, čisticí a prací prostředky</li> <li>úklidové pomůcky</li> </ul>	<b>15</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>volí vhodný stroj nebo zařízení (vysavače, mycí a leštící stroje),</li> <li>popíše postup při zadané práci;</li> <li>vysvětlí správné dávkování úklidových, čisticích nebo pracích prostředků;</li> <li>popíše způsob obsluhy, ošetření a běžnou údržbu stroje po ukončení provozu;</li> <li>operaci se stroji a zařízením provede v souladu se zásadami bezpečnosti práce;</li> </ul>	<b>Stroje a zařízení</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>obsluha strojů a zařízení pro úklid</li> </ul>	<b>3</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>obstará nenáročnou údržbu a zajistí drobné opravy spojené s provozem ubytovacího zařízení (např. výměna poškozených součástí, natírání, malování stěn apod.)</li> <li>zajistí odemykání a zamykání budovy;</li> <li>vydávali a přebírali klíče od hostů, pomáhali se zavazadly;</li> <li>kontroluje dodržování domovního řádu;</li> <li>dbá na bezpečnost hostů a jejich majetku;</li> <li>půjčuje sportovní potřeby, vede evidenci</li> </ul>	<b>Provoz ubytovacího zařízení</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>domovní řád</li> <li>drobná údržba</li> <li>provozní a ubytovací řád</li> </ul>	<b>3</b>

a zajišťuje jejich údržbu;		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje úkoly a provoz úseku recepcce;</li> <li>• přepojuje telefonní hovory;</li> <li>• vydává a přebírá klíče od pokojů;</li> <li>• zabezpečí přepravu zavazadel, přivolání taxi;</li> <li>• poskytuje základní informační služby související s ubytováním a stravováním.</li> </ul>	<b>Provoz recepcce</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• telefonní provoz</li> <li>• základní činnosti na recepci</li> <li>• základy práce s informačním systémem v ubytovacích službách</li> </ul>	<b>2</b>

## 7.12 Odborný výcvik

Celkový počet vyučovacích hodin za studium: 1.996,5

Celkový počet hodin: 1. ročník – 495 hodin

2.ročník – 577,5 hodin

3. ročník – 924 hodin

### Pojetí vyučovacího předmětu

#### Obecné cíle

#### Charakteristika učiva

Výuka v odborném výcviku je těžištěm pro praktické osvojení dovedností a aplikaci všeobecných a odborných dovedností. Plní funkci integrujícího předmětu, v němž se realizují praktické činnosti nutné k získání profesionálních návyků v gastronomických provozech, upevňují se dovednosti získané praktickou činností a teoretickou přípravou, utvářejí se potřebné návyky a získávají první zkušenosti.

#### Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Odborný výcvik je veden tak, aby prakticky připravil žáky na profesní vykonávání gastronomických služeb a uplatňoval v praxi vědomosti získané v odborných předmětech. Žáci se seznámí s příslušnými předpisy chránícími jejich zdraví a život při každém pracovním úkonu. Žáci jsou vedeni k dodržování zásad slušného chování a profesního vystupování, k estetickému cítění a vztahu k životnímu prostředí. Nedílnou součástí je vedení žáků k přesnému plnění pracovních povinností, k dodržování technologických postupů a hospodárnosti. Učivo je zaměřeno na účelnou organizaci práce, hospodaření s potravinami a jejich zpracování, používání techniky pro potřeby gastronomických provozů, dodržování zásad bezpečnosti práce, hygienických a ekologických norem, odpovědnost za plnění úkolů a kvalitu práce. Žáci se naučí správnému chování a vystupování na veřejnosti i v soukromí. Naučí se sestavovat jídelní lístek a menu dle gastronomických pravidel, znají zásady správné výživy.

#### Pojetí výuky a organizace

- Výuka odborného výcviku se uskutečňuje pod přímým vedením učitele odborného výcviku na jednom pracovišti v jednom učebním dnu formou skupinového výcviku;
- Odborný výcvik je organizován na pracovištích SOU v učebních skupinách, kdy instruktáž a výklad teorie oprav je veden převážně frontálně učitelem odborného výcviku;
- Individualizovaný nácvik je určen a organizuje se především pro zaostávající žáky, kteří vyžadují individuální tempo a přístup učitele;
- Dotace vyučovacích hodin je 15 hodin týdně pro 1.ročník a 17,5 hodin pro 2. a 28 hodin pro 3. ročník;
- Délka vyučovací jednotky je 6 hodin/den (hodina trvající 60 minut) pro 1. ročník a 7 hodin/den pro 2. a 3. ročník;

#### Metody výuky

Hlavním vzdělávacím cílem metod praktického vyučování je osvojení odborných dovedností. Jako hlavní a nejčastěji používanou metodou je metoda verbální (slovního projevu), kdy učitel podává výklad, popisuje a rozebírá učivo. Na to navazují metody názorné a praktické, při nichž žáci sledují demonstraci a předvádění činnosti kterou poté sami napodobují, procvičují a aplikují v praktickém pracovním procesu. Těžištěm praktického vyučování je metoda cvičení.

#### Hodnocení výsledků žáků

- prověřování dovedností je prováděno soustavně, obsahem je vlastní žákova činnost
- na základě ústního a písemného (doplňující forma) přezkoušení znalostí teorie
- průběžným hodnocením při cvičné i produktivní práci učitelem odborného výcviku

- hodnocením souborných prací na konci tématických celků

**Při hodnocení se bude klást důraz na:**

- hloubku porozumění učivu a schopnost aplikovat poznatky v praxi;
- samostatnost žáků při navrhování i používání vhodných technologických postupů s ohledem na ekonomické, ekologické a bezpečnostní aspekty;
- přesnost vyjadřování a správnost používání odborné terminologie;
- vhodnost používání náradí, nádobí a pomocného inventáře;
- kvalitu odváděné práce;
- v období odborného rozvoje na ukazatel vynaloženého času;
- dodržování pracovních postupů a organizaci práce;
- dodržování bezpečnosti a hygieny práce a ochrany životního prostředí;

Hodnocení je v souladu s klasifikačním řádem, který je součástí školního řádu. Znalosti a dovednosti se hodnotí průběžně podle cílů, které mají být splněny v jednotlivých tématických celcích výchovně vzdělávacího procesu. Hodnocení provádí příslušní učitelé odborného výcviku.

**Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat**

Tento předmět přispívá významnou měrou k profilování žáka jako pomocného kuchyňského, obslužného a ubytovacího odborníka v daném oboru. Je úzce spojen s dalšími odbornými předměty a to především zařízení závodů, potraviny a výživa, technologie, ubytovací služby a informatika. Výuka předmětu odborný výcvik přispívá zejména k rozvoji sociálních a personálních, komunikativních a občanských kompetencí žáků. Aby absolventi byli schopni samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy na požadované úrovni, samostatně plánovat činnost, provádět ji a také ji kontrolovat a hodnotit.

**Aplikace průřezových témat:****Občan v demokratické společnosti**

Žáci mají prostor pro svůj vlastní přístup, mohou se k dané věci vyjadřovat formou rozhovorů a diskusí. Je kladen důraz na zdravení, zdvořilost a slušnost při jednání. Jsou jim vštěpovány základy demokracie a její fungování.

**Člověk a životní prostředí**

Environmentální problematika (voda a hospodaření s vodou), hospodaření s vodou při běžné pracovní činnosti v odborném výcviku, manipulace s obaly, nevratné obaly a jejich likvidace bez ohrožení životního prostředí, vratné obaly, třídění odpadu. Při sanitaci pracoviště OV používání čistících prostředků šetrných k životnímu prostředí. Metody úspory energie a surovin

**Člověk a svět práce**

Ze strany učitelů odborného výcviku je snaha pomoci při začlenění do společnosti, uplatnění se a orientace na trhu práce. Jsou realizovány exkurze do podniků, besedy se zástupci podniků a Úřadů práce, jsou jim poskytovány informace a sdělováno jaké jsou možnosti v regionu a jak je hledat.

**Informační a komunikační technologie**

Práce s počítačem, výpočetní technika či informatika. Získání vědomostí a dovedností v informační a komunikační technologii přímo na pracovištích OV

**Výchovné a vzdělávací strategie pro rozvoj klíčových kompetencí žáků:****Komunikativní kompetence:**

Zejména dovednosti vyjadřovat se ústně i písemně přiměřeně k situaci, zpracovávat písemný materiál, vysvětlovat a znázorňovat, číst s porozuměním text. Vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury osobního projevu a společenského chování. Dodržovat zásady slušného chování a profesního vystupování. Vyjadřovat se pohotově, jasně, logicky a přesně při komunikaci se zákazníkem, při prezentaci své práce.

### **Personální a sociální kompetence**

Zejména zdokonalovat vlastní učení, výkonnost, dovednost spolupracovat s druhými lidmi, přijímat odpovědnost za vlastní práci. Dovednost řešit problémy a problémové situace, analyzovat problémy, zvažovat možnosti řešení, vybrat optimální řešení v daném kontextu.

### **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně pracovat s informacemi:**

Žáci umí využívat informační technologie, zejména dovednost pracovat s osobním počítačem a s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií, využívat rozmanité informační zdroje a informace různého druhu a charakteru v pracovním i mimopracovním životě.

### **Odborné kompetence:**

Absolventi mají přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru a povolání. Aktivně se rozhodují o svém pracovním uplatnění, mají reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru, znají práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků.

## Rozpis učiva a výsledků vzdělávání - Odborný výcvik

## 1. ročník – 495 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• jedná v souladu s bezpečnostními předpisy,</li> <li>• vysvětlí účel kritických bodů a jeho fungování v praxi;</li> <li>• se seznámí s povinnostmi kuchaře a jeho pomůckami, se způsobem jejich použití, ošetření;</li> <li>• dbá na dodržování zákonů a pravidel společenského chování;</li> <li>• připraví pracoviště na provoz;</li> <li>• aplikuje odborné dovednosti při praktické činnosti v gastronomii</li> <li>• má osvojeny technologické postupy a účelnou organizaci práce</li> <li>• má osvojeno striktní dodržování předpisů o hygieně a bezpečnosti při práci a ochraně spotřebitele</li> <li>• pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku</li> <li>• jedná v souladu s bezpečnostními předpisy,</li> <li>• účel kritických bodů a jeho fungování v praxi</li> <li>• se seznámí s povinnostmi kuchaře a jeho pomůckami, se způsobem jejich použití, ošetření</li> </ul>	<p><b>I. Hygienické požadavky na provoz společného stravování</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Seznámení žáků s pracovištěm, proškolení o BOZP, PO, hygienické předpisy</li> <li>• Kritické body</li> <li>• Povinnosti kuchaře, jeho pomůcky – ošetření, použití</li> <li>• Společenská výchova</li> <li>• Příprava výrobního střediska před zahájením provozu</li> <li>• příprava a předběžná úprava potravin</li> <li>• tepelné úpravy pokrmů</li> <li>• technologické postupy přípravy pokrmů dle jednotlivých druhů</li> <li>• typické suroviny a pokrmy, technologické postupy</li> <li>• nové trendy v gastronomii</li> <li>• seznámení s organizací OV</li> <li>• práva a povinnosti žáků</li> <li>• seznámení s provozovnou a jejím zařízením</li> <li>• styk s nadřízenými a pracovním kolektivem</li> <li>• výrobní, odbytové a skladovací prostory – chladicí, mrazicí, suché</li> <li>• přípravny</li> <li>• maso, vejce, zelenina</li> </ul>	40
<ul style="list-style-type: none"> <li>• se orientuje ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin;</li> <li>• vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a je schopen je využít</li> <li>• ovládá způsob přípravy pokrmů,</li> <li>• technologické postupy přípravy daných pokrmů, jejich uchování, expedici;</li> <li>• ovládá přípravu vývarů, polévek, vloček a zavářek;</li> <li>• zná přípravu základních hnědých a bílých omáček</li> <li>• ovládá přípravu jednotlivých příloh, jednoduchých salátů;</li> </ul>	<p><b>II. Základy technologie přípravy pokrmů</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Předběžná úprava základních surovin pro výrobu pokrmů</li> <li>• Základní tepelné úpravy</li> <li>• Příprava polévek</li> <li>• Příprava základních omáček</li> <li>• Příprava příloh</li> <li>• Jednoduché saláty</li> <li>• Příprava bezmasých jídel</li> </ul>	200

<ul style="list-style-type: none"> <li>• dodržuje zásady racionální výživy;</li> <li>• ovládá technologické postupy přípravy bezmasých pokrmů;</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb;</li> <li>• používá gastronomická pravidla a pracuje s odbornou literaturou a recepturami;</li> </ul>	<b>III. Formy prodeje - Odbyt</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gastronomická pravidla – sestavování jídelního a nápojového lístku</li> <li>• Odborná literatura – práce s recepturami, normování</li> </ul>	15
<ul style="list-style-type: none"> <li>• rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení;</li> <li>• se orientuje ve skladu, ve vedení evidence zásob;</li> <li>• rozlišuje malý a velký stolní inventář;</li> <li>• organizuje práci v odbytovém středisku;</li> <li>• připraví pracoviště na provoz, provádí činnosti po ukončení provozu, úklid pracoviště, inventáře;</li> <li>• si osvojí základní pomůcky obsluhujícího a ovládá jejich použití v praxi;</li> <li>• ovládá různé formy obsluhy;</li> <li>• ovládá techniku jednoduché obsluhy, společenské chování;</li> <li>• rozlišuje dvou- a třítalířový způsob servisu;</li> <li>• ovládá úklid použitého inventáře;</li> <li>• osvojí si zakládání inventáře a podávání snídaní, přesnídávek, svačin;</li> <li>• ovládá zakládání inventáře na jednoduché menu;</li> <li>• si osvojí přijímání objednávky hosta a její vyřízení;</li> <li>• ovládá servis chodů.</li> </ul>	<b>IV. Odbytové středisko</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Význam, úkoly odbytu</li> <li>• Vybavení a zařízení na úseku obsluhy</li> <li>• Pracovní činnosti spojené s přípravou odbytového střediska a pracovní činnosti po skončení provozu</li> <li>• Základní pomůcky obsluhujících – jejich použití</li> </ul>	95
<ul style="list-style-type: none"> <li>• se orientuje ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin</li> <li>• vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a je schopen je využít</li> <li>• ovládá způsob přípravy pokrmů, technologické postupy, jejich uchování, expedici</li> <li>• ovládá přípravu vývarů, polévek, vložek a zavářek</li> <li>• zná přípravu základních hnědých a</li> </ul>	<b>V. Předběžná úprava základních surovin pro výrobu pokrmů</b> <b>Základní tepelné úpravy:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• příprava polévek</li> <li>• rozlišení vývarů</li> <li>• zavářky – druhy</li> <li>• vložky – rozdělení</li> </ul> <b>Rozdělení omáček:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• různé druhy základů</li> <li>• příprava omáček bílých, hnědých,</li> </ul>	85

<p>bílých omáček</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ovládá přípravu jednotlivých druhů příloh, salátů</li> <li>• dodržuje zásady racionální výživy</li> <li>• ovládá technologické postupy přípravy bezmasých pokrmů</li> </ul>	<p>hrubých, krajových</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• příprava studených omáček, zálivky</li> </ul> <p><b>Příprava příloh, doplňků k jídlům a salátů:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• saláty z brambor, obilnin, rýže, luštěnin, ze syrových i pečených surovin</li> <li>• ze zeleniny: syrové, vařené, dušené</li> </ul> <p><b>Příprava moučných pokrmů:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kaše</li> <li>• z těstovin</li> <li>• z bramborového těsta</li> <li>• z kynutého těsta</li> <li>• z litého těsta</li> <li>• z pálené hmoty</li> <li>• z tvarohových těst</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• zvolí a použije vhodné čisticí prostředky a pomůcky pro daný úkon;</li> <li>• uvede vlastnosti jednotlivých čisticích prostředků a způsob jejich využití;</li> <li>• uvede přednosti a rizika čisticích prostředků s ohledem na zdraví a životní prostředí;</li> <li>• uklidí pokoje včetně příslušenství, provede úklid společných prostor;</li> <li>• převleče ložní prádlo</li> <li>• opraví drobné nedostatky na ložním prádle</li> <li>• doplní toaletní a hygienické potřeby;</li> <li>• postupuje při úklidu v souladu s pokyny nadřízeného;</li> <li>• nakládá s obaly a odpady od čisticích prostředků podle vnitřních předpisů a v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí;</li> </ul>	<p><b>VI. Úklid v ubytovacích zařízeních</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• práce pokojské</li> <li>• další činnosti spojené s úklidem v ubytovacím zařízení</li> <li>• úklidové, čisticí a prací prostředky</li> <li>• úklidové pomůcky</li> <li>• stroje a zařízení, obsluha a údržba strojů a zařízení pro úklid</li> </ul>	<b>60</b>

## 2. ročník – 577,5 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• aplikuje odborné dovednosti při praktické činnosti v gastronomii;</li> <li>• má osvojeny technologické postupy a účelnou organizaci práce;</li> <li>• má osvojeno striktní dodržování předpisů o hygieně a bezpečnosti při práci a ochraně spotřebitele /obecně/;</li> <li>• připraví pracoviště před zahájením</li> </ul>	<p><b>I. Úvod</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Příprava a údržba pracoviště</li> <li>• Organizace práce v různých formách</li> <li>• obsluhy</li> <li>• Inventář, údržba, použití</li> <li>• Technika podávání pokrmů a nápojů při jednoduché a složité obsluze</li> </ul>	<b>17,5</b>

<p>provozu,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení;</li> <li>• ovládá technologické postupy, přípravy jednotlivých druhů pokrmů z masa</li> <li>• volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje, expeduje hotové výrobky</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ovládá technologické postupy, přípravy jednotlivých druhů pokrmů z masa</li> <li>• volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje, expeduje hotové výrobky</li> <li>• použije vhodný druh úpravy pokrmu dle příležitosti a místa konání, ovládá správný pracovní postup</li> <li>• hospodárně nakládá při práci se surovinami</li> </ul>	<p><b>II. Nácvik přípravy pokrmů z hovězího masa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozdělení, použití jednotlivých částí</li> <li>• krájení masa, kostky, plátky, závitky, rolády, pečeně</li> <li>• protýkání a plnění</li> <li>• vaření – vhodné druhy masa</li> <li>• dušení – plátky, kostky, závitky, kapsy,</li> </ul>	60
<ul style="list-style-type: none"> <li>• pracuje s inventářem a umí ho vhodně používat podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje a ošetřovat ho;</li> </ul>	<p><b>III. Nácvik pracovních činností spojených s přípravou odbytových středisek</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Základní povinnosti obsluhujících</li> <li>• Základní pomůcky obsluhujícího a jejich používání</li> <li>• Společenské chování</li> <li>• Technika jednoduché obsluhy</li> <li>• Nácvik zručnosti při nošení podnosů a tácků</li> <li>• Podávání studených i teplých alkoholických a nealkoholických nápojů</li> <li>• Nošení talířů, dvou a třítalířový způsob</li> <li>• Nošení polévkových talířů a šálků</li> <li>• Odnášení upotřebeného inventáře</li> <li>• Podávání snídaní, přesnídávek a svačin, obědů a večeří</li> <li>• Obsluha skupin</li> <li>• Nácvik práce s pokladnou</li> <li>• Práce po skončení provozu</li> <li>• Praktické sestavování jídelních a nápojových lístků</li> </ul>	100
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ovládá technologické postupy, přípravy jednotlivých druhů pokrmů z masa</li> <li>• volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje, expeduje hotové výrobky</li> <li>• použije vhodný druh úpravy pokrmu dle</li> </ul>	<p><b>IV. Nácvik přípravy pokrmů z vepřového masa:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozdělení použití jednotlivých částí,</li> <li>• porcování masa</li> <li>• kostky, nudličky, plátky, řízky, závitky, rolády</li> </ul>	60

<p>příležitosti a místa konání, ovládá správný pracovní postup</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• hospodárně nakládá při práci se surovinami</li> <li>• ovládá předběžnou úpravu a přípravu pokrmů</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vaření v celku, vhodné druhy</li> <li>• podávání vařeného masa</li> <li>• speciální výrobky – vepřové hody</li> <li>• tradiční pokrmy</li> <li>• příprava, recepty, dušení, použité základy</li> <li>• žebírka, závitky, plátky, rolády apod.</li> <li>• pečení vhodných druhů masa</li> <li>• tradiční způsob úpravy, recepty</li> <li>• smažení – druhy masa, příprava před tepelnou úpravou, druhy obalu</li> <li>• mletá masa</li> </ul> <p>úpravy vnitřností</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ovládá jednotlivé technologické postupy přípravy pokrmů</li> </ul>	<p><b>V.Nácvik přípravy pokrmů z telecího masa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozdělení, použití, porcování,</li> <li>• příprava vařením, zaděláváním, dušením, pečením, smažením</li> <li>• úprava telecích vnitřností</li> </ul>	60
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ovládá jednotlivé technologické postupy přípravy druhů pokrmů</li> <li>• volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje, expeduje hotové výrobky</li> </ul>	<p><b>VI.Příprava skopového ,jehněčího, kůzlečího, králíčího masa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozdělení</li> <li>• použití, porcování</li> <li>• příprava:vařením, dušením, pečením, smažením</li> <li>• úprava vnitřností</li> </ul>	60
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ovládá jednotlivé technologické postupy přípravy druhů pokrmů</li> <li>• volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje, expeduje hotové výrobky</li> </ul>	<p><b>VII.Příprava pokrmů z ryb</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• druhy</li> <li>• složení masa</li> <li>• předběžná úprava</li> <li>• příprava:vařením, doplňky k vařenému rybímu masu</li> <li>• dušením:porcování, marinování</li> <li>• grilování</li> <li>• gratinování, pečení, smažení</li> <li>• korýši, měkkýši, obojživelníci</li> </ul>	60
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ovládá jednotlivé technologické postupy přípravy druhů pokrmů</li> <li>• volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje, expeduje hotové výrobky</li> </ul>	<p><b>VIII.Příprava pokrmů ze zvěřiny</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• druhy</li> <li>• složení masa</li> <li>• předběžná příprava</li> <li>• marinády</li> <li>• tepelné úpravy</li> <li>• úprava vnitřností</li> </ul>	60
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ovládá rozdělení masa na jednotlivé díly, jeho vykostění, rozdělení, porcování,</li> <li>• používá jednotlivé druhy masa včetně vnitřností při přípravě hotových pokrmů</li> <li>• pracuje s normami, recepturami a</li> </ul>	<p><b>IX.Příprava pokrmů z drůbeže</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• druhy</li> <li>• předběžná příprava</li> <li>• vykošťování, porcování, nakládání, marinády, koření</li> </ul>	60

<p>odbornou literaturou</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ovládá způsoby přípravy běžných pokrmů české kuchyně</li> <li>• kontroluje kvalitu a správně uchovává pokrmy</li> <li>• používá technická a technologická zařízení v gastronomii a dbá na jejich správnou údržbu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• nadívání</li> <li>• tepelné úpravy</li> <li>• závitky, rolády, pečení, smažení</li> <li>• úprava vnitřností</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ovládá jednotlivé technologické postupy přípravy druhů pokrmů</li> <li>• volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje, expeduje hotové výrobky</li> </ul>	<p><b>X.Příprava pokrmů z mletých mas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• druhy</li> <li>• doplňky, ochucování</li> <li>• použití – tepelné úpravy</li> </ul>	<b>40</b>

### 3. ročník – 924 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• chápe bezpečnost práce jako součást péče o zdraví své, svých spolupracovníků i zákazníků;</li> <li>• dodržuje příslušné hygienické a protipožární předpisy;</li> </ul>	<p><b>I. Hygienické požadavky na provoz společného stravování</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Seznámení žáků s pracovištěm, proškolení o BOZ, PO, hygienické předpisy</li> </ul>	<b>2</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ovládá technologické postupy teplých předkrmů</li> <li>• respektuje odlišnosti technologických postupů</li> <li>• ovládá technologické postupy při přípravě minutkových pokrmů, dohotovuje a expeduje pokrmy</li> <li>• volí vhodné druhy tepelných úprav pokrmů na objednávku</li> <li>• umí je využít</li> </ul>	<p><b>II. Teplé předkrmů:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• z vajec, sýrů, ovoce, zeleniny, hub</li> <li>• z jatečného masa, vnitřností, ryb, mořských plodů, korýšů, drůbeže, zvěřiny – speciální úpravy</li> <li>• základy technologie přípravy pokrmů na objednávku</li> <li>• vhodnost jednotlivých druh masa</li> <li>• technika přípravy – anglický způsob, pánev, rošt, kontaktní gril, lávové kameny, alobal, papiloty</li> <li>• gratinování</li> <li>• příprava šťávy</li> <li>• příprava příloh, obloh, doplňků</li> </ul>	<b>190</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ovládá a připravuje studené pokrmy běžně zařazené v jídelním lístku</li> <li>• ovládá přípravu speciálních výrobků studené kuchyně a jejich aranžování na mísy, zakládání obložených mís na tabule</li> </ul>	<p><b>III. Návčik přípravy pokrmů studené kuchyně</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• studené předkrmů a pokrmy</li> <li>• jakost a druhy používaných potravin</li> <li>• majonézy, aspiky, pěny, rosoly, pomazánky, saláty</li> <li>• obložené chlebíčky, chut'ovky</li> <li>• složité saláty</li> <li>• příprava paštiky, galantiny a huspeniny</li> </ul>	<b>190</b>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• příprava studených mís</li> <li>• pokrmy z ryb, příprava a podávání kaviáru</li> <li>• složité majonézy a koktejly</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• zná technologické postupy tradičních moučníků, zmrzlin a nápojů, dohotovené a expedici</li> </ul>	<b>IV. Návuk přípravy moučníků</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• základní rozdělení moučníků jednoduchých a složitých</li> <li>• druhy těst a jejich příprava – piškotové, třené, listové, plundrové, pálené</li> <li>• náplně a polevy</li> </ul>	<b>190</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• zná technologii přípravy dietních pokrmů a rozdělení dle skupin</li> <li>• volí vhodnou přílohu, dohotovuje a expeduje hotové výrobky</li> </ul>	<b>V. Dietní jídla – zdravá výživa méně obvyklé způsoby stravování:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dieta šetřící</li> <li>• dieta redukční</li> <li>• dieta diabetická</li> <li>• vegetariánská strava</li> <li>• makrobiotická strava</li> <li>• příprava dietních pokrmů a moučníků</li> <li>• druhy diet, odlišnosti</li> <li>• alternativní způsoby stravování, stravování dle zásad racionální výživy, stravování vybraných skupin a osob</li> </ul>	<b>190</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul>	<b>VI. Opakování učiva k závěrečných zkouškám</b>	<b>162</b>

<i>adresa:</i>	Boží Voda 230, 277 21 Liběchov
<i>zřizovatel:</i>	Středočeský kraj, Zborovská 11, 150 21 Praha 5
<i>název ŠVP:</i>	<b>Stravovací a ubytovací služby</b>
<i>kód a název oboru vzdělávání:</i>	65 – 51 - E/ 01 Stravovací a ubytovací služby
<i>stupeň poskytovaného vzdělání:</i>	střední odborné vzdělání se závěrečnou zkouškou
<i>délka a forma studia:</i>	tříleté denní studium
<i>platnost ŠVP:</i>	od 1. 9. 2022

---

## 8 Personální a materiální zabezpečení vzdělávání

Personálně je výuka v SOU Liběchov zabezpečována učiteli všeobecně vzdělávacích předmětů, učiteli odborných předmětů a učiteli odborného výcviku.

Personální podmínky jsou každoročně aktualizovány ve Výroční zprávě o činnosti školy SOU, která je veřejně přístupná, a vycházejí z dlouhodobého záměru rozvoje školy. Škola má zpracován plán dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků, který každoročně inovuje. Naplňování tohoto plánu slouží k zajišťování odborné a pedagogické způsobilosti pedagogických pracovníků.

Teoretické vyučování probíhá v sedmi učebnách vybavených klasickými tabulemi, ve všech učebnách je dataprojektor a televizor. V učebnách je využíván vizualizér.

V odborných učebnách je velké množství výukových modelů. Učebna ICT je vybavena 16 PC s trvalým a neomezeným připojením k internetu, další podrobnější informace jsou v plánu ICT. Tato učebna je žáky využívána v odpoledních hodinách i pro zájmový kroužek. Učebnice pro žáky jsou zajišťovány SOU za roční symbolický příspěvek.

Odborný výcvik je realizován v dílnách, které jsou přímou součástí areálu SOU. Jedná se o dílny ručního obrábění, strojního obrábění, montážních prací, kovárnu, klempírnu, svařovny, opravárenskou dílnu s diagnostickým vybavením a akumulátorovnou.

Výuka pro získání řidičských průkazů je pro žáky zajištěna přímo ve škole. Výuka probíhá v areálu SOU. Řidičské průkazy i svářečské průkazy získávají žáci bezplatně. Základní dílenské nářadí si žáci pořizují ze svých finančních prostředků. Konají-li produktivní práci, jsou finančně odměňováni podle množství a kvality této práce.

Zájmové kroužky pro žáky jsou bezplatné a jejich nabídka se řídí zájmem žáků a možnostmi školy.

Pro zájemce o ubytování je k dispozici Domov mládeže. Žáci mají možnost se stravovat celodenně ve školní jídelně umístěné v areálu SOU.

<i>adresa:</i>	Boží Voda 230, 277 21 Liběchov
<i>zřizovatel:</i>	Středočeský kraj, Zborovská 11, 150 21 Praha 5
<i>název ŠVP:</i>	<b>Stravovací a ubytovací služby</b>
<i>kód a název oboru vzdělávání:</i>	65 – 51 - E/ 01 Stravovací a ubytovací služby
<i>stupeň poskytovaného vzdělání:</i>	střední odborné vzdělání se závěrečnou zkouškou
<i>délka a forma studia:</i>	tříleté denní studium
<i>platnost ŠVP:</i>	od 1. 9. 2022

---

## 9 Spolupráce s partnerskými subjekty

Škola dlouhodobě spolupracuje s firmami a institucemi regionu, které mají vztah k oborům.

Jedná se o tyto sociální partnery:

- Mělnická zeleň spol. s r.o, Mělník
- Mountfield a.s., Mělník
- Arboeko s.r.o, Obříství
- Česká zemědělská univerzita – Vinařské středisko Mělník
- Bc. Luděk Vondrák – Vinařství, Mělník
- Školní statek Mělník
- Garpen, Praha 8
- Mělník, Zahradnictví Fous, Mělník,
- Obchodní centrum u Fajtů, Mělník.”
- Květinářství Dubá
- Květiny – sklo – porcelán – Jiří Král, Mělník
- Prodejna Kvítek, Mělník
- Květinářství Radka, Praha 4
- Květiny – Štěpánský most
- Městský úřad Liběchov

<i>adresa:</i>	Boží Voda 230, 277 21 Liběchov
<i>zřizovatel:</i>	Středočeský kraj, Zborovská 11, 150 21 Praha 5
<i>název ŠVP:</i>	<b>Stravovací a ubytovací služby</b>
<i>kód a název oboru vzdělávání:</i>	65 – 51 - E/ 01 Stravovací a ubytovací služby
<i>stupeň poskytovaného vzdělání:</i>	střední odborné vzdělání se závěrečnou zkouškou
<i>délka a forma studia:</i>	tříleté denní studium
<i>platnost ŠVP:</i>	od 1. 9. 2022

---

## 10 Hodnocení žáků a autoevaluace školy

### 10.1 Pravidla pro hodnocení žáků

Cílem hodnocení je poskytnout žákovi zpětnou vazbu, prostřednictvím níž získává informace o tom, jak danou problematiku zvládá. Nedílnou součástí hodnocení musí být konkrétní návod, jak má žák postupovat, aby přetrvávající nedostatky odstranil.

#### Stupně prospěchu a celkový prospěch

Prospěch žáka v jednotlivých vyučovacích předmětech je klasifikován těmito stupni:

**1 – výborný** – žák je schopen samostatně a bezchybně řešit zadané úkoly, dokáže samostatně činit nové závěry ze získaných vědomostí; v praktických cvičeních je schopen správně používat pomůcky; činí samostatné závěry z prováděných činností; zadané práce odevzdává ve stanoveném termínu a bez chyb;

**2 - chvalitebný** - žák je schopen samostatně a s drobnými chybami řešit zadané úkoly; dokáže samostatně reprodukovat získané vědomosti a je schopen za pomoci učitele činit nové závěry ze získaných vědomostí; v praktických cvičeních je schopen správně používat pomůcky, nástroje a přístroje; zadané práce odevzdává ve stanoveném termínu a bez podstatných chyb;

**3 – dobrý** - žák je schopen správným postupem a s drobnou nápovědou řešit zadané úkoly s malými chybami, je schopen reprodukovat získané vědomosti; při jeho činnosti je třeba občasné nápovědy učitele; v praktických cvičeních je schopen správně používat pomůcky, nástroje a přístroje, s nápovědou učitele dokáže vyvodit závěry; zadané práce odevzdává ve stanoveném termínu s drobnými nedostatky;

**4 – dostatečný** - žák je schopen s nápovědou učitele řešit zadané úkoly; dokáže používat získané vědomosti v dalším studiu a prohlubovat je; při samostatné práci je schopen určit postup řešení; v praktických cvičeních je schopen za pomoci učitele používat pomůcky, nástroje a přístroje; pod vedením učitele dokáže vyvodit závěry; zadané práce odevzdává ve stanoveném termínu s vážnými nedostatky, nebo po stanoveném termínu bez podstatných chyb;

**5 – nedostatečný** - žák ani s nápovědou učitele není schopen řešit zadané úkoly; stupeň znalostí, vědomostí a dovedností neumožňuje pokračovat v novém osvojování učební látky; při samostatné práci není schopen ani naznačit postup řešení; v praktických cvičeních se dopouští vážných omylů, nedokáže používat pomůcky, nástroje a přístroje; nedokáže ze své činnosti vyvodit závěry; zadané práce neodevzdává ve stanoveném termínu.

#### Chování žáka

Je klasifikováno těmito stupni:

**1 – velmi dobré** – žák uvědoměle dodržuje pravidla slušného chování a ustanovení školního řádu; méně závažných přestupků se dopouští ojediněle; žák je vždy přístupný výchovnému působení a snaží se své chyby napravit;

**2 – uspokojivé** – chování žáka je v rozporu s pravidly slušného chování a s ustanoveními školního řádu, tj. dopouští se vůči nim závažných přestupků; nebo se opakovaně dopouští méně závažných přestupků, ohrožuje bezpečnost a zdraví své či jiných osob;

**3 - neuspokojivé** – chování žáka ve škole je v příkrém rozporu s pravidly slušného chování; dopouští se takových závažných přestupků, že je jimi vážně ohrožena výuka, bezpečnost nebo zdraví jiných osob; záměrně hrubým způsobem narušuje výchovněvzdělávací činnost školy.

### **Celkový prospěch**

Žák je na konci prvního a druhého pololetí hodnocen následovně:

**Prospěl s vyznamenáním** – není-li klasifikace v žádném povinném předmětu horší než stupeň 2 – chvalitebný a průměrný prospěch z povinných předmětů není horší než 1,50, chování je hodnoceno jako velmi dobré;

**Prospěl** – není-li klasifikace v žádném z povinných předmětů vyjádřena stupněm 5 – nedostatečný;

**Neprospěl** – je-li klasifikace v některém povinném předmětu vyjádřena stupněm 5 – nedostatečný.

Klasifikaci provádí a zodpovídá za ni příslušný vyučující. Při stanovení výsledné známky vychází z podkladů, které získává v průběhu celého klasifikačního období:

- soustavným sledováním výkonů a připravenosti žáka na vyučování;
- různými druhy zkoušek (ústní, písemné, grafické, praktické, pohybové) dle specifik jednotlivých předmětů; Termín orientačních písemných prací oznamuje učitel alespoň 2 dny předem, v jednom dni je povoleno psát nejvýše 2 takové práce; totéž neplatí pro krátké písemné zkoušení nepřesahující 10 minut;
- ústním zkoušením, které je prováděno zásadně před kolektivem třídy, přičemž učitel vždy oznámí žákovi známku ze zkoušení a klasifikaci odůvodní;
- čtvrtletními, pololetními či ročníkovými pracemi předepsanými osnovami předmětu, počet kontrolních prací trvajících hodinu a déle oznámí vyučující na začátku klasifikačního období, termín jejich vypracování alespoň 14 dní předem; v jednom dni je povoleno psát nejvýše jednu kontrolní práci tohoto charakteru; termíny všech kontrolních prací zapisují vyučující do formuláře v třídní knize, koordinuje třídní učitel;
- analýzou výsledků různých činností žáka (aktivita při výuce, pozornost, zaujetí pro předmět, domácí úkoly všeho charakteru apod.).

### **Učitel:**

- opraví všechny písemné práce do 10 dnů od jejich napsání a seznámí žáky s klasifikací,
- umožní jim do opravených prací nahlédnout;
- oznámí na začátku klasifikačního období minimální počet známek za pololetí podle toho, jak bylo projednáno v předmětové komisi;
- oznámí na začátku každého klasifikačního období bodové rozmezí pro jednotlivé klasifikační stupně, pokud se rozhodl pro bodový systém schválený projednáním v předmětové komisi;
- archivuje předepsané písemné práce po dobu školního roku;
- dodržuje zásady pedagogického taktu, zejména: nehodnotí žáky ihned po jejich návratu do školy po nepřítomnosti delší než jeden týden;
- uvědomuje si, že účelem zkoušení není nacházet mezery ve vědomostech, ale hodnotit to, co žák umí;
- v případě zadávání nové látky k samostatnému nastudování žákům předem sdělí, jakou formou a v jakém rozsahu bude ověřována (tento postup může být použit pouze jako doplňková forma výuky);

- na konci každého klasifikačního období oznámí žákovi výslednou známku a řádně ji odůvodní;
- u žáka s prokázanou specifickou vývojovou poruchou učení při jeho výuce i klasifikaci přihlédne k charakteru poruchy, respektuje doporučení PPP, volí vhodné a přiměřené způsoby získávání podkladů pro klasifikaci, které odpovídají schopnostem žáka a na něž nemá porucha negativní vliv; Učitel klade důraz na ten druh projevu, ve kterém má žák předpoklady podávat lepší výkony.
- při klasifikaci není ovlivněn chováním žáka.

### **Základní pravidla pro použití klasifikace**

- známka z vyučovacího předmětu nezahrnuje hodnocení žákova chování;
- klasifikujeme jen probrané a procvičené učivo. Žáci mají možnost a dostatek času k naučení, procvičení a zažití učební látky;
- Učitel vyváženě hodnotí a promítá do klasifikace a hodnocení: vědomosti, dovednosti, postup, práci s informacemi, úroveň komunikace a tvořivost žáka;
- Všechny písemné práce jsou včas oznámeny;
- Součástí hodnocení písemné práce je i její analýza s žáky;

### **Zkoušky před komisí**

Konají se v těchto případech:

- a. Koná-li žák opravnou zkoušku dle § 69 odst. 7 zákona č. 561/2004 Sb.
- a. Požádá-li zletilý žák nebo zákonný zástupce nezletilého žáka o jeho komisionální přezkoušení z důvodu pochybností o správnosti hodnocení. Postupuje se dle § 6 odst. 3 vyhlášky č. 13/2005 Sb.
- b. Ředitel školy nařídí komisionální přezkoušení žáka, jestliže zjistí, že vyučující porušil pravidla hodnocení – dle § 6 odst. 2 vyhlášky č. 13/2005 Sb.
- c. Má-li žák v daném předmětu absenci vyšší než 30% může příslušný vyučující navrhnout doplňující zkoušku před komisí. Komisi jmenuje ředitel školy a je buď dvočlenná (v případě zkoušení před třídou nebo před skupinou žáků), nebo tříčlenná. O výsledku doplňující zkoušky se pořizuje záznam, který archivuje třídní učitel. Obsah zkoušky před komisí odpovídá obsahu učiva za dané období (zpravidla pololetí), za které je zkouška prováděna. Zkoušející, popř. třídní učitel oznámí žákovi rozsah zkoušky současně s oznámením termínu konání zkoušky. Komise může po žákovi požadovat předložení písemných prací (např. slohových prací, domácích úkolů protokolů apod.), které byly v běžné výuce v daném období zadávány. Komise rovněž může po žákovi požadovat předložení dalších materiálů (např. poznámky z vyučovacích hodin, součástí zkoušky může být domácí práce atp.). Komisionální zkoušku podle písmena a), b) a c) může žák konat v jednom dni pouze jednu. V případě zkoušky podle písmena a), b) a c) odpovídá výsledná známka u zkoušky známce, která je následně žákovi napsána na vysvědčení. V případě zkoušky dle písmena d) je výsledná známka u komisionální zkoušky pouze doplňující známkou k ostatní klasifikaci za celé příslušné pololetí, její váhu pro celkovou klasifikaci stanoví vyučující po dohodě s ostatními členy komise.

## 10.2 Autoevaluace školy

Vlastní hodnocení školy vychází z příslušné vyhlášky MŠMT. Některé hodnotící postupy jsou prováděny průběžně, např. hospitační činnost a portfolio učitele, některé v ročních intervalech, např. zpráva o hospodaření školy a některé v dvouletých intervalech, např. rozbor učebního plánu a nabídky volitelných předmětů.

Sumarizace je prováděna pravidelně v dvouletých intervalech, jak stanovuje vyhláška MŠMT. Kriteria evaluace jsou stanovována na počátku evaluačního období ředitelem školy a je s nimi seznámena pedagogická rada.

Závěrem autoevaluačního procesu na konci každého dvouletého období je souhrnná zpráva, která stanovuje priority práce školy pro další období.

Souhrnná zpráva bude uvedena na internetových stránkách školy.