

**Střední odborná škola, Střední odborné učiliště a Základní
škola Třešť**

K Valše 1251/38, 589 01 Třešť



**SOŠ, SOU
a ZŠ Třešť**

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM

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

Kuchař, kuchařské práce

denní studium

Předkladatel

Název školy: **SOŠ, SOU a ZŠ Třešť**

Adresa školy: **K Valše 1251/38, 589 01 Třešť**

REDIZO: **600014908**

IZO: **110036891**

IČ: **48461636**

Ředitel školy: **Mgr. Ing. Karel Matějů**

Koordinátor: **Ing. Bc. Kamil Bratršovský**

Kontakty na školu: **tel.: 567 112 811**

Fax: **567 214 052**

e-mail: reditel.sskola@outlook.cz

www: www.sskola-trest.cz

Zřizovatel

Název: **Kraj Vysočina**

Adresa: **Žižkova 57, 587 33 Jihlava**

Kontakty: **tel.: 564 602 111**

Fax: **564 602 420**

E-mail: **posta@kr-vysocina**

Stránky: www.kr-vysocina.cz

OBSAH

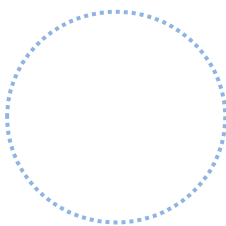
IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE	6
PROFIL ABSOLVENTA	7
Popis uplatnění absolventa v praxi	7
Cíle středního odborného vzdělávání	7
Očekávané klíčové kompetence absolventa	8
Očekávané odborné kompetence absolventa	11
CHARAKTERISTIKA ŠVP	13
Popis celkového pojetí vzdělávání v ŠVP	13
Organizace výuky	13
Organizace výuky na pracovišti Třešť	14
Realizace klíčových kompetencí	15
Klíčové kompetence	15
Způsoby a kritéria hodnocení žáků	16
Realizace průřezových témat	17
Mimoškolní aktivity	19
Metody a formy vzdělávání	19
Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami	20
Vzdělávání žáků mimořádně nadaných	22
Podmínky přijetí ke studiu a ukončení studia	22
Realizace dalších vzdělávacích a mimoškolních aktivit podporujících záměr školy	24
UČEBNÍ PLÁN	25
Učební plán pracoviště Černovice	25
Učební plán pracoviště Třešť	26
Přehled využití týdnů ve školním roce pro obě pracoviště	27
UČEBNÍ OSNOVY	30
ČESKÝ JAZYK A LITERATURA	30
OBČANSKÁ VÝCHOVA	42
MATEMATIKA	51
TĚLESNÁ VÝCHOVA	57
INFORMATIKA	65
POTRAVINY A VÝŽIVA	76
ZAŘÍZENÍ PROVOZOVEN	86
STOLNIČENÍ	91
HOSPODÁŘSKÉ VÝPOČTY	97
TECHNOLOGIE	101
SPOLEČENSKÁ VÝCHOVA	116
ODBOURNÝ VÝCVIK	122
POPIS PERSONÁLNÍ A MATERIÁLNÍ REALIZACE ŠVP	145
Pracoviště Třešť	145
Teoretická výuka	145
Praktická výuka	145
Materiální podmínky	145
pracoviště Černovice	146
Teoretická výuka	146

Praktická výuka	146
Materiální podmínky	146
Personální podmínky	147
Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence	148
Charakteristika spolupráce se sociálními partnery	149
Spolupráce školy s rodiči a zákonnými zástupci	150
Spolupráce školy s veřejností	150
HODNOCENÍ ŽÁKŮ	152
Možnosti sebehodnocení žáků	152
Hodnocení prospěchu a chování	152
Průběžné hodnocení žáků a hodnocení výsledků vzdělávání	153
Hodnocení chování žáků:	153
AUTOEVALUACE ŠKOLY	155
Cíle a kritéria autoevaluace	155
Nástroje autoevaluace	155
Oblasti autoevaluace	155
Časové rozvržení autoevaluační činnosti	155

IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

Název školy:	Střední odborná škola, Střední odborné učiliště a Základní škola Třešť
Adresa školy:	K Valše 1251/38, 589 01 Třešť
Zřizovatel:	Kraj Vysočina se sídlem Jihlava, Žižkova 57, 586 01 Jihlava
Statutární zástupce:	Ing. Mgr. Karel Matějů, ředitel školy
Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař, kuchařské práce
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Úroveň EQF:	3
Způsob ukončení studia:	závěrečná zkouška
Potvrzení dosaženého vzdělání:	výuční list
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní studium
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2022

Č. j.: ŠVP 1/2022



.....
podpis ředitele

PROFIL ABSOLVENTA

POPIS UPLATNĚNÍ ABSOLVENTA V PRAXI

Absolvent připravovaný na základě tohoto ŠVP se uplatní ve stravovacích službách při výrobě pokrmů jako pomocný kuchař, dále například v provozovnách rychlého občerstvení při přípravě pokrmů. Absolvent bude připravovat teplé a studené pokrmy, pokrmy vyráběné z polotovarů, jednoduché moučníky, teplé nápoje apod. Obor je určen pro chlapce i dívky.

Cíle středního odborného vzdělávání

- a) **Učit se poznávat** – osvojit si nástroje pochopení světa a rozvinout dovednosti potřebné k učení se, prohloubit si návaznosti na základní vzdělání poznatky o světě a dále je rozšiřovat. Vzdělání směřuje k:
- rozvoji základních myšlenkových operací žáků, jejich paměti a schopnosti koncentrace;
 - osvojení obecných principů a strategií řešení problémů (praktických i teoretických), stejně jako dovedností potřebných pro práci s informacemi;
 - vytvoření (na základě osvojení podstatných faktů, pojmů a generalizací) takové struktury poznání žáků v jednotlivých oblastech středoškolského odborného vzdělávání, na jejímž základě lépe porozumějí světu, ve kterém žijí, a pochopí nezbytnost udržitelného rozvoje;
 - prohloubení a rozšíření vědomostí žáků o světě, který je obklopuje;
 - porozumění potřebným vědeckým, technickým a technologickým metodám, nástrojům a pracovním postupům z různých oborů lidské činnosti a poznání (které tvoří obsah středoškolského vzdělávání) a k rozvíjení dovedností jejich aplikace;
 - osvojení poznatků, pracovních postupů a nástrojů potřebných pro kvalifikovaný výkon povolání a pro uplatnění se na trhu práce;
 - rozvoji dovednosti žáků učit se a být připraven celoživotně se vzdělávat.
- b) **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. Vzdělání směřuje k:
- formování aktivního a tvořivého postoje žáků k problémům a k hledání jejich různých řešení;
 - adaptabilitě žáků na nové podmínky, k jejich schopnosti tvořivě do těchto podmínek zasahovat, tj. k flexibilitě a kreativě žáků;
 - Rozvoji aktivního přístupu žáků k pracovnímu životu a profesní kariéře, včetně schopnosti přizpůsobovat se změnám na trhu práce;
 - Vytváření odpovědného přístupu žáků k plnění povinností a k respektování stanovených pravidel;
 - tomu, aby žáci uměli správně odhadovat své možnosti a schopnosti, zvažovali a respektovali možnosti a schopnosti jiných lidí;
 - rozvoji dovedností potřebných k vyjednávání, diskusi, případnému kompromisu, k obhájení svého stanoviska i přijímání stanoviska jiných;
 - tomu, aby chápali práci a pracovní činnosti jako příležitost k seberealizaci.

c) **Učit se být** – tj. rozumět vlastní osobnosti a jejímu utváření, jednat v souladu s obecně přijímanými morálními hodnotami, se samostatným úsudkem a osobní zodpovědností. Vzdělání směřuje k:

- rozvoji tělesných i duševních schopností a dovedností žáků;
- Prohlubování dovedností potřebných k sebereflexi, sebepoznání a sebehodnocení;
- utváření adekvátního sebevědomí a aspirací žáků;
- utváření a kultivaci svobodného, kritického a nezávislého myšlení žáků, k rozvoji jejich úsudku a rozhodování;
- přijímání odpovědnosti žáků za vlastní myšlení, rozhodování, jednání, chování a cítění;
- kultivaci emočního prožívání žáků, včetně prožívání a vnímání estetického;
- rozvoj kreativity a fantazie žáků;
- rozvoji volných vlastností žáků
- rozvoji specifických schopností a nadání žáků.

d) **Učit se žít společně** – učit se žít s ostatními, tj. umět spolupracovat s ostatními, být schopen podílet se na životě společnosti a nalézt v ní své místo. Vzdělání směřuje k:

- respektování lidského života a jeho trvání jako vysokou hodnotu;
- vytváření úcty k živé i neživé přírodě, k ochraně a zlepšování přírodního a ostatního životního prostředí a k chápání globálních problémů světa;
- prohlubování osobnostní, národnostní a občanské identity žáků, jejich připravenosti tuto identitu chránit a současně také respektovat identitu jiných lidí;
- oproštění od předsudků, xenofobie, intolerance, rasismu, agresivního nacionalismu, etnické, náboženské a jiné nesnášenlivosti;
- podpoře utváření slušného a odpovědného chování žáků v souladu s morálními zásadami a pravidly společenského chování;
- tomu, aby žáci cítili potřebu aktivně se zapojit do občanského života a jednali v souladu se strategií udržitelného rozvoje;
- rozvoji komunikativních dovedností žáků a dovedností potřebných pro hodnotný partnerský život i pro život v širším (rodinném, pracovním a zájmovém aj.) kolektivu.

Očekávané klíčové kompetence absolventa

a) **Kompetence k učení** – vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni efektivně se učit, vyhodnocovat dosažené výsledky a pokrok a reálně si stanovovat potřeby a cíle svého dalšího vzdělávání, tzn. že absolventi by měli:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov), pořizovat si poznámky
- využívat ke svému učení různé informační zdroje, včetně svých zkušeností i zkušeností jiných lidí;
- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků učení od jiných lidí;
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.

b) **Kompetence k řešení problémů** – vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy, tzn. že absolventi by měli:

- porozumět zadání úkolu nebo rozpoznat jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému a samostatně nebo s vedením jiných lidí navrhnout způsob řešení;

- volit prostředky a způsoby (pomůcky, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušenosti a vědomosti nabyté dříve;
 - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).
- c) Komunikativní kompetence** – vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni vyjadřovat se v písemné i ústní formě v různých učebních, životních i pracovních situacích, tzn. že absolventi by měli:
- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat při oficiálním jednání (např. při jednání se zaměstnavatelem, na úřadech);
 - formulovat srozumitelně své myšlenky;
 - naslouchat pozorně druhým, tzn. vyjadřovat se přiměřeně tématu diskuse;
 - zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti (žádosti a podání na instituce, zaměstnavatelům apod., strukturovaný životopis aj.);
 - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování.
- d) Personální a sociální kompetence** – vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli připraveni stanovovat si na základě poznání své osobnosti přiměřené cíle osobního rozvoje v oblasti zájmové i pracovní, pečovat o své zdraví, spolupracovat s ostatními a přispívat k utváření vhodných mezilidských vztahů, tzn. že absolventi by měli:
- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích;
 - stanovovat si cíle a priority podle své zájmové a pracovní orientace a životních podmínek;
 - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku;
 - ověřovat si získané poznatky, zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí;
 - mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí;
 - adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti;
 - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností;
 - přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly;
 - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům a diskriminaci;
 - být finančně gramotný.
- e) Občanské kompetence a kulturní podvědomí** – vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi uznávali hodnoty a postoje pro život v demokratické společnosti a dodržovali je, jednali v souladu s udržitelným rozvojem a podporovali hodnoty národní, evropské i světové kultury, tzn. že absolventi by měli:
- jednat odpovědně a samostatně nejen ve vlastním, ale i ve veřejném zájmu;
 - dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika) a oprostít se od neshovivnosti, xenofobie a diskriminace;
 - jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie;
 - uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých;

- zajímat se o politické a společenské dění u nás a ve světě;
 - chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje;
 - uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních;
 - uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu;
 - podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury.
- f) Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám** – vzdělání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni optimálně využívat své osobnostní a odborné předpoklady pro úspěšné uplatnění ve světě práce, pro budování a rozvoj své profesní kariéry a s tím související potřebu celoživotního učení, tzn. že absolventi by měli:
- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám;
 - mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru;
 - mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady;
 - umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenské a zprostředkovatelské služby jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání;
 - vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli;
 - znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků.
- g) Matematické kompetence** – vzdělání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni funkčně využívat matematické dovednosti v různých životních situacích, efektivně hospodařit s financemi, tzn. že absolventi by měli:
- správně používat a převádět běžné jednotky;
 - používat pojmy kvantifikujícího charakteru;
 - číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)
 - provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy;
 - rozpoznat základní tvary předmětů a jejich vzájemnou polohu v rovině i prostoru;
 - aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích.
- h) Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi** – vzdělání směřuje k tomu, aby absolventi pracovali s osobním počítačem a jeho základním 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 nosičích (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.

Očekávané odborné kompetence absolventa

a) **Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci**, tzn. aby absolventi:

- chápali bezpečnost práce, jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků);
- znali a dodržovali základní právní předpis týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence;
- osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví;
- znali systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uměli uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce);
- byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a snažili se poskytnout první pomoc.

b) **Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb**, tzn. aby absolventi:

- chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména organizace;
- dodržovali stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti;
- dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana).

c) **Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje**, tzn. aby absolventi:

- znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení;
- zvažovali při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady;
- efektivně hospodařili s finančními prostředky;
- nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

d) **Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii**, tzn. aby absolventi:

- dodržovali osobní hygienu a hygienu práce v průběhu pracovních činností;
- dodržovali předepsaný dress code daného zařízení;
- prováděli úklid a čištění zařízení a prostor pro výrobu pokrmů a dodržovali sanitační řád;
- skladovali suroviny a nápoje v souladu s požadavky na jejich uskladnění a na hygienu;
- prováděli úklid a čištění skladovacích prostor.

e) **Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů**, tzn. aby absolventi:

- pomáhali při přípravě pokrmů;
- připravovali teplé pokrmy a přílohy;
- připravovali jednoduché moučníky;
- připravovali vybrané studené pokrmy;
- připravovali teplé nápoje;
- čistili, udržovali a zabezpečovali inventář po jeho použití;
- dodržovali posloupnost prací a časový harmonogram;
- udržovali a zabezpečovali použitý inventář;
- pod dozorem používali a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu;
- možnost využití vzdělávacího programu Kulinářské umění.

CHARAKTERISTIKA ŠVP

POPIS CELKOVÉHO POJETÍ VZDĚLÁVÁNÍ V ŠVP

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

Obor vzdělávání je náročný na manuální dovednosti žáků při uplatnění tvořivého a logického myšlení a estetického vnímání. Vyučující vedou žáky k trpělivé a soustavné práci, usilují o to, aby si žáci vytvořili kladný vztah ke zvolenému oboru a získali správné pracovní návyky. Vzdělávací program umožňuje získání všeobecných a odborných vědomostí, manuálních a intelektových dovedností potřebných k vykonávání povolání pomocný kuchař. Při sestavování a naplňování ŠVP je respektovaná snaha o vybavení absolventa takovými znalostmi, dovednostmi a postoji, které mu umožní dobré uplatnění na trhu práce.

Při sestavování obsahu vzdělávání jsou respektovány požadavky sociálních partnerů příslušné odbornosti. Učivo odborných předmětů i zaměření odborného výcviku je vybíráno s ohledem na možnosti pracovního uplatnění absolventa v různých typech provozních jednotek.

Všeobecně vzdělávací předměty rozšiřují a prohlubují všeobecné znalosti a dovednosti žáka z předchozího vzdělávání a vytvářejí předpoklady pro odborné vzdělávání. Odborné předměty jsou zaměřeny na získání přehledu o potravinách, jejich vlastnostech, způsobu skladování a ošetřování, přehledu v označení potravin a nápojů na etiketě, znalost předběžné přípravy potravin, zpracování surovin a osvojení technologických postupů při přípravě pokrmů.

Technologie a odborný výcvik jsou zaměřeny na pokrmy teplé i základní pokrmy studené kuchyně, jednoduché moučníky, základní dietní pokrmy a trendy v technologiích přípravy. V ostatních odborných předmětech se žáci seznamují se zařízením gastronomických provozoven a používaným malým a velkým stolním inventářem, získávají vědomosti o stolničení a učí se pravidlům obsluhy. Obsah odborných předmětů je koordinován s odborným výcvikem.

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

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

Organizace výuky

Vzdělávání žáků je organizováno jako tříleté, denní formou. Je zakončeno závěrečnou zkouškou podle příslušných právních norem a poskytuje střední vzdělání s výučním listem. Výuka probíhá na dvou pracovištích s jiným výukovým systémem, a to v Černovicích a v Třešti.

Organizace výuky na pracovišti Černovice

Vzdělávání žáků je organizováno jako tříleté, denní formou. Je zakončeno závěrečnou zkouškou podle příslušných právních norem a poskytuje střední vzdělání s výučním listem. Protože se jedná převážně o vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami, je výuka organizována tak, že v jednom týdnu probíhá teoretická i praktická výuka.

Týdenní časová dotace výuky teorie a odborného výcviku v jednotlivých ročnících je minimálně 29 hodin a maximálně 33 hodin. Výuka bude probíhat podle vnitřních směrnic a rozvrhu stanoveného vedením školy a je rozdělena na vzdělávání teoretické a praktické.

Organizace teoretického vyučování

Teoretické vyučování probíhá v učebnách, umístěných v hlavní budově školy. Pro výuku tělesné výchovy se využívá vlastní tělocvična a posilovna. Tyto prostory jsou umístěny nedaleko, mimo hlavní budovu, kam je nutno docházet. Teoretické vyučování probíhá od 8.00 hodin a poslední vyučovací hodina je ukončena v 15.05 hodin. Polední přestávka je zařazena od 12.35 do 13.25. hodin. V pátek je výuka přizpůsobena odjezdům žáků ze vzdálených míst. Zahájení je od 7.40 hodin a výuka je ukončena ve 12.10 hodin. Výuka je ve všech třech ročnících členěna podle časové dotace jednotlivých předmětů a odborného výcviku dané učebním plánem, na dva dny teoretického vyučování a tři dny odborného výcviku v týdnu.

Organizace odborného vyučování

Odborný výcvik se uskutečňuje ve vlastních prostorách, při využití vlastního vybavení. V prvním ročníku probíhá 6 hodin denně od 7.45 hodin do 14.00 hodin. Ve druhém a třetím ročníku je časová dotace 7 hodin denně, od 7.45 hodin do 15.00 hodin. V pátek je opět začátek výuky přizpůsoben odjezdům žáků, 1. ročník zahájení v 7.00 hodin, 2. a 3. ročník od 6.00 hodin. Je zajišťován učiteli OV na vlastním pracovišti školy. Ve druhém a třetím ročníku se uskutečňuje produktivní činnost na základě příkazní smlouvy pro širší veřejnost.

V průběhu školního roku proběhne dle možností alespoň jedna odborná exkurze. Žáci navštíví vybraný podnik nebo organizaci v regionu školy. Podle svých možností a schopností se žáci účastní odborné soutěže v rámci oboru a ročníku, zaměřené na praktické činnosti.

Organizace výuky na pracovišti Třešť

Na pracovišti v Třešti je výuka zorganizována způsobem střídání teoretického a praktického vyučování po jednotlivých týdnech. V daném oboru se vzdělávají převážně žáci se speciálními vzdělávacími potřebami s důrazem především na praktické vyučování. Ve třetím ročníku je proto navýšen počet hodin výuky odborného výcviku, a tak v jednom týdnu probíhá praktická výuka a v druhém týdnu probíhá praktická i teoretická výuka. Výuka probíhá podle vnitřních směrnic a rozvrhu stanoveného vedením školy a je rozdělena na vzdělávání teoretické a praktické.

Organizace teoretického vyučování

Teoretické vyučování probíhá v učebnách, umístěných v hlavní budově školy. Pro výuku tělesné výchovy se využívají vlastní tělocvičny, posilovna, baletní sál a venkovní hřiště. Teoretické vyučování probíhá od 7.20 hodin a poslední vyučovací hodina je ukončena v 14.45 hodin. Polední přestávka je zařazena od 11.40 do 12.20 hodin. V pátek je výuka přizpůsobena odjezdům žáků ze vzdálených míst. Výuka je v pátek tedy ukončena nejpozději ve 12.30 hodin. Výuka je ve všech třech ročnících členěna podle časové dotace jednotlivých předmětů a dané učebním plánem.

Organizace praktického vyučování

Odborný výcvik se uskutečňuje ve vlastních prostorách, při využití vlastního vybavení. V prvním ročníku probíhá 6 hodin denně od 6:30.00 do 13. hodin. Ve druhém a třetím ročníku je časová dotace 7 hodin denně, od 6.30 do 14.00 hodin. Ve druhém a třetím ročníku se uskutečňuje produktivní činnost na základě příkazní smlouvy pro širší veřejnost. V průběhu školního roku proběhne dle možností alespoň jedna odborná exkurze. Žáci navštíví vybraný podnik nebo organizaci v regionu školy. Podle svých možností a schopností se žáci účastní odborné soutěže v rámci oboru a ročníku, zaměřené na praktické činnosti.

REALIZACE KLÍČOVÝCH KOMPETENCÍ

Během vzdělávacího programu je žák veden tak, aby si byl přijatelným způsobem vědom svých osobních možností a kvalit, aby uměl zodpovědně pracovat a byl schopen se přizpůsobit práci v týmu. Žáci se připravují na uplatnění ve velkých, středně velkých i malých gastronomických provozech. Výuka pomáhá rozvoji osobnosti a vytváří předpoklady k tomu, aby se žák správně zapojil do společnosti a měl možnost dalšího rozvoje dle svých schopností.

Jednotný přístup pedagogů se promítá v jednotných požadavcích na chování žáka ve škole i na akcích pořádaných školou, na vytváření příznivého klimatu ve škole. Uplatnění a rozvíjení sociálních kompetencí vede k zapojení žáka do kolektivu, ve kterém uplatní své schopnosti a bude umět také respektovat druhé a spolupracovat s nimi.

Komunikativní dovednosti jsou rozvíjeny na úrovni verbální, písemné i s využitím informačních a komunikačních technologií. Oblast ICT se zaměřuje nejen na osvojení základů práce s informačním systémem a ochranou životního prostředí, ale také na vhodné uplatnění znalostí v žákově osobním i pracovním životě.

Výchovný a vzdělávací proces je veden tak, aby se žák choval zodpovědně při plnění pracovních úkolů, aby dokázal kontrolovat své jednání v různých občanských i pracovních situacích.

Rozvíjení klíčových kompetencí se vhodně zařazuje do všech předmětů. Proces uplatňování klíčových kompetencí je soustavný a jde o snahu vykazovat vývojový posun během vzdělávání žáka. Klíčové kompetence jsou konkretizovány v osnovách jednotlivých předmětů, kde jsou pro přehlednost využívány přiřazené zkratky.

Klíčové kompetence

- Kompetence k učení (KKU)
- Kompetence k řešení problémů (KKŘP)
- Komunikativní kompetence (KK)
- Personální a sociální kompetence (PSK)
- Občanské kompetence a kulturní podvědomí (OKKP)
- Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám (KPUPA)
- Matematické kompetence (MK)
- Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi (KICT)

Vyučovací předmět	kompetence k učení (KKU)	kompetence k řešení problémů (KKŘP)	kompetence komunikační (KK)	personální a sociální kompetence (PSK)	kompetence občanské a kulturní (OKKP)	kompetence k pracovnímu uplatnění (KPUA)	matematické kompetence (MK)	kompetence využívat prostředky ICT (KICT)
Český jazyk a literatura	*	*	*	*	*	*		*
Občanská výchova		*	*	*	*			
Matematika	*	*	*			*	*	*
Tělesná výchova	*	*	*	*		*		
Informatika	*		*	*		*	*	*
Technologie	*	*	*			*		
Společenská výchova	*	*	*	*	*	*		*
Potraviny a výživa	*	*	*			*		
Zařízení provozoven	*	*	*	*		*		*
Stolničení	*	*	*	*		*		
Hospodářské výpočty	*	*	*				*	
Odborný výcvik		*	*	*	*	*	*	

Způsoby a kritéria hodnocení žáků

Hodnocení je nedílnou součástí výchovně vzdělávacího procesu a jeho řízení. Základ pro hodnocení chování a prospěchu žáků ve výuce tvoří platná legislativa a klasifikační řád, který je součástí školního řádu a sjednocuje požadavky i na praktické vyučování.

Hodnocení žáků vyplývá z dílčí klasifikace žáků během pololetí. Příslušný vyučující učitel předmětu využívá k hodnocení znalostí žáka různé druhy zkoušek – písemné, grafické, ústní, praktické, pohybové. Dosažené výsledky jsou hodnoceny známkou.

Vyučující sleduje a hodnotí:

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

Klasifikace souhrnného prospěchu se provádí na konci každého pololetí. Při klasifikaci je hodnocena:

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

V odborném výcviku se hodnotí také:

- vztah k práci, k pracovnímu kolektivu a k praktickým činnostem
- osvojení si praktických dovedností a návyků
- využití získaných teoretických vědomostí v praktických činnostech
- aktivita, samostatnost, tvořivost a iniciativa

Formy diagnostiky a hodnocení:

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

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

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

Realizace průřezových témat

Průřezová témata, zařazená v osnovách do všech ročníků, směřují k tomu, aby si žák uvědomil vzájemnou použitelnost a souvislost znalostí a dovedností z různých vzdělávacích oblastí. Průřezová témata výrazně formují charakter žáka, a proto jsou zařazena a konkrétně rozpracována ve vazbě na vhodné učivo v učebních osnovách všech vyučovacích předmětů.

Průřezovými tématy jsou:

1. Občan v demokratické společnosti (ODS)

Výchova k demokratickému občanství se zaměřuje na vytváření a upevňování takových postojů a hodnotové orientace žáků, které jsou potřebné pro fungování a zdokonalování demokracie. Nejde však pouze o postoje, hodnoty a jejich preference, ale také o budování občanské gramotnosti žáků, tj. osvojení si faktické, věcné a normativní stránky jednání odpovědného aktivního občana. Výchova k demokratickému občanství se netýká jen společenskovední oblasti vzdělávání, v níž se nejvíce realizuje, ale prostupuje celým vzděláváním a nezbytnou podmínkou její realizace je také demokratické klima školy, otevřené k rodičům a k širší občanské komunitě v místě školy.

2. Člověk a životní prostředí (ČŽP)

Předpokladem jeho realizace je příprava budoucí generace k myšlení a jednání v souladu s principy udržitelného rozvoje, k vědomí odpovědnosti za udržení kvality životního prostředí a jeho jednotlivých složek a k úctě k životu ve všech jeho formách. Průřezové téma Člověk a životní prostředí se podílí na zvyšování gramotnosti pro udržitelnost rozvoje a ovlivňuje etické vztahy k prostředí. V souvislosti s odborným vzděláváním žáků poukazuje na vlivy pracovních činností na prostředí a zdraví a využívání moderní techniky a technologie v zájmu udržitelnosti rozvoje.

3. Člověk a svět práce (ČSP)

Cílem průřezového tématu Člověk a svět práce je vybavit žáka praktickými dovednostmi a informacemi pro jeho budoucí pracovní život tak, aby byl schopen efektivně reagovat na dynamický rozvoj trhu práce a měnící se požadavky na pracovníky. Prostřednictvím kariérového vzdělávání si žák osvojí znalosti, a především dovednosti pro řízení své kariéry a života (Career Management Skills), které využije pro cílené plánování a odpovědné rozhodování o svém osobním rozvoji, dalším vzdělávání a seberealizaci v profesních záměrech. Zároveň se naučí přijímat změny ve své profesní kariéře jako běžnou součást života.

4. Informační a komunikační technologie (IKT)

Dovednosti v oblasti informačních a komunikačních technologií mají podpurný charakter ve vztahu k ostatním složkám kurikula. Cílem je naučit žáky používat základní a aplikační programové vybavení počítače, a to nejen pro účely uplatnění se v praxi, ale i pro potřeby dalšího vzdělávání. Rovněž je důležité naučit žáky pracovat s informacemi a s komunikačními prostředky. Je zřejmé, že s rozvojem vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích na základní škole bude úkolem střední školy mj. vyrovnání úrovně připravenosti žáků na určitý standard a poskytování hlubšího vzdělání v závislosti na potřebách jednotlivých oborů vzdělání.

<i>Vyučovací předmět</i>	<i>ODS</i>	<i>ČŽP</i>	<i>ČSP</i>	<i>IKT</i>
Český jazyk a literatura	*		*	*
Občanská nauka	*	*	*	*
Matematika			*	*
Tělesná výchova		*		
Informatika	*		*	*
Technologie		*	*	
Společenská výchova	*	*	*	
Stolníčení		*	*	*
Hospodářské výpočty			*	*
Zařízení provozoven		*	*	
Potraviny a výživa		*	*	
Odborný výcvik	*	*	*	*

Mimoškolní aktivity

V rámci mimoškolních aktivit se škola zaměřuje na správné nakládání s odpady, využívání úsporných spotřebičů a vhodných technologických postupů, na dodržování požadavků na bezpečnost a hygienu práce. Vybrané žáky lze také připravovat na reprezentaci školy na soutěžích vztahujících se k studovanému oboru a ke schopnosti komunikace s širokou veřejností při různých příležitostech (akce školy, den otevřených dveří, maturitní ples a jiné). Problémově zadávané otázky, úkoly nebo situace mají žákům umožnit nejen pochopení a procvičování probíraného učiva, ale i uplatnění jejich dalších znalostí z různých oblastí vzdělávání v mimoškolním prostředí.

Ve spolupráci s domovem mládeže nabízí škola žákům své prostory (sál, tělocvičny, hřiště, posilovnu, ICT učebny, knihovnu) pro pohybové a jiné aktivity a pro sportovní a kulturní využití.

Metody a formy vzdělávání

Jsou voleny s ohledem na obsah konkrétního učiva a výsledky vzdělávání, kterých se má dosáhnou. Učitelé volí metody podle svých potřeb a zkušeností a s přihlédnutím k charakteru vyučovaného předmětu. Využívá vhodnou motivaci, která podněcuje práci žáků a nejčastěji se opírá o zájem žáka o zvolený obor. Důraz je kladen na podporování osobní zodpovědnosti a samostatnosti žáků se záměrem rozvoje odpovídajícího sebevědomí a poznání vlastních možností.

Důležitou složkou teoretického vyučování je používání názorných pomůcek, které žákům umožní snadnější pochopení učiva, jako například – vzorky materiálů, vzorníky rozpracovaných technologických postupů, obrazové materiály, audiovizuální pomůcky. K procvičování a upevňování učiva se využívají různé formy ústních, písemných a praktických cvičení, soutěže, simulační metody. Důraz je kladen na mezipředmětové vztahy, (tzv. přesahy mezi jednotlivými předměty), které rozšiřují klíčové i odborné kompetence žáků. Součástí výuky jsou besedy, účast na školních akcích, odborné exkurze, ročníkové soutěže, příprava výrobků pro prezentace školy.

Praktické vyučování umožňuje žákům využití teoretických poznatků v praxi, rozšíření odborných znalostí a vytváření dovedností potřebných pro daný obor. Základ odborného výcviku tvoří praktické vyučování v odborných dílnách školy.

Mezi doporučené a nejčastěji používané organizační formy výuky patří:

- individuální výuka
- skupinová výuka
- frontální výuka
- projektové vyučování
- interaktivní vyučování

Doporučené a používané vyučovací metody:

- metody slovní (vysvětlování, výklad, beseda, diskuse),
- metody demonstrační (názorná ukázka, předvádění, demonstrace),
- metody praktické (návuk praktických dovedností, samostatné praktické činnosti, grafické a výtvarné práce, návuk pohybových aktivit),
- metody motivační
- metody fixační
- metody diagnostické

Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

Za žáky se speciálními vzdělávacími potřebami jsou považováni žáci se zdravotním postižením (tělesným, zrakovým, sluchovým, mentálním, autismem, vadami řeči, souběžným postižením více vadami a vývojovými poruchami učení nebo chování), žáci se zdravotním znevýhodněním (zdravotním oslabením, dlouhodobým onemocněním a lehčími zdravotními poruchami vedoucími k poruchám učení a chování) a žáci se sociálním znevýhodněním (z rodinného prostředí s nízkým sociálně kulturním postavením, žáci ohroženi sociálně patologickými jevy). Při vzdělávání těchto žáků bude uplatňována kombinace běžných a speciálních pedagogických postupů, spolu se zařazením alternativních výukových metod. Nedílnou součástí bude vytváření vhodného školního prostředí, které umožní žákům rozvoj vnitřního potenciálu, podpoří jejich sociální integraci a bude směřovat k lepšímu uplatnění na trhu práce.

Individuální přístup bude zohledňován ve všech předmětech metodou TEACCH programu strukturovaného učení s možností vizualizace časové struktury vyučovacích hodin, orientace v prostorách odborného výcviku, počítačových učeben a tělocvičen, s možností specializace např. tělesné výchovy na tzv. zdravotní tělocvik.

Překážkou ke studiu nejsou specifické vývojové poruchy učení uchazečů nebo žáci se sociálním znevýhodněním. Škola není zcela bezbariérovou budovou.

Žákům se speciálními vzdělávacími potřebami, kteří jsou po zdravotní stránce schopni úspěšně absolvovat studium, bude přistupováno individuálně dle jejich konkrétních potřeb a požadavků – omezených možnostmi školy – tak, aby byli schopni úspěšně ukončit studium. Pro vzdělávání uvedené skupiny žáků bude dle možností školy využity platné právní normy.

- a) **Zdravotně postižení a zdravotně znevýhodnění žáci** – nezbytnou podmínkou je jednoznačné doporučení integrace těchto žáků pedagogicko-psychologickou poradnou a odborným lékařem. Na tomto typu školy nemohou studovat žáci s těžkým zdravotním postižením, protože škola není zcela bezbariérovou budovou, vzdělávání žáků se zdravotním postižením bude probíhat podle školního vzdělávacího programu, který bude zohledňovat druh a stupeň jejich postižení. V nutných případech bude vypracován individuální vzdělávací plán ve spolupráci s příslušnými učiteli, výchovným poradcem, rodiči žáka a pedagogicko-psychologickou poradnou (PPP). Tento plán schválí ředitel školy. Při hodnocení žáka se bude zohledňovat míra jeho postižení a znevýhodnění.
- b) **Žáci se specifickými poruchami učení** – žáci s dyslexií, dysgrafií, dysortografií aj. se bude ve výuce vycházet z dosažené úrovně vědomostí a dovedností na základě zprávy z posledního vyšetření v PPP, se kterou budou pedagogové seznámeni. Na základě doporučení PPP budou voleny vhodné metody a formy výuky zaměřené na respektování individuálního tempa, využití dostupných kompenzačních pomůcek, převažující formou zkoušení bude ústní forma). Na základě strukturalizace a vizualizace TEACCH programu jsou integrováni i žáci s PAS (porucha autistického spektra).
- c) **Žáci znevýhodnění sociálním prostředím** – důraz je kladen na vyhledávání žáků s rizikem problémového chování, dále preventivní práce s třídními kolektivy pod vedením třídního učitele a podpora mimoškolní činnosti a volnočasových aktivit v DM. Vyučující spolupracuje s poradenskými zařízeními, orgány sociální péče, zdravotnickými zařízeními, policií aj. a využívá platné právní normy, případně výhody garantované státem – např. podpora romských žáků při nákupu učebnic.

Za žáky se speciálními vzdělávacími potřebami jsou považováni žáci, kteří k naplnění svých vzdělávacích povinností nebo k uplatnění a užívání svých práv na vzdělávání na rovnoprávném základě s ostatními potřebují poskytnutí podpůrných opatření (zákon č. 82/2015 Sb.) Tito žáci mají právo na bezplatné poskytování podpůrných opatření z výčtu uvedeného v § 16 školského zákona (ŠZ). Podpůrná opatření realizuje škola a školské zařízení a dělí se do pěti stupňů.

Podpůrná opatření prvního stupně lze uplatnit i bez doporučení školního poradenského zařízení (ŠPZ) a nemají normovanou finanční náročnost. Podpůrná opatření druhého až pátého stupně může škola nebo školské zařízení uplatnit pouze s doporučením ŠPZ a s informovaným souhlasem zletilého žáka nebo zákonného zástupce žáka. Začlenění podpůrných opatření do jednotlivých stupňů stanoví Příloha č. 1 vyhlášky č. 27/2016 Sb. Různé druhy nebo stupně podpůrných opatření lze kombinovat za podmínek daných ŠZ a vyhláškou.

Závazný rámec pro obsahové a organizační zajištění odborného vzdělávání všech žáků tvoří RVP pro jednotlivé obory vzdělávání, na jejichž základě je zpracován tento ŠVP. Pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními prvního stupně je ŠVP podkladem pro zpracování plánu pedagogické podpory (PLPP) a pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními od druhého stupně je podkladem pro tvorbu individuálního plánu (IVP). PLPP a IVP zpracovává škola.

Při poskytování podpůrných opatření může ředitel školy ze závažných důvodů, zejména zdravotních, uvolnit žáka zcela nebo zčásti z vyučování některého předmětu. Žák ale nemůže být uvolněn z odborných teoretických i praktických předmětů, nezbytných pro dosažení odborných kompetencí a výsledků vzdělávání vymezených příslušným RVP a ŠVP. V případě potřeby škola nabídne žákovi taková podpůrná opatření, která mu umožní zvládnout odborné vzdělávání v celém rozsahu a úspěšně vykonat závěrečnou zkoušku. Žákovi, který nemůže zvládnout vzdělávání v daném oboru z vážných zdravotních nebo jiných důvodů, škola nabídne po poradě se ŠPZ a zástupci nezletilého žáka, jiný, pro něj vhodnější obor vzdělávání (nabídka je učiněna včas, jakmile škola zjistí závažné překážky v daném oboru vzdělávání). Nezbytným předpokladem pro přijetí ke vzdělávání a zvládnutí požadavků na odborné vzdělávání v jednotlivých oborech je splnění podmínek zdravotní způsobilosti uchazečů. Požadavky na zdravotní způsobilost uchazečů o vzdělávání na střední škole jsou stanoveny v příloze k Nařízení vlády č. 211/2010 Sb.

Žákům mohou být poskytnuty podle jejich potřeb a na doporučení ŠPZ i další druhy podpůrných opatření, např. využití asistenta pedagoga, speciálního pedagoga a dalších odborníků, poskytnutí kompenzačních pomůcek a speciálních didaktických prostředků, úprava materiálních a organizačních podmínek výuky nebo úprava podmínek přijímání a ukončování vzdělávání. Pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními může být zařazována do IVP na doporučení speciálně pedagogická intervence nebo pedagogická intervence. Počet vyučovacích hodin předmětů speciálně pedagogické intervence je v závislosti na stupni podpory stanoven v Příloze č. 1 k vyhlášce. Časová dotace na předměty speciálně pedagogické intervence je poskytována nad rámec časové dotace stanovené RVP.

Podle potřeb žáků lze zvolit odlišnou délku vyučovací hodiny, pokud to umožňuje RVP (§ 26 odst. 1b) ŠZ). Ve výjimečných případech může ředitel školy vzdělávání prodloužit, nejvýše však o 2 školní roky (§ 16 odst. 2 b ŠZ).

Používané formy spolupráce s rodinou:

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

Vzdělávání žáků mimořádně nadaných

Vzdělávání žáků mimořádně nadaných upravuje § 17 zákona č. 561/2004 Sb. (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů a následně pak vyhláška MŠMT ČR č 73/2005 Sb.

Vyučující volí odpovídající formy a metody práce, které podporují osobnostní rozvoj žáka a využívají individuální přístup k němu.

Ve výuce uvedené skupiny žáků (viz RVP) budou vhodně využívány náročnější pedagogické metody a postupy, jako je problémové a projektové vyučování, individuální samostudium a práce s ICT apod. Individuální přístup k takovým žákům je samozřejmostí. Zapojování budou nadaní žáci do skupinové a týmové práce např. jako vedoucí členové nejen v odborných předmětech, ale i předmětech, na které nejsou orientováni.

Talented žáci jsou připravováni a účastní se středoškolských her mládeže a sportovních olympiád.

Umožněno může být vzdělávání podle individuálních studijních plánů i např. „zrychlenou“ formou.

Do oblasti péče o žáky nadané škola zahrnuje:

- využívání odpovídajících metod a forem práce
- zajištění dostupné literatury a odborných materiálů
- doplnění a prohloubení vzdělávacího obsahu
- individuální konzultace nad rámec výuky
- zadávání složitějších úkolů podle schopností žáka
- pravidelnou spolupráci s rodinou
- vytvoření příznivého klimatu pro vzdělávání těchto žáků ve škole a jednotlivých třídách

Podmínky přijetí ke studiu a ukončení studia

Podmínky pro přijetí ke studiu

- Řídí se zákonem č. 561/2004 Sb. ve znění pozdějších předpisů.
- Uchazeči musí splnit podmínky zdravotní způsobilosti o vzdělávání v daném oboru vzdělávání dle nařízení vlády č. 211/2010 Sb. o soustavě oborů vzdělávání v základním, středním a vyšším odborném vzdělávání.
- Předpokladem pro přijetí ke vzdělávání je splnění povinné školní docházky, potvrzení zdravotní způsobilosti žáků a uchazečů a splnění kritérií přijímacího řízení pro daný školní rok.

Zdravotní způsobilost

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

Organizace, formy a obsah přijímacího řízení

- Ředitel školy vyhláší v souladu s § 60 odst. 1 zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů (dále jen „školský zákon“) přijímací řízení. Současně stanovuje v souladu s § 60 odst. 2 školského zákona jednotná kritéria pro uchazeče o přijetí

a předpokládané počty přijímaných uchazečů do jednotlivých oborů vzdělání do 1. ročníku příslušného školního roku:

Obory s výučním listem E

Do třídy zřízené podle § 16 školského zákona 561/2004 Sb. bude přijato max. 18 žáků.

Přijímací zkoušky u oborů E se NEKONAJÍ.

Přihlášky se odevzdávají do 1. 3. daného školního roku.

Dne 22. dubna (případně nejbližší pracovní den po tomto datu) příslušného roku zveřejní škola na svých webových stránkách a na úřední desce seznam přijatých uchazečů v 1. kole přijímacího řízení. Nepřijatým uchazečům bude odesláno písemné rozhodnutí o nepřijetí. Do 10 pracovních dnů od zveřejnění tohoto seznamu potvrdí uchazeč svůj zájem o učební obor zasláním zápisového lístku na adresu školy.

Kritéria přijetí do oboru E:

- řádně vyplněná přihláška včetně potvrzení zdravotní způsobilosti pro zvolený obor;
- přednost mají uchazeči, kteří chtějí studovat v rámci středního školství svůj první obor;
- dosažené vzdělání žáka (třída, ve které ukončil povinnou školní docházku) nebo je žákem se speciálními vzdělávacími potřebami (potvrzují školská poradenská zařízení);
- při přijímání se respektují maximální počty žáků ve třídách a skupinách podle příslušné legislativy;
- v případě překročení maximálního počtu žáků ve třídě rozhoduje o přijetí i průměrný prospěch žáka za sledovaná období.

Způsob ukončení vzdělávání a potvrzení dosaženého vzdělání, stupeň dosaženého vzdělání

Vzdělání je ukončeno po úspěšném absolvování třetího ročníku závěrečnou zkouškou. Organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy. Závěrečná zkouška se skládá ze tří částí – písemná zkouška z odborných předmětů, praktická zkouška z odborného výcviku a ústní zkouška z odborných předmětů.

Organizace dílčích částí závěrečné zkoušky

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

Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými právními předpisy. Dokladem o dosaženém stupni vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list. Absolvent získá střední vzdělání s výučním listem. Kvalifikační úroveň EQF 3.

Realizace dalších vzdělávacích a mimoškolních aktivit podporujících záměr školy

Občanské, odborné a klíčové kompetence jsou rozvíjeny nejen v teoretickém a praktickém vyučování, ale i ve všech ostatních aktivitách organizovaných školou.

Činnost školy na poli společenském, kulturním, ale i odborném je bohatá a pestrá, a to nejen při aktivitách souvisejících s hlavní činností školy, ale i v mimoškolní sféře.

Žáci své odborné dovednosti prokazují na různých soutěžích v rámci oboru školy, kde jsou patrné výsledky práce především z části praktické výuky. Samostatnost, pracovitost a houževnatost našich žáků je vždy oceňována. Výsledky práce a jednotlivé výrobky jsou pak součástí prezenčních výstav v rámci regionu školy i mimo region. Dále jsou využívány k výzdobě školy nebo na akcích jako jsou setkání bývalých zaměstnanců školy, Den otevřených dveří a podobně.

V rámci upevnění a posílení zájmu o zvolený obor jsou pravidelně každý rok v rámci možností pořádány odborné exkurze a návštěvy výstav, které rovněž podporují rozvoj odborných kompetencí směrem k odborným předmětům a odbornému výcviku.

Žáci se zapojují do akcí vyhlášených Krajským úřadem Kraje Vysočina, například „Za čistou Vysočinu“, kde se projevuje kladný postoj žáků k ochraně životního prostředí. Rovněž drobnou výpomocí pomáhají starším spoluobčanům města. Žáci a pedagogičtí pracovníci se zapojují do různých projektů a fondů (Projekt Šance, Fond Sidus), na pomoc postiženým dětem a mladým lidem. Pro žáky se pořádají různé přednášky za účasti představitelů Policie ČR, Protidrogového centra a pracovníků Úřadu práce. V průběhu roku shlédnou žáci minimálně jedno divadelní představení. Pro ubytované žáky jsou pořádány další zábavné a vědomostní soutěže, účastní se akcí nazvaných sportovní, turistické nebo rekreační odpoledne, kde je připraven bohatý doprovodný program. Každý měsíc jsou pořádány turnaje s určitým zaměřením.

UČEBNÍ PLÁN

UČEBNÍ PLÁN PRACOVIŠTĚ ČERNOVICE

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

Poznámky k učebnímu plánu na pracovišti Černovice:

Učební plán je vypracován v souladu se vzdělávacími oblastmi a obsahovými okruhy v RVP. Soulad RVP a ŠVP je vykázan v samostatné tabulce.

1. Všechny uvedené předměty v tabulce učebního plánu jsou povinné.
2. Jazykové vzdělávání – Český jazyk a Estetické vzdělávání je sloučeno do předmětu Český jazyk a literatura.
3. Teoretické vyučování i odborný výcvik se realizuje v učebnách a na pracovišti přímo ve škole. Odborný výcvik probíhá pod vedením učitelů odborného výcviku.
4. Vyučování je organizováno tak, že v jednom týdnu probíhají dva dny teoretického vyučování a tři dny odborný výcvik. Na odborný výcvik jsou žáci rozděleni do skupin, zejména s ohledem na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a hygienické požadavky, podle platných předpisů. Počet žáků ve třídě a na jednoho učitele odborného výcviku je stanoven vládním nařízením.
5. Cizí jazyk se nevyučuje.
6. Tělesná výchova, vzhledem k organizaci vyučování, je zařazena do všech ročníků 2 hodiny týdně.
7. Dělení nebo slučování hodin ve vyučovacích předmětech, případně tříd, je v pravomoci ředitele školy, který postupuje v souladu s předpisy stanovenými MŠMT ČR.
8. V učebních plánech všeobecně vzdělávacích předmětů, odborného výcviku a praktických cvičení je zařazena podle Metodického pokynu Č.j.:13 586/03-2 ze dne 4. 3. 2003 problematika „Ochrany člověka za mimořádných událostí“
9. V souvislosti s konkrétním obsahem vyučovacího předmětu se musí učitel průběžně zabývat otázkami bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a hygieny práce, soustavně se

zaměřovat na důslednou výchovu žáků k ochraně životního prostředí a aktualizovat učivo o nové poznatky vědy a techniky.

10. Minimální počet vyučovacích hodin v týdnu je 29 a maximální 33 hodin.

11. Závěrečná zkouška se připravuje a organizuje podle platné legislativy.

12. Učivo všech vyučovacích předmětů je v 1. a 2. ročníku rozvrženo do 33 týdnů a ve 3. ročníku do 31 týdnů.

UČEBNÍ PLÁN PRACOVIŠTĚ TŘEŠŤ

Učební plán	I	II	III	Celkem
Český jazyk a literatura	1,5	1,5	0	3
Občanská výchova	1	1	1	3
Matematika	1,5	1,5	0	3
Tělesná výchova	2	2	2	6
Informatika	2	1	0	3
Společenská výchova	0	1	0	1
Potraviny a výživa	2	2	1	5
Zařízení provozoven	1	0	0	1
Stolničení	0	0	1	1
Hospodářské výpočty	0	1	0	1
Technologie	4	3	2	9
Odborný výcvik	15	17	28	60
Celkem	30	31	35	96

Poznámky k učebnímu plánu pracoviště Třešť

1. Učební plán je vypracován v souladu se vzdělávacími oblastmi a obsahovými okruhy v RVP. Soulad RVP a ŠVP je vykázan v samostatné tabulce.
2. Všechny uvedené předměty v tabulce učebního plánu jsou povinné.
3. Jazykové vzdělávání – Český jazyk a Estetické vzdělávání je sloučeno do předmětu Český jazyk a literatura.
4. Teoretické vyučování i odborný výcvik se realizuje v učebnách a na pracovišti přímo ve škole. Odborný výcvik probíhá pod vedením učitelů odborného výcviku.
5. Vyučování je organizováno tak, že v jednom týdnu probíhá teoretické vyučování druhý týden probíhá odborný výcvik, ve třetím ročníku zasahuje a učí se odborný výcvik i v týdnu, kdy v předchozích ročnících probíhala pouze teoretická výuka. Na odborný výcvik jsou žáci rozděleni do skupin, zejména s ohledem na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a hygienické požadavky, podle platných předpisů. Počet žáků ve třídě a na jednoho učitele odborného výcviku je stanoven vládním nařízením.
6. Cizí jazyk se nevyučuje.
7. Tělesná výchova, vzhledem k organizaci vyučování, je zařazena do všech ročníků 2 hodiny týdně.
8. Dělení nebo slučování hodin ve vyučovacích předmětech, případně tříd, je v pravomoci ředitele školy, který postupuje v souladu s předpisy stanovenými MŠMT ČR.

9. V učebních plánech všeobecně vzdělávacích předmětů, odborného výcviku a praktických cvičení je zařazena podle Metodického pokynu Č.j.:13 586/03-2 ze dne 4. 3. 2003 problematika „Ochrany člověka za mimořádných událostí“
10. V souvislosti s konkrétním obsahem vyučovacího předmětu se musí učitel průběžně zabývat otázkami bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a hygieny práce, soustavně se zaměřovat na důslednou výchovu žáků k ochraně životního prostředí a aktualizovat učivo o nové poznatky vědy a techniky.
11. Závěrečná zkouška se připravuje a organizuje podle platné legislativy.
12. Učivo všech vyučovacích předmětů je v 1. a 2. ročníku rozvrženo do 33 týdnů a ve 3. ročníku do 31 týdnů.

Přehled využití týdnů ve školním roce pro obě pracoviště

ČINNOST	Počet týdnů v ročníku		
	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Vyučování podle rozpisu učiva	33	33	31
Příprava k závěrečným zkouškám	-	-	2
Vykonání závěrečné zkoušky	-	-	1
Časová rezerva, exkurze, výchovně vzdělávací akce, prázdniny	7	7	6
Celkem	40	40	40

Převedení RVP do ŠVP pro pracoviště Černovice

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

Převedení RVP do ŠVP pro pracoviště Třešť

RVP			ŠVP			
	min. počet vyučov. hodin za celou dobu vzdělávání			min. počet vyučov. hodin za celou dobu vzdělávání		
vzdělávací oblasti	týdenních	celkový	povinné vyučovací předměty	týdenních	celkový	využití disponibilních hodin
Jazykové vzdělávání – český jazyk	2	64	Český jazyk a literatura	2	64	0
Občanský vzdělávací základ	3	96	Občanská výchova	3	97	0
Matematické vzdělávání	3	96	Matematika	3	97	0
Estetické vzdělávání	1	32	Český jazyk a literatura	1	33	0
Vzdělávání pro zdraví	3	96	Tělesná výchova	6	194	3
Vzdělávání v IKT	3	96	Informatika	3	97	0
Chování pracovníků ve službách	8	256	Potraviny a výživa	5	163	0
			Zařízení provozoven	1	33	0
			Stolničení	1	31	0
			Společenská výchova	1	33	1
			Hospodářské výpočty	1	33	0
			Technologie	9	291	9
Stravovací služby	33	1056	Odborný výcvik	60	1938	27
Disponibilní hodiny	40	1280		-	-	-
Celkem	96	3072		96	3104	40

UČEBNÍ OSNOVY

Přehled rozpracovaného obsahu vzdělávání

Název školy:	SOŠ, SOU a ZŠ Třešť
Adresa školy:	K Valše 1251/38, 589 01 Třešť
Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař, kuchařské práce
Kód a název oboru vzdělávání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Dosažený stupeň vzdělávání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka vzdělávání:	3 roky
Forma vzdělávání:	Denní studium
Platnost ŠVP:	Od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem

ČESKÝ JAZYK A LITERATURA

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle

Obecným cílem vyučovacího předmětu Český jazyk a literatura je rozvíjet komunikační dovednosti žáků, začlenit jazykové návyky do mimoškolních souvislostí a rozvíjet čtenářskou gramotnost. Dále naučit žáky užívat jazyka jako prostředku k dorozumívání a myšlení, k přijímání, sdělování a výměně informací na základě jazykových a slohových znalostí. Žák je vychováván ke kultivovanému jazykovému projevu, k užívání spisovné formy jazyka, k pochopení a správné analýze textů. Cílem je také utvářet kladný vztah k materiálním a duchovním hodnotám a snažit se přispívat k jejich tvorbě. Předmět přispívá ke kultivaci žáka, zdokonaluje jeho verbální i nonverbální projev, rozvíjí duševní život.

Charakteristika učiva

Obsah učiva je rozložen do 2 případně 3 ročníků dle odlišností jednotlivých pracovišť. Obsah učiva vychází z jednotlivých oblastí stanovených v RVP. Učivo je rozvrženo do tří oblastí (mluvnice, sloh, literatura), které se vzájemně prolínají a doplňují. Podstatou vyučování je aktivní rozvoj vyjadřování žáků, které se opírá o stylistické poznatky, obecnější poznání systému jazyka a kultivovat estetické vnímání, prožívání a hodnocení žáků v oblasti literatury.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

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

- pochopil, že dorozumívání se mezi lidmi je základní potřebou lidského života;
- rozlišoval mezi spisovným a nespisovným vyjadřováním;
- rozvíjel výstižně a jazykově správně své vyjadřování;
- využíval jazykových a komunikačních schopností v praktickém životě, vyjadřoval se srozumitelně a souvisle, formuloval a obhajoval své názory, přijímal stanoviska jiných lidí;
- rozvíjel kreativitu;
- dovedl slušně vystupovat;
- na základě ukázek vybraných literárních děl si vytvořil čtenářské dovednosti;
- byli tolerantní k estetickému cítění, vkusu a zájmu druhých lidí;
- ctili a chránili materiální i kulturní hodnoty.

Výukové strategie

Doporučenými strategiemi výuky v předmětu Český jazyk a literatura jsou:

- výklad;
- řízený rozhovor;
- skupinová diskuse;
- samostatná a skupinová práce;
- práce s textem a audiovizuálními materiály;
- práce s odbornou literaturou a dalšími informačními zdroji;
- praktická aplikace získaných dovedností při soutěžích a exkurzích.

Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení žáků zvláště klademe důraz na:

- aktivní přístup;
- samostatné a soustavné plnění zadaných úkolů;
- kultivované vyjádření vlastních názorů a respekt k názorům druhých;
- praktickou aplikaci teoretických znalostí.

Doporučenými metodami při prověřování a hodnocení výkonu žáka jsou:

- ústní a písemná cvičení a opakování;
- písemná slohová práce.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Žáci budou vedeni k:

- práci s textem a vyhledávání a zpracování informací;
- práci v týmu;
- logickému a jazykově správnému vyjadřování a vystupování v souladu se zásadami kultury projevu a chování;
- podpoře hodnot národní, evropské i světové kultury, formulaci a obhajobě svých názorů a postojů, k toleranci k názorům druhých;
- vhodné komunikaci s potenciálními zaměstnavateli;
- práci s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích.

Realizace průřezových témat

Z průřezových témat předmět svým obsahem přispívá zejména k tématům Občan v demokratické společnosti, Člověk a svět práce a Informační a komunikační technologie. Pozornost bude věnována zejména rozvoji funkční gramotnosti žáků (tj. schopnosti číst textový materiál s porozuměním, interpretovat jej, hodnotit a využívat jej) a písemné i ústní komunikaci.

Mezipředmětové vztahy

Výuka předmětu Český jazyk a literatura se mezipředmětově doplňuje s předměty Informační a komunikační technologie a Občanská nauka.

Pracoviště Černovice

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

REALIZACE ODBORNÝCH KOMPETENCÍ

Český jazyk a literatura – 1. ročník

Výsledky vzdělávání	Tematický celek	Počet hodin
	Úvodní hodina Seznámení s obsahem učiva	1
MLUVNICE		
Žák: <ul style="list-style-type: none"> ▪ rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu ▪ řídí se zásadami správné výslovnosti ▪ objasní vztah češtiny a slovanských jazyků ▪ vyjmenuje světové jazyky 	Úvod do studia jazyka <ul style="list-style-type: none"> ▪ národní jazyk a jeho útvary ▪ jazyková kultura ▪ evropské a světové jazyky 	3
Žák: <ul style="list-style-type: none"> ▪ popíše stavbu slov ▪ analyzuje prostředky tvoření slov 	Stavba a tvorba slov, obohacování slovní zásoby <ul style="list-style-type: none"> ▪ obohacování slovní zásoby a tvoření slov ▪ slovní zásoba a její rozvrstvení zvláště vzhledem k příslušnému oboru vzdělávání, terminologie 	2
Žák: <ul style="list-style-type: none"> ▪ používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie 	Slovní zásoba <ul style="list-style-type: none"> ▪ rozvrstvení slovní zásoby vzhledem k příslušnému oboru vzdělávání, terminologie ▪ synonyma, antonyma, homonyma 	1
Žák: <ul style="list-style-type: none"> ▪ rozezná ohebné slovní druhy a aplikuje je ve správných tvarech ve větách ▪ v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby 	Tvarosloví – ohebné slovní druhy <ul style="list-style-type: none"> ▪ podstatná jména ▪ přídavná jména ▪ zájmena ▪ číslovky ▪ slovesa 	7

<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ ovládá základní pravidla českého pravopisu a aplikuje je v písemném projevu 	<p>Pravopis</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ tvrdé, měkké a obojetné souhlásky ▪ vyjmenovaná slova ▪ pravopis u, ú, ů ▪ pravopis přídavných jmen tvrdých a měkkých ▪ pravopis koncovek podstatných jmen 	<p>8</p>
SLOH		
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ vhodně se prezentuje ▪ vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní i negativní ▪ vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ je schopen sestavit a přednést krátký prostě sdělovací, administrativní a prakticky odborný projev ▪ ovládá základní formy společenského styku (pozdrav, uvítání, oslovení, rozloučení, omluva, blahopřání, telefonický rozhovor, ...) 	<p>Úvod do slohu</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ podstata slohu, funkční styly, slohotvorní činitele ▪ komunikační situace, komunikační strategie ▪ kultivované vystupování <p>Základní dovednosti při telefonování, dopisování</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ zásady a pravidla při telefonování, ▪ pravidla při psaní blahopřání, kondolence, podání inzerátu ▪ psaní osobních dopisů, stavba dopisu ▪ psaní e-mailových a SMS zpráv 	<p>2</p> <p>2</p>
LITERATURA		
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ rozliší konkrétní literární díla podle základních literárních druhů a žánrů ▪ zjišťuje jednoduché potřebné informace z dostupných informačních zdrojů ▪ rozumí obsahu textu ▪ získává informace z textu ▪ čte s porozuměním literární text 	<p>Základní literární druhy a žánry</p> <p>České pověsti Četba vybraných ukázek</p> <p>Vývoj českých pohádek Četba pohádek od vybraných autorů</p>	<p>1</p> <p>2</p> <p>3</p>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ zjišťuje jednoduché potřebné informace z dostupných informačních zdrojů ▪ ví, kde je místní knihovna a co v ní může najít 	<p>Informatická výchova, knihovny a jejich služby, noviny, časopisy a jiná periodika, internet</p>	<p>1</p>

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

Český jazyk a literatura – 2. ročník

Výsledky vzdělávání	Tematický celek	Počet hodin
MLUVNICE		
	Opakování učiva z 1. ročníku	1
Žák: <ul style="list-style-type: none"> ▪ rozezná neohebné slovní druhy a správně je používá ve větě ▪ v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby 	Tvarosloví <ul style="list-style-type: none"> ▪ opakování ohebných slovních druhů ▪ neohebné slovní druhy ▪ příslovce ▪ předložky ▪ částice ▪ citoslovce 	6
Žák: <ul style="list-style-type: none"> ▪ ovládá základní pravidla českého pravopisu ▪ aplikuje je v písemném projevu 	Pravopis <ul style="list-style-type: none"> ▪ opakování pravopisu vyjmenovaných slov ▪ opakování pravopisu přídavných jmen ▪ opakování pravopisu koncovek podstatných jmen ▪ pravopis shody podmětu s přísudkem ▪ psaní velkých písmen ▪ pravopis skupin bě/vě, bje/vje ▪ pravopis skupin mě/mně ▪ pravopis psaní předložek z-ze, s-se 	11
Žák: <ul style="list-style-type: none"> ▪ v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby ▪ rozpozná větu jednoduchou od souvětí ▪ umí použít čárku ve větě jednoduché a v souvětí 	Skladba vět, větné členy <ul style="list-style-type: none"> ▪ základní skladební dvojice ▪ věta jednoduchá a souvětí ▪ čárka ve větě jednoduché, v souvětí 	3
SLOH		
Žák: <ul style="list-style-type: none"> ▪ vhodně se prezentuje ▪ vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat) ▪ vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně 	Komunikační a slohová výchova Obecné poučení o slohu <ul style="list-style-type: none"> ▪ podstata slohu, funkční styly, slohotvorní činitelé ▪ vypravování, osnova ▪ popis osoby ▪ popis věci 	6

<ul style="list-style-type: none"> ▪ je schopen sestavit a přednést krátký, prostě sdělovací, administrativní a prakticky odborný projev 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů 	
LITERATURA		
Žák: <ul style="list-style-type: none"> ▪ rozliší konkrétní literární díla podle základních literárních druhů a žánrů ▪ zjišťuje jednoduché potřebné informace z dostupných informačních zdrojů ▪ rozumí obsahu textu ▪ získává informace z textu ▪ čte s porozuměním literární text 	Dobrodružná literatura pro mládež Četba ukázek od vybraných autorů.	4
	Fantasy literatura Četba ukázek od vybraných autorů.	
	Zobrazení 1. světové války v literatuře Vybraní autoři a četba ukázek.	1
		1

Přesahy:

Informatika (1. ročník) - Textový editor Word

Český jazyk a literatura – 3. ročník

Výsledky vzdělávání	Tematický celek	Počet hodin
MLUVNICE		
Žák: <ul style="list-style-type: none"> ▪ v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu 	Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností <ul style="list-style-type: none"> ▪ y/i po obojetných souhláskách ▪ psaní velkých písmen ▪ psaní y/i v koncovkách podst. jmen ▪ psaní y/i v koncovkách příd. jmen ▪ shoda podmětu s přísudkem ▪ pravopis předložek z – ze, s - se 	6
Žák: <ul style="list-style-type: none"> ▪ rozlišuje slovní druhy a aplikuje je ve správných tvarech a větách 	Slovní zásoba a její obohacování <ul style="list-style-type: none"> ▪ slovní druhy probírané v nižších ročnících 	5

<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby ▪ orientuje se ve stavbě věty ▪ rozlišuje hlavní a rozvíjející větné členy ▪ používá čárku ve větě jednoduché v souladu s pravopisnými pravidly ▪ rozpoznává v souvětí větu hlavní od věty vedlejší 	<p>Větná stavba a větné členy</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ základní a rozvíjející větné členy, určování větných členů, ▪ stavba věty ▪ čárka ve větě jednoduché věta hlavní, vedlejší, spojky 	<p>6</p>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ je schopen sestavit a přednést krátký prostě sdělovací, administrativní a prakticky odborný projev ▪ vyplňuje složenky, bankovní tiskopisy 	<p>Komunikační a slohová výchova</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ administrativní styl dopisu ▪ strukturovaný životopis ▪ vyplňování složenek, různých finančních tiskopisů 	<p>7</p>
<p>LITERATURA</p>		
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ rozliší konkrétní literární díla podle základních literárních druhů a žánrů ▪ zjišťuje jednoduché potřebné informace z dostupných informačních zdrojů ▪ rozumí obsahu textu ▪ získává informace z textu ▪ čte s porozuměním literární text 	<p>Zobrazení 2. světové války v literatuře Vybraní autoři a četba ukázek.</p>	<p>1</p>
	<p>Židovská tematika v literatuře Vybraní autoři a četba ukázek.</p>	<p>2</p>
	<p>Životní moudra v literatuře - R. Fulghum</p>	<p>1</p>
	<p>Výběr z české poezie Vybraní autoři a četba ukázek.</p>	<p>1</p>
	<p>Drama a divadlo Vybraní autoři a četba ukázek.</p>	<p>1</p>
	<p>Současná literatura Vybraní autoři a četba ukázek.</p>	<p>1</p>

Přesahy:

Informatika (1. ročník)

- Textový editor Word

Český jazyk a literatura povinný předmět	1. ročník	2. ročník	3. ročník	dotace hodin celkem
	49	50	0	99

POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU

Obecný cíl vyučovacího předmětu

Obecným cílem vyučovacího předmětu Český jazyk a literatura je rozvíjet komunikační dovednosti žáků, začlenit jazykové návyky do mimoškolních souvislostí a rozvíjet čtenářskou gramotnost. Dále naučit žáky užívat jazyka jako prostředku k dorozumívání a myšlení, k přijímání, sdělování a výměně informací na základě jazykových a slohových znalostí. Žák je vychováván ke kultivovanému jazykovému projevu, k užívání spisovné formy jazyka, k pochopení a správné analýze textů. Cílem je také utvářet kladný vztah k materiálním a duchovním hodnotám a snažit se přispívat k jejich tvorbě. Předmět přispívá ke kultivaci žáka, zdokonaluje jeho verbální i nonverbální projev, rozvíjí duševní život.

Charakteristika učiva

Obsah učiva je rozložen do 2 ročníků. Obsah učiva vychází z jednotlivých oblastí stanovených v RVP. Učivo je rozvrženo do tří oblastí (mluvnice, sloh, literatura), které se vzájemně prolínají a doplňují. Podstatou vyučování je aktivní rozvoj vyjadřování žáků, které se opírá o stylistické poznatky, obecnější poznání systému jazyka a kultivovat estetické vnímání, prožívání a hodnocení žáků v oblasti literatury.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

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

- pochopil, že dorozumívat se mezi lidmi je základní potřebou lidského života;
- rozlišoval mezi spisovným a nespisovným vyjadřováním;
- rozvíjel výstižně a jazykově správně své vyjadřování;
- využíval jazykových a komunikačních schopností v praktickém životě, vyjadřoval se srozumitelně a souvisle, formuloval a obhajoval své názory, přijímal stanoviska jiných lidí;
- rozvíjel kreativitu;
- dovedl slušně vystupovat;
- na základě ukázek vybraných literárních děl si vytvořil čtenářské dovednosti;
- byli tolerantní k estetickému cítění, vkusu a zájmu druhých lidí;
- ctíli a chránili materiální i kulturní hodnoty.

Výukové strategie

Doporučenými strategiemi výuky v předmětu Český jazyk a literatura jsou:

- výklad;
- řízený rozhovor;
- skupinová diskuze;
- samostatná a skupinová práce;
- práce s textem a audiovizuálními materiály;
- práce s odbornou literaturou a dalšími informačními zdroji;

- praktická aplikace získaných dovedností při soutěžích a exkurzích.

Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení žáků zvláště klademe důraz na:

- aktivní přístup;
- samostatné a soustavné plnění zadaných úkolů;
- kultivované vyjádření vlastních názorů a respekt k názorům druhých;
- praktickou aplikaci teoretických znalostí.

Doporučenými metodami při prověřování a hodnocení výkonu žáka jsou:

- ústní a písemná cvičení a opakování;
- písemná slohová práce.

Popis přínosu předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikací průřezových témat

Žáci budou vedeni k:

- práci s textem a vyhledávání a zpracování informací;
- práci v týmu;
- logickému a jazykově správnému vyjadřování a vystupování v souladu se zásadami kultury projevu a chování;
- podpoře hodnot národní, evropské i světové kultury, formulaci a obhajobě svých názorů a postojů, k toleranci k názorům druhých;
- vhodné komunikaci s potenciálními zaměstnavateli;
- práci s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích.

Průřezová témata

Z průřezových témat předmět svým obsahem přispívá zejména k tématům Občan v demokratické společnosti, Člověk a svět práce a Informační a komunikační technologie.

Pozornost bude věnována zejména rozvoji funkční gramotnosti žáků (tj. schopnosti číst textový materiál s porozuměním, interpretovat jej, hodnotit a využívat jej) a písemné i ústní komunikaci.

Realizace odborných kompetencí: Český jazyk a literatura - 1. ročník

Výsledky vzdělávání	Tematický celek	Počet hodin
	Úvodní hodina ▪ seznámení s obsahem učiva	1
MLUVNICE		
Žák: ▪ rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu ▪ řídí se zásadami správné výslovnosti ▪ objasní vztah češtiny a slovanských jazyků ▪ vyjmenuje světové jazyky	Úvod do studia jazyka ▪ národní jazyk a jeho útvary ▪ jazyková kultura ▪ evropské a světové jazyky	3
Žák: ▪ popíše stavbu slov	Stavba a tvorba slov, obohacování slovní zásoby	3

<ul style="list-style-type: none"> ▪ analyzuje prostředky tvoření slov 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ stavba slova ▪ odvozování, skládání, zkracování ▪ přejímání z cizích jazyků 	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> ▪ rozezná ohebné slovní druhy a aplikuje je ve správných tvarech ve větách ▪ v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví 	Tvarosloví – ohebné slovní druhy <ul style="list-style-type: none"> ▪ podstatná jména ▪ přídavná jména ▪ zájmena ▪ číslovky ▪ slovesa 	12
Žák: <ul style="list-style-type: none"> ▪ ovládá základní pravidla českého pravopisu a aplikuje je v písemném projevu 	Pravopis <ul style="list-style-type: none"> ▪ tvrdé, měkké a obojetné souhlásky ▪ vyjmenovaná slova ▪ pravopis koncovek podstatných jmen ▪ pravopis koncovek přídavných jmen 	11
Žák: <ul style="list-style-type: none"> ▪ používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie 	Slovní zásoba <ul style="list-style-type: none"> ▪ rozvrstvení slovní zásoby vzhledem k příslušnému oboru vzdělávání, terminologie ▪ synonyma, antonyma, homonyma 	2
SLOH		
Žák: <ul style="list-style-type: none"> ▪ vhodně se prezentuje ▪ vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní i negativní ▪ vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně 	Úvod do slohu <ul style="list-style-type: none"> ▪ podstata slohu, funkční styly a slohové útvary ▪ komunikační situace, komunikační strategie 	2
Žák: <ul style="list-style-type: none"> ▪ je schopen sestavit a přednést krátký text prostě sdělovacího stylu ▪ vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně ▪ vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní i negativní 	Styl prostě sdělovací <ul style="list-style-type: none"> ▪ pravidla při praní osobního dopisu/e-mailu ▪ krátké informační útvary ▪ charakteristika ▪ vyprávění 	6
LITERATURA		
Žák: <ul style="list-style-type: none"> ▪ rozliší konkrétní díla podle základních literárních druhů a žánrů ▪ zjišťuje jednoduché a potřebné informace z dostupných zdrojů ▪ rozumí obsahu textu ▪ získává informace z textu ▪ čte s porozuměním literární text 	Základní literární druhy a žánry	1
	České pověsti Četba vybraných ukázek.	2
	Vývoj českých pohádek Četba pohádek od vybraných autorů.	2
	Dobrodružná literatura pro děti a mládež Četba ukázek od vybraných autorů.	2
	Fantasy literatura	2

	Četba ukázek od vybraných autorů.	
--	-----------------------------------	--

Realizace odborných kompetencí: Český jazyk a literatura - 2. ročník

Výsledky vzdělávání	Tematický celek	Počet hodin
	Opakování učiva z 1. ročníku	1
MLUVNICE		
Žák: <ul style="list-style-type: none"> ▪ rozezná neohebné slovní druhy a správně je používá ve větě ▪ v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví 	Tvarosloví <ul style="list-style-type: none"> ▪ opakování ohebných slovních druhů ▪ neohebné slovní druhy: příslovce, předložky, spojky, částice, citoslovce 	6
Žák: <ul style="list-style-type: none"> ▪ ovládá základní pravidla českého pravopisu a aplikuje je v písemném projevu 	Pravopis <ul style="list-style-type: none"> ▪ opakování pravopisu vyjmenovaných slov ▪ pravopis psaní ú-ů ▪ pravopis skupin bě/bjě, vě/vje, pě ▪ pravopis skupina mě/mně ▪ pravopis psaní předložek s-se, z-ze ▪ shoda přísudku s podmětem ▪ psaní velkých písmen ve jménech a názvech ▪ souhrnná pravopisná cvičení 	14
Žák: <ul style="list-style-type: none"> ▪ v písemném i mluveném projevu využívá poznatků ze skladby ▪ určí ve větě základní skladební dvojice ▪ rozpozná větu jednoduchou od souvětí ▪ odliší větu hlavní a větu vedlejší ▪ umí použít čárku ve větě jednoduché a v souvětí 	Skladba vět <ul style="list-style-type: none"> ▪ základní skladební dvojice ▪ věta jednoduchá a souvětí ▪ věta hlavní a vedlejší ▪ čárka ve větě jednoduché ▪ čárka v souvětí 	9
SLOH		
Žák: <ul style="list-style-type: none"> ▪ je schopen sestavit a přednést krátký inzerát ▪ vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně 	Styl publicistický <ul style="list-style-type: none"> ▪ inzerát 	1
Žák: <ul style="list-style-type: none"> ▪ je schopen sestavit a přednést krátký text, který popisuje jednoduchý pracovní postup 	Styl odborný <ul style="list-style-type: none"> ▪ popis věci ▪ popis pracovního postupu 	3

<ul style="list-style-type: none"> ▪ vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně 		
Žák: <ul style="list-style-type: none"> ▪ je schopen napsat žádost ▪ sestaví vlastní životopis ▪ vyplňuje složenky 	Styl administrativní <ul style="list-style-type: none"> ▪ - žádost ▪ - životopis ▪ - vyplňování složenek ▪ - grafická a formální úprava písemných projevů 	5
LITERATURA		
Žák: <ul style="list-style-type: none"> ▪ zjišťuje jednoduché potřebné informace z dostupných informačních zdrojů ▪ rozumí obsahu textu ▪ získává informace z textu ▪ ovládá různé techniky čtení, orientuje se v textu, je schopen text rozebrat ▪ čte s porozuměním literární text 	Zobrazení 1. světové války v literatuře Vybraní autoři a četba ukázek.	2
	Zobrazení 2. světové války v literatuře Vybraní autoři a četba ukázek.	1
	Židovská tematika v literatuře Vybraní autoři a četba ukázek.	1
	Téma lásky v literatuře Vybraní autoři a četba ukázek.	2
	Životní moudra v literatuře - R. Fulghum	1
	Výběr z české poezie Vybraní autoři a četba ukázek.	1
	Drama a divadlo Vybraní autoři a četba ukázek	1
	Současná literatura Vybraní autoři a četba ukázek.	1
Žák: <ul style="list-style-type: none"> ▪ zjišťuje jednoduché potřebné informace z dostupných informačních zdrojů ▪ ví, kde je místní knihovna a co v ní může najít 	Informatická výchova, knihovny a jejich služby, noviny, časopisy a jiná periodika, internet	1

OBČANSKÁ VÝCHOVA

Název školy:	SOŠ, SOU a ZŠ Třešť
Adresa školy:	K Valše 1251/38, 589 01 Třešť
Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař, kuchařské práce
Kód a název oboru vzdělávání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Dosažený stupeň vzdělávání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka vzdělávání:	3 roky
Forma vzdělávání:	Denní studium
Platnost ŠVP:	Od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem

Cíl předmětu

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

Charakteristika učiva

Učivo je rozděleno do několika tematických celků. Žáci jsou vedeni k tomu, aby uměli využívat svých vědomostí a dovedností v praktickém životě: ve styku s jinými lidmi a s různými institucemi, při řešení praktických otázek svého politického a občanského života. K rozhodování, hodnocení a jednání, při řešení svých problémů osobního, právního a sociálního charakteru. Získávat a hodnotit informace z různých zdrojů – verbálních, ikonických (obrazy, fotografie, mapy...) a kombinovaných (filmy).

Učivo navazuje na znalosti z předmětů Rodinné a zdravotní výchovy a informační a komunikační technologie. Využívají se převážně znalosti o mezilidských vztazích a komunikaci mezi lidmi, zásadách zdravotního životního stylu. Učitel upravuje výuku podle situace ve třídě. Hloubka a rozsah učiva je variabilní vzhledem k možnostem žáků.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Výuka občanské výchovy směřuje k tomu, aby žáci:

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

Důraz se klade nikoliv na sumu teoretických poznatků, ale na přípravu na praktický odpovědný a aktivní život. Tento kurikulární rámec by měl vést k lepšímu porozumění mnohotvárnosti dnešního světa, porozumění nárokům, které na lidi život v současné době klade, a k získání potřebných klíčových kompetencí pro řešení občanských i soukromých aktivit jednotlivce.

Významnou úlohu má rozvíjení finanční a mediální gramotnosti žáků jako důležitých dovedností, kterými by měl být vybaven člověk dnešní doby.

Doporučené výukové strategie

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

Budou spojovány již nabyté vědomosti s novými poznatky a vhodně spojovány s reálnými situacemi. Nové učivo je realizováno formou výkladu a zápisu poznámek. Je upřednostňována možná individuální aktivita žáků v doplňování naučných poznatků z jiných informačních zdrojů (např.: práce s učebnicí, moderními časopisy, s informačními a komunikačními technologiemi). Jako vzor a pro představu je využíváno osobních zkušeností a simulačních her.

Pro kontrolu zájmu a pozornosti určí učitel (popřípadě podle zájmu žáků) kontrolní referát na probrané téma, který bude společně doplňován a hodnocen. Zpětná vazba bude ověřena zapsanými poznámkami všech žáků.

Výukové strategie

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

Metody vyučování, které jsou využívány:

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

Hodnocení výsledků vzdělávání

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

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Žáci budou vedeni k:

- pozitivnímu vztah k učení a vzdělávání, samostatnému učení, vyhodnocovat vlastní výsledky a odhalovat vlastní nedostatky a napravovat je, ověřovat si získané poznatky;
- ovládat práci s textem, umět vyhledávat a zpracovávat informace;
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání;
- ověřovat si získané poznatky, zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí;

- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní;
- přiměřenému vyjadřování k účelu jednání a v uvedených komunikačních situacích, formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, aktivní diskuzi s vrstevníky, porozumět sdělení druhých a respektovat jejich názory;
- porozumět zadání úkolu nebo rozpoznat jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému buď samostatně, nebo s vedením jiných lidí navrhnout způsob řešení; pracovat ve skupině i v týmu, společně se podílet na realizaci úkolu, zodpovědně plnit zadané úkoly;
- vytváření vstřícných mezilidských vztahů, odstraňování diskriminace, xenofobie a nesnášenlivosti, řešení konfliktů;
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, zajímat se o politické a společenské dění u nás i ve světě;
- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje;
- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život.

Realizace průřezových témat

Z průřezových témat předmět svým obsahem přispívá zejména k tématům *Občan v demokratické společnosti, Člověk a životní prostředí, Člověk a svět práce a Informační a komunikační technologie*.

Mezipředmětové vztahy

Výuka předmětu *Občanská nauka* se mezipředmětově doplňuje s předměty *Český jazyk a literatura, Informační a komunikační technologie* a *Hospodářské výpočty*.

Pracoviště Třešť a pracoviště Černovice mají stejnou hodinovou dotaci ve všech ročnících

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

Realizace odborných kompetencí

VÝSTUPY A KOMPETENCE	TEMATICKÉ CELKY	Počet hodin
1. ročník		
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • sestaví rozpočet jednotlivce • v domácnosti, rozliší pravidelné a nepravidelné příjmy a výdaje, navrhne, jak řešit schodkový rozpočet a jak naložit s přebytkovým rozpočtem • navrhne způsoby, jak využít volné finanční prostředky, vybere nejvýhodnější produkt pro investování volných finančních prostředků 	Člověk v lidském společenství <ul style="list-style-type: none"> • rozpočet jednotlivce v domácnosti • řešení krizových finančních situací • sociální zajištění občanů • postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti • víra a ateismus, náboženství a církve, náboženská hnutí a sekty, náboženský fundamentalismus • úvěry a půjčky • výhody a rizika půjček 	<u>10</u>

<ul style="list-style-type: none"> • na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování generové rovnosti (rovnosti mezi muži a ženami), vysvětlí důležitost kvalitního partnerského vztahu • uvědomí si důležitost odpovědného přístupu k pohlavnímu životu • popíše specifika některých náboženství k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy • vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty nebo náboženská nesnášenlivost • vybere nejvýhodnější úvěrový produkt s ohledem na své potřeby a zdůvodní svou volbu, vysvětlí, jak se vyvarovat předlužení, posoudí výši úrokových sazeb a na příkladu ukáže rozdíl, mezi úrokovou sazbou RPSN (roční procentní sazba nákladů) 	<ul style="list-style-type: none"> • prodej na úvěr • hypotéky, stavební spoření a termínované účty • sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti 	
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalizmem a jaké mají tyto jevy důsledky • seznámí se s možností využít linky bezpečí a krizového centra 	<p>Člověk jako občan</p> <ul style="list-style-type: none"> • konflikty mezi vrstevníky a žáky • agrese, šikana, násilí, arogance, vandalizmus • linka bezpečí a krizová centra 	<u>4</u>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí práva a povinnosti mezi dětmi a rodiči, mezi manželi, dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému • popíše postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání...) 	<p>Člověk a právo</p> <ul style="list-style-type: none"> • manželé, partneři, děti v rodině, • domácí násilí • kriminalita páchaná na mladistvých a na dětech, kriminalita páchaná mladistvými 	<u>3</u>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • dovede si zřídit peněžní účet a sleduje pohyb peněz na svém účtu, používá nejběžnější platební nástroje, smění peníze za použití kurzovního lístku • vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na příjmy obyvatelstva, vklady a úvěry, dlouhodobé finanční 	<p>Člověk a hospodářství</p> <ul style="list-style-type: none"> • peníze, hotovostní a bezhotovostní • peněžní styk (v tuzemské i zahraniční měně) • inflace • služby peněžních ústavů 	<u>5</u>

<p>plánování a uvede příklady, jak se důsledkům inflace bránit</p> <ul style="list-style-type: none"> • dovede zjistit, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav (banka, pojišťovna) a na základě zjištěných informací posoudit, zda konkrétní služby jsou pro něho vhodné (např. půjčka), nebo nutné a výhodné • dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci 	<ul style="list-style-type: none"> • pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům 	
<ul style="list-style-type: none"> • na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše, čemu se říká globalizace • uvede hlavní problémy dnešního světa (globální problémy), lokalizuje na mapě aktuální ohniska napětí ve světě • popíše proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům • na příkladu (z médií nebo z jiných zdrojů) vysvětlí, jakých metod používají teroristé a za jakým účelem 	<p>Česká republika, Evropa a svět</p> <ul style="list-style-type: none"> • globalizace • globální problémy • ČR a evropská integrace • Evropská unie • nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu ve světě 	<p><u>5</u></p>
<ul style="list-style-type: none"> • seznámí se se základními pojmy mimořádných událostí tak, aby dokázal rozeznat hrozící nebezpečí a věděl, jak v krizové situaci pomoci sobě i ostatním lidem • orientuje se v péči o životní prostředí • chová se šetrně k přírodě a památkám 	<p>Ochrana člověka za mimořádných událostí:</p> <ul style="list-style-type: none"> • první pomoc • mimořádné situace • živelné pohromy • havárie s únikem nebezpečných látek • radiační havárie • člověk a jeho vztah k přírodě • péče o životní prostředí • pozitivní vztah k přírodě a památkám 	<p><u>6</u></p>
<p>2. ročník</p>		
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z masových médií, jaké je rozvrstvení české společnosti z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení • vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku (národu...) nebo jiné skupině 	<p>Člověk v lidském společenství</p> <ul style="list-style-type: none"> • lidská společnost a společenské skupiny • současná česká společnost, její vrstvy • sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti • odpovědnost, slušnost, optimismus a dobrý vztah k lidem 	<p><u>15</u></p>

<ul style="list-style-type: none"> • aplikuje zásady slušného chování v běžných životních situacích, uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot • uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti • popíše vhodné společenské chování v dané situaci 	<p>jako základ demokratického soužití v rodině i širší komunitě</p> <ul style="list-style-type: none"> • společenská kultura, principy a normy kulturního chování • kultura bydlení, odívání • ochrana a využívání kulturních hodnot 	
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vyhledá nabídky zaměstnání, kontaktovat případného zaměstnavatele a ÚP, prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti • popíše, co má obsahovat pracovní smlouva • vyhledá poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech • dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám • vysvětlí, proč občané platí daně, • sociální a zdravotní pojištění 	<p>Člověk a hospodářství</p> <ul style="list-style-type: none"> • hledání zaměstnání, služby úřadů práce • nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace • vznik, změna a ukončení pracovního poměru • povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele • druhy škod, předcházení škodám, odpovědnost za škodu • mzda časová a úkolová • daně, daňové přiznání • pojištění (sociální, zdravotní a komerční) 	<p><u>14</u></p>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • připraví potřebné věci do evakuačního zavazadla • popíše způsob opuštění bytu a ohroženého prostoru při evakuaci • na příkladu předvede, jak se zachovat při anonymní hrozbě 	<p>Ochrana člověka za mimořádných událostí</p> <ul style="list-style-type: none"> • používání telekomunikačních linek tísňového volání a dalších komunikačních prostředků • příprava evakuačního zavazadla • zásady pro opuštění bytu a ohroženého prostoru • anonymní hrozba použití výbušniny 	<p><u>4</u></p>
<p>3. ročník</p>		
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí základní pojmy (rasa, menšina, většina, migrace, azylanti, ...) • na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníky některé z menšin 	<p>Člověk v lidském společenství</p> <ul style="list-style-type: none"> • rasy, národy a národnosti • většina a menšiny ve společnosti • klady vzájemného obohacování a problémy multikulturního soužití • migrace v současném světě • migranti, azylanti • kulturní instituce v ČR a v regionu 	<p><u>5</u></p>

<ul style="list-style-type: none"> • je schopen rozeznat zcela zřejmé, konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti (např. v médiích, v reklamě, v politice, ...) • orientuje se v kulturní nabídce v místě školy a bydliště 	<ul style="list-style-type: none"> • estetické a funkční normy při tvorbě a výrobě předmětů používaných v běžném životě 	
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech – včetně práv dětí, popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena • uvede příklady jednání, které demokracii ohrožuje (sobectví, korupce, kriminalita, násilí, neodpovědnost...) • vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích přijímat kriticky • uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má ke svému státu občan povinnosti • uvede nejvýznamnější české politické strany, vysvětlí, proč se uskutečňují svobodné volby a proč se jich mají lidé zúčastnit, popíše, podle čeho se může občan orientovat, když zvažuje nabídku politických stran • uvede příklady extremismu, např. na základě mediálního zpravodajství nebo pozorování jednání lidí kolem sebe, vysvětlí, proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné • uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanosti • uvede základní zásady a principy na nichž je založena demokracie • v konkrétních příkladech ze života rozliší pozitivní jednání (tj. jednání, které je v souladu s občanskými ctnostmi a etikou), od špatného nedemokratického jednání 	<p>Člověk jako občan</p> <ul style="list-style-type: none"> • lidská práva, jejich obhajování a možné zneužívání • veřejný ochránce práv • práva dětí • sobectví, korupce, kriminalita, násilí neodpovědnost, ... • svobodný přístup k informacím, média (tisk, televize, rozhlas, internet), funkce médií, kritický přístup k médiím, média jako zdroj zábavy a poučení • stát a jeho funkce, ústava a politický • systém ČR, struktura veřejné správy, obecní a krajská samospráva • politika, politické strany, volby, právo volit • politický radikalismus a extremismus, aktuální česká extremistická scéna a její symbolika, mládež a extremismus • občanská sdružení, nadace, ... • základní hodnoty a principy demokracie • občanská společnost, občanské ctnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití • šikana, vandalismus, sociální asociální a antisociální chování 	<p><u>6</u></p>
<p>Žák:</p>	<p>ČR a její sousedé</p> <ul style="list-style-type: none"> • české státní a národní symboly 	<p><u>3</u></p>

<ul style="list-style-type: none"> • dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy • popíše státní symboly • uvede příklady velmocí, zemí • vyspělých, rozvojových zemí velmi chudých (včetně lokalizace na mapě) 	<ul style="list-style-type: none"> • současný svět, bohaté a chudé země • velmoci, ohniska napětí v soudobém světě 	
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • popíše, čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství • uvede, kdy je člověk způsobilý právním úkonům a má trestní odpovědnost • dovede reklamovat koupené zboží nebo služby • dovede z textu smlouvy (např. o koupi zboží, cestovním zájezdu, pojištění, půjčce) zjistit, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva a jaké jsou důsledky neznalosti smlouvy, a to včetně jejich všeobecných podmínek • na příkladu vysvětlí, jak uplatňovat práva spotřebitel 	<p>Člověk a právo</p> <ul style="list-style-type: none"> • soustava soudů v ČR, právníká povolání (notáři, advokáti, soudcové • právo a mravní odpovědnost v běžném životě • právo a spravedlnost, právní stát, právní ochrana občanů, právní vztah • trestní právo; trestní odpovědnost, • tresty a ochranná opatření, orgány činné v trestním řízení (policie, státní zastupitelství, vyšetřovatel, soud) 	<u>5</u>
<ul style="list-style-type: none"> • stanoví cenu jaké součást nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa, období apod. • rozpozná běžné cenové triky (cena bez DPH...) a klamavé nabídky 	<p>Člověk a hospodářství</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trh a jeho fungování (zboží, nabídka, poptávka, stanovení ceny) • smlouva o půjčce, půjčka, druhy půjček možnosti vrácení půjčky, lichva, zajištění vrácení půjčky, • umění prezentovat se na trhu práce • charakteristické rysy osobnosti pro správnou volbu povolání 	<u>6</u>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rozpoznává varovné signály, a uvede možnosti řešení v určitých situacích • rozpozná hrozící nebezpečí a racionálně reaguje v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí 	<p>Ochrana člověka za mimořádných událostí:</p> <ul style="list-style-type: none"> • integrovaný záchranný systém: • činnost integrovaného záchranného systému • rozpoznání varovného signálu „všeobecná výstraha“ • činnost po vyhlášení signálu „Všeobecná výstraha“ 	<u>5</u>

	<ul style="list-style-type: none"> • Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí: • mimořádné události (např. živelné pohromy, havárie, krizové situace) • základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace) 	
--	---	--

Přesahy:

Psychologie (3. ročník)
Český jazyk a literatura

Komunikace (Černovice)
Strukturovaný životopis

MATEMATIKA

Název školy:	SOŠ, SOU a ZŠ Třešť
Adresa školy:	K Valše 1251/38, 589 01 Třešť
Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař, kuchařské práce
Kód a název oboru vzdělávání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Dosažený stupeň vzdělávání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka vzdělávání:	3 roky
Forma vzdělávání:	Denní studium
Platnost ŠVP:	Od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle

Obecným cílem matematického vzdělávání je výchova přemýšlivého člověka, který bude umět používat matematiku v různých životních situacích, v odborné složce vzdělávání, v osobním životě, budoucím zaměstnání i dalším vzdělávání.

Vzdělání směřuje k tomu, aby žáci dovedli efektivně numericky počítat, používat a převádět jednotky délky, hmotnosti, času, objemu, povrchu, rychlosti, měny a vyhodnotit informace kvantitativního charakteru získané z různých zdrojů: grafů, diagramů a tabulek.

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP. Učivo je rozvrženo do několika oblastí aritmetika a algebra, matematická analýza (učivo o funkcích), geometrie. Vyučování předmětu směřuje k dovednosti a schopnosti rozpoznat a správně pojmenovat problém, matematizovat jej a s užitím matematického aparátu jej vyřešit.

Výukové strategie

Výklad, samostatná a skupinová práce, testy, frontální opakování, motivace, soutěže, Vyhledávání informací v odborných publikacích, učebnicích, na internetu.

Hodnocení výsledků žáků

Numerické, slovní, jednotlivců a skupin; testy, písemné práce (jedna v každém pololetí), písemné prověrky kratších tematických celků, domácí úkoly, samostatné práce, vyhledávání informací v textu.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí

V rámci předmětu jsou žáci vedeni k:

- schopnosti samostatně studovat a reálně si stanovovat potřeby a cíle svého dalšího vzdělávání;
- schopnosti budovat svoji profesní kariéru;
- rozvíjení své osobnosti, udržovat vhodné mezilidské vztahy a dbát o své zdraví;
- získávání informací z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet, pracovat s informacemi;
- schopnosti samostatně nebo v týmu řešit pracovní i jiné problémy;
- souvislému vyjadřování v písemné i ústní formě a volit komunikační strategie a prostředky adekvátně situaci, dokáží se vhodně prezentovat při oficiálním jednání;

- uznávání hodnot a postoje podstatné pro život v demokratické společnosti a dodržovat je, jednat v souladu s udržitelným rozvojem a podporovat hodnoty národní, evropské i světové kultury.

Realizace průřezových témat:

Z průřezových témat předmět svým obsahem přispívá zejména k tématům Občan v demokratické společnosti, Člověk a svět práce a Informační a komunikační technologie.

Mezipředmětové vztahy

Výuka *Matematiky* využívá znalostí ze základní školy a mezipředmětově se doplňuje s předměty *Občanská výchova* a *Hospodářské výpočty*.

Pracoviště Černovice

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

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Matematika 1. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ provádí aritmetické operace s celými a přirozenými čísly ▪ používá různé zápisy racionálního čísla ▪ zapíše a přečte číselný zlomek ▪ provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly ▪ zaokrouhlí desetinné číslo ▪ znázorní reálné číslo na číselné ose ▪ určí druhou mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulačtoru 	<p>Operace s reálnými čísly</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ přirozená a celá čísla ▪ racionální čísla ▪ reálná čísla ▪ jednoduché úrokování ▪ mocniny a odmocniny 	20
<ul style="list-style-type: none"> ▪ používá trojčlenku a řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu 	<p>Procentový počet</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ procento, procentová část 	3

<ul style="list-style-type: none"> ▪ užívá a ovládá jednotky délky, obsahu, objemu, hmotnosti, času 	Jednotky měr a převody <ul style="list-style-type: none"> ▪ jednotky délky ▪ jednotky obsahu, ▪ jednotky objemu ▪ jednotky hmotnosti ▪ jednotky času 	10
--	--	-----------

Přesahy:

Hospodářské výpočty (3. ročník)

Praktické výpočty pomocí procent

MATEMATIKA 2. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 2. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ určí hodnotu výrazu ▪ upravuje jednoduché výrazy ▪ používá písmen v matematických výrazech ▪ dosazuje čísla do vzorců ▪ počítá neznámou ze vzorců 	Výrazy a jejich úpravy <ul style="list-style-type: none"> ▪ výrazy s proměnnými ▪ mnohočleny 	13
<ul style="list-style-type: none"> ▪ řeší jednoduché lineární rovnice o jedné neznámé 	Řešení lineárních rovnic <ul style="list-style-type: none"> ▪ základní pojmy ▪ úprava rovnic ▪ slovní úlohy 	6
<ul style="list-style-type: none"> ▪ využívá polohové a metrické vlastnosti základních rovinných útvarů při řešení úloh a problémů ▪ sestrojí trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků a lichoběžník ▪ z daných prvků a určí jejich obvod a obsah ▪ určí obvod a obsah kruhu, vzájemnou polohu přímky a kružnice 	Planimetrie <ul style="list-style-type: none"> ▪ základní pojmy ▪ trojúhelník ▪ mnohoúhelníky ▪ kružnice a kruh 	14

MATEMATIKA - 3. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 3. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ rozliší graf přímé a nepřímé úměrnosti▪ posoudí, kdy funkce roste nebo klesá▪ počítá příklady na přímou a nepřímou úměrnost	<p>Funkce</p> <ul style="list-style-type: none">▪ přímá úměrnost▪ nepřímá úměrnost	13
<ul style="list-style-type: none">▪ určí vzájemnou polohu bodů, přímk a rovin▪ rozlišuje základní tělesa a určí povrch a objem krychle, kvádru a válce	<p>Výpočet povrchů a objemů těles</p> <ul style="list-style-type: none">▪ základní polohové a metrické vlastnosti v prostoru▪ tělesa	15
<ul style="list-style-type: none">▪ vysvětlí a použije data vyjádřená v diagramech, grafech a tabulkách	<p>Práce s daty</p> <ul style="list-style-type: none">▪ tabulky, grafy, diagramy	3

Přesahy:

Informatika (2. ročník)

- Textový editor Word, Tabulkový editor Excel

Pracoviště Třešť

Matematika povinný předmět	1. ročník	2.ročník	3. ročník	dotace hodin celkem
	1,5/47	1,5/50	0/0	3/97

Realizace odborných kompetencí

VÝSTUPY A KOMPETENCE	TEMATICKÉ CELKY	Počet hodin
1. ročník		
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • provádí aritmetické operace s celými a přirozenými čísly • používá různé zápisy racionálního čísla • zapíše a přečte číselný zlomek • provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly • zaokrouhlí desetinné číslo • znázorní reálné číslo na číselné ose • určí druhou mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulátoru • používá trojčlenku a řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu 	Operace s reálnými čísly <ul style="list-style-type: none"> • přirozená a celá čísla • racionální čísla • reálná čísla • procento a procentová část • jednoduché úrokování • mocniny a odmocniny 	21
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • rozliší jednotky měření • převádí jednotky měření 	Jednotky měření a jejich převádění <ul style="list-style-type: none"> • jednotky SI soustavy • jednotky délky, hmotnosti, času, obsahu, objemu 	10
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • žák používá trojčlenku a řeší praktické úlohy 	Procentový počet <ul style="list-style-type: none"> • procento, procentová část 	4
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • užívá pojmy bod, přímka, úsečka, rovina, úhel • rozlišuje pravoúhlé a kosoúhlé čtyřúhelníky • počítá obvod a obsah čtverce a obdélníku 	Planimetrie <ul style="list-style-type: none"> • základní pojmy • čtyřúhelníky 	15
2. ročník		
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • operuje s mnohočleny • užívá vztahy pro mocninu dvojčlenu • řeší jednoduché rovnice • určí hodnotu výrazu 	Výrazy a jejich úpravy <ul style="list-style-type: none"> • výrazy s proměnnými 	13
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • dosazuje čísla do výrazu s proměnou 	Rovnice <ul style="list-style-type: none"> • řešení lineárních rovnic 	6

<ul style="list-style-type: none"> • používá správný algoritmus řešení rovnic • provádí zkoušku správnosti výpočtu 	<ul style="list-style-type: none"> • úprava rovnic • slovní úlohy 	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • zapisuje úměru • rozliší graf přímé a nepřímé úměrnosti • posoudí, zda funkce roste či klesá 	Funkce <ul style="list-style-type: none"> • přímá a nepřímá úměrnost 	12
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí a využije data vyjádřená v grafech a tabulkách 	Práce s daty tabulky, grafy, diagramy	3
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • určí vzájemnou polohu bodu a přímek • rozlišuje základní tělesa • určí povrch objem krychle, kvádru a válce 	Výpočet povrchu a objemu těles <ul style="list-style-type: none"> • základní polohové a metrické vlastnosti v prostoru • tělesa 	15

Přesahy: Občanská výchova (hospodaření v rodině), Hospodářské výpočty (výpočty procent)

TĚLESNÁ VÝCHOVA

Název školy:	Střední odborná škola, Střední odborné učiliště a Základní škola Třešť
Adresa školy:	K Valše 1251/38; 589 01 Třešť
Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař, kuchařské práce
Kód a název oboru vzdělávání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Dosažený stupeň vzdělávání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka vzdělávání:	3 roky
Forma vzdělávání:	Denní studium
Platnost ŠVP:	Od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem

Pracoviště Třešť a pracoviště Černovice mají stejnou dotaci hodin ve všech ročnících

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

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecné cíle

V souladu s vývojovými předpoklady a s individuálními zvláštnostmi žáků směřuje vyučující úsilí učitele a učební činnost žáků v tělesné výchově k těmto cílům:

- vážit si zdraví jako jedné z prvořadých hodnot a cílevědomě jej chránit, pojmát zdraví a tělesnou zdatnost jako hodnoty potřebné ke kvalitnímu prožívání života;
- osvojit si nové pohybové dovednosti, kultivovat svůj pohybový projev a správné držení těla, usilovat o optimální rozvoj zdravotně orientované tělesné zdatnosti v pravidelně prováděných pohybových aktivitách;
- aktivně vyhledávat příležitosti ke zdravotně vhodným pohybovým aktivitám;
- orientovat se v základních otázkách vlivu pohybových aktivit na tělesné a duševní zdraví; zvládat zjišťování základních parametrů tělesné zdatnosti i korekci vlastního pohybového režimu ve shodě se zjištěnými údaji;
- osvojit si základní způsoby zjišťování svalových dysbalancí a využívat kompenzační, relaxační a vyrovnávací cvičení cíleně, s ohledem na vlastní oslabení, převažující způsob života a charakter pracovní zátěže (aktuálně i perspektivně);
- zvládnout organizační, hygienické a bezpečnostní návyky při pohybových činnostech i v neznámém prostředí;
- zvládnout základní první pomoc při stavech ohrožujících život;
- kladně prožívat pohybovou činnost a využívat ji k překonávání aktuálních negativních tělesných a duševních stavů i jako prostředek k dlouhodobější zdravotní prevence, chápat pohyb jako prostředek duševní hygieny a využívat jej k vytváření hodnotných meziosobních vztahů;
- samostatně vstupovat do různých rolí a vztahů (hráč, závodník, spoluhráč, protihráč, rozhodčí, organizátor, divák) a upevňovat vztahy v duchu fair play – i s přesahem do života školy, rodiny.

Naznačené cíle by měly na výstupu ze školy ústit do pozitivního vztahu k pravidelným pohybovým aktivitám ve vlastním denním režimu jako k přirozené a nezbytné součásti zdravého životního stylu moderního člověka.

Charakteristika učiva

Základní učivo je závazné pro všechny neoslabené žáky. Každá z uvedených činností má specifický charakter a funkci. Žáci, kteří splnili požadavky základního učiva, prohlubují ho náročnějšími obměnami, způsoby nebo vazbami, které jsou uváděny v rámci výběrového učiva. Výběrové učivo tedy prohlubuje a rozšiřuje základní učivo, přičemž respektuje a využívá podmínky školy, zájmu žáků a odborného zaměření učitelů.

Pro žáky prvního ročníku se pravidelně připravují kurzy tzv. zážitkové pedagogiky, kde se kromě jiného ve velké míře realizují pohybové hry psychomotorické (kontaktní, motivační), dobrodružné aj., jejichž cílem je spolupráce, pomoc při plnění společného úkolu, dále soutěživé a bojové hry, hry pro rozvoj pohybové představitosti, tvořivosti a fantazie.

Pojetí výuky

Tělesná výchova je v učebním plánu zařazována v rozsahu 2 vyučovací hodiny v týdnu u čtyřletého maturitního a dvouletého nástavbového studia a 1 vyučovací hodiny u tříletých učebních oborů. Obsah předmětu je koncipován v návaznosti na obsah výuky na ZŠ do tematických okruhů, v jejich rámci je pak učivo členěno na poznatky, potřebné návyky a pohybové činnosti. Obsah učiva je prostředkem pro dosažení cílů jednotlivých etap vzdělání. Proto není učivo členěno do ročníků, ale učitel je vybírá v souladu s celkovou koncepcí daného předmětu, s konkrétními podmínkami školy (prostorové, materiální), konkrétní úroveň žáků (skupin, jednotlivců), jejich převažujícími pohybovými zájmy, i vzhledem ke svému případnému speciálnímu pohybovému zaměření.

Učitel by měl všem žákům nabídnout k osvojení základní učivo, které vychází ze standardu vzdělávání. Konkrétní úroveň osvojení závisí především na individuálních předpokladech žáků. Pro uspokojení zájmu, dovednosti i pohybového nadání jednotlivců, skupin, případně celé třídy slouží učivo rozšiřující. Toto učivo je nezávazné. Talentovaní žáci jsou připravováni a účastní se středoškolských her mládeže a sportovních olympiád. U žáků, kteří mají různé zdravotní problémy, je volen individuální přístup, a to zpravidla na základě zdravotního doporučení lékaře. Učitel ve vyšší etapě vzdělávání se musí při realizaci jednotlivých témat přesvědčit, do jaké míry si žáci osvojili učivo nižší etapy, v případě potřeby se k němu vrátit nebo ho využít k opakování a upevňování pohybových dovedností, k rozvoji pohybových schopností atd. Z výše naznačeného vyplývá, že zařazení rozšiřujícího učiva nebo vypuštění některého námětu základního učiva je v kompetenci učitele, který nejlépe zná předpoklady žáků a konkrétní podmínky školy.

Hodnocení výsledků žáků

Rozhodující pro vzdělání je směřování k dílčím a celkovým cílům a respektování individuálních předpokladů žáků. Proto hodnocení žáků vychází z diagnostiky žáků, z poznání jejich předpokladů, aktuálních možností, zdravotního stavu a pohybových zájmů. Rozhodující pro hodnocení žáků je přístup k předmětu, aktivita při jednotlivých činnostech a individuální změny (dovednostní, výkonové, postojové).

Přínos k rozvoji klíčových kompetencí

Žáci budou vedeni:

- vyjadřovat se přiměřenou odbornou terminologií;
- vyvozovat a interpretovat závěry na základě pozorovaných dějů;
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování;
- efektivně se učit a pracovat, vyhodnocovat dosažené výsledky a pokrok, přijímat hodnocení svých výsledků a způsobu jednání i ze strany jiných lidí, adekvátně na ně reagovat, přijímat radu i kritiku, pečovat o své fyzické i duševní zdraví;
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, aktivně se zapojovat do týmové práce, adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky.

Realizace průřezových témat

Z průřezových témat předmět svým obsahem přispívá zejména k tématům *Občan v demokratické společnosti, Člověk a svět práce a Informační a komunikační technologie*.

Mezipředmětové vztahy

Výuka předmětu *Tělesná výchova* se mezipředmětově doplňuje s předměty *Biologie a anatomie, Suroviny a výživa, Občanská nauka a Informační a komunikační technologie*.

Realizace odborných kompetencí

VÝSTUPY A KOMPETENCE	TEMATICKÉ CELKY	Počet hodin
1. ročník		
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • volí sportovní výstroj a výzbroj podle prostředí a podmínek, podle dané sportovní činnosti • dodržuje zásady bezpečnosti a hygieny v pohybových aktivitách • sleduje a posuzuje sportovní aktivity a možnosti ve svém regionu, státě, na mezinárodní úrovni 	Organizace výuky <ul style="list-style-type: none"> • seznámení s učivem v TV • BOZP • pracovní podmínky a sportoviště • chování a hygiena, význam pohybu pro zdraví • sportovní akce školy • cvičební úbor 	4
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • volí sportovní výstroj a výzbroj podle prostředí a podmínek, podle dané sportovní činnosti • popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus • objasní důsledky sociálně patologických závislostí v životě jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak chránit svoje zdraví • využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti 	Atletika <ul style="list-style-type: none"> • běžecká abeceda • strečink • vytrvalostní běh 1500 m • sprinty 100 m • skok daleký • starty • pohybová aktivita • regenerace a relaxace • odborné názvosloví 	16
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • prokáže dovednosti při poskytnutí první pomoci sobě a jiným 	Míčové hry <ul style="list-style-type: none"> • Basketbal – herní činnost jednotlivce, dribling, dvojtakt, nahrávka na místě, v pohybu, 	20

<ul style="list-style-type: none"> • zdůvodní význam zdravého životního stylu • dovede posoudit vliv médií a reklamy na životní styl jedince 	<p>střelba, utkání jako základ uplatnění herních dovedností v praxi, pravidla</p> <ul style="list-style-type: none"> • Florbal – herní činnost jednotlivce, ovládání hole, míčku, vedení míčku, nahrávka forhend, bekhend, zpracování míčku, střelba z místa, v pohybu, příklepem, švihem, hra jako realizace herních činností v praxi, pravidla • Fotbal – herní činnost jednotlivce, vedení míče, nahrávka, uvolňování bez a s míčem, hra 	
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu • využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti • je schopen dávat dopomoc, záchranu • ovládá kompenzační cvičení k regeneraci fyzických a duševních sil 	<p>Gymnastika</p> <ul style="list-style-type: none"> • pořadová cvičení • šplh • gymnastika – kotoul vpřed, vzad, stoj na rukou, kotoul letmo • hrazda po ramena – výmyk, sešín vpřed • roznožka přes různé druhy nářadí • rytmická gymnastika – pohybové, kondiční a taneční činnosti s hudebním a rytmickým doprovodem • zdravotní tělesná výchova • cvičební úbor, záchrana a dopomoc • výživa a stravovací návyky • odborné názvosloví 	12
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu • objasní důsledky sociálně patologických závislostí v životě jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak chránit svoje zdraví • využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti 	<p>Testování tělesné zdatnosti</p> <ul style="list-style-type: none"> • běh 100 m, 1500 m • skok daleký z místa • obratnost • kliky • hra jako základní hodnotící prostředek 	10
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • využívá různé druhy turistiky 	<p>Turistika a sport v přírodě</p> <ul style="list-style-type: none"> • příprava turistické akce • orientace v krajině • orientační běh 	4

2. ročník		
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • orientuje se v zásadách zdravé výživy • dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí • dovede rozlišit jednání fair play od nespportovního jednání 	<p>Organizace výuky</p> <ul style="list-style-type: none"> • BOZP • sportovní akce školy • chování a hygiena 	4
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • dovede uplatňovat techniku, základy taktiky daných sportovních aktivit • využívá různých forem turistiky (pěší, cyklo, vodní) a seznamuje se s dalšími činnostmi při pohybu a pobytu v přírodě, na horách... • komunikuje při pohybových činnostech, dodržuje smluvené signály, používá odbornou terminologii • dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit • pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu 	<p>Atletika</p> <ul style="list-style-type: none"> • atletická abeceda • sprint 200 m • skok vysoký, daleký • vytrvalostní běh 1500 m • hod granátem • pravidla závodů a soutěží • životní prostředí • životní styl 	16
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ovládá základní herní činnosti jednotlivce a podílí se na týmovém herním výkonu družstva • komunikuje při pohybových činnostech, dodržuje smluvené signály, používá odbornou terminologii • dovede rozlišit jednání fair play od nespportovního jednání • uplatňuje zásady bezpečnosti při hrách 	<p>Míčové hry</p> <ul style="list-style-type: none"> • Basketbal – pravidla herní systémy – založení útoku, postupný útok, rychlý protiútok, útok a obrana v situaci 2:1, 3:2, hra • Florbal – činnost brankáře, buľy, založení útoku, postupný útok, rychlý protiútok, standardní situace obranné, útočné, hra • Fotbal – zónová obrana, útočné a obranné standardní situace, hra v oslabení, přesilová hra, taktika, pravidla, rozhodování 	24
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí 	<p>Úpoly</p> <ul style="list-style-type: none"> • pády • úpolové hry, sebeobrana • spolupráce s institucemi 	8

<ul style="list-style-type: none"> • diskutuje a argumentuje o etice v partnerských vztazích 		
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • dovede uplatňovat techniku, základy taktiky daných sportovních aktivit • ovládá základní herní činnosti jednotlivce a podílí se na týmovém herním výkonu družstva • dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání 	Testování tělesné zdatnosti <ul style="list-style-type: none"> • Běh 1500 m • hod granátem • obratnost • shyby 	10
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • využívá různé druhy turistiky 	Turistika a sporty v přírodě <ul style="list-style-type: none"> • příprava turistické akce • orientace v krajině • orientační běh 	4
3. ročník		
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví, ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky • dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží a vybere vhodná sportoviště • dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců, zná pravidla her, soutěží 	Organizace výuky <ul style="list-style-type: none"> • BOZP • sportovní akce školy • chování a hygiena 	4
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje zásady sportovního tréninku • dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost • ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání, uplatňuje osvojené způsoby relaxace • dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji • zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné 	Atletika <ul style="list-style-type: none"> • vytrvalostní běh 3000 m • přespolní běh • štafetový závod • vrh koulí • organizace závodů, pravidla při závodech • preventivní program • zásady sportovního tréninku 	12

<p>pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví</p> <ul style="list-style-type: none"> • podílí se na taktice a strategii při závodech, turnajích 		
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží a vybere vhodná sportoviště • dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců, zná pravidla her, soutěží • hodnotí své pohybové možnosti a dosahuje individuálních výkonů z nabídky pohybových aktivit • uplatňuje zásady sportovního tréninku • dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací • popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel • podílí se na taktice a strategii při závodech, turnajích 	<p>Míčové hry</p> <ul style="list-style-type: none"> • Basketbal – rozhodování, osobní a zónová obrana pod košem, na vlastní polovině, standardní situace útočné, obranné, herní kombinace, hra • Florbal – řízení hry, útok a obrana v početní přesile 2:1, 3:2, přesilová hra, taktika, hra • Volejbal – horní a dolní nahrávka, podání spodem a vrchem, hra dle upravených pravidel 	<p>20</p>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví, ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky • hodnotí své pohybové možnosti a dosahuje individuálních výkonů z nabídky pohybových aktivit • uplatňuje zásady sportovního tréninku • sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci; navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí jej • dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem • dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu • ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy • je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, 	<p>Posilování</p> <ul style="list-style-type: none"> • kondiční a posilovací cvičení v rámci kruhového tréninku • pořadová cvičení • zdroje informací • zásady sportovního tréninku • beseda s odborníky, diskusní kroužky 	<p>16</p>

<p>hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu)</p> <ul style="list-style-type: none"> • zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví 		
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců, zná pravidla her, soutěží • ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy • dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji 	<p>Testování tělesné zdatnosti</p> <ul style="list-style-type: none"> • běh 3000 m • obratnost • hod plným míčem 2 kg 	<p>10</p>

Název školy:	SOŠ, SOU a ZŠ Třešť
Adresa školy:	K Valše 1251/38, 589 01 Třešť
Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař, kuchařské práce
Kód a název oboru vzdělávání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Dosažený stupeň vzdělávání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka vzdělávání:	3 roky
Forma vzdělávání:	Denní studium
Platnost ŠVP:	Od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem

Cíl předmětu

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

Charakteristika učiva

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

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

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

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

Doporučené výukové strategie

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

Metody vyučování, které jsou využívány:

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

Hodnocení výsledků vzdělávání

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

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

Klíčové kompetence

Kompetence k učení

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

Kompetence k řešení problémů

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

Komunikativní kompetence

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

- technologií
- vést žáky k užívání odborné terminologie

Sociální a personální kompetence

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

Občanské kompetence a kulturní povědomí

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

Kompetence k pracovnímu uplatnění

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

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií

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

Průřezová témata

Informační a komunikační technologie

Prostupuje celým předmětem ve všech ročnících.

V rámci předmětu jsou rozvíjeny komunikační dovednosti žáka.

Žák je veden:

- k využívání Internetu jako informačního zdroje
- k vytváření, spravování, předávání a editaci souborů

- k využívání prezentačních a komunikačních nástrojů

Občan v demokratické společnosti

Vede žáka:

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

Člověk a svět práce

Cílem je vedení žáka k systematické práci, důslednému dodržování termínů, schopnosti pracovat v kolektivu a pocitu odpovědnosti za odevzdanou práci. Zvyšovat jeho cenu na trhu práce a usnadnit jeho zapojení do pracovního procesu.

Objevuje se v tématech:

- elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti Internetu
- informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet
- informace, práce s informacemi
- Internet

Vede žáka:

- k práci s informacemi, vyhledávání, vyhodnocování a využívání informací
- k odpovědnému rozhodování na základě vyhodnocení získaných informací
- ke správnému písemnému vyjadřování při úřední korespondenci.

Pracoviště Černovice

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

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 1. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet hodin
Žák: <ul style="list-style-type: none"> ▪ používá počítač a jeho periferie (obsluhuje je, detekuje chyby, vyměňuje spotřební materiál) ▪ je si vědom možností a výhod, ale i rizik (zabezpečení dat před zneužitím, ochrana dat před zničením, porušování autorských práv) a omezení (zejména technických a technologických) spojených s používáním výpočetní techniky 	Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura, souhrnné cíle <ul style="list-style-type: none"> ▪ hardware, software, osobní počítač, části, periferie ▪ základní a aplikační programové vybavení ▪ operační systém ▪ data, soubor, složka, souborový manažer ▪ komprese dat ▪ prostředky zabezpečení dat 	15

<ul style="list-style-type: none"> ▪ dodržuje zásady zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením ▪ nastavuje uživatelské prostředí operačního systému ▪ orientuje se v systému adresářů, ovládá základní práce se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání), odlišuje a rozpoznává základní typy souborů a pracuje s nimi ▪ pracuje s nápovědou ▪ uvědomuje si analogie ve funkcích a ve způsobu ovládání různých aplikací ▪ vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ před zneužitím a ochrany dat před zničením ▪ ochrana autorských práv ▪ nápověda, manuál 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ samostatně vytváří, upravuje a ukládá textový dokument, ▪ zvládá základní typografická a estetická pravidla ▪ je schopen vložit do textu obrázek nebo jiný text ▪ používá odrážky a číslování kapitol 	<p>Práce se standardním aplikačním programovým vybavením Textový editor</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ seznámení s prostředím ▪ psaní textu na počítači ▪ typ, velikost a barva písma ▪ čáry a ohraničení ▪ tabulky ▪ odrážky a číslování ▪ vkládání objektů do textu ▪ editace napsaného textu ▪ tvorba textového dokumentu z oboru 	15
<ul style="list-style-type: none"> ▪ seznámí se s pojmy vir, červ, hoax, adware, spyware a ví jak se jim bránit 	<p>Údržba a bezpečnost systému</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ viry, červi, hackeři a ochrana proti nim ▪ spyware a adware, spam a ochrana proti němu 	3

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 2 ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet hodin
<ul style="list-style-type: none"> ▪ ovládá základní práce spojené s tabulkovým procesorem (editace, vyhledávání, základní funkce, příprava pro tisk) ▪ vytváří a upravuje grafy ▪ vkládá do tabulek jiné objekty ▪ tvoří jednoduché grafy 	<p>Tabulkový procesor</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ software pro práci s tabulkami ▪ seznámení s prostředím programu ▪ základní operace s buňkami ▪ grafická úprava buňky ▪ formát buňky ▪ tvorba a úprava grafů ▪ tvorba tabulky z oboru 	11
<ul style="list-style-type: none"> ▪ ovládá základní práce spojené s prezenčním editorem ▪ provádí úpravu před vlastní prezentací ▪ provádí časování prezentace 	<p>Prezentace</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ prostředí programu PowerPoint ▪ základní příkazy ▪ struktura prezentace, nejčastější postupy vytváření prezentace ▪ vkládání obrázků ▪ prezentace vlastní práce z oboru 	12
<ul style="list-style-type: none"> ▪ rozlišuje mezi grafikou vektorovou a bitmapovou ▪ orientuje se v hlavních typech grafických formátů, na základní úrovni dovede grafiku tvořit a upravovat ▪ umí volit vhodné formáty grafických dat a nástroje pro práci s nimi ▪ používá běžné základní a aplikační programové vybavení ▪ provádí úpravu pro tisk 	<p>Práce s grafikou</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ software pro práci s bitmapovou grafikou (např. Gimp, Adobe Photoshop, ...) ▪ rastrová grafika, editační funkce ▪ ukládání grafických dat ▪ běžné grafické formáty a jejich vlastnosti ▪ konverze mezi formáty (změna počtu barev, rozlišení, ztrátovost grafické informace) ▪ sdílení a výměna dat, jejich import a export ▪ software pro práci s vektorovou grafikou ▪ základní funkce vektorového editoru ▪ samostatná tvorba grafiky 	10

Přesahy:

Český jazyk a literatura (2. ročník)
Matematika (3. ročník)

- Komunikační a slohová výchova
- Práce s daty

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 3. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ uvědomuje si specifika práce v síti (včetně rizik), využívá jejích možností a pracuje s jejími prostředky 	<p>Práce v lokální síti, komunikační a přenosové možnosti Internetu</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ počítačová síť, server, pracovní stanice ▪ připojení k síti ▪ specifika práce v síti, sdílení dokumentů a prostředků 	8
<ul style="list-style-type: none"> ▪ založí si e-mailovou schránku ▪ komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zasílání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření ▪ ovládá další běžné prostředky komunikace 	<p>Elektronická komunikace</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ e-mail, chat, messenger, videokonference, telefonie 	8
<ul style="list-style-type: none"> ▪ orientuje se v možnostech připojení k internetu ▪ vysvětlí, z čeho se skládá internetová adresa ▪ orientuje se v internetových prohlížečích ▪ ovládá vyhledávání informací z internetu ▪ volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání 	<p>Internet</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ možnosti připojení ▪ adresa webové stránky ▪ internetový prohlížeč ▪ vyhledávání v internetu 	6
<ul style="list-style-type: none"> ▪ získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet ▪ orientuje se v získaných informacích, třídí je, vyhodnocuje, provádí jejich výběr ▪ zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich další využití ▪ uvědomuje si nutnost posouzení validity informačních zdrojů a použití informací relevantních pro potřeby řešení konkrétního problému, ▪ správně interpretuje získané informace 	<p>Informační zdroje</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ informace, práce s informacemi ▪ informační zdroje 	5

<ul style="list-style-type: none"> ▪ vytváří jednoduché www stránky za pomoci internetových zprostředkovatelů 	Tvorba vlastních www stránek <ul style="list-style-type: none"> ▪ zprostředkovatelé stránek ▪ základy tvorby jednoduchých www stránek 	4
--	--	----------

Přesahy:

Český jazyk a literatura (3. ročník)

- základní dovednosti při telefonování, dopisování
- práce s textem a získávání informací

Pracoviště Třešť

Informatika povinný předmět	1. ročník	2.ročník	3. ročník	dotace hodin celkem
	2/66	1/33	0/0	3/99

Realizace odborných kompetencí

1. ročník	Učivo	počet hodin
Žák <ul style="list-style-type: none"> ▪ zapne i vypne počítač, přihlásí se do počítačové sítě; ▪ nastavuje uživatelské prostředí operačního systému; ▪ 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), odlišuje a rozpoznává základní typy souborů a pracuje s nimi; ▪ je si vědom možností a výhod, ale i rizik (zabezpečení dat před zneužitím, ochrana dat před zničením, porušování autorských práv) a omezení (zejména technických a technologických) spojených s používáním výpočetní techniky; ▪ aplikuje výše uvedené – zejména využívá prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením; ▪ využívá nápovědy a manuálu pro práci se základním a aplikačním 	Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura, souhrnné cíle <ul style="list-style-type: none"> ▪ hardware, software, osobní počítač, principy fungování, části, periférie; ▪ základní a aplikační programové vybavení; ▪ operační systém; ▪ data, soubor, složka, souborový manažer; ▪ okno programu a jeho prvky, manipulace s oknem, přepínání mezi více otevřenými okny; ▪ nápověda, manuál; 	15

<p>programovým vybavením i běžným hardware;</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ má vytvořeny předpoklady učit se používat nové aplikace, zejména za pomoci manuálu a nápovědy, uvědomuje si analogie ve funkcích a ve způsobu ovládání různých aplikací; ▪ vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů; 		
<p>Žák</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ samostatně vytváří, upravuje a ukládá textový dokument; ▪ zvládá základní typografická a estetická pravidla; ▪ je schopen vložit do textu obrázek nebo jiný text; ▪ používá odrážky a číslování kapitol; 	<p>Práce se standardním aplikačním programovým vybavením Textový editor</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ seznámení s prostředím; ▪ psaní textu na počítači; ▪ typ, velikost a barva písma; ▪ čáry a ohraničení; ▪ tabulky; ▪ odrážky a číslování; ▪ vkládání objektů do textu; ▪ editace napsaného textu; ▪ tvorba textového dokumentu z oboru; 	15
<ul style="list-style-type: none"> ▪ seznámí se s pojmy vir, červ, hoax, adware, spyware a ví, jak se jim bránit; 	<p>Údržba a bezpečnost systému</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ viry, červi, hackeři a ochrana proti nim; ▪ spyware a adware, spam a ochrana proti němu; 	3
<ul style="list-style-type: none"> ▪ ovládá základní práce spojené s tabulkovým procesorem (editace, vyhledávání, základní funkce, příprava pro tisk); ▪ vytváří a upravuje grafy; ▪ vkládá do tabulek jiné objekty; ▪ tvoří jednoduché grafy; 	<p>Tabulkový procesor</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ software pro práci s tabulkami; ▪ seznámení s prostředím programu; ▪ základní operace s buňkami; ▪ grafická úprava buňky; ▪ formát buňky; ▪ tvorba a úprava grafů; ▪ tvorba tabulky z oboru; 	11
<ul style="list-style-type: none"> ▪ ovládá základní práce spojené s prezenčním editorem; ▪ provádí úpravu před vlastní prezentací; ▪ provádí časování prezentace; 	<p>Prezentace</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ prostředí programu PowerPoint; ▪ základní příkazy; ▪ struktura prezentace, nejčastější postupy vytváření prezentace; ▪ vkládání obrázků; ▪ prezentace vlastní práce z oboru; 	12

<ul style="list-style-type: none"> ▪ rozlišuje mezi grafikou vektorovou a bitmapovou; ▪ orientuje se v hlavních typech grafických formátů, na základní úrovni dovede grafiku tvořit a upravovat; ▪ umí volit vhodné formáty grafických dat a nástroje pro práci s nimi; ▪ používá běžné základní a aplikační programové vybavení; ▪ provádí úpravu pro tisk; 	<p>Práce s grafikou</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ software pro práci s bitmapovou grafikou (např. Zoner PhotoStudio); ▪ rastrová grafika, editační funkce; ▪ ukládání grafických dat; ▪ běžné grafické formáty a jejich vlastnosti; ▪ konverze mezi formáty (změna počtu barev, rozlišení, ztrátovost grafické informace); ▪ sdílení a výměna dat, jejich import a export; ▪ software pro práci s vektorovou grafikou; ▪ základní funkce vektorového editoru; ▪ samostatná tvorba grafiky; 	10
2. ročník	Učivo	počet hodin
<p>Žák</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ uvědomuje si specifika práce v síti (včetně rizik), využívá jejich možností a pracuje s jejími prostředky; 	<p>Práce v lokální síti, komunikační a přenosové možnosti Internetu</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ počítačová síť, server, pracovní stanice; ▪ připojení k síti; ▪ specifika práce v síti, sdílení dokumentů a prostředků; 	8
<ul style="list-style-type: none"> ▪ založí si e-mailovou schránku; ▪ komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zasílání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření; ▪ ovládá další běžné prostředky komunikace; 	<p>Elektronická komunikace</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ e-mail, chat, messenger, videokonference, telefonie; 	8
<ul style="list-style-type: none"> ▪ orientuje se v možnostech připojení k internetu; ▪ vysvětlí, z čeho se skládá internetová adresa; ▪ orientuje se v internetových prohlížečích; ▪ ovládá vyhledávání informací z internetu; ▪ volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání; 	<p>Internet</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ možnosti připojení; ▪ adresa webové stránky; ▪ internetový prohlížeč; ▪ vyhledávání v internetu; 	6

<ul style="list-style-type: none"> ▪ získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet; ▪ orientuje se v získaných informacích, třídí je, vyhodnocuje, provádí jejich výběr; ▪ zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich další využití; ▪ uvědomuje si nutnost posouzení validity informačních zdrojů a použití informací relevantních pro potřeby řešení konkrétního problému; ▪ správně interpretuje získané informace; 	<p>Informační zdroje</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ informace, práce s informacemi; ▪ informační zdroje; 	<p>5</p>
<ul style="list-style-type: none"> ▪ vytváří jednoduché www stránky za pomoci internetových zprostředkovatelů; 	<p>Tvorba vlastních www stránek</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ zprostředkovatelé stránek; ▪ základy tvorby jednoduchých www stránek; 	<p>4</p>
<ul style="list-style-type: none"> ▪ prohlubování a opakování učiva; 	<p>Prohlubování a upevňování učiva</p>	<p>2</p>

Přesahy

Český jazyk a literatura:

Matematika:

Komunikační a slohová výchova

Práce s daty

POTRAVINY A VÝŽIVA

Název školy:	SOŠ, SOU a ZŠ Třešť
Adresa školy:	K Valše 1251/38, 589 01 Třešť
Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař, kuchařské práce
Kód a název oboru vzdělávání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Dosažený stupeň vzdělávání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka vzdělávání:	3 roky
Forma vzdělávání:	Denní studium
Platnost ŠVP:	Od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem

Cíl předmětu

Cílem předmětu je:

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

Charakteristika učiva

Výuka směřuje k tomu, aby žáci získali důležité informace z oblasti zbožiznalství, o vlastnostech a složení potravin a základní vědomosti z nauky o výživě, které žákům pomáhají při jejich dalším zpracování konkrétních surovin a praktické přípravě pokrmů, učivo se prolíná a obohacuje další předměty, zejména technologii a odborný výcvik, které jsou nutné ke zvládnutí profese a k dalšímu uplatnění na trhu práce. Žáci jsou vedeni k uplatňování zásad racionální výživy při přípravě pokrmů, výuka vede k hospodárnému využívání potravin s ohledem na životní prostředí a k odstranění nevhodných a nezdravých jevů ve výživě. V obsahu předmětu je nutná aktualizace o nové poznatky z dané odborné oblasti.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí

- výuka směřuje k tomu, aby si žáci vážili zdraví a materiálních hodnot s ohledem na životní prostředí

Doporučené výukové strategie

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

Metody a formy výuky jsou uplatňovány:

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

Metody vyučování, které jsou využívány

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

Hodnocení výsledků vzdělávání

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

Pracoviště Třešť a pracoviště Černovice mají stejnou hodinovou dotaci ve všech ročnících

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

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

Klíčové kompetence

Kompetence k učení

- vytvoření pozitivního vztahu k učení, k vyhledávání a dalšímu zpracování informací
- ovládá práci s textem, umí vyhledávat a zpracovávat informace
- s porozuměním poslouchá mluvené projevy a pořizuje si poznámky

Komunikativní kompetence

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

Sociální a personální kompetence

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

Odborné kompetence

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

Uplatňování požadavků na hygienu v gastronomii

- popíše způsob skladování a použití jednotlivých druhů potravin

Průřezové téma

Člověk a životní prostředí

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

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 1. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet hodin
Žák: <ul style="list-style-type: none">▪ správně rozdělí jednotlivé poživatiny do skupin podle použití a charakteristických vlastností▪ rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu▪ vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin▪ orientuje se v základních předpisech o skladování potravin▪ popíše úskalí manipulace s nimi a základní hygienická pravidla▪ definuje příčiny kažení potravin▪ rozliší druhy a vznik alimentárních nákaz a otrav z potravin▪ vyzná se v označení potravin a nápojů na etiketě	Základní pojmy <ul style="list-style-type: none">▪ charakteristika a rozdělení poživatin▪ charakteristika a využití potravin a nápojů▪ skladování potravin a nápojů▪ základní předpisy o skladování potravin, jejich manipulaci a hygieně, skladová evidence▪ příčiny kažení potravin, alimentární nákazy a otravy	8
<ul style="list-style-type: none">▪ rozliší potraviny podle původu a správně je zařadí do jednotlivých skupin▪ specifikuje jednotlivé druhy živin podle důležitosti pro organismus▪ vyjmenuje jejich zástupce a potraviny, ve kterých jsou obsaženy	Složení potravin <ul style="list-style-type: none">▪ rozdělení potravin podle původu▪ živiny▪ biologická a energetická hodnota▪ základy fyziologie výživy	10

<ul style="list-style-type: none"> ▪ definuje následky nedostatku či nadbytku těchto látek ▪ vysvětlí rozdíly mezi biologickou a energetickou hodnotou potravin a čím je určováno množství energie v potravě ▪ popíše členění trávicí soustavy člověka a proces trávení v jednotlivých orgánech těla 		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ uvede význam brambor pro lidskou výživu, a které látky brambory obsahují ▪ orientuje se v odrůdách brambor na trhu a ve způsobu skladování brambor ▪ popíše využití brambor v kuchyni 	<p>Brambory</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ význam, složení, tržní druhy ▪ skladování a použití v kuchyni 	2
<ul style="list-style-type: none"> ▪ uvede význam zeleniny a ovoce ve výživě člověka ▪ orientuje se v obsahu základních živin v ovoci a zelenině ▪ podle charakteristických znaků rozdělí zeleninu a ovoce do základních skupin ▪ určí a zařadí konkrétní zeleninu, tuzemské i dovezené ovoce ▪ popíše způsob konzervace jednotlivých druhů, skladování a využití v kuchyni ▪ správně rozliší a určí jedlé, nejedlé a jedovaté houby a ví, jakým způsobem se zpracovávají 	<p>Zelenina, ovoce, houby</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ význam a složení ▪ rozdělení ▪ konzervace ▪ skladování a použití v kuchyni 	8
<ul style="list-style-type: none"> ▪ popíše význam a jednotlivé druhy luštěnin, jejich složení, způsoby skladování a použití v kuchyni 	<p>Luštěniny</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ význam, složení, druhy ▪ skladování a použití v kuchyni 	2
<ul style="list-style-type: none"> ▪ pojmenuje jednotlivé druhy obilovin ▪ orientuje se ve výrobcích z mouky a krupice ▪ rozpozná vady těchto výrobků ▪ rozliší druhy těstovin ▪ popíše jejich výrobu a použití v kuchyni ▪ charakterizuje druhy a výrobu chleba, běžného a trvanlivého pečiva ▪ charakterizuje jednotlivé skupiny kypřících prostředků a jejich použití 	<p>Obiloviny, mlýnské výrobky a kypřící prostředky</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ obiloviny - druhy, složení, význam ▪ mouka, krupice - druhy, skladování, vady, použití v kuchyni ▪ těstoviny - výroba, druhy, použití v kuchyni ▪ chléb a pečivo - druhy, zásady výroby, vady ▪ kypřící prostředky - druhy, použití 	10

<ul style="list-style-type: none"> ▪ uvede význam vajec a jejich složení ▪ orientuje se v označení a jakostním třídění vajec ▪ definuje způsob skladování vajec a jaké jsou jejich vady ▪ zdůvodní nutnost dodržování hygienických zásad při použití a přípravě vajec ve veřejném stravování 	<p>Vejce</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ struktura, složení, význam ▪ jakost, třídění, nákazy ▪ skladování a použití v kuchyni 	3
<ul style="list-style-type: none"> ▪ vysvětlí význam mléka ▪ uvede základní druhy, složení a ošetřování mléka ▪ vyjmenuje druhy mléčných výrobků - smetana, máslo, tvaroh ▪ charakterizuje jejich výrobu a použití v kuchyni ▪ popíše druhy a výrobu sýrů, zakysaných mléčných výrobků a jejich využití 	<p>Mléko a mléčné výrobky</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ význam, složení, druhy, jakost, ▪ skladování mléka ▪ mléčné výrobky - rozdělení, druhy, výroba, použití 	10
<ul style="list-style-type: none"> ▪ rozdělí tuky do skupin podle původu a dalšího zpracování ▪ uvede pravidla jejich skladování a dalšího použití v kuchyni 	<p>Tuky</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ rozdělení, význam, získávání a uchovávání ▪ použití v kuchyni 	3
<ul style="list-style-type: none"> ▪ definuje význam cukru ve výživě, jeho tržní druhy, využití v kuchyni a způsob uskladnění ▪ popíše vznik medu a charakterizuje jeho vlastnosti a význam pro člověka ▪ vysvětlí vlastními slovy význam a použití umělých sladidel 	<p>Cukr, med, umělá sladidla</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ význam, složení, rozdělení ▪ skladování, použití v kuchyni 	2
<ul style="list-style-type: none"> ▪ vyjmenuje základní druhy koření, jeho význam, která část rostliny je v koření obsažena, jakým způsobem se koření používá ▪ orientuje se v koření dovezeném ▪ rozpozná jeho vady ▪ uvede význam, složení a druhy čaje, kávy, z jakých surovin se získají náhražky kávy a co obsahuje kakao ▪ popíše výrobu čokolády 	<p>Povzbudivé pochutiny</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ koření-druhy, význam, použití, směsi koření, skladování, ▪ vady jakosti ▪ čaj ▪ káva a kávové náhražky ▪ kakao, čokoláda 	6
<ul style="list-style-type: none"> ▪ rozliší jednotlivé dochucovací omáčky a želírovací prostředky ▪ uvede jejich funkci a použití v kuchyni 	<p>Dochucovací prostředky</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ použití v kuchyni ▪ želírovací prostředky 	2

POTRAVINY A VÝŽIVA 2. ročník

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

Klíčové kompetence

Komunikativní kompetence

- v rámci svých schopností zpracovává věcně a srozumitelně texty na běžná i odborná témata

Sociální a personální kompetence

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

Kompetence k pracovnímu uplatnění

- uvědomuje si význam učení a přijímá odpovědný postoj ke zvolené profesi

Odborné kompetence

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

Uplatňování požadavků na hygienu v gastronomii

- orientuje se ve skladování a uchovávání masa a masných výrobků

Průřezové téma

Člověk a životní prostředí

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

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 2. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: <ul style="list-style-type: none">▪ rozlišuje jednotlivé druhy jatečného masa▪ uvede konkrétní rozdíly u jednotlivých druhů▪ orientuje se v jakostním značení masa i v symbolech veterinární kontroly▪ pojmenuje vady masa▪ uvede způsob skladování jednotlivých druhů masa	Jatečné maso <ul style="list-style-type: none">▪ druhy, charakteristika a význam masa▪ složení, jakostní znaky▪ zrání masa▪ vady▪ veterinární kontrola a označení masa▪ skladování masa	7

<ul style="list-style-type: none"> ▪ popíše charakteristické znaky hovězího masa a jeho složení ▪ uvede správné dělení hovězího masa a jeho použití v kuchyni ▪ vyjmenuje hovězí droby a jejich využití 	<p>Hovězí maso</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ charakteristika a složení ▪ dělení hovězího masa ▪ použití v kuchyni ▪ hovězí droby 	10
<ul style="list-style-type: none"> ▪ popíše charakteristické znaky telecího masa a jeho složení ▪ uvede správné dělení telecího masa a jeho použití v kuchyni ▪ vyjmenuje telecí droby a jejich využití 	<p>Telecí maso</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ charakteristika a složení ▪ dělení a použití v kuchyni ▪ telecí droby 	6
<ul style="list-style-type: none"> ▪ popíše charakteristické znaky vepřového masa a jeho složení ▪ uvede správné dělení vepřového masa a jeho použití v kuchyni ▪ uvede způsob získávání a využití sádla a slaniny ▪ vyjmenuje vepřové droby a jejich využití 	<p>Vepřové maso</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ charakteristika a složení ▪ dělení a použití v kuchyni ▪ vepřové sádlo, slanina a jejich využití ▪ vepřové droby 	10
<ul style="list-style-type: none"> ▪ popíše charakteristické znaky skopového masa a jeho využití v kuchyni ▪ popíše rozdíly jehněčího a kůzlečího masa a uvede jejich charakteristiku 	<p>Skopové maso</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ charakteristika ▪ použití v kuchyni ▪ jehněčí a kůzlečí maso 	4
<ul style="list-style-type: none"> ▪ rozliší druhy masa kozího, koňského, králíčího a z nutrie ▪ charakterizuje jeho hlavní znaky a využití v kuchyni ▪ umí vyjmenovat moderní druhy masa (pštros, klokan) 	<p>Další druhy masa</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ kozí maso ▪ koňské maso ▪ domácí králík ▪ nutrie ▪ moderní druhy masa 	2
<ul style="list-style-type: none"> ▪ uvede druhy vedlejších jatečných produktů, jejich získávání, zpracování a použití v gastronomii 	<p>Vedlejší jatečné produkty</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ kosti ▪ krev ▪ střeva a jejich použití 	2
<ul style="list-style-type: none"> ▪ orientuje se v druzích masných výrobků ▪ rozdělí je do skupin podle druhů, zpracování a použití ▪ u masových konzerv uvede druhy a vady ▪ rozliší rozdílnost skladování jednotlivých výrobků 	<p>Masné výrobky</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ druhy a rozdělení masných výrobků ▪ masové konzervy - druhy, vady, ▪ skladování 	5
<ul style="list-style-type: none"> ▪ popíše charakteristické znaky a složení rybího masa 	<p>Ryby</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ charakteristika, složení rybího masa ▪ rozdělení a druhy ryb 	6

<ul style="list-style-type: none"> ▪ vyjmenuje druhy ryb a jejich rozdělení ▪ uvede základní rybí výrobky a jejich využití v kuchyni 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ rybí výrobky a konzervy 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ popíše charakteristické znaky a složení drůbežního masa ▪ vyjmenuje druhy drůbeže a jejich rozdělení ▪ uvede základní výrobky z drůbeže a jejich využití v kuchyni 	Drůbež <ul style="list-style-type: none"> ▪ charakteristika a složení drůbežního masa ▪ rozdělení a druhy drůbeže ▪ využití drůbeže v kuchyni ▪ výrobky z drůbežního masa 	7
<ul style="list-style-type: none"> ▪ podle charakteristických znaků rozdělí zvěřinu do skupin ▪ uvede způsoby ošetření a definuje proces zrání zvěřiny 	Zvěřina <ul style="list-style-type: none"> ▪ charakteristika, rozdělení a druhy zvěře ▪ ošetření a zrání zvěřiny 	4
<ul style="list-style-type: none"> ▪ zdůvodní význam konzervace masa ▪ uvede příklady jednotlivých druhů konzervace 	Konzervace masa <ul style="list-style-type: none"> ▪ význam konzervace ▪ způsoby konzervace masa 	3

POTRAVINY A VÝŽIVA - 3. ročník

Přínos předmětu k rozvoji klíčových, odborných kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence

Komunikativní kompetence

- vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování

Personální a sociální kompetence

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

Matematické kompetence

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

Odborné kompetence

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

Uplatňování požadavků na hygienu v gastronomii

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

Průřezové téma

Člověk a životní prostředí

- vede žáka k uplatnění vědomostí o životním prostředí v rámci svého chování

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva 3. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: <ul style="list-style-type: none">▪ charakterizuje jednotlivé skupiny nápojů▪ orientuje se v sortimentu nealkoholických i alkoholických nápojů▪ stručně popíše výrobu piva, vína a základních lihovin▪ uvede jakým způsobem ovlivňuje zdraví člověka nadměrná konzumace alkoholu	Nealkoholické a alkoholické nápoje <ul style="list-style-type: none">▪ pitná voda, minerální vody▪ ostatní nealkoholické nápoje▪ pivo, víno, lihoviny▪ vliv alkoholu na zdraví člověka	7
<ul style="list-style-type: none">▪ objasní podstatu racionální výživy▪ uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků▪ charakterizuje základní znaky smíšené stravy▪ uvede příklady diferencované stravy a zásady, podle kterých se tato strava určuje	Hlavní znaky správné výživy <ul style="list-style-type: none">▪ racionální výživa▪ smíšená strava▪ zásady diferencované stravy	3
<ul style="list-style-type: none">▪ vysvětlí význam trávicí soustavy▪ vysvětlí pojem látková přeměna a potřebu energie pro látkovou přeměnu v organismu▪ uvede příklady nakládání s potravinami v rámci hospodárnosti pro zachování cenných látek v potravě▪ orientuje se ve změnách BH při zpracování potravin a v tabulkách s údaji pro danou potravinu	Biologická a energetická hodnota potravin <ul style="list-style-type: none">▪ fyziologie výživy – trávicí soustava▪ hospodárnost při zacházení s potravinami▪ změny BH při zpracování potravin a uchovávání pokrmů	7
<ul style="list-style-type: none">▪ rozlišuje jednotlivé změny ve výživě a uvede jejich charakteristiku▪ popíše následky nadměrného příjmu základních živin ve stravě	Směry ve výživě <ul style="list-style-type: none">▪ smíšená strava▪ vegetariánství▪ makrobiotika▪ nadbytek základních živin ve stravě	7
<ul style="list-style-type: none">▪ popíše význam léčebné výživy	Léčebná výživa <ul style="list-style-type: none">▪ význam a rozdělení léčebných diet	3

<ul style="list-style-type: none"> ▪ uvede rozdělení diet včetně číselného označení a charakterizuje jednotlivé léčebné diety, včetně vhodných a nevhodných pokrmů pro konkrétní léčebnou dietu 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ druhy diet a jejich základní znaky 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ uplatňuje vědomosti o životním prostředí v rámci svého chování ▪ osvojí si správné návyky týkající se osobní hygieny ▪ orientuje se v obecné epidemiologii, vysvětlí tento pojem ▪ uvede příklady hygieny provozu, sanitace ▪ popíše další způsoby ochrany před konkrétními nákazami a otravami 	<p>Základní pravidla hygieny výživy</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ životní prostředí ▪ osobní hygiena člověka ▪ obecná epidemiologie 	4

Přesahy:

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

ZAŘÍZENÍ PROVOZOVEN

Název školy:	SOŠ,SOU a ZŠ Třešť
Adresa školy:	K Valše 1251/38, 589 01 Třešť
Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař, kuchařské práce
Kód a název oboru vzdělávání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Dosažený stupeň vzdělávání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka vzdělávání:	3 roky
Forma vzdělávání:	Denní studium
Platnost ŠVP:	Od 1.9.2022 počínaje 1. ročníkem

Cíl předmětu

Cílem předmětu je:

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

Charakteristika učiva

Výuka směřuje k orientaci žáků v obsluze a uspořádání výrobního střediska, k využívání a obsluze jednotlivých druhů zařízení a strojů při přípravě pokrmů a nápojů ve společném stravování.

Žáci jsou vedeni ke správnému hospodárnému využívání vhodných druhů zařízení k jednotlivým technologickým postupům.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Výuka předmětu směřuje k tomu, aby žáci:

- jednali odpovědně a přijímali odpovědnost za svá rozhodnutí a jednání
- vážili si života, zdraví, materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí, snažili se je zachovat pro příští generace

Doporučené výukové strategie

Metody a formy výuky jsou uplatňovány podle zásad přiměřenosti a na individuálním přístupu s ohledem na mentální úroveň žáků. V rámci výuky se uplatňuje:

- využívání besed s použitím praktických poznatků žáků se zařízení na pracovištích, kde je prováděn odborný výcvik
- využívání odborné literatury včetně časopisů, využívání počítače k získání nejnovějších poznatků a informací s nově zaváděnou technikou
- problémové učení
samostatná práce

Metody vyučování, které jsou využívány:

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

Hodnocení výsledků vzdělávání

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

Pracoviště Třešť a pracoviště Černovice mají stejnou hodinovou dotaci

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

ZAŘÍZENÍ PROVOZOVEN

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

Klíčové kompetence:

Kompetence k učení

- využívat ke svému učení různé informační zdroje, včetně zkušeností svých i jiných lidí

Personální a sociální kompetence

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

Kompetence k pracovnímu uplatnění

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

Odborné kompetence:

Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii

- dodržovat osobní hygienu a hygienu práce v průběhu pracovních činností
- provádět úklid a čištění zařízení a prostor pro výrobu pokrmů a dodržovat sanitační řád

- provádět úklid a čištění skladovacích prostor

Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů

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

Průřezové téma:

Člověk a životní prostředí

- žáci jsou vedeni k osvojení základních principů šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 2. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet hodin
Žák: <ul style="list-style-type: none"> ▪ orientuje se v základním rozdělení středisek 	Formy společného stravování <ul style="list-style-type: none"> ▪ výrobní, odbytová a ubytovací střediska ▪ rozdělení výrobních středisek 	1
<ul style="list-style-type: none"> ▪ charakterizuje části výrobního střediska, druhy vybavení a jeho použití ▪ rozliší různé druhy vah ▪ dodržuje rozdělení pracovních stolů pro různé činnosti ▪ orientuje se v používání nádobí a náčiní 	Výrobní středisko <ul style="list-style-type: none"> ▪ váhy ▪ pracovní stoly ▪ přepravní vozíky ▪ nářadí a náčiní pro výrobu pokrmů 	3
<ul style="list-style-type: none"> ▪ rozlišuje různé principy ohřívačů vody ▪ volí správné postupy při používání zařízení na mytí nádobí a náčiní ▪ chápe pravidla BOZP 	Zařízení pro hygienu nádobí a náčiní <ul style="list-style-type: none"> ▪ zásobníkové a průtokové ohřívače vody ▪ umývací stroje a dřezy ▪ pravidla BOZ 	2
<ul style="list-style-type: none"> ▪ správně používá jednotlivé stroje na mechanické zpracování potravin ▪ orientuje se v přídavných zařízeních ▪ ovládá jednotlivé stroje na mechanické zpracování potravin ▪ rozlišuje různé mycí a čistící prostředky používané při údržbě zařízení a dokáže je účelně a hospodárně používat 	Stroje na mechanické zpracování potravin <ul style="list-style-type: none"> ▪ loupací stroje na brambory a zeleninu ▪ stroje pro mechanickou úpravu zeleniny ▪ ponorné mixéry ▪ stroje na zpracování masa ▪ řezačky, kutry a další mechanická zařízení na úpravu masa ▪ nářezové stroje, vakuová úprava ▪ stroje na zpracování těsta hnětače ▪ děličky, vyvalovače těsta 	7

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ univerzální kuchyňské stroje a přídavná zařízení ▪ jednoúčelové strojky, kráječe, otvírače, mlýnky ▪ víceúčelové strojky kombinované ▪ mytí a dezinfekce kuchyňských strojů 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ uvede různé principy využívané v zařízeních pro tepelné zpracování potravin ▪ volí správná zařízení pro různé tepelné zpracování potravin ▪ využívá znalostí při obsluze zařízení ▪ ovládá příslušná používaná zařízení na tepelné zpracování potravin 	Zařízení pro tepelné zpracování potravin <ul style="list-style-type: none"> ▪ sporáky ▪ varné kotle ▪ smažící pánve ▪ fritézy ▪ pece klasické, horkovzdušné ▪ konvektomaty ▪ mikrovlnné trouby ▪ grily, rožně ▪ multifunkční zařízení 	4
<ul style="list-style-type: none"> ▪ rozlišuje suché a vlhké teplo a vliv na potraviny ▪ orientuje se v zařízeních pro uchování pokrmů za tepla ▪ řídí se zásadami BOZ 	Zařízení pro uchování pokrmů za tepla <ul style="list-style-type: none"> ▪ vliv suchého a vlhkého tepla na pokrmy ▪ vodní lázeň, ohřívací stoly-režony ▪ termosy, termoporty ▪ dodržování BOZ 	2
<ul style="list-style-type: none"> ▪ popíše a objasní princip chlazení a mražení ▪ rozezná principy a způsoby chlazení a mražení ▪ vysvětlí rozdíl mezi kompresorovým a absorpčním chlazením ▪ popíše zásady hygieny při práci s chladicím a mrazicím zařízením ▪ chápe význam chladicích a mrazicích zařízení 	Chladicí a mrazicí zařízení <ul style="list-style-type: none"> ▪ mražení, chlazení ▪ principy a způsoby chlazení ▪ kompresorové a absorpční chlazení ▪ chladicí stoly a pulty ▪ chladicí boxy a chladírny ▪ chladicí skříně a vitríny ▪ druhy mrazicích zařízení a jejich význam ▪ mrazicí stoly ▪ mrazicí boxy ▪ šokové chlazení ▪ výrobek zmrzliny ▪ hygiena chladicích a mrazicích zařízení 	6
<ul style="list-style-type: none"> ▪ rozlišuje druhy skladů a používá zařízení skladů potravin ▪ objasní účel jednotlivých druhů skladů 	Sklady, vybavení skladů <ul style="list-style-type: none"> ▪ rozdělení skladů ▪ sklady potravin ▪ sklady zeleniny a brambor ▪ sklady nápojů ▪ sklady pomocné 	4

<ul style="list-style-type: none"> ▪ orientuje se ve způsobech údržby a zásadách hygieny při údržbě a používání skladů ▪ vysvětlí zásady BOZ ve skladech ▪ popíše možná nebezpečí pro bezpečnost a zdraví pracovníků ve skladech 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ údržba a hygiena skladů ▪ BOZ 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ vysvětlí způsoby osvětlení odbytových středisek ▪ rozlišuje principy vzduchotechniky a klimatizace ▪ objasní druhy podlah ▪ rozpozná druhy používaných prodejních a výdejních automatů 	<p>Základní vybavení odbytových středisek</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ osvětlení ▪ vzduchotechnika ▪ klimatizace ▪ podlahy ▪ prodejní automaty a automaty na výdej 	2
<ul style="list-style-type: none"> ▪ orientuje se v rozdělení odbytových středisek ▪ má přehled o různých ubytovacích zařízeních 	<p>Odbytová střediska</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ rozdělení odbytových středisek ▪ ubytovací zařízení ▪ základy práce s informačním systémem v ubytovacích službách 	2

Přesahy:

Všechna témata jsou prakticky uplatňována v Odborném výcviku.

Potraviny a výživa - skladování

STOLNIČENÍ

Název školy:	SOŠ, SOU a ZŠ Třešť
Adresa školy:	K Valše 1251/38, 589 01 Třešť
Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař, kuchařské práce
Kód a název oboru vzdělávání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Dosažený stupeň vzdělávání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka vzdělávání:	3 roky
Forma vzdělávání:	Denní studium
Platnost ŠVP:	Od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem

Cíl předmětu

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

Charakteristika učiva

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

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

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Výuka směřuje k tomu, aby žáci:

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

Doporučené výukové strategie

Výuka je vedena tak, aby byly spojovány již nabyté vědomosti s novými poznatky a vhodně spojovány s reálnými situacemi. Nové učivo je realizováno formou výkladu a zápisu poznámek.

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

Výukové strategie

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

Metody vyučování, které jsou využívány:

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

Hodnocení výsledků vzdělávání

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

Pracoviště Černovice

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

Pracoviště Třešť

Stolníčení	1. ročník	2.ročník	3. ročník	dotace hodin celkem
povinný předmět	0/00	0/0	1/31	1/31

STOLNIČENÍ

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových, odborných kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence:

Kompetence k učení znamená pro žáka:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat adekvátní techniku učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- ovládat práci s textem, umět vyhledávat a zpracovávat informace
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.)
- využívat ke svému učení různé informační zdroje, včetně zkušeností svých i jiných lidí

- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků učení od jiných lidí
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v obru a povolání

Kompetence k řešení problémů

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

Komunikativní kompetence

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

Sociální a personální kompetence

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

Občanské kompetence a kulturní povědomí

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

Kompetence k pracovnímu uplatnění

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

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií

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

Odborné kompetence:

Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii

- dodržovali osobní hygienu práce v průběhu pracovních činností
- prováděli úklid a čištění skladovacích prostor

Dbát na bezpečnost a ochranu zdraví při práci

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

Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků a služeb

- dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů a služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana)

Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje

- nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

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

Člověk a životní prostředí

- naučí žáka jednat hospodárně, uplatňovat ekonomické a ekologické hledisko

Člověk a svět práce

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

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
ŽÁK		
<ul style="list-style-type: none">▪ orientuje se v přípravných pracích před zahájením provozu▪ uvádí jednotlivé části pracovního oblečení a pomůcky obsluhujícího▪ dodržuje platné hygienické předpisy při práci v obsluze▪ zdůvodní dodržování bezpečnosti při práci v obsluze	<u>Úklidové a přípravné práce na pracovišti</u> <ul style="list-style-type: none">▪ příprava pracoviště na provoz▪ pracovní oblečení a pomůcky obsluhujících▪ dodržování bezpečnostních a hygienických pravidel na pracovišti	3
<ul style="list-style-type: none">▪ vhodně používá malý a velký stolní inventář▪ vysvětluje čištění a údržbu inventáře a jeho uložení	<u>Inventář na úseku obsluhy</u> <ul style="list-style-type: none">▪ inventář, údržba, použití▪ malý a velký stolní inventář, jeho▪ funkce, druhy, čištění a údržba	9
<ul style="list-style-type: none">▪ vysvětlí rozdíl mezi jednotlivými druhy jídelních lístků▪ vysvětlí význam a použití gastronomických pravidel při sestavování nabídkových lístků▪ popíše náležitosti jídelních lístků ala carte, menu a nápojového lístku	<u>Jídelní a nápojový lístek</u> <ul style="list-style-type: none">▪ druhy a náležitosti jídelních lístků▪ gastronomická pravidla▪ pořadí jídel a nápojů	6
<ul style="list-style-type: none">▪ uvede zásady při obsluze hostů▪ technikou jednoduché obsluhy▪ vysvětluje rozdíly mezi jednotlivými systémy obsluhy▪ charakterizuje formy obsluhy▪ popisuje servis podle druhu pokrmu▪ popisuje servis nápojů a uvádí vhodné teploty nápojů	<u>Základy obsluhy</u> <ul style="list-style-type: none">▪ systémy a technika obsluhy▪ formy a pravidla obsluhy▪ technika podávání pokrmů a nápojů při obsluze▪ podávání jídel, snídaní obědů, dezertů, moučníků a večeří▪ podávání nápojů	6

<ul style="list-style-type: none"> ▪ rozliší slavnostní hostiny podle způsobu obsluhy a nabídky ▪ vysvětlí znaky banketu, způsob objednávky, sestavování slavnostního menu, způsob přípravy slavnostních tabulí, obsluhu při banketu ▪ vysvětlí rozdíl mezi recepcí a rautem ▪ popisuje různé způsoby nabídky, prodeje i placení ve veřejném stravování 	<p><u>Slavnostní stolničení</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ druhy a účel slavnostních hostin ▪ příprava a prostírání slavnostních hostin ▪ banket, raut a další společenská setkání ▪ různé způsoby prodeje, obsluhy a služeb 	5
<ul style="list-style-type: none"> ▪ upevňuje si získané vědomosti probraného učiva v rámci přípravy k závěrečným zkouškám 	<p><u>Upevňování učiva</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ úklidové a přípravné práce na pracovišti ▪ inventář na úseku obsluhy ▪ jídelní a nápojový lístek ▪ základní pravidla obsluhy ▪ slavnostní stolničení 	2

HOSPODÁŘSKÉ VÝPOČTY

Název školy:	SOŠ, SOU a ZŠ Třešť
Adresa školy:	K Valše 1251/38, 589 01 Třešť
Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař, kuchařské práce
Kód a název oboru vzdělávání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Dosažený stupeň vzdělávání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka vzdělávání:	3 roky
Forma vzdělávání:	Denní studium
Platnost ŠVP:	Od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem

Cíl předmětu

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

Charakteristika učiva

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

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Výuka směřuje k tomu, aby žáci:

- správně užívali matematické pojmy
- efektivně prováděli operace s čísly, používali a převáděli běžně používané jednotky
- přesně se vyjadřovali
- měli důvěru ve vlastní schopnosti a vytrvalost

Doporučené výukové strategie

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

Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva

Patří k nim:

- výklad učiva
- práce u tabule
- samostatná práce
- praktické procvičování
- práce s učebnicí
- práce s dostupnou výpočetní technikou

Hodnocení výsledků vzdělávání

Hodnocení žáka vychází z Klasifikačního řádu školy s ohledem na individuální schopnosti a dovednosti žáků. Je prováděno na základě písemného opakování jednotlivých učebních celků a jednotlivých témat. Písemné opakování je prováděno formou praktických cvičení za pomoci a využití receptur. Při hodnocení znalostí a dovedností žáků se postupuje v souladu s jejich schopnostmi a samostatností při vypracovávání zadaných úkolů.

Podklady pro hodnocení jsou získávány soustavným sledováním výkonů žáka a jeho připravenosti na vyučování, písemným zkoušením, hodnocením práce žáka u tabule i v lavici, hodnocením aktivity žáka při vyučovací hodině.

Pracoviště Třešť a pracoviště Černovice cyklus mají stejnou hodinovou dotaci

Hospodářské výpočty povinný předmět	1. ročník	2.ročník	3. ročník	dotace hodin celkem
Černovice	0/0	0/0	1/31	1/31
Třešť	0/0	1/33	0/0	1/33

HOSPODÁŘSKÉ VÝPOČTY

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

Klíčové kompetence

Kompetence k učení

- mít pozitivní vztah učení a vzdělávání
- užívat správně osvojené základní matematické pojmy a dovednosti

Kompetence k řešení problémů

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

Komunikativní kompetence

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

Sociální a personální kompetence

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

Matematické kompetence

- používat správně a převádět běžné jednotky
- používat pojmy kvantifikujícího charakteru

- aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích
- číst jednoduché tabulky
- provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi

- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením

Odborné kompetence

- usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb
- dodržovat stanovené normy a předpisy

Jednat ekonomicky

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

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

- vede žáky k aktivitě, ke komunikaci, k přesnému a jednoznačnému vyjadřování

Člověk a svět práce

- vede žáka k odpovědnému rozhodování na základě vyhodnocení získaných informací

Informační a komunikační technologie

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

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: <ul style="list-style-type: none"> ▪ využívá vhodnou výpočetní techniku ▪ vyhotovuje písemnosti spojené věcně jazykově a formálně správně, ve shodě s normalizovanou úpravou písemností 	Význam hospodářských výpočtů <ul style="list-style-type: none"> - výpočetní technika - pravidla při zpracování výpočtů - náležitosti a obsah dokladu souvisejícím s obchodním a stravovacím provozem 	5

<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ přepočítá množství jednotlivých surovin na požadované množství výrobků včetně ztrát ▪ vypracovává písemnosti související s normováním pokrmů ▪ sestavuje žádanku na suroviny ▪ vysvětlí význam vlastních kalkulací pokrmů ▪ pracuje s odbornou literaturou a dále jí využívá 	<p>Normování a vlastní kalkulace pokrmů</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ normování pokrmů a vlastní kalkulace ▪ přepočty surovinových norem ▪ žádanka na potraviny, ▪ další tiskopisy pro skladování 	9
<ul style="list-style-type: none"> ▪ provádí běžné výpočty s využitím procentového počtu 	<p>Praktické výpočty pomocí procent</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ přírážka, marže, sleva DPH, výtěžnost 	3
<ul style="list-style-type: none"> ▪ provádí kalkulace ceny výrobní a prodejní 	<p>Výpočty cen pokrmů, nápojů, zboží</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ cena výrobní a prodejní ▪ receptury teplých pokrmů 	4
<ul style="list-style-type: none"> ▪ uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem, ▪ vysvětlí vyúčtování tržeb ▪ vypracuje doklad o vyúčtování tržby 	<p>Vyúčtování</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ vyúčtování s hostem ▪ vyúčtování tržeb 	3
<ul style="list-style-type: none"> ▪ orientuje se v prvotní evidenci zásob materiálu a zboží ▪ chápe inventuru jako nástroj kontroly hospodaření ▪ řeší jednoduché výpočty výsledku hospodaření 	<p>Skladová evidence</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ příjemky, výdejky ▪ inventurní soupis ▪ propočty při inventuře ▪ výsledek hospodaření střediska 	3
<ul style="list-style-type: none"> ▪ počítá potřebné množství surovin podle receptury ▪ provádí přepočty surovinových norem ▪ volí vhodné technologické výpočty ▪ používá software pro výpočet surovin pro dané receptury 	<p>Výpočty k praktické části ZZ</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ konzultace ke zpracování dokladů ▪ do scénáře praktické části ▪ závěrečné zkoušky 	4(6)

Přesahy:

Matematika - Operace s reálnými čísly, Práce s daty

TECHNOLOGIE

Název školy:	SOŠ, SOU a ZŠ Třešť
Adresa školy:	K Valše 1251/38, 589 01 Třešť
Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař, kuchařské práce
Kód a název oboru vzdělávání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Dosažený stupeň vzdělávání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka vzdělávání:	3 roky
Forma vzdělávání:	Denní studium
Platnost ŠVP:	Od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem

Cíl předmětu

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

Charakteristika učiva

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

Doporučené výukové strategie

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

Metody vyučování, které jsou využívány:

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

Hodnocení výsledků vzdělávání

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

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

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

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

Klíčové kompetence

Kompetence k učení

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

Kompetence k řešení problémů

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

Komunikativní kompetence

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

Sociální a personální kompetence

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

Občanské kompetence a kulturní povědomí

- respektovat předpisy a uvědomovat si morální odpovědnost při výkonu povolání

Kompetence k pracovnímu uplatnění

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

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi

- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií

Odborné kompetence

Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii

Žáci jsou vedeni tak, aby:

- dodržovali osobní hygienu a hygienu práce v průběhu pracovních činností

- prováděli úklid a čištění zařízení a prostor pro výrobu pokrmů
- skladovali suroviny a nápoje v souladu s požadavky na jejich uskladnění a na hygienu

Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů

Žáci jsou vedeni tak, aby:

- pomáhali při přípravě pokrmů
- prováděli přípravu surovin pro další zpracování
- připravovali vybrané polévky, přílohy, bezmasé pokrmy a jednoduché moučníky
- dodržovali poslušnost prací a časový harmonogram

Dbát na bezpečnost a ochranu zdraví při práci

Žáci jsou vedeni tak, aby:

- chápali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků
- znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se BOZP a PO při práci

Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků a služeb

Žáci jsou vedeni tak, aby:

- chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
- dodržovali stanovené normy a předpisy související se systémem řízení jakosti na pracovišti

Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje

Žáci jsou vedeni tak, aby:

- znali význam, účel, užitečnost vykonávané práce a její finanční ohodnocení
- nakládali s materiály, energiemi, odpady vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí

Průřezová témata

Člověk a životní prostředí

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

Člověk a svět práce

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

Informační a komunikační technologie

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

Pracoviště Černovice

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

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 1. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet hodin
Žák: <ul style="list-style-type: none">▪ dodržuje ustanovení týkající se BOZ a PO▪ uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci▪ orientuje se ve vývoji gastronomie▪ uvede význam technologie v gastronomii▪ je seznámen s uplatněním kritických bodů v gastronomickém provozu např. HACCP▪ dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech▪ uvede povinnosti pracovníka i zaměstnav. v případě pracovního úrazu	Úvod do předmětu <ul style="list-style-type: none">▪ BOZ, PO, prevence a hygienické požadavky na provoz společného stravování▪ úvod do předmětu▪ vývoj kuchařství▪ význam technologie▪ kritické body (HACCP)▪ hygienické předpisy▪ osobní a pracovní hygiena▪ práva a povinnosti v případě nemoci a úrazu	8
<ul style="list-style-type: none">▪ opracovává a upravuje suroviny rostlinného původu▪ opracovává a upravuje suroviny živočišného původu▪ vysvětlí zásady kořenění potravin▪ dodržuje posloupnost prací	Předběžná úprava surovin Rostlinné potraviny <ul style="list-style-type: none">▪ ovoce, zelenina Živočišné potraviny <ul style="list-style-type: none">▪ králík, ryby, drůbež, zvěřina▪ jateční maso▪ kořenění potravin	16

<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ orientuje se ve způsobech základních tepelných úprav pokrmů a používá je v praxi ▪ vysvětlí moderní trendy tepelných úprav ▪ dodržuje posloupnost prací 	<p>Základní tepelné úpravy</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ vaření ▪ zadělávání ▪ dušení ▪ pečení ▪ smažení ▪ ostatní druhy tepelných úprav ▪ moderní trendy tepelných úprav 	<p>12</p>
<ul style="list-style-type: none"> ▪ používá odbornou literaturu, kuchařské názvosloví ▪ vysvětlí význam norem 	<p>Seznámení s odbornou literaturou</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ odborná literatura ▪ význam norem ▪ kuchařské názvosloví 	<p>3</p>
<ul style="list-style-type: none"> ▪ vysvětlí význam a podávání polévek ▪ rozlišuje druhy vývarů ▪ připravuje základní druhy vývarů ▪ rozlišuje druhy polévek ▪ připravuje vložky a zavářky ▪ popíše technologické postupy vybraných druhů polévek včetně estetické úpravy a expedice ▪ dodržuje posloupnost prací 	<p>Polévky</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ význam a rozdělení polévek ▪ druhy vývarů a jejich příprava ▪ hnědé polévky, vložky a zavářky ▪ bílé polévky, zjemňování a dochucování ▪ přesnídávkové polévky ▪ speciální polévky ▪ estetická úprava a expedice polévek 	<p>19</p>
<ul style="list-style-type: none"> ▪ vysvětlí význam a podávání příloh a salátů ▪ volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu příloh ▪ připravuje přílohy podle technologického postupu včetně estetické úpravy a expedice ▪ připravuje kompoty a doplňky podle technologického postupu ▪ dodržuje posloupnost prací 	<p>Přílohy</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ význam a podávání příloh ▪ přílohy z brambor ▪ přílohy z mouky ▪ přílohy z těstovin ▪ přílohy ze zeleniny ▪ přílohy z luštěnin a rýže ▪ jednoduché saláty ▪ kompoty ▪ doplňky ▪ estetická úprava a expedice 	<p>19</p>
<ul style="list-style-type: none"> ▪ vysvětlí význam a podávání bezmasých pokrmů ▪ volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu bezmasých pokrmů ▪ připravuje bezmasé pokrmy podle technologického postupu včetně estetické úpravy a expedice ▪ dodržuje posloupnost prací 	<p>Bezmasé pokrmy</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ význam a podávání ▪ pokrmy z brambor ▪ pokrmy z těstovin ▪ pokrmy z rýže ▪ pokrmy ze zeleniny ▪ pokrmy z hub ▪ pokrmy z tvarohu ▪ sýrové pokrmy ▪ pokrmy ze sóji ▪ pokrmy z vajec 	<p>14</p>

<ul style="list-style-type: none"> ▪ vysvětlí význam a podávání jednoduchých moučníků ▪ volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu jednoduchých moučníků ▪ připravuje moučníky podle technologického postupu včetně estetické úpravy a expedice ▪ dodržuje posloupnost prací 	<p>Jednoduché moučníky</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ význam a podávání ▪ kaše ▪ pudinky ▪ nákypy ▪ moučníky ▪ náplně do těst 	8
---	--	----------

TECHNOLOGIE 2. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 2. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ vysvětlí zásady přípravy omáček ▪ volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu omáček ▪ připravuje omáčky podle technologického postupu včetně estetické úpravy a expedice ▪ dodržuje posloupnost prací 	<p>Omáčky</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ zásady přípravy omáček ▪ zjemňování a dochucování omáček ▪ teplé omáčky k masu ▪ omáčky základní, bílé a hnědé ▪ omáčky složité bílé a hnědé ▪ omáčky šlehané ▪ omáčky studené ▪ způsoby zahušťování 	12
<ul style="list-style-type: none"> ▪ popíše charakteristiku a rozdělení pokrmů jatečních mas ▪ používá vhodně jednotlivé části masa na různé pokrmy ▪ používá různé tepelné úpravy ▪ používá vhodné základy pro přípravu pokrmů ▪ volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy včetně estetické úpravy a expedice ▪ dodržuje posloupnost prací ▪ pracuje s recepturami ▪ uplatňuje požadavky na hygienické normy přípravy pokrmů 	<p>Pokrmy z jatečních mas</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ rozdělení a použití jednotlivých částí ▪ příprava základů ▪ vybrané pokrmy podle tepelných úprav ▪ droby <p>Pokrmy z hovězího masa</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ rozdělení a použití jednotlivých částí ▪ vybrané pokrmy podle tepelných úprav ▪ droby <p>Pokrmy z telecího masa</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ rozdělení a použití jednotlivých částí ▪ vybrané pokrmy podle tepelných úprav <p>Pokrmy z vepřového masa</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ rozdělení a použití jednotlivých částí 	47

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ vybrané pokrmy podle tepelných úprav ▪ úprava uzeného masa ▪ vepřové hody (masné výrobky) ▪ droby <p><i>Pokrmy ze skopového a jehněčího masa</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ rozdělení a použití ▪ vybrané pokrmy podle tepelných úprav <p><i>Pokrmy z ostatních druhů jatečných mas</i></p>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ popíše rozdělení ryb ▪ volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy včetně estetické úpravy a expedice ▪ dodržuje posloupnost prací ▪ pracuje s recepturami 	<p>Ryby</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ rozdělení ▪ vybrané pokrmy podle tepelných úprav 	6
<ul style="list-style-type: none"> ▪ popíše charakteristiku a rozdělení drůbeže ▪ volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy včetně estetické úpravy a expedice ▪ dodržuje posloupnost prací ▪ pracuje s recepturami 	<p>Drůbež</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ rozdělení ▪ vybrané pokrmy podle tepelných úprav ▪ droby 	7
<ul style="list-style-type: none"> ▪ popíše rozdělení zvěřiny ▪ připravuje vybrané pokrmy z mletých mas včetně estetické úpravy a expedice 	<p>Zvěřina</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ rozdělení a použití ▪ vybrané pokrmy ze zvěřiny 	5
<ul style="list-style-type: none"> ▪ volí vhodné suroviny ▪ připravuje vybrané pokrmy z mletých mas včetně estetické úpravy a expedice ▪ dodržuje posloupnost prací ▪ pracuje s recepturami 	<p>Mleté maso</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ použití surovin ▪ vybrané pokrmy z vepřového masa ▪ vybrané pokrmy se směsí mletých mas 	7
<ul style="list-style-type: none"> ▪ používá správné druhy masa na pokrmy na objednávku ▪ volí vhodný tuk ▪ připravuje vybrané pokrmy na objednávku včetně estetické úpravy a expedice ▪ dodržuje posloupnost prací ▪ pracuje s recepturami 	<p>Pokrmy na objednávku</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ význam a zásady přípravy ▪ příprava na pánvi, rožni a roštu ▪ vybrané pokrmy podle druhu <p><i>Trendy v technologiích přípravy pokrmů</i></p>	15

TECHNOLOGIE 3. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 3. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ orientuje se v charakteristice výrobků studené kuchyně ▪ popíše technologické postupy vybraných pokrmů studené kuchyně ▪ vysvětlí možnosti podávání jednotlivých výrobků 	<p>Pokrmý studené kuchyně</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ charakteristika výrobků ▪ význam a podávání ▪ aspik a rosol ▪ majonéza ▪ saláty ▪ plněná a obložená vejce ▪ masové pěny ▪ obložené chlebičky ▪ galantiny ▪ chuťovky 	25
<ul style="list-style-type: none"> ▪ vysvětlí význam předkrmů ▪ určí druhy předkrmů ▪ připravuje vybrané druhy studených a teplých předkrmů 	<p>Předkrmý</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ význam a podávání ▪ studené předkrmý ▪ teplé předkrmý 	6
<ul style="list-style-type: none"> ▪ orientuje se v přípravě různých druhů těst pro přípravu moučníků ▪ připravuje základní druhy plev a krémů ▪ připravuje jednoduché moučníky a cukrářských výrobků ▪ orientuje se v přípravě zmrzlin ▪ připravuje vybrané druhy zmrzlinových a ovocných salátů 	<p>Moučníky</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ listové těsto ▪ linecké a vaflové těsto ▪ odpalované těsto ▪ moučníky z ovoce ▪ teplé sladké omáčky ▪ polevy ▪ cukrářské korpusy ▪ cukrářské krémy ▪ cukrářské výrobky <p>Zmrzliny a ovocné poháry</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ příprava a druhy, poháry ▪ ovocné saláty 	23
<ul style="list-style-type: none"> ▪ orientuje se v sortimentu studených a teplých nápojů ▪ připravuje vybrané teplé nápoje 	<p>Nápoje</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ studené nápoje ▪ teplé nápoje 	6
<ul style="list-style-type: none"> ▪ orientuje se v rozdělení diet ▪ připravuje základní dietní pokrmy 	<p>Dietní stravování</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ rozdělení diet ▪ všeobecná pravidla dietního stravování ▪ vybrané dietní pokrmy 	8

<ul style="list-style-type: none"> ▪ vysvětlí význam polotovarů ▪ určí druhy polotovarů ▪ připravuje pokrmy z polotovarů podle údajů na obalu 	<p>Polotovary (convenience)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ význam a druhy ▪ příprava pokrmů z polotovarů 	5
<ul style="list-style-type: none"> ▪ vysvětlí charakteristiku a zvláštnosti vybraných cizích kuchyní ▪ popíše přípravu vybraných pokrmů cizích kuchyní 	<p>Cizí kuchyně</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ francouzská kuchyně ▪ italská kuchyně ▪ ruská kuchyně ▪ čínská kuchyně ▪ anglická kuchyně 	5
<ul style="list-style-type: none"> ▪ upevňuje získané vědomosti 	<p>Upevňování získaných vědomostí a příprav k ZZ</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ předběžná úprava surovin ▪ základní tepelné úpravy ▪ polévky ▪ přílohy ▪ bezmasé pokrmy ▪ jednoduché moučníky ▪ omáčky ▪ pokrmy z jatečních mas ▪ pokrmy z ryb, drůbeže a zvěřiny ▪ pokrmy z mletých mas ▪ pokrmy na objednávku ▪ pokrmy studené kuchyně ▪ studené a teplé předkrmy ▪ dietní pokrmy ▪ pokrmy cizích kuchyní 	15

Přesahy:

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

Pracoviště Třešť

Technologie povinný předmět	1. ročník	2. ročník	3. ročník	dotace hodin celkem
	4/132	3/99	2/62	9/293

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 1. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet hodin
Žák: <ul style="list-style-type: none"> ▪ dodržuje ustanovení týkající se BOZ a PO ▪ uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci ▪ orientuje se ve vývoji gastronomie ▪ uvede význam technologie v gastronomii ▪ je seznámen s uplatněním kritických bodů v gastronomickém provozu např. HACCP ▪ dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech ▪ uvede povinnosti pracovníka i zaměstnav. v případě pracovního úrazu 	Úvod do předmětu <ul style="list-style-type: none"> ▪ požární ochrana a prevence ▪ hygienické požadavky na provoz společného stravování ▪ úvod do předmětu ▪ vývoj kuchařství ▪ význam technologie ▪ kritické body (HACCP) ▪ hygienické předpisy ▪ osobní a pracovní hygiena ▪ práva a povinnosti v případě nemoci a úrazu 	8
<ul style="list-style-type: none"> ▪ opracovává a upravuje suroviny rostlinného původu ▪ opracovává a upravuje suroviny živočišného původu ▪ vysvětlí zásady kořenění potravin ▪ dodržuje posloupnost prací 	Technologie přípravy pokrmů Předběžná příprava potravin Rostlinné potraviny <ul style="list-style-type: none"> ▪ ovoce, zelenina Živočišné potraviny <ul style="list-style-type: none"> ▪ králík, ryby, drůbež, zvěřina ▪ jateční maso ▪ kořenění potravin 	16
<ul style="list-style-type: none"> ▪ orientuje se ve způsobech základních tepelných úprav pokrmů a používá je v praxi ▪ vysvětlí moderní trendy tepelných úprav ▪ dodržuje posloupnost prací ▪ ovládá přípravu teplých pokrmů podle technologických postupů 	Základní tepelné úpravy <ul style="list-style-type: none"> ▪ vaření ▪ zadělávání ▪ dušení ▪ pečení ▪ smažení ▪ ostatní druhy tepelných úprav ▪ trendy v technologiích přípravy pokrmů 	12

<ul style="list-style-type: none"> ▪ používá odbornou literaturu, kuchařské názvosloví ▪ vysvětlí význam norem 	<p>Seznámení s odbornou literaturou</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ odborná literatura ▪ význam norem ▪ kuchařské názvosloví 	3
<ul style="list-style-type: none"> ▪ vysvětlí význam a podávání polévek ▪ rozlišuje druhy vývarů ▪ připravuje základní druhy vývarů ▪ rozlišuje druhy polévek ▪ připravuje vložky a zavářky ▪ popíše technologické postupy vybraných druhů polévek včetně estetické úpravy a expedice ▪ dodržuje posloupnost prací 	<p>Polévky</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ význam a rozdělení polévek ▪ druhy vývarů a jejich příprava ▪ hnědé polévky, vložky a zavářky ▪ bílé polévky, zjemňování a dochucování ▪ přesnídávkové polévky ▪ speciální polévky ▪ estetická úprava a expedice polévek 	19
<ul style="list-style-type: none"> ▪ vysvětlí význam a podávání příloh a salátů ▪ volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu příloh ▪ připravuje přílohy podle technologického postupu včetně estetické úpravy a expedice ▪ připravuje kompoty a doplňky podle technologického postupu ▪ dodržuje posloupnost prací 	<p>Přílohy</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ význam a podávání příloh ▪ přílohy z brambor ▪ přílohy z mouky ▪ přílohy z těstovin ▪ přílohy ze zeleniny ▪ přílohy z luštěnin a rýže ▪ jednoduché saláty ▪ kompoty ▪ doplňky ▪ estetická úprava a expedice 	19
<ul style="list-style-type: none"> ▪ vysvětlí význam a podávání bezmasých pokrmů ▪ volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu bezmasých pokrmů ▪ připravuje bezmasé pokrmy podle technologického postupu včetně estetické úpravy a expedice ▪ dodržuje posloupnost prací 	<p>Bezmasé pokrmy</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ význam a podávání ▪ pokrmy z brambor ▪ pokrmy z těstovin ▪ pokrmy z rýže ▪ pokrmy ze zeleniny ▪ pokrmy z hub ▪ pokrmy z tvarohu ▪ sýrové pokrmy ▪ pokrmy ze sóji ▪ pokrmy z vajec 	14

<ul style="list-style-type: none"> ▪ vysvětlí význam a podávání jednoduchých moučníků ▪ volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu jednoduchých moučníků ▪ připravuje moučníky podle technologického postupu včetně estetické úpravy a expedice ▪ dodržuje posloupnost prací 	<p>Jednoduché moučníky</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ význam a podávání ▪ kaše ▪ pudinky ▪ nákypy ▪ moučníky ▪ náplně do těst 	<p>8</p>
<ul style="list-style-type: none"> ▪ vysvětlí zásady přípravy omáček ▪ volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu omáček ▪ připravuje omáčky podle technologického postupu včetně estetické úpravy a expedice ▪ dodržuje posloupnost prací 	<p>Omáčky</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ zásady přípravy omáček ▪ zjemňování a dochucování omáček ▪ teplé omáčky k masu ▪ omáčky základní, bílé a hnědé ▪ omáčky složité, bílé a hnědé ▪ omáčky šlehané ▪ omáčky studené ▪ způsoby zahušťování 	<p>12</p>
<ul style="list-style-type: none"> ▪ popíše charakteristiku a rozdělení pokrmů jatečních mas ▪ používá vhodně jednotlivé části masa na různé pokrmy ▪ používá různé tepelné úpravy ▪ používá vhodné základy pro přípravu pokrmů ▪ volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy včetně estetické úpravy a expedice ▪ dodržuje posloupnost prací ▪ pracuje s recepturami ▪ uplatňuje požadavky na hygienické normy přípravy pokrmů 	<p>Pokrmy z jatečních mas</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ rozdělení a použití jednotlivých částí ▪ příprava základů ▪ vybrané pokrmy podle tepelných úprav ▪ droby <p><i>Pokrmy z hovězího masa</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ rozdělení a použití jednotlivých částí ▪ vybrané pokrmy podle tepelných úprav ▪ droby <p><i>Pokrmy z telecího masa</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ rozdělení a použití jednotlivých částí ▪ vybrané pokrmy podle tepelných úprav 	<p>21</p>

TECHNOLOGIE 2. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 2. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ popíše charakteristiku a rozdělení pokrmů jatečných mas ▪ používá vhodně jednotlivé části masa na různé pokrmy ▪ používá různé tepelné úpravy ▪ používá vhodné základy pro přípravu pokrmů ▪ volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy včetně estetické úpravy a expedice ▪ dodržuje posloupnost prací ▪ pracuje s recepturami ▪ uplatňuje požadavky na hygienické normy přípravy pokrmů 	<p>Pokrmy z jatečných mas</p> <p>Pokrmy z vepřového masa</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ rozdělení a použití jednotlivých částí ▪ vybrané pokrmy podle tepelných úprav ▪ úprava uzeného masa ▪ vepřové hody (masné výrobky) ▪ droby <p>Pokrmy ze skopového a jehněčího masa</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ rozdělení a použití ▪ vybrané pokrmy podle tepelných úprav <p>Pokrmy z ostatních druhů jatečných mas</p>	26
<ul style="list-style-type: none"> ▪ popíše rozdělení ryb ▪ volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy včetně estetické úpravy a expedice ▪ dodržuje posloupnost prací ▪ pracuje s recepturami 	<p>Ryby</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ rozdělení ▪ vybrané pokrmy podle tepelných úprav 	6
<ul style="list-style-type: none"> ▪ popíše charakteristiku a rozdělení drůbeže ▪ volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy včetně estetické úpravy a expedice ▪ dodržuje posloupnost prací ▪ pracuje s recepturami 	<p>Drůbež</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ rozdělení ▪ vybrané pokrmy podle tepelných úprav ▪ droby 	7
<ul style="list-style-type: none"> ▪ popíše rozdělení zvěřiny ▪ připravuje vybrané pokrmy z mletých mas včetně estetické úpravy a expedice 	<p>Zvěřina</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ rozdělení a použití ▪ vybrané pokrmy ze zvěřiny 	5
<ul style="list-style-type: none"> ▪ volí vhodné suroviny ▪ připravuje vybrané pokrmy z mletých mas včetně estetické úpravy a expedice ▪ dodržuje posloupnost prací ▪ pracuje s recepturami 	<p>Mleté maso</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ použití surovin ▪ vybrané pokrmy z vepřového masa ▪ vybrané pokrmy se směsí mletých mas 	7
<ul style="list-style-type: none"> ▪ používá správné druhy masa na pokrmy na objednávku 	<p>Pokrmy na objednávku</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ význam a zásady přípravy 	15

<ul style="list-style-type: none"> ▪ volí vhodný tuk ▪ připravuje vybrané pokrmy na objednávku včetně estetické úpravy a expedice ▪ dodržuje posloupnost prací ▪ pracuje s recepturami 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ příprava na pánvi, rožni a roštu ▪ vybrané pokrmy podle druhu 	
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ orientuje se v charakteristice výrobků studené kuchyně ▪ popíše technologické postupy vybraných pokrmů studené kuchyně ▪ vysvětlí možnosti podávání jednotlivých výrobků ▪ připravuje základní pokrmy studené kuchyně 	<p>Pokrmy studené kuchyně</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ charakteristika výrobků ▪ význam a podávání ▪ aspik a rosol ▪ majonéza ▪ saláty ▪ plněná a obložená vejce ▪ masové pěny ▪ obložené chlebíčky ▪ galantiny ▪ chuťovky 	25
<ul style="list-style-type: none"> ▪ vysvětlí význam předkrmů ▪ určí druhy předkrmů ▪ připravuje vybrané druhy studených a teplých předkrmů 	<p>Předkrmy</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ význam a podávání ▪ studené předkrmy ▪ teplé předkrmy 	6
<ul style="list-style-type: none"> ▪ upevňuje získané vědomosti 	<p>Upevňování získaných vědomostí</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ úprava jatečných mas, ryb, drůbeže a zvěřiny ▪ pokrmy z mletých mas ▪ pokrmy na objednávku ▪ pokrmy studené kuchyně a předkrmy 	2

TECHNOLOGIE 3. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 3. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ orientuje se v přípravě různých druhů těst pro přípravu moučníků ▪ připravuje základní druhy plev a krémů ▪ připravuje jednoduché moučníky a cukrářských výrobků ▪ orientuje se v přípravě zmrzlin ▪ připravuje vybrané druhy zmrzlinových a ovocných salátů 	<p>Moučníky</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ listové těsto ▪ linecké a vaflové těsto ▪ odpalované těsto ▪ moučníky z ovoce ▪ teplé sladké omáčky ▪ polevy ▪ cukrářské korpusy ▪ cukrářské krémy ▪ cukrářské výrobky <p>Zmrzliny a ovocné poháry</p>	23

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ příprava a druhy, poháry ▪ ovocné saláty 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ orientuje se v sortimentu studených a teplých nápojů ▪ připravuje vybrané teplé nápoje 	Nápoje <ul style="list-style-type: none"> ▪ studené nápoje ▪ teplé nápoje 	6
<ul style="list-style-type: none"> ▪ orientuje se v rozdělení diet ▪ připravuje základní dietní pokrmy 	Dietní stravování <ul style="list-style-type: none"> ▪ rozdělení diet ▪ všeobecná pravidla dietního stravování ▪ vybrané dietní pokrmy 	8
<ul style="list-style-type: none"> ▪ vysvětlí význam polotovarů ▪ určí druhy polotovarů ▪ připravuje pokrmy z polotovarů podle údajů na obalu 	Polotovary (convenience) <ul style="list-style-type: none"> ▪ význam a druhy ▪ příprava pokrmů z polotovarů 	5
<ul style="list-style-type: none"> ▪ vysvětlí charakteristiku a zvláštnosti vybraných cizích kuchyní ▪ popíše přípravu vybraných pokrmů cizích kuchyní 	Cizí kuchyně <ul style="list-style-type: none"> ▪ francouzská kuchyně ▪ italská kuchyně ▪ ruská kuchyně ▪ čínská kuchyně ▪ anglická kuchyně 	5
<ul style="list-style-type: none"> ▪ upevňuje získané vědomosti 	Upevňování získaných vědomostí a příprava k ZZ <ul style="list-style-type: none"> ▪ předběžná úprava surovin ▪ základní tepelné úpravy ▪ polévky ▪ přílohy ▪ bezmasé pokrmy ▪ jednoduché moučníky ▪ omáčky ▪ pokrmy z jatečných mas ▪ pokrmy z ryb, drůbeže a zvěřiny ▪ pokrmy z mletých mas ▪ pokrmy na objednávku ▪ pokrmy studené kuchyně ▪ studené a teplé předkrmy ▪ dietní pokrmy ▪ pokrmy cizích kuchyní 	15

Přesahy:

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

SPOLEČENSKÁ VÝCHOVA

Název školy:	SOŠ, SOU a ZŠ Třešť
Adresa školy:	K Valše 1251/38, 589 01 Třešť
Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař, kuchařské práce
Kód a název oboru vzdělávání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Dosažený stupeň vzdělávání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka vzdělávání:	3 roky
Forma vzdělávání:	Denní studium
Platnost ŠVP:	Od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem

Cíl předmětu

Předmět společenská výchova je zaměřen na výchovu o poznacích osobnosti člověka, jeho chování, vystupování, charakteru a řešení neobvyklých situací v gastronomickém provozu.

Žák je systematicky připravován na různé situace, které se můžou vyskytnout během jeho praxe. Vede k realistickému sebepoznávání a poznávání osobnosti druhých lidí. Učí žáky respektovat a uplatňovat mravní principy a pravidla společenského soužití a přebírat odpovědnost za vlastní názory, chování, jednání i jejich důsledky.

Cílem je naučit žáka využívat poznatky základů psychologie a společenského chování v profesním životě.

Charakteristika učiva

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

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Výuka směřuje k tomu, aby žáci:

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

Doporučené výukové strategie

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

Výukové strategie

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

Metody vyučování, které jsou využívány:

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

Hodnocení výsledků vzdělávání

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

Pracoviště Třešť a pracoviště Černovice mají stejnou dotaci hodin

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

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových, odborných kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence:

Kompetence k učení znamená pro žáka:

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

Kompetence k řešení problémů

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

Komunikativní kompetence:

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

Sociální a personální kompetence

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

Občanské kompetence a kulturní povědomí

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

Kompetence k pracovnímu uplatnění

- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám

- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru
- mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady
- umět získat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských zprostředkovatelských služeb jak z oblastí světa práce, tak vzdělání
- vhodně komunikovat s potencionálními zaměstnavateli
- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií

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

Odborné kompetence:

Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii:

- dodržovat hygienu práce v průběhu pracovních činností.

Dbát na bezpečnost a ochranu zdraví při práci:

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

Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků a služeb:

- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů a služeb, zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana);
- ovládat základní činnosti spojené s jednoduchou obsluhou hosta v obytném středisku;
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli.

Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje:

- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

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

Člověk a životní prostředí

- naučí žáka jednat hospodárně, uplatňovat ekonomické a ekologické hledisko

Člověk a svět práce

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

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet hodin
<p>žák:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ porovnává svou osobnost s postupně nabytými vědomostmi▪ vysvětlí pojmy psychické jevy, chování a prožívání	Úvod do psychologie <ul style="list-style-type: none">▪ význam psychologie pro pracovníky v pohostinství▪ čím se zabývá psychologie▪ psychické jevy▪ chování, prožívání	4
<ul style="list-style-type: none">▪ hraje role k přiblížení určitých životních situacích▪ vysvětluje pojem charakter▪ napíše referát na téma „osobnost pracovníka ve veřejném stravování“	Osobnost člověka <ul style="list-style-type: none">▪ charakteristika osobnosti▪ motivační profil osobnosti▪ potřeby, zvyky, zájmy▪ vztahové postojové vlastnosti▪ charakter▪ profil osobnosti pracovníka ve veřejném stravování	7
<ul style="list-style-type: none">▪ zařazuje činnosti umožňující komunikaci, které vedou k metodám poznání a utváření vlastního názoru k hodnocení lidí	Metody poznání osobnosti <ul style="list-style-type: none">▪ vlastní metody poznání▪ činitele ovlivňující poznání a hodnocení▪ význam poznání a hodnocení lidí	5
<ul style="list-style-type: none">▪ vysvětluje, jak prostředí může ovlivnit utváření osobnosti▪ názorně předvádí navazování kontaktu, podání ruky, pozdrav, představování, oslovování▪ uplatňuje zásady společenského chování k hostům	Osobnost z hlediska sociální psychologie <ul style="list-style-type: none">▪ vliv prostředí na utváření osobnosti▪ sociální skupiny▪ normy chování▪ základní principy chování▪ takt, ohleduplnost, úcta▪ estetičnost, hygiena a kultura těla▪ navazování kontaktů, pozdrav, podání ruky▪ představování, oslovování▪ společenské chování▪ základní společenská a profesní pravidla	9

<ul style="list-style-type: none"> ▪ popisuje, jak má vypadat a jak se má chovat pracovník veřejného stravování ▪ vysvětluje, jaký má vliv prostředí na hosta ▪ názorně předvádí chování k hostům v různých situacích ▪ dbá na svůj zevnějšek, udržuje v čistotě pracovní oděv 	<p>Vystupování a chování pracovníků ve společném stravování</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ zevnějšek pracovníka a jeho vliv na hosta ▪ pracovní oděv ▪ vliv prostředí na hosta ▪ chování k hostům, postřeh, iniciativa ▪ komunikace ve službách 	3
<ul style="list-style-type: none"> ▪ demonstruje pozitivní a negativní projevy chování lidí ▪ popíše řešení vzniklých situací ▪ vysvětluje vhodnost jednotlivých nabídek ▪ řídí se pokyny nadřízených, ▪ spolupracuje v týmu 	<p>Řešení obvyklých a zvláštních situací v gastronomickém provozu</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ chování k různým typům hostů ▪ chování ve špičkovém provozu ▪ řešení nepříjemných situací ▪ chování při slavnostním stolování ▪ chování v obvyklých situacích ▪ práce v týmu 	5

Přesahy:

Veškerá témata jsou provázána s předměty:

- Technologie,
- Odborný výcvik,
- Stolničení,
- Občanská výchova.

ODBORNÝ VÝCVIK

Název školy:	SOŠ, SOU a ZŠ Třešť
Adresa školy:	K Valše 1251/38, 589 01 Třešť
Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař, kuchařské práce
Kód a název oboru vzdělávání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Dosažený stupeň vzdělávání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka vzdělávání:	3 roky
Forma vzdělávání:	Denní studium
Platnost ŠVP:	Od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem

Cíl předmětu

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

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

Charakteristika učiva

Žáci jsou připravováni na základní práce při výrobě a podávání pokrmů v provozech veřejného stravování.

Odborné vzdělání je uspořádáno tak, aby žákům poskytlo odbornou přípravu a osvojení si vědomostí a dovedností z gastronomie, zejména z technologie přípravy pokrmů. Důležitá je praktická aplikace teoretických vědomostí a poznatků v odborném výcviku.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí

Odborný výcvik směřuje k tomu, aby žáci:

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

Doporučené výukové strategie

Skupinová výuka je založena na zásadách názornosti a přiměřenosti a na individuálním přístupu k jednotlivcům s ohledem na jejich mentální a fyzické předpoklady. Technologické postupy přípravy pokrmů probíhají v návaznosti na předměty PV, T, ZZ a HV, postupy jsou vedeny po jednotlivých pracovních krocích až po samostatné práce žáků i spolupráce s ostatními při náročnějším zadání.

Žáci jsou důsledně vedeni ke správnému vyhotovení úkolu, nácviku technik a využití informační techniky při vyhledávání, práci s textem (recepturou), normování, porozumění textu, tím i časové posloupnosti samotné přípravy, přípravě a vážení surovin:

- hromadná výuka
- skupinová výuka
- problémové učení

- samostatná práce

Metody vyučování, které jsou využívány:

- výklad
- demonstrace
- práce s chybou
- pozorování
- individuální práce
- skupinová práce
- exkurze

Hodnocení výsledků vzdělávání

při plnění zadaného úkolu:

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

Na závěr pracovního dne jsou jednotlivé úkoly hodnoceny nejen učitelem, ale v rámci sebehodnocení žáky samotnými. Vyzdvihnuty jsou hlavně klady praktických činností, poté pak zápory pro poučení před dalšími činnostmi.

Podkladem pro hodnocení je klasifikační řád, který je součástí školního řádu.

Pracoviště Černovice

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

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

Klíčové kompetence

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

Komunikativní kompetence

- uplatňovat vědomosti, dovednosti a návyky potřebné pro jednání vhodným způsobem s jinými lidmi
- komunikovat vhodným způsobem s ostatními lidmi
- vysvětlit a zdůvodnit svůj názor, jednání a potřeby
- snažit se vyjadřovat ve svém projevu v souladu s jazykovou normou (spisovnou nebo obecnou češtinou) všude tam, kde to situace vyžaduje

Personální a sociální kompetence

- uplatňovat pravidla společenského chování, spolupracovat s druhými lidmi
- pečovat o své zdraví a životní prostředí
- uvede povinnosti pracovníka v případě úrazu

- vysvětlit problematiku drogových a jiných závislostí i nezodpovědného sexuálního chování
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování, přijímá radu i kritiku
- vyjadřovat se s ohledem na své zdravotní postižení, fyzické i duševní možnosti
- komunikovat vhodně s potenciálními zaměstnavateli
- orientovat se v obecných právech zaměstnance a zaměstnavatelů
- mít představu o pracovních a mzdových podmínkách v oboru
- orientovat se v možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru
- uvede povinnosti pracovníka v případě úrazu

Matematické kompetence

- uplatňovat dle svých možností základní matematické znalosti při řešení praktických úkolů v běžných situacích
- používat běžné měrné jednotky a rozumět vztahům mezi nimi

Informační a komunikační technologie

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

Kompetence k pracovnímu uplatnění

- přijímat zodpovědnost za vlastní práci a chování, vhodným způsobem komunikuje s ostatními lidmi a ve službách

Občanské kompetence a kulturní povědomí

- chovat se v souladu s morálními zásadami a požadavky na kulturní a společenské chování
- dodržovat zákonitosti lidských práv a svobod každého člověka

Odborné kompetence

Odborné kompetence umožní absolventům uplatnit své zkušenosti v oblasti veřejného stravování a zároveň ovládat správné technologické postupy při vytváření výrobků. Žák:

- charakterizuje části výrobního střediska, druhy vybavení a jeho použití
- rozlišuje vlastnosti, jakost a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů a jejich předběžnou úpravu,
- dokáže nakládat s odpady a třídit je v souladu s předpisy a ochranou životního prostředí
- umí skladovat potraviny a nápoje v souladu s požadavky na jejich uskladnění a na hygienu
- rozlišuje druhy skladů
- realizuje předběžnou přípravu surovin
- udržuje a zabezpečuje inventář po jeho použití
- provádí sanitaci kuchyňského provozu
- zná a dodržuje základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, požární prevence a HACCP,
- využívá vhodné prostředky k zajištění hygieny
- dodržuje sanitační řád
- dodržuje předepsaný dress code daného zařízení
- šetří energii a vodu při činnostech ve službách
- zná tepelné úpravy pokrmů
- připravuje základní druhy polévek, omáček, příloh k hlavním pokrmům, bezmasé a dietní pokrmy, jednoduché moučníky podle platných receptur

- nanormuje pokrmy, vypracuje výdejku surovin
- chovat se hospodárně a šetrně s ohledem na životní prostředí
- uplatňovat požadavky na hygienu, HACCP v gastronomii, na trendy ve výživě,
- zná princip udržitelnosti, s využitím poznatků o potravinách
- používat odbornou terminologii
- bezpečně manipulovat se stroji a ostatním kuchyňským zařízením
- osvojit si zásady, návyky a prevenci bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci,
- rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví
- poskytovat dle svých vědomostí a dovedností první pomoc
- mít přehled o výživě, zná zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování
- ovládat základní činnosti spojené s obsluhou hosta v gastronomickém provozu, nakládá s obaly v rámci udržitelnosti, vyzná se v označení potravin a nápojů
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli
- znát příslušné právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární ochrany, hygienické předpisy a zásady
- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí a zásady udržitelnosti
- ovládat způsob přípravy základních a základních dietních, studených a teplých pokrmů české kuchyně, technologické postupy, trendy v technologiích přípravy pokrmů, kontrola kvality správné uchovávání pokrmů, esteticky dohotovuje a expeduje pokrmy
- dodržovat posloupnost prací a časový harmonogram

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

Průřezové téma

Občan v demokratické společnosti

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

Člověk a svět práce

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

Člověk a životní prostředí

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

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání 1. ročník – pracoviště Černovice

	Učivo	Učební hodiny
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Žák: ▪ uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii na pracovišti ▪ jedná v souladu s předpisy BOZ ▪ je seznámen s uplatněním kritických bodů HACCP ▪ 	<p>Seznámení s tematickým plánem učiva, s pracovištěm OV, s právy a povinnostmi žáků, BOZP a prevence, HACCP a hygienou na pracovišti</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ bezpečnost práce, dodržování PO, osobní hygiena, hygiena pracoviště a 	18

<ul style="list-style-type: none"> ▪ přijímá své povinnosti a orientuje se v používání pomůcek a inventáře na pracovišti ▪ osvojuje si základní techniky při přípravě základních pokrmů, ▪ uplatňuje vlastnosti profesní, morální a charakterové ▪ osvojuje si všeobecné znalosti a praktické dovednosti ▪ vysvětlí chování k hostům, spolupracovníkům i způsoby chování při jídle 	<p>hygiena potravin s ohledem na životní prostředí</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ povinnosti kuchaře, pomůcky, inventář, jeho používání a ošetřování ▪ základní pravidla stolování 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ používá všechny druhy technického vybavení stravovacího zařízení ▪ využívá při své práci stolní váhy a odměrky na suroviny ▪ uvědomuje si důležitost skladů potravin a osvojuje si přebírání surovin ze skladu, rozlišuje druhy skladů ▪ seznamuje se se základy normování z Receptur teplých pokrmů ▪ samostatně zkouší sestavit výdejku potravin na základě normování ▪ osvojuje si způsob chování u stolu a při jídle ▪ získává při stolování jistotu, vzorné chování a jde ostatním příkladem 	<p>Provozní řády na pracovišti</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ seznámení s inventářem, vážení a měření surovin ▪ druhy skladů ▪ převzetí surovin ze skladu ▪ základy normování ▪ sestava výdejky ▪ pravidla stolování 	24
<ul style="list-style-type: none"> ▪ uplatňuje požadavky na základní techniku kuchařských dovedností ▪ osvojuje si druhy koření a používá je v praxi ▪ rozlišuje základní druhy potravin ▪ charakterizuje význam a použití jednotlivých druhů potravin ▪ dodržuje hygienu a estetiku práce při práci v obsluze ▪ jedná v souladu s předpisy BOZP 	<p>Předběžná příprava při zpracování potravin</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ čištění, omývání, krájení, šlehání, kuchání, vykostování, špikování... ▪ druhy koření, kořenění potravin ▪ základní druhy potravin – jatečná masa, ryby, drůbež, zvěřina, zelenina, luštěniny, obiloviny, tuky, mléko, vejce ▪ hygiena a estetika práce obsluhujících ▪ pravidla prevence a bezpečnosti při práci na pracovišti a dodržování PO 	84
<ul style="list-style-type: none"> ▪ vlastními slovy popíše definice základních tepelných úprav ▪ upravuje pokrmy s přihlédnutím ke zdravé výživě ▪ seznamuje se s provozem na svém pracovišti a ostatních úsecích 	<p>Základní tepelné úpravy</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ vaření, dušení, pečení, smažení ▪ úprava pokrmů na rožni a na roštu ▪ provozovny ve veřejném stravování ▪ zásady a pravidla obsluhy ▪ inventář na úseku OV 	72

<ul style="list-style-type: none"> ▪ vysvětlí kde a jak použít vhodné formy obsluhy, osvojuje si zásady a pravidla obsluhy ▪ uplatňuje vhodné používání inventáře na úseku OV ▪ získává jistotu při podávání doplňků k hlavním pokrmům 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ podávání pokrmů se saláty, kompoty a studenými omáčkami 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ charakterizuje význam a rozdělení polévek ▪ orientuje se v druzích vývarů a používá vhodné suroviny ▪ osvojuje si přípravu hnědých a bílých polévek a uvědomuje si rozdílnost technologických postupů ▪ vysvětluje rozdíl mezi zavářkami a vložkami a uvádí jejich příklady ▪ objasňuje zahušťování, zjemňování a dochucování polévek ▪ vyjmenuje nejznámější druhy polévek přesnídávkových a zdravotních ▪ zdůvodňuje rozdíly mezi polévkami hnědými, bílými, přesnídávkovými a zdravotními ▪ seznamuje se s inventářem na úseku jídelny a osvojuje si jej správně používat, ošetřovat a chránit ▪ orientuje se v jeho rozdělení, použití, ošetřování a uložení 	<p>Příprava polévek</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ význam a rozdělení polévek ▪ druhy vývarů a jejich příprava ▪ příprava hnědých polévek ▪ příprava bílých polévek ▪ zavářky a vložky do polévek ▪ zahušťování, zjemňování a dochucování polévek ▪ přesnídávkové a zdravotní polévky ▪ stolový a sedací inventář na úseku jídelny ▪ restaurační prádlo 	72
<ul style="list-style-type: none"> ▪ vyjmenuje nepoužívanější přílohy k hlavním pokrmům ▪ popíše výrobní postup příloh z brambor a mouky ▪ uvede technologické postupy daných příloh ▪ upravuje bezmasé pokrmy hospodárně a účelně dle osvojených technologických postupů ▪ volí vhodný doplněk k daným bezmasým pokrmům ▪ orientuje se v druzích inventáře a uplatňuje správné způsoby ošetřování ▪ seznamuje se s druhy jídelních příborů a uplatňuje je v praxi 	<p>Přílohy a bezmasé pokrmy</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ přílohy z těstovin, rýže, ze zeleniny a luštěnin ▪ přílohy z brambor a mouky ▪ jídla z brambor, ze zeleniny, z rýže, těstovin, vajec, luštěnin, hub a sýrů ▪ doplňky k bezmasým pokrmům ▪ stolní inventář ▪ příbory – jídelní příbory a jejich používání 	66

<ul style="list-style-type: none"> ▪ charakterizuje význam a rozdělení omáček ▪ uplatňuje požadavky na správnou přípravu základních omáček ▪ osvojuje si vhodnou úpravu základů a orientuje se v jejich použití ▪ objasňuje rozdíl mezi bílými a hnědými omáčkami ▪ rozlišuje druhy omáček a na základě svých vědomostí je připravuje ▪ definuje přípravu studených omáček a popíše jakou formou se dá sražená omáčka napravit ▪ Zná trendy v technologiích přípravy ▪ samostatně normuje z Receptur teplých pokrmů a prokáže tím své dosavadní znalosti ▪ rozlišuje druhy inventáře, osvojuje si na nich podávání pokrmů ▪ volí správný druh inventáře a uplatňuje jej při podávání nápojů 	<p>Příprava omáček – význam a rozdělení</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ příprava základních omáček – bešamel a velouté ▪ příprava základů ▪ příprava bílých a hnědých omáček ▪ příprava základních studených omáček ▪ normování vývarů, omáček, bezmasých pokrmů a příloh ▪ inventář na pokrmy ▪ inventář na studené a teplé nápoje 	132
<ul style="list-style-type: none"> ▪ popíše předběžnou úpravu surovin ▪ vyjmenuje vhodné druhy ovoce a zeleniny na přípravu jednoduchých salátů ▪ volí vhodný způsob zpracování surovin ▪ vysvětlí výrobní postup zálivek a dresinků a zdůrazní důležitost daných surovin v jednoduchých salátech ▪ seznamuje se s jeho druhy, správně jej využívá v praxi 	<p>Jednoduché saláty</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ ovocné saláty ▪ zeleninové saláty ▪ zálivky a dresinky ▪ pomocný inventář 	42
<ul style="list-style-type: none"> ▪ rozlišuje moučné pokrmy a jednoduché moučníky dle tepelných úprav ▪ volí k nim vhodný doplněk, přísady a směsi ▪ osvojuje si normování moučných jídel a jednoduchých moučníků 	<p>Moučné pokrmy a jednoduché moučníky</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ moučná jídla vařená ▪ moučná jídla pečená a zapékaná ▪ moučná jídla smažená ▪ normování moučných jídel a jednoduchých moučníků 	56

<ul style="list-style-type: none"> ▪ uplatňuje získané vědomosti a dovednosti v praxi ▪ dodržuje hygienické, bezpečnostní a další předpisy pro gastronomii ▪ ovládá vážení, měření surovin do pokrmů ▪ ovládá sestavu výdejky ▪ uplatňuje základní technologické postupy při přípravě pokrmů včetně příloh a doplňků ▪ při výrobě pokrmů vhodně kombinuje biologickou a energetickou hodnotu potravin ▪ používá technické vybavení stravovacího zařízení ▪ využívá inventář na úseku OV a správně používá i ostatní inventář 	<p>Upevňování a procvičování získaných odborných dovedností a znalostí</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ bezpečnost práce na pracovištích OV ▪ normování, vážení a měření surovin, sestava výdejky, příprava hlavních pokrmů, příloh, doplňků a moučníků ▪ základní druhy potravin, základní tepelné úpravy ▪ inventář na úseku jídelny ▪ pomocný inventář 	<p>28</p>
--	---	------------------

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání 2. ročník

Žák:	Učivo	Učební hodiny
<ul style="list-style-type: none"> ▪ uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii na pracovišti ▪ objasní nutnost BOZ a PO a prevence ▪ dodržuje předpisy včetně programu HACCP ▪ zná dopady na životní prostředí ▪ zorganizuje své pracoviště a spolupracuje v týmu ▪ prokáže vědomosti a dovednosti získané v 1. ročníku ▪ normuje samostatně z receptur teplých pokrmů ▪ sestaví výdejku potravin na základě normování ▪ orientuje se v používání MSI a VSI 	<p>Úvod – seznámení s tematickým plánem učiva, s pracovištěm OV, pracovně právní problematika BOZP a dodržování PO a prevence, první pomoc, osobní hygiena, hygienické zásady- HACCP, prostředky pro úklid a sanitaci</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ hygiena pracoviště a hygiena potravin ▪ skladování potravin, rozlišuje druhy skladů ▪ skladuje suroviny v souladu s požadavky na jejich uskladnění ▪ příprava pracoviště a obsluhujících na provoz ▪ normování vývarů, hotových pokrmů a příloh ▪ normování jednoduchých moučníků ▪ sestava výdejky ▪ inventář potřebný k provozu 	<p>49</p>
<ul style="list-style-type: none"> ▪ charakterizuje význam a použití jednotlivých druhů jatečného masa včetně vnitřností ▪ popíše složení a vhodný způsob zpracování jednotlivých druhů a částí masa, navrhuje správný základ 	<p>Příprava pokrmů z jatečného masa</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ složení a rozdělení jednotlivých druhů mas ▪ porcování a předběžná příprava masa ▪ příprava základů ▪ tepelná úprava vnitřností 	<p>252</p>

<ul style="list-style-type: none"> ▪ při výrobě pokrmů vhodně kombinuje biologickou a energetickou hodnotu potravin ▪ zná trendy v technologiích přípravy pokrmů ▪ volí vhodnou přílohu k danému pokrmu ▪ vyjmenuje výrobky vepřových hodů a ovládá jejich přípravu ▪ osvojuje si úpravu a prostření stolů, volí správnost založení inventáře ▪ orientuje se v nabídce a doplňování vystavených výrobků ▪ dodržuje vhodné umístění a prostírání, hygienická pravidla a kulturnost prodeje, estetiku ▪ vysvětlí rozdíl mezi druhy jídelních lístků, dodržuje zásady při jejich sestavování 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ základní tepelné úpravy masa – trendy v technologiích ▪ speciální výrobky charakteristické pro vepřové hody ▪ jídelní a příruční stoly ▪ skleněné vitríny ▪ servírovací a nabídkové stoly ▪ gastronomická pravidla pro sestavování jídelního a nápojového lístku 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ orientuje se v druzích mletých mas a dle technologických postupů z nich připravuje pokrmy ▪ dodržuje hygienické zásady při předběžné přípravě a posléze zpracování a ochucení masa ▪ osvojuje si zručnost při tvarování daných výrobků ▪ pokrmy doplňuje vhodnou přílohou ▪ využívá vhodnou kombinaci surovin a přísad ▪ popíše náležitosti a orientuje se v řazení pokrmů na jídelních a nápojových lístcích ▪ zná trendy v technologiích přípravy pokrmů 	<p>Mletá masa</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ druhy mletých mas, použití ▪ mletí masa, přísady, kořeněn ▪ tvarování masa – řízky, karbanátky, šišky, krokety ▪ tepelné úpravy mletých mas ▪ trendy v technologii ▪ úprava pokrmů ze směsi mletých mas ▪ jídelní a nápojové lístky – náležitosti a pořadí pokrmů a nápojů 	77
<ul style="list-style-type: none"> ▪ pojmenuje jednotlivé druhy ryb, drůbeže a zvěřiny, uvede správný způsob skladování ▪ připravuje pokrmy s přihlédnutím k zdravé výživě a volí vhodnou přílohu k danému pokrmu ▪ vlastními slovy vysvětlí zvláštnosti podávání a popíše tepelnou úpravu u některých druhů ▪ zná trendy v technologiích přípravy pokrmů 	<p>Ryby, drůbež, zvěřina</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ rozdělení, skladování a předběžná úprava ▪ tepelná úprava včetně vnitřností ▪ tepelná úprava korýšů, měkkýšů a obojživelníků ▪ příprava pečiva a chleba, konečná kontrola pracoviště ▪ opakování – zásady obsluhy ▪ opakování – pravidla obsluhy 	175

<ul style="list-style-type: none"> ▪ osvojuje si podávání pečiva a chleba, řídí se úrovní obsluhy, prověří připravenost odbytového střediska ▪ dodržuje zásady obsluhy, zaměřuje se na rychlost, přesnost, nehlučnost, poctivost a klid při práci ▪ uplatňuje pravidla obsluhy a používá je v míře, odpovídající daným podmínkám 		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ vyjmenuje druhy a části jatečného masa vhodného na anglický způsob ▪ volí a používá vhodné části masa příslušnou tepelnou úpravu, vhodnou přílohu a doplněk ▪ uplatňuje získané vědomosti a dovednosti v praxi ▪ ovládá příslušné techniky při přípravě pokrmů a používá všechny druhy vybavení stravovacího zařízení ▪ charakterizuje formy obsluhy a využívá je v praxi ▪ rozlišuje druhy nápojů, vysvětlí význam a využití nápojů ve výživě, ▪ vysvětlí způsoby a význam nabídky a prodeje, ▪ využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin ▪ ovládá základní technologické postupy při přípravě pokrmů ▪ zná trendy v technologiích přípravy pokrmů ▪ připravuje pokrmy na základě normování dle příslušných norem ▪ své pracovní činnosti v rámci plnění pracovních úkolů vykonává tak, aby životní prostředí nenarušoval, ale naopak přispíval k jeho zlepšení ▪ při expedici pokrmů a nápojů uplatňuje zásady estetiky a výdeje pokrmů ▪ dodržuje zásady BOZP, PO a prevence, HACCP a ohled na životní prostředí 	<p>Minutkové pokrmy z jatečného masa – hovězího, telecího a vepřového</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ vhodné druhy masa a použití ▪ druhy tepelných úprav masa minutkovým způsobem ▪ vhodné přílohy k minutkovým pokrmům ▪ formy obsluhy ▪ základní a vyšší forma výuky ▪ obsluha ▪ druhy nealkoholických a alkoholických nápojů ▪ způsoby nabídky, prodeje ▪ opakování a procvičování získaných odborných dovedností a znalostí ▪ příprava předkrmů z jatečného masa, mletého masa, ryb, drůbeže a zvěřiny, minutkových pokrmů ▪ trendy v technologiích přípravy pokrmů ▪ normování pokrmů ▪ plnění pracovních činností ▪ úprava pokrmů na talíři a jejich podávání ▪ dodržování BOZP, PO a prevence, HACCP, ▪ Životní prostředí 	<p>140</p>

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání 3. ročník

Žák:	Učivo	Učební hodiny
<ul style="list-style-type: none"> ▪ uplatňuje požadavky na HACCP, hygienu v gastronomii na pracovišti ▪ jedná v souladu s předpisy BOZ, PO a prevence, charakterizuje části výrobního střediska, druhy vybavení a jeho použití, bezpečně manipuluje se stroji a ostatním kuchyňským zařízením ▪ prokáže vědomosti a dovednosti získané v 1. a 2. ročníku ▪ samostatně normuje z receptur studených pokrmů a využívá při tom znalosti získaných z receptur teplých pokrmů ▪ uplatňuje chování k hostům a svým spolupracovníkům, dodržuje způsoby chování při jídle, hygienu, estetiku a BS obsluhujících při práci v obsluze ▪ Používá vhodný a ke své práci potřebný inventář ▪ Dodržuje pravidla obsluhy a hospodárně využívá materiál 	<p>Bezpečnost práce, PO, prevence osobní hygiena, hygiena pracoviště a potravin, HACCP</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ příprava pokrmů z jatečního masa ▪ příprava příloh, doplňků, jednoduchých moučníků ▪ normová a polévek ▪ příprav ní z receptur studených pokrmů ▪ společenská výchova, hygiena, estetika a BP obsluhujících, ▪ inventář na úseku obsluhy ▪ pravidla techniky obsluhy 	<p>35</p>
<ul style="list-style-type: none"> ▪ prokáže vědomosti a dovednosti získané ve 2. ročníku ▪ samostatně normuje z receptur a využívá při tom získaných znalostí ▪ dodržuje způsoby chování při jídle, hygienu, estetiku a BOZ a PO a prevence ▪ používá vhodný a ke své práci potřebný inventář 	<p>Upevňování dovedností z 2. ročníku</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ příprava pokrmů z jatečného masa ▪ příprava omáček ▪ příprava ryb, drůbeže, zvěřiny ▪ mletá masa ▪ pokrmy na objednávku ▪ normování z receptur ▪ hygiena, estetika, BOZ a PO a prevence ▪ inventář na úseku jednoduché obsluhy 	<p>70</p>

<ul style="list-style-type: none"> ▪ charakterizuje význam a rozdělení studené kuchyně ▪ popíše vhodný způsob zpracování surovin do základních výrobků studené kuchyně ▪ seznámí se s nejoblíbenějšími pokrmy a vhodným inventářem na podávání teplých předkrmů ▪ uplatní vhodný způsob zpracování surovin do základních výrobků teplých předkrmů ▪ zná trendy v technologiích přípravy pokrmů ▪ objasňuje význam teplých předkrmů ▪ připravuje základní výrobky a pokrmy, dodržuje BOZ a PO a prevenci ▪ orientuje se v podávání nápojů a zakládá vhodné sklo při prostírání ▪ zakládá na stůl vhodné příbory a dodržuje estetiku prostírání ▪ využívá zásady obsluhy, jedná a komunikuje slušně a odpovědně ▪ uplatňuje zásady obsluhy a využívá je v praxi ▪ používá vhodný inventář na pokrmy a nápoje, udržuje jejich čistotu 	<p>Studená a teplé kuchyně – význam a rozdělení</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ úprava majonézy, rosolu, aspiku, dresinků, omáček, krémů a pěn ▪ úprava jednoduchých a složitých salátů ▪ výrobky studené kuchyně ▪ teplé předkrmy – sortiment ▪ způsob přípravy a podávání ▪ nealko a alkoholické nápoje ▪ jídelní příbory ▪ obsluha ▪ inventář na pokrmy a nápoje 	<p>210</p>
<ul style="list-style-type: none"> ▪ charakterizuje základní druhy diet ▪ volí správnou přípravu dietního pokrmu k určité dietě a vybírá k ní vhodnou přílohu ▪ uplatňuje požadavky na úpravu diferencované stravy, připravuje základní dietní pokrmy ▪ procvičuje si zručnost při podávání pokrmů se saláty, kompoty a studenými omáčkami a využívá ji v praxi 	<p>Diety – přehled diet, požadavky na přípravu dietních pokrmů, použití různých druhů potravin při přípravě daných pokrmů</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ příprava dietních pokrmů ▪ požadavky na úpravu diferencované stravy ▪ podávání dietních pokrmů se saláty, kompoty a studenými omáčkami 	<p>70</p>
<ul style="list-style-type: none"> ▪ charakterizuje dané cizí kuchyně ▪ rozlišuje přípravu pokrmů kuchyní Evropy, Asie a Ameriky ▪ volí charakteristické potraviny pro určitou cizí kuchyni 	<p>Cizí kuchyně – charakteristika</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ příprava pokrmů kuchyní Evropy, Asie a Ameriky ▪ Zná trendy v technologiích 	<p>35</p>

<ul style="list-style-type: none"> ▪ vysvětluje přípravu pokrmů z polotovarů ▪ vyjmenuje druhy polotovarů ▪ používá polotovary v praxi ▪ vybírá vhodné přílohy a doplňky k daným polotovarům ▪ prokazuje znalosti při normování z receptur ▪ pokrmy na jejich základě a na základě údajů na obalu samostatně připravuj ▪ respektuje zásady správné výživy ▪ samostatně sestavuje jídelní a nápojový dle pravidel 	<p>Příprava pokrmů z polotovarů</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Druhy polotovarů ▪ Použití polotovarů ▪ vhodné přílohy a doplňky ▪ normování z receptur ▪ příprava pokrmů ▪ gastronomická pravidla ▪ sestava jídelního a nápojového lístku 	70
<ul style="list-style-type: none"> ▪ uplatňuje získané vědomosti a dovednosti a na jejich základě u JZZK prokáže naplnění profilu absolventa ▪ pokrmy připravuje samostatně na základě normování a dle příslušných receptur ▪ pracuje hospodárně a účelně ▪ využívá znalostí technologických postupů a používá je v praxi ▪ dodržuje hygienické předpisy, zásady BOZ a PO a prevence, HACCP a další předpisy pro gastronomii 	<p>Upevňování získaných vědomostí a praktická příprava k ZZ</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ normování pokrmů z receptur ▪ sestava výdejky ▪ dodržování BOZ a PO a prevence ▪ příprava studených a teplých předkrmů, polévek, hlavních pokrmů, salátů a moučníků ▪ diety, charakteristika a příprava pokrmů ▪ cizí kuchyně, charakteristika a příprava pokrmů ▪ zásady společenské výchovy ▪ gastronomická pravidla ▪ zásady podávání studených a teplých pokrmů ▪ příprava pokrmů z jatečného masa ▪ příprava polévek, příloh, doplňků, moučníků, ▪ příprava jednoduchých a složitých salátů 	161

Přesahy :

Veškerá témata jsou provázána s předměty Technologie, Potraviny a výživa, Zařízení závodů, Stolníčení a Společenská výchova.

Matematika (1. ročník) - Operace s reálnými čísly

Pracoviště Třešť

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

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 1. ročník

Žák:	Učivo	Učební hodiny
<ul style="list-style-type: none"> ▪ uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomických provozech jedná v souladu s předpisy BOZ a prevencí ▪ uvědomuje si účel kritických bodů a jeho fungování v gastronomickém provozu např. HACCP ▪ přijímá své povinnosti a orientuje se v používání pomůcek a inventáře na pracovišti ▪ osvojuje si základní techniky při přípravě pokrmů ▪ uplatňuje vlastnosti profesní, morální a charakterové ▪ osvojuje si všeobecné znalosti a praktické dovednosti ▪ vysvětlí chování k hostům, spolupracovníkům i způsoby chování při jídle 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Seznámení s tematickým plánem učiva, s pracovištěm OV, s právy a povinnostmi žáků ▪ bezpečnost práce, dodržování PO a prevence, osobní hygiena, hygiena pracoviště a hygiena potravin ▪ bezpečnost technických zařízení ▪ první pomoc ▪ ochrana životního prostředí ▪ nakládání s obaly a odpady ▪ povinnosti kuchaře, pomůcky, inventář, jeho používání a ošetřování ▪ základní pravidla stolování 	18
<ul style="list-style-type: none"> ▪ používá technické vybavení gastronomického provozu ▪ využívá při své práci stolní váhy a odměrky na suroviny ▪ uvědomuje si důležitost skladů potravin a osvojuje si přebírání surovin ze skladu ▪ charakterizuje části výrobního střediska, druhy vybavení a jeho použití ▪ rozlišuje druhy skladů a používá zařízení skladů potravin ▪ obsluhuje technologická zařízení podle pokynů ▪ čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů ▪ seznamuje se se základy normování z Receptur teplých pokrmů 	<p>Provozní řády na pracovišti</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ seznámení s inventářem, vážení a měření surovin ▪ převzetí surovin ze skladu ▪ základní členění a vybavení výrobního střediska ▪ rozlišuje druhy skladů ▪ technologická zařízení ve výrobě ▪ základy normování ▪ sestava výdejky ▪ pravidla stolování 	24

<ul style="list-style-type: none"> ▪ samostatně zkouší sestavit výdejku potravin na základě normování ▪ osvojuje si způsob chování u stolu a při jídle ▪ získává při stolování jistotu, vzorné chování a jde ostatním příkladem 		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ uplatňuje požadavky na základní techniku kuchařských dovedností ▪ osvojuje si druhy koření a používá je v praxi ▪ rozlišuje základní druhy potravin ▪ charakterizuje význam a použití jednotlivých druhů potravin ▪ dodržuje hygienu a estetiku práce při práci v obsluze ▪ jedná v souladu s předpisy BOZ a PO 	<p>Předběžná příprava při zpracování potravin</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ čištění, omývání, krájení, šlehání, kuchání, vykostování, špikování... ▪ druhy koření, kořenění potravin ▪ základní druhy potravin – jatečná masa, ryby, drůbež, zvěřina, zelenina, luštěniny, obiloviny, tuky, mléko, vejce ▪ hygiena a estetika práce obsluhujících ▪ pravidla bezpečnosti při práci na pracovišti a dodržování PO 	84
<ul style="list-style-type: none"> ▪ vlastními slovy popíše definice základních tepelných úprav ▪ upravuje pokrmy s přihlédnutím ke zdravé výživě ▪ seznamuje se s provozem na svém pracovišti a ostatních úsecích ▪ vysvětlí kde a jak použít vhodné způsoby obsluhy, osvojuje si zásady a pravidla obsluhy ▪ uplatňuje vhodné používání inventáře na úseku OV ▪ získává jistotu při podávání ▪ doplňků k hlavním pokrmům 	<p>Základní tepelné úpravy</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ vaření, dušení, pečení, smažení ▪ úprava pokrmů na roštu a rožni ▪ provozovny ve veřejném stravování ▪ zásady a pravidla jednoduché obsluhy ▪ inventář na úseku OV ▪ podávání pokrmů se saláty, kompoty a studenými omáčkami 	72
<ul style="list-style-type: none"> ▪ charakterizuje význam a rozdělení polévek ▪ orientuje se v druzích vývarů a používá vhodné suroviny ▪ osvojuje si přípravu hnědých a bílých polévek a uvědomuje si rozdílnost technologických postupů ▪ vysvětluje rozdíl mezi zavářkami a vložkami a uvádí jejich příklady ▪ objasňuje zahušťování, zjemňování a dochucování polévek ▪ vyjmenuje nejznámější druhy polévek přesnídávkových a zdravotních ▪ zdůvodňuje rozdíly mezi polévkami hnědými, bílými, přesnídávkovými a zdravotními 	<p>Příprava polévek</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ význam a rozdělení polévek ▪ druhy vývarů a jejich příprava ▪ příprava hnědých polévek ▪ příprava bílých polévek ▪ zavářky a vložky do polévek ▪ zahušťování, zjemňování a dochucování polévek ▪ přesnídávkové a zdravotní polévky ▪ trendy v technologiích přípravy polévek ▪ stolový a sedací inventář na úseku jídelny ▪ restaurační prádlo 	66

<ul style="list-style-type: none"> ▪ seznamuje se s inventářem na úseku jídelny a osvojuje si jej správně používat, ošetřovat a chránit ▪ orientuje se v jeho rozdělení, použití, ošetřování a uložení 		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ vyjmenuje nepoužívanější přílohy k hlavním pokrmům ▪ popíše výrobní postup příloh z brambor a mouky ▪ uvede technologické postupy daných příloh ▪ upravuje bezmasé pokrmy hospodárně a účelně dle osvojených technologických postupů ▪ zná trendy v technologiích přípravy příloh a bezmasých pokrmů ▪ volí vhodný doplněk k daným bezmasým pokrmům ▪ orientuje se v druzích inventáře a uplatňuje správné způsoby ošetřování ▪ seznamuje se s druhy jídelních příborů a uplatňuje je v praxi 	<p>Přílohy a bezmasé pokrmy</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ přílohy z těstovin, rýže, ze zeleniny a luštěnin ▪ přílohy z brambor a mouky ▪ jídla z brambor, ze zeleniny, z rýže, těstovin, vajec, luštěnin, hub a sýrů ▪ trendy v technologiích přípravy příloh a bezmasých pokrmů ▪ doplňky k bezmasým pokrmům ▪ stolní inventář ▪ příbory – jídelní příbory a jejich používání 	66
<ul style="list-style-type: none"> ▪ charakterizuje význam a rozdělení omáček ▪ uplatňuje požadavky na správnou přípravu základních omáček ▪ osvojuje si vhodnou úpravu základů a orientuje se v jejich použití ▪ objasňuje rozdíl mezi bílými a hnědými omáčkami ▪ rozlišuje druhy omáček a na základě svých vědomostí je připravuje ▪ definuje přípravu studených omáček a popíše jakou formou se dá sražená omáčka napravit ▪ samostatně normuje z Receptur teplých pokrmů a prokáže tím své dosavadní znalosti ▪ rozlišuje druhy inventáře, osvojuje si na nich podávání pokrmů ▪ volí správný druh inventáře a uplatňuje jej při podávání nápojů 	<p>Příprava omáček – význam a rozdělení</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ příprava základních omáček – bešamel a velouté ▪ příprava základů ▪ příprava bílých a hnědých omáček ▪ příprava základních studených omáček ▪ normování vývarů, omáček, bezmasých pokrmů a příloh ▪ inventář na pokrmy ▪ inventář na studené a teplé nápoje 	132

<ul style="list-style-type: none"> ▪ popíše předběžnou úpravu surovin ▪ vyjmenuje vhodné druhy ovoce a zeleniny na přípravu jednoduchých salátů ▪ volí vhodný způsob zpracování surovin ▪ vysvětlí výrobní postup zálivek a dresinků a zdůrazní důležitost daných surovin v jednoduchých salátech ▪ seznamuje se s jeho druhy, správně jej využívá v praxi 	<p>Jednoduché saláty</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ ovocné saláty ▪ zeleninové saláty ▪ zálivky a dresinky ▪ pomocný inventář 	42
<ul style="list-style-type: none"> ▪ rozlišuje moučné pokrmy ▪ a jednoduché moučníky dle tepelných úprav ▪ volí k nim vhodný doplněk, přísady a směsi ▪ osvojuje si normování moučných jídel a moučníků 	<p>Moučné pokrmy a moučníky</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ moučná jídla vařená ▪ moučná jídla pečená a zapékaná ▪ moučná jídla smažená ▪ normování moučných jídel a jednoduchých moučníků 	56
<ul style="list-style-type: none"> ▪ uplatňuje získané vědomosti a dovednosti v praxi ▪ dodržuje hygienické, bezpečnostní a další předpisy pro gastronomii ▪ ovládá základní technologické postupy při přípravě pokrmů včetně příloh ▪ při výrobě pokrmů vhodně kombinuje biologickou a energetickou hodnotu potravin ▪ používá technické vybavení stravovacího zařízení ▪ využívá inventář na úseku OV a správně používá i ostatní inventář 	<p>Upevňování a procvičování získaných odborných dovedností a znalostí</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ BOZ, PO a hygiena na pracovištích OV ▪ normování, vážení a měření surovin, sestava výdejky, příprava hlavních pokrmů, příloh, doplňků a moučníků ▪ základní druhy potravin, základní tepelné úpravy ▪ vybavení stravovacího zařízení ▪ inventář na úseku jídelny ▪ pomocný inventář 	34

Přesahy:

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

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva 2. ročník

Žák:	Učivo	Učební hodiny
<ul style="list-style-type: none"> ▪ uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii na pracovišti, ▪ objasní nutnost BOZ, Po a prevence ▪ uvede povinnosti pracovníka ▪ dodržuje předpisy v gastronomickém provozu včetně programu HACCP ▪ jedná v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí ▪ nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů ▪ dbá na třídění odpadů ▪ zorganizuje své pracoviště a spolupracuje v týmu ▪ prokáže vědomosti a dovednosti získané v 1. ročníku ▪ normuje samostatně z receptur teplých pokrmů ▪ sestaví výdejku potravin na základě normování ▪ orientuje se v používání MSI a VSI 	<p>Úvod</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ seznámení s tematickým plánem učiva, s pracovištěm OV, bezpečnost práce, PO, prevence, osobní hygiena, první pomoc ▪ hygiena pracoviště a hygiena potravin ▪ skladování potravin, skladovací prostory ▪ příprava pracoviště a obsluhujících na provoz ▪ normování vývarů, hotových pokrmů a příloh ▪ normování jednoduchých moučníků ▪ sestava výdejky ▪ inventář potřebný k provozu 	<p>49</p>
<ul style="list-style-type: none"> ▪ charakterizuje význam a použití jednotlivých druhů jatečného masa včetně vnitřností ▪ popíše složení a vhodný způsob zpracování jednotlivých druhů a částí masa ▪ navrhuje správný základ ▪ při přípravě pokrmů vhodně kombinuje biologickou a energetickou hodnotu potravin ▪ volí vhodnou přílohu k danému pokrmu ▪ vyjmenuje výrobky vepřových hodů a ovládá jejich přípravu ▪ osvojuje si úpravu a prostření stolů, volí správnost založení inventáře ▪ orientuje se v nabídce a doplňování vystavených výrobků 	<p>Příprava pokrmů z jatečného masa</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ složení a rozdělení jednotlivých druhů mas ▪ porcování a předběžná úprava masa ▪ příprava základů ▪ tepelná úprava vnitřností ▪ základní tepelné úpravy masa ▪ speciální výrobky charakteristické pro vepřové hody ▪ jídelní a příruční stoly ▪ skleněné vitríny ▪ servírovací a nabídkové stoly ▪ gastronomická pravidla pro sestavování JL a NL 	<p>252</p>

<ul style="list-style-type: none"> ▪ dodržuje vhodné umístění a prostírání, hygienická pravidla a kulturnost prodeje ▪ vysvětlí rozdíl mezi druhy jídelních lístků, dodržuje zásady při jejich sestavování 		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ orientuje se v druzích mletých mas a dle technologických postupů z nich připravuje pokrmy ▪ dodržuje hygienické zásady při předběžné přípravě a posléze zpracování a ochucení masa ▪ osvojuje si zručnost při tvarování daných výrobků ▪ pokrmy doplňuje vhodnou přílohou ▪ využívá vhodnou kombinaci surovin a přísad ▪ popíše náležitosti a orientuje se v řazení pokrmů na JL a řazení nápojů na NL 	<p>Mletá masa</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ druhy mletých mas, použití ▪ mletí masa, přísady, kořenění ▪ tvarování masa – řízky, karbanátky, šišky, krokety ▪ tepelné úpravy mletých mas ▪ úprava pokrmů ze směsi mletých mas ▪ JL a NL – náležitosti a pořadí pokrmů a nápojů 	77
<ul style="list-style-type: none"> ▪ pojmenuje jednotlivé druhy ryb, drůbeže a zvěřiny, uvede správný způsob skladování ▪ připravuje pokrmy s přihlédnutím k zdravé výživě a volí vhodnou přílohu k danému pokrmu ▪ vlastními slovy vysvětlí zvláštnosti podávání a popíše tepelnou úpravu u některých druhů ▪ osvojuje si podávání pečiva a chleba, řídí se úrovní obsluhy, prověří připravenost odbytového střediska ▪ dodržuje zásady obsluhy, zaměřuje se na rychlost, přesnost, nehluknost, poctivost a klid při práci ▪ uplatňuje pravidla obsluhy a používá je v míře, odpovídající daným podmínkám 	<p>Ryby, drůbež, zvěřina</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ rozdělení, skladování a předběžná úprava ▪ tepelná úprava včetně vnitřností ▪ tepelná úprava korýšů, měkkýšů a obojživelníků ▪ příprava pečiva a chleba, konečná kontrola pracoviště ▪ opakování – zásady obsluhy ▪ opakování – pravidla obsluhy 	175

<ul style="list-style-type: none"> ▪ vyjmenuje druhy a části jatečného masa vhodného na anglický způsob ▪ zvolí správnou tepelnou úpravu, vhodnou přílohu a doplněk ▪ uplatňuje získané vědomosti a dovednosti v praxi ▪ ovládá příslušné techniky při přípravě pokrmů a používá technické vybavení stravovacího zařízení ▪ charakterizuje formy obsluhy a využívá je v praxi ▪ vysvětlí rozdíl mezi základní a vyšší formou a popíše způsob servisu pokrmů ▪ rozlišuje druhy nápojů, vysvětlí význam a využití nápojů ve výživě, ▪ vysvětlí způsoby a význam nabídky a prodeje ▪ využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin ▪ ovládá základní technologické postupy při přípravě pokrmů ▪ připravuje základní pokrmy na základě normování dle příslušných norem ▪ jedná v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí nakládá s odpady a obaly dle platných předpisů, dbá na třídění odpadů, šetří energii a vodu ▪ při expedici pokrmů a nápojů uplatňuje zásady estetiky ▪ a techniky ▪ dodržuje zásady BOZ, PO a prevenci 	<p>Minutkové pokrmy z jatečného masa – hovězího, telecího a vepřového</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ vhodné druhy masa a použití ▪ druhy tepelných úprav masa minutkovým způsobem ▪ vhodné přílohy k minutkovým pokrmům <p>Způsoby obsluhy</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ základní a vyšší forma obsluhy ▪ druhy nealkoholických a alkoholických nápojů ▪ způsoby nabídky prodeje ▪ opakování a procvičování získaných odborných dovedností a znalostí ▪ příprava pokrmů z jatečného masa, mletého masa, ryb, drůbeže a zvěřiny, minutkových pokrmů ▪ normování pokrmů ▪ plnění pracovních činností ▪ úprava pokrmů na talíři a jejich podávání s nápoji ▪ dodržování a prevence BOZ a PO 	<p>140</p>
---	--	-------------------

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva 3. ročník

Žák:	Učivo	Učební hodiny
<ul style="list-style-type: none"> ▪ uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii na pracovišti ▪ jedná v souladu s předpisy BOZ, PO ▪ dbá na prevenci při manipulaci se stroji a ostatním kuchyňským zařízením ▪ dbá na bezpečnostní předpisy ▪ prokáže vědomosti a dovednosti získané v 1. a 2. ročníku ▪ samostatně normuje z receptur studených pokrmů a využívá při tom znalostí získaných z receptur teplých pokrmů ▪ uplatňuje chování k hostům a svým spolupracovníkům, dodržuje způsoby chování při jídle, hygienu, estetiku a BP obsluhujících při práci v obsluze ▪ používá vhodný a ke své práci potřebný inventář ▪ dodržuje pravidla obsluhy a hospodárně využívá materiál 	<p>Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, osobní hygiena, hygiena pracoviště a potravin, požární prevence</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ první pomoc ▪ pracovně právní problematika ▪ bezpečnost technických zařízení ▪ příprava polévek ▪ příprava základních pokrmů z jatečného masa ▪ příprava příloh, doplňků, jednoduchých moučníků ▪ normování z receptur studených pokrmů ▪ společenská výchova, hygiena, estetika a BP obsluhujících ▪ inventář na úseku obsluhy ▪ pravidla techniky obsluhy 	<p>35</p>
<ul style="list-style-type: none"> ▪ prokáže vědomosti a dovednosti získané ve 2. ročníku ▪ samostatně normuje z receptur a využívá přitom získaných znalostí ▪ dodržuje způsoby chování při jídle, hygienu, estetiku a BOZ a PO a prevenci ▪ používá vhodný a ke své práci potřebný inventář 	<p>Upevňování dovedností z 2. ročníku</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ příprava základních pokrmů z jatečného masa ▪ příprava omáček ▪ příprava ryb, drůbeže, zvěřiny ▪ mletá masa ▪ pokrmy na objednávku ▪ normování z receptur ▪ hygiena, estetika, BOZ a PO a prevence ▪ inventář na úseku obsluhy 	<p>70</p>
<ul style="list-style-type: none"> ▪ charakterizuje význam a rozdělení studené kuchyně ▪ popíše vhodný způsob zpracování surovin do základních výrobků studené kuchyně ▪ připravuje dané výrobky studené kuchyně a dodržuje BOZ a PO ▪ seznámí se s nejoblíbenějšími pokrmy a vhodným inventářem na podávání teplých předkrmů ▪ objasňuje význam teplých předkrmů 	<p>Studená kuchyně – význam a rozdělení,</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ úprava majonézy, rosolu, aspiku, dresinků, omáček, krémů a pěn ▪ úprava jednoduchých a složitých salátů ▪ výrobky studené kuchyně ▪ teplé předkrmy – sortiment ▪ nealko a alkoholické nápoje ▪ jídelní příbory ▪ obsluha ▪ inventář na pokrmy a nápoje 	<p>210</p>

<ul style="list-style-type: none"> ▪ orientuje se v podávání nápojů a zakládá vhodné sklo při prostírání ▪ zakládá na stůl vhodné příbory a dodržuje estetiku prostírání ▪ využívá zásady obsluhy, jedná a komunikuje slušně a odpovědně ▪ uplatňuje zásady obsluhy a využívá je v praxi ▪ prostírá vhodný inventář na pokrmy a nápoje, udržuje jejich čistotu 		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ charakterizuje základní druhy diet ▪ volí správnou přípravu základního dietního pokrmu k určité dietě a vybírá k ní vhodnou přílohu ▪ uplatňuje požadavky na úpravu diferencované stravy ▪ procvičuje si zručnost při podávání pokrmů se saláty, kompoty a studenými omáčkami a využívá ji v praxi 	<p>Základní diety – přehled diet, požadavky na přípravu základních dietních pokrmů, význam různých druhů potravin při přípravě dietních pokrmů</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ příprava základních dietních pokrmů ▪ požadavky na úpravu diferencované stravy ▪ podávání základních dietních pokrmů se saláty, kompoty a studenými omáčkami 	70
<ul style="list-style-type: none"> ▪ charakterizuje dané cizí kuchyně ▪ rozlišuje přípravu pokrmů kuchyní Evropy, Asie a Ameriky ▪ volí charakteristické potraviny pro určitou cizí kuchyni 	<p>Cizí kuchyně – charakteristika</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ příprava pokrmů kuchyní Evropy, Asie a Ameriky ▪ trendy v technologiích přípravy pokrmů 	35
<ul style="list-style-type: none"> ▪ vysvětluje přípravu pokrmů z polotovarů ▪ vyjmenuje druhy polotovarů ▪ používá polotovary v praxi ▪ vybírá vhodné přílohy a doplňky k daným polotovarům ▪ prokazuje znalosti při normování z receptur ▪ pokrmy na jejich základě připravuje dle pokynů ▪ respektuje zásady správné výživy ▪ samostatně sestavuje JL a NL dle pravidel 	<p>Příprava pokrmů z polotovarů</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ druhy polotovarů ▪ použití polotovarů ▪ vhodné přílohy a doplňky ▪ normování z receptur ▪ příprava pokrmů ▪ gastronomická pravidla ▪ sestava jídelního a nápojového lístku 	70

<ul style="list-style-type: none"> ▪ uplatňuje získané vědomosti a dovednosti a na jejich základě u JZZK prokáže naplnění profilu absolventa ▪ pokrmy připravuje dle pokynů na základě normování a dle příslušných receptur ▪ pracuje hospodárně a účelně ▪ využívá znalostí technologických postupů a používá je v praxi ▪ dodržuje hygienické předpisy, zásady BOZ, PO a prevence a další předpisy pro gastronomii 	<p>Upevňování získaných dovedností a praktická příprava k ZZ</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ normování pokrmů z receptur ▪ sestava výdejky ▪ dodržování BOZ a PO a prevence ▪ příprava studených a teplých předkrmů, polévek, hlavních pokrmů, salátů a jednoduchých moučníků ▪ Základní diety –charakteristika a příprava pokrmů ▪ cizí kuchyně – charakteristika a příprava pokrmů ▪ zásady společenské výchovy ▪ gastronomická pravidla, zásady podávání studených a teplých pokrmů ▪ příprava pokrmů z jatečného masa ▪ příprava polévek, příloh, doplňků, moučníků ▪ příprava jednoduchých a složitých salátů 	<p>161</p>
---	---	-------------------

Přesahy:

Veškerá témata jsou provázána s předměty Technologie, Potraviny a výživa, Zařízení závodů, Stolníčení a Společenská výchova.

Matematika - Operace s reálnými čísly.

POPIS PERSONÁLNÍ A MATERIÁLNÍ REALIZACE ŠVP

PRACOVIŠTĚ TŘEŠŤ

Teoretická výuka

Teoretická výuka probíhá v běžných i odborných učebnách. Všechny učebny splňují hygienické požadavky. Mezi odborné učebny patří počítačová učebna, audiovizuální učebna, odborné učebny, tělocvičny, posilovna, gymnastický sál, dále víceúčelové venkovní hřiště, tenisové a volejbalové kurty. V učebnách je didaktická technika, např. interaktivní tabule, počítače a dataprojektory. Kromě instalované techniky využívají učitelé i přenosnou techniku (dataprojektor, CD přehrávače). Třídy jsou také vybaveny didaktickými pomůckami (modely, reálné předměty a nástroje, nástěnné obrazy).

Praktická výuka

Praktická výuka je po materiální stránce plně zabezpečena tak, aby odpovídala požadavkům moderní výroby. Žáci používají jednak ruční nářadí, jednak stroje nezbytné pro výkon zvoleného povolání.

Praktická výuka oboru probíhá na pracovišti odborného výcviku v prostorách školy, ve vyšších ročnících může probíhat i u smluvních partnerů přímo ve firmách.

Materiální podmínky

Teoretické vyučování probíhá v hlavní budově školy, kde každý obor má svoji kmenovou třídu. Ve škole jsou také 3 učebny pro výuku počítačových technologií, součástí je interaktivní tabule a dataprojektor. Používaná PC pracoviště jsou připojena k internetu. Většina učeben je vybavena audio–video technikou, kde je veškeré vybavení pro programové vyučování. Pro výuku tělesné výchovy je využívána vlastní tělocvična a posilovna, které se nachází přímo v areálu školy.

Odborný výcvik oboru se uskutečňuje v dílnách daného oboru, které se nachází na smluvním pracovišti Kostelecké uzeniny V přilehlém areálu žáci mohou vstupovat do všech dílčích úseků masokombinátu. Pracoviště jsou vybavena plně vybavena pro masnou výrobu.

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

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

Pro žáky, kteří nemohou denně dojíždět do školy je poskytováno ubytování na domově mládeže. Vstup do DM je možný spojovací chodbou mezi hlavní budovou a budovou tělocvičen (během pracovních dní) nebo přes školní dvůr samostatným vchodem. Jedná se o desetipatrovou budovu, ubytování je zpravidla ve dvoulůžkových pokojích s vlastním sociálním zařízením (koupelna se sprchou, WC).

Na chlapeckém i dívčím oddělení DM (internátu) mají možnost ubytování žáci využívat podle své potřeby kuchyňku se základním vybavením. Dále využívají studovnu, společenskou místnost, kde je televize, DVD a video technika, tělocvičnu, posilovnu a počítačové učebny, včetně internetu.

K dispozici jsou prostory s vybavením pro řadu zájmových činností.

V nabídce jsou zájmové kroužky:

- sportovní
- dramatický
- kroužek výpočetní techniky
- ruční práce

Zájmové činnosti se dle zájmu žáků rozšiřují a doplňují. Zařazují se různé turnaje a další aktivity z turistické, kulturní či jiné oblasti.

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

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

PRACOVIŠTĚ ČERNOVICE

Teoretické výuka

Teoretické vyučování probíhá v hlavní budově školy, kde každý obor má svoji kmenovou třídu. Ve škole je také učebna pro výuku počítačových technologií, součástí je interaktivní tabule a dataprojektor. Používaná PC pracoviště jsou připojena k internetu. Dále je k dispozici učebna s audio–video technikou, kde je veškeré vybavení pro programové vyučování. Většina tříd je po rekonstrukci, jsou vybaveny keramickými tabulemi a novým nábytkem. Kapacita učeben je 16 žáků. Pro výuku tělesné výchovy je využívána vlastní tělocvična a posilovna, které se nachází mimo hlavní budovu školy.

Praktická výuka

Odborný výcvik oboru Kuchař, kuchařské práce se uskutečňuje na pracovišti daného oboru, které je v hlavní budově školy. Cvičné pracoviště oboru Kuchař, kuchařské práce je vybaveno veškerým potřebným zařízením pro mechanické a tepelné zpracování potravin, chladícím a mrazícím zařízením. Vybavení umožňuje žákům nácvič výroby pokrmů. Organizace teoretického i praktického vyučování je řešena tak, aby žáci měli potřebné přestávky na oddech a stravování.

Materiální podmínky

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

Pro žáky, kteří nemohou denně dojíždět do školy je poskytováno ubytování na Domově mládeže a internátu. Domov mládeže a internát se nachází v hlavní budově školy. Celková ubytovací kapacita je 88 žáků (Domov mládeže – 30 žáků, internát – 58 žáků). Ubytování je

zpravidla ve dvou až čtyřlůžkových pokojích. Sociální zařízení je společné (sprchy a WC) a odpovídá kapacitě ubytovaných žáků.

Na Domově mládeže a internátu mají ubytování žáci možnost využívat podle své potřeby kuchyňku se základním vybavením. Dále využívají studovnu, společenské místnosti, kde je televize, DVD a video technika, tělocvičnu, posilovnu a počítačovou třídu, včetně internetu.

K dispozici jsou prostory s vybavením pro řadu zájmových činností.

V nabídce jsou zájmové kroužky:

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

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

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

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

PERSONÁLNÍ PODMÍNKY

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

Pro jednotlivé skupiny předmětů jsou stanoveny předmětové komise a metodická sdružení, počet členů se liší podle počtu žáků a momentálního rozložení úvazku.

Komise jsou pro: **český jazyk a společenskovědní předměty, matematiku, tělesnou výchovu, ICT** a dále metodická sdružení pro jednotlivé **odborné předměty oboru.**

Rozdělení pracovníků dle funkcí

Vedoucí pracovníci:

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

Pedagogičtí pracovníci pověřeni zvláštními úkoly:

- Výchovný poradce
- Školní metodik prevence
- Metodik ICT

- Pedagogický pracovník pro vedení programu Bakalář
- Třídní učitel

Předměty vyučují s převahou pedagogové vysokoškolsky vzdělaní a se speciálně pedagogickou způsobilostí. Část odborných předmětů a odborný výcvik vyučují učitelé s úplnou odbornou způsobilostí a ve většině se speciálně pedagogickou způsobilostí.

U pedagogů, kteří nesplňují kvalifikační požadavky, se jedná o pracovníky s dlouholetou pedagogickou praxí, kteří mají i zkušenosti z výrobní praxe a výborné pedagogické výsledky, nebo o nově přijaté pedagogické pracovníky. Doplnění potřebné kvalifikace je v zájmu školy i pedagogů. K dalšímu vzdělávání jsou využívány semináře a kurzy nabízené vzdělávacími institucemi. V rámci školy probíhá další vzdělávání pedagogických pracovníků čtyřikrát do roka, rovněž formou seminářů a dále si doplňují odborné znalosti formou samostudia.

Pro splnění kvalifikačních požadavků volí pedagogové formu dálkového studia při vysokých školách.

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

REALIZACE BEZPEČNOSTI A OCHRANY ZDRAVÍ PŘI PRÁCI A POŽÁRNÍ PREVENCE

Požadavky bezpečnosti práce, hygieny práce a požární ochrany jsou součástí teoretického i praktického vyučování. Vychází z požadavků platných právních předpisů – zákonů, nařízení vlády, vyhlášek a technických předpisů pro danou oblast. Prostředky, ve kterých je prováděna teoretická i praktická výuka, musí odpovídat vyhlášce č. 410/2005 Sb.

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

Problematika BOZP je zakotvena ve školním řádu, se kterým jsou žáci podrobně a prokazatelným způsobem na začátku školního roku vždy seznámeni. Je zpracována osnova vstupního školení bezpečnosti práce a požární ochrany, na základě které jsou žáci seznámeni a prokazatelně poučeni o bezpečnosti práce a požární ochraně, při zahájení nového školního roku.

Před zahájením odborného výcviku na začátku školního roku jsou žáci seznámeni se všeobecnými pravidly bezpečnosti práce a požární ochrany a dále poučeni předchází vždy každému novému tématu. Žáci jsou prokazatelně seznámeni s návody na obsluhu jednotlivých strojů a zařízení a místními provozními bezpečnostními předpisy. Pedagogičtí pracovníci na základě rozpisu vykonávají dozor nad žáky v průběhu vyučování i na všech akcích pořádaných školou.

Základními podmínkami bezpečnosti a ochrany zdraví se rozumí:

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

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

Práce pod dohledem – osoba pověřená dohledem zkontroluje před zahájením práce pracoviště žáků a pokud všechna pracovní místa zrakově neobsáhne, pak je v průběhu prací obchází a kontroluje.

Školení a požární prevence

Školení požární prevence se provádí na základě platných právních předpisů na začátku každého školního roku. Důraz je kladen především na provedení evakuace v případě ohrožení v budově školy.

Školení žáků a pedagogických pracovníků je prováděno na začátku školního roku požárním technikem a dále provádí školení žáků o požární ochraně třídní učitelé na základě periodického školení. Žáci jsou seznámeni s únikovými cestami a součástí je i důkladné seznámení s Evakuačním řádem školy. Rovněž jsou seznámeni se zákazy činností, které by mohly vést ke vzniku požáru. Porušení těchto zákazů je řešeno podle Sankčního řádu školy, který je součástí Školního řádu. Současně jsou seznámeni s označeními, která jsou na každém podlaží, kde je uveden evakuační plán, plán únikových cest a požární poplachové směrnice, včetně důležitých telefonních čísel.

Protipožární zabezpečení školy

Přenosné hasící přístroje (PHP) jsou na každém podlaží a na vybraných pracovištích odborného výcviku, kde je zvýšené nebezpečí požáru. Dále pak na internátech, tělocvičně a posilovně, které jsou součástí školy.

Vnitřní požární vodovody (VPV) – hydranty jsou rozmístěny v budově školy.

Revize jsou prováděny jednou ročně bezpečnostním technikem.

Preventivní kontroly PO a veškerá školení PO a BOZP provádí osoba odborně způsobilá.

CHARAKTERISTIKA SPOLUPRÁCE SE SOCIÁLNÍMI PARTNERY

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

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

Jedné se především o tyto partnery:

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

SPOLUPRÁCE ŠKOLY S RODIČI A ZÁKONNÝMI ZÁSTUPCI

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

Základní formy spolupráce:

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

Informovanost zákonných zástupců je zajištěna:

- korespondencí
- telefonicky (v omezené míře)
- elektronicky (školní systém - Bakaláři)
- ve výjimečných případech návštěva v rodině.

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

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

SPOLUPRÁCE ŠKOLY S VEŘEJNOSTÍ

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

Jedná se o tyto instituce:

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

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

Navíc škola spolupracuje s dalšími organizacemi, které se rovněž podílejí na výchově a vzdělávání dětí, které působí v regionu školy.

Jsou to například: Pedagogicko-psychologické poradny, Speciálně pedagogické centrum Jihlava, OSPOD podle bydliště žáka.

Cílem spolupráce je včasná podpora žáků ve výchovně vzdělávacím procesu, především žáků, kteří vyžadují zvýšenou péči a speciální podporu.

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

Spolupráce je organizována formou:

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

Mezi sociální partnery školy patří organizace a nadace, zabývající se podporou dětí a mládeže zdravotně postižené a dětí s nařízenou ústavní nebo ochrannou výchovou po jejím skončení. Jedná se např. o Fond Sidus, Projekt Šance a další charitativní akce, kterých se žáci pravidelně účastní.

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

HODNOCENÍ ŽÁKŮ

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

Vyučující daného předmětu poskytuje žákovi za určité konkrétní období nezbytnou zpětnou vazbu o tom, jak se mu daří dosahovat v průběhu výchovně vzdělávacího procesu dílčích konkretizovaných výstupů.

Výběr vhodných forem a metod hodnocení žáka je plně v kompetenci učitele. Při výběru vhodné formy hodnocení by měl učitel zvážit její motivační dopad na žáka s ohledem na jeho možnosti a schopnosti. Při hodnocení a při průběžné i celkové klasifikaci vyučující učitel uplatňuje přiměřenou náročnost a pedagogický takt vůči žákovi a přihlíží k věkovým a mentálním zvláštnostem žáka.

Hodnocení žáka za určité klasifikační období se zakládá na posouzení dosažených očekávaných výstupů, které jsou stanoveny v učebních osnovách jednotlivých předmětů školního vzdělávacího programu. Hodnocení musí být zdůvodnitelné, odborně správné a doložitelné. Každé pololetí se vydává žákovi vysvědčení. V prvním pololetí je vysvědčení nahrazeno „Výpisem z katalogového listu“.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka na vysvědčení je vyjádřeno klasifikačním stupněm. Základem běžného hodnocení žáka a hodnocení na vysvědčení je tradiční klasifikace vyjádřená stupnicí 1 až 5. Učitel je při klasifikaci povinen dodržovat platné právní předpisy a vnitřní normy, především vnitřní klasifikační řád, kde jsou stanovena pravidla pro klasifikaci.

Pravidla a kritéria pro hodnocení průběhu a výsledku vzdělávání a chování žáků jsou součástí školního řádu a jsou zakotvena ve vnitřním klasifikačním řádu školy.

Za hodnocení žáků odpovídá především učitel. Při hodnocení a při průběžné i celkové klasifikaci vyučující učitel uplatňuje přiměřenou náročnost a pedagogický takt vůči žákovi a přihlíží k věkovým a mentálním zvláštnostem žáka.

V případě mimořádného zhoršení prospěchu a při výrazných změnách v chování žáka informuje třídní učitel zákonné zástupce žáka bezprostředně a prokazatelným způsobem.

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

Možnosti sebehodnocení žáků

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

Hodnocení prospěchu a chování

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

Prospěch je klasifikován stupni:

- 1 – výborný
- 2 – chvalitebný
- 3 – dobrý
- 4 – dostatečný
- 5 – nedostatečný.

Celkový prospěch je hodnocen:

- prospěl s vyznamenáním
- prospěl
- neprospěl.

Způsob hodnocení se řídí platnými právními předpisy.

Průběžné hodnocení žáků a hodnocení výsledků vzdělávání

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

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

Klasifikace souhrnného prospěchu se provádí na konci každého pololetí.

Při klasifikaci je hodnocena:

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

V odborném výcviku se hodnotí také:

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

Hodnocení chování žáků:

Chování je klasifikováno stupni:

- 1 – velmi dobré
- 2 – uspokojivé
- 3 – neuspokojivé

Známka z chování je vždy uzavřena za příslušné pololetí.

Snížení známky z chování se řídí Pravidly pro hodnocení prospěchu a chování žáků, která jsou součástí Školního řádu.

Možnosti použití výchovných opatření:

- napomenutí třídního učitele
- důtka třídního učitele
- důtka ředitele školy
- podmíněné vyloučení ze střední školy
- vyloučení ze střední školy.

Rovněž udělování výchovných opatření je zakotveno v Pravidlech pro hodnocení prospěchu a chování žáků. Napomenutí a důtka třídního učitele jsou v kompetenci třídního učitele a učitele odborného výcviku.

Snížení známky z chování a udělení výchovného opatření od důtky ředitele školy je projednáváno ve výchovné komisi za přítomnosti:

- výchovné poradkyně
- zástupce ředitele školy
- zákonného zástupce, nebo zletilého žáka
- třídního učitele
- podle závažnosti dalšího pedagogického pracovníka.

Získávání podkladů pro hodnocení

Podklady pro hodnocení a chování žáka získává učitel zejména těmito metodami, formami a prostředky:

- soustavným diagnostickým pozorováním žáka
- sledováním výkonů žáka a jeho připravenosti na výuku
- různými druhy zkoušek (písemné, ústní, praktické, grafické, pohybové)
- kontrolními písemnými pracemi a praktickými zkouškami
- analýzou výsledků činností žáka.

Učitel oznamuje žákovi výsledek každé klasifikace a poukazuje na klady i nedostatky. Při ústním zkoušení učitel oznámí žákovi výsledek klasifikace okamžitě. Výsledek písemných zkoušek a prací a praktických činností oznamuje v nejbližším možném termínu.

Vyučující konzultují termíny písemných prací, především čtvrtletních a pololetních, aby se písemné práce z více předmětů nezařazovaly do určitého období a nevytvářela se tak nadměrná zátěž žáků.

Učitel je povinen vést neustále evidenci o klasifikaci žáka.

Všechny známky jsou zapisovány do žákovských knížek, do třídní knihy (přehled klasifikace) a do informačního systému školy. Každému zákonnému zástupci nebo zletilému žákovi školy vydá přístupové údaje k informačnímu systému tak, aby žáci a zákonní zástupci měli přehled o hodnocení a klasifikaci žáka

AUTOEVALUACE ŠKOLY

Cíle a kritéria autoevaluace

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

Nástroje autoevaluace

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

Oblasti autoevaluace

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

Časové rozvržení autoevaluační činnosti

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

Průběžně:

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

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