

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM

Kuchařské práce

1	Identifikační údaje.....	4
1.1	Předkladatel	4
1.2	Zřizovatel.....	4
1.3	Název ŠVP.....	4
1.4	Platnost dokumentu	4
2	Profil absolventa	5
2.1	Popis uplatnění absolventa v praxi	5
2.2	Kompetence absolventa	5
2.3	Způsob ukončení vzdělávání	5
3	Charakteristika vzdělávacího programu	7
3.1	Celkové pojetí vzdělávání.....	7
3.2	Organizace výuky	8
3.3	Realizace praktického vyučování	9
3.4	Výchovné a vzdělávací strategie	9
3.5	Začlenění průřezových témat	12
3.6	Přípravné kurzy nabízené školou	12
3.7	Způsob a kritéria hodnocení žáků	13
3.8	Organizace přijímacího řízení.....	14
3.9	Charakteristika obsahu i formy ZZ nebo profilové části MZ	15
3.10	Zabezpečení výuky žáků se speciálními vzdělávacími potřebami.....	15
3.11	Zabezpečení výuky žáků nadaných a mimořádně nadaných	16
3.12	Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence	17
3.13	Způsob ukončení vzdělávání a potvrzení dosaženého vzdělání.....	18
4	Učební plán	19
4.1	Týdenní dotace - přehled	19
4.1.1	Poznámky k učebnímu plánu	20
4.2	Celkové dotace - přehled	20
4.3	Přehled využití týdnů	21
5	Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP	22
6	Učební osnovy.....	23
6.1	Český jazyk a literatura	23
6.2	Občanská výchova.....	28
6.3	Člověk ve společnosti.....	37
6.4	Matematika.....	41
6.5	Tělesná výchova	46
6.6	Informační a komunikační technologie.....	52
6.7	Potraviny a výživa.....	62
6.8	Zařízení závodů	69
6.9	Stolničení.....	76
6.10	Hospodářské výpočty	80

6.11	Technologie.....	84
6.12	Odborný výcvik.....	93
7	Zajištění výuky.....	104
8	Charakteristika spolupráce	106
8.1	Spolupráce s dalšími institucemi.....	106
8.2	Formy spolupráce se zákonnými zástupci a dalšími sociálními partnery	106

1 Identifikační údaje

1.1 Předkladatel

NÁZEV ŠKOLY: Střední škola živnostenská a Základní škola, Planá

ADRESA ŠKOLY: Kostelní 129, Planá, 348 15

JMÉNO ŘEDITELE ŠKOLY: Mgr. Josef Mára

KONTAKT: sekretariát tel: 374 750 511, email: sekretariat@sszplana.cz, www.sszplana.cz

IČ: 48326437

IZO: 48326437

RED-IZO: 600009971

KOORDINÁTOŘI TVORBY ŠVP: Ing. Petra Pechová

1.2 Zřizovatel

NÁZEV ZŘIZOVATELE: Plzeňský kraj

ADRESA ZŘIZOVATELE: Škroupova 18, Plzeň, 301 00

KONTAKTY: Vedoucí OŠMS JUDr. Jaroslava Havlíčková, tel. 377 195 529

1.3 Název ŠVP

NÁZEV ŠVP: Kuchařské práce

MOTIVAČNÍ NÁZEV:

KÓD A NÁZEV OBORU: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

STUPEŇ POSKYTOVANÉHO VZDĚLÁNÍ: Střední vzdělání s výučním listem

FORMA VZDĚLÁVÁNÍ: Denní

1.4 Platnost dokumentu

PLATNOST OD: 1. 9. 2024

VERZE ŠVP: 2

ČÍSLO JEDNACÍ: ŠVP/090/24/25

DATUM PROJEDNÁNÍ VE ŠKOLSKÉ RADĚ: 27. 8. 2024

DATUM PROJEDNÁNÍ V PEDAGOGICKÉ RADĚ: 29. 8. 2024

2 Profil absolventa

NÁZEV ŠKOLY: Střední škola živnostenská a Základní škola, Planá

ADRESA ŠKOLY: Kostelní 129, Planá, 348 15

ZŘIZOVATEL: Plzeňský kraj

NÁZEV ŠVP: Kuchařské práce

KÓD A NÁZEV OBORU: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

PLATNOST OD: 01.09.2024

STUPEŇ POSKYTOVANÉHO VZDĚLÁNÍ: střední vzdělání s výučním listem

FORMA VZDĚLÁVÁNÍ: Denní

Absolvent oboru Kuchařské práce je středoškolsky vzdělaný pracovník se všeobecným i odborným vzděláním. Po odborné stránce je schopen uplatnit se v těchto pracovních pozicích: pomocný kuchař či kuchař v restauračním provozu, skladník v hotelovém či lázeňském provozu, zaměstnanec v provozovnách rychlého občerstvení, ve výrobě lahůdek. Může se uplatnit i při jednoduché obsluze a výrobě nápojů.

2.1 Popis uplatnění absolventa v praxi

Popis uplatnění absolventa v praxi:

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

2.2 Kompetence absolventa

Poskytnout žákům kvalitní výchovu a vzdělání ve zvoleném oboru. Vytvořit podmínky pro další vzdělávání, komunikaci mezi lidmi a uplatnění v životě. Rozvíjet osobnost každého žáka, aby byl schopen samostatně myslet, svobodně se rozhodovat a projevovat se jako demokratický občan, to vše v souladu s obecně uznávanými životními a mravními hodnotami.

2.3 Způsob ukončení vzdělávání

- Vzdělávání je ukončeno závěrečnou zkouškou. Její obsah a organizace se řídí platnými předpisy. Závěrečná zkouška je zahájena v prvním týdnu měsíce června a skládá se ze 3 částí: písemné, praktické a ústní zkoušky před zkušební komisí. Součástí ústní zkoušky je prezentace žákova portfolia.

- Dokladem o získání středního vzdělání s výučním listem ve Školním vzdělávacím programu Kuchařské práce je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.
- Odborné kompetence absolventa v RVP pro tento obor vzdělání zohledňují rovněž požadavky trhu práce vycházející z Národní soustavy kvalifikací (NSK) – ze standardů úplné profesní kvalifikace (dále jen ÚPK), popř. profesní kvalifikace (dále jen PK) a charakterizují požadované kompetence absolventa na výstupu. Lze jich dosahovat průběžně při postupném zvyšování znalostí a dovedností v průběhu vzdělávacího procesu, zejména při praktické přípravě s ohledem na kvalitu výsledků vzdělávání.

ÚPK vztahující se k danému oboru vzdělání:

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

http://www.narodnikvalifikace.cz/kvalifikace-449-Pomocny_pracovnik_v_pohostinstvi.

3 Charakteristika vzdělávacího programu

NÁZEV ŠKOLY: Střední škola živnostenská a Základní škola, Planá

ADRESA ŠKOLY: Kostelní 129, Planá, 348 15

ZŘIZOVATEL: Plzeňský kraj

NÁZEV ŠVP: Kuchařské práce

KÓD A NÁZEV OBORU: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

PLATNOST OD: 01.09.2024

STUPEŇ POSKYTOVANÉHO VZDĚLÁNÍ: střední vzdělání s výučním listem

FORMA VZDĚLÁVÁNÍ: Denní

3.1 Celkové pojetí vzdělávání

Absolvent v oblasti výkonu profese:

- prakticky využívá poznatků o různých druzích surovin, používaných strojích a zařízeních, technologických postupech při zhotovování pokrmů
- připravuje a uspořádává své pracoviště ve výrobním středisku
- posoudí vlastnosti jednotlivých druhů potravin a zvolí vhodný technologický postup při zhotovování pokrmů
- orientuje se v technologických postupech přípravy pokrmů
- orientuje se v recepturách teplých, studených a dietních pokrmů a použije vhodné technologické postupy
- určuje spotřebu základních surovin a ingrediencí
- kontroluje kvalitu provedené práce
- připravuje pracoviště na provoz

Žák je veden tak, aby:

- měl reálnou představu o kvalitě své práce, pracoval svědomitě a pečlivě, snažil se dosahovat co nejlepších výsledků a konstruktivně přistupovat k důvodné kritice a k odstraňování vzniklých nedostatků
- měl základní přehled o nabídce profesních a vzdělávacích možností a příležitostí v regionu, uměl posoudit a zjistit možnosti svého pracovního uplatnění a jim odpovídající potřeby dalšího vzdělávání
- prezentoval vhodným způsobem výsledky své práce i dispozice k dalšímu profesnímu i osobnostnímu rozvoji
- uvažoval a jednal ekonomicky v osobním i pracovním životě, pracoval hospodárně a snažil se o loajlnost v pozici zaměstnance

- dodržoval zásady a předpisy bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a hygieně práce, znal pracovní rizika spojená s výkonem svého povolání
- pečoval o stroje a zařízení a prováděl jejich běžnou obsluhu a údržbu
- rozvíjel své estetické cítění a tvůrčí přístup ve svém oboru

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolvent

- orientoval se v potřebných informacích a pracoval s nimi uvážlivě
- byl schopen používat prostředky informační a komunikační technologie ke komunikaci, pro získávání a zpracování informací ve všech oblastech, zejména v pracovním a osobním životě
- měl aktivní přístup k životu, včetně života občanského, a k řešení problémů
- jednal a komunikoval slušně a odpovědně, vážil si vytvořených hodnot
- respektoval lidská práva a vážil si lidského života
- chránil životní prostředí v pracovním i osobním životě
- jednal hospodárně v pracovním i osobním životě
- pociťoval odpovědnost za své zdraví, usiloval o zdravý životní styl a zdokonalování své tělesné zdatnosti

3.2 Organizace výuky

Organizace výuky

Výuka je organizována formou čtrnáctidenních cyklů, ve kterých se střídá v prvním a druhém ročníku týden teoretického vyučování s týdnem praktického vyučování. Ve třetím ročníku probíhá odborný výcvik v pravidelném cyklu: 8 dní praxe, 2 dny teoretická výuka. Teoretická výuka probíhá ve škole, praktická výuka na odborných pracovištích. Důležitá je návaznost a propojení jednotlivých tematických celků z různých odborných předmětů a jejich aplikace v rámci odborného výcviku. Vyučující se musí průběžně zabývat otázkami hygieny, bezpečnosti a ochranou zdraví při práci.

Forma realizace praktického vyučování

Praktické vyučování probíhá v prvním ročníku ve školních cvičných kuchyních, ve druhém a třetím ročníku většinou na smluvně zajištěných pracovištích u fyzických či právnických osob, které mají oprávnění k činnosti.

3.3 Realizace praktického vyučování

V hodinách odborného výcviku se třída dělí do skupin podle platných předpisů a podmínek školy z důvodů zabezpečení požadavků kladených na odbornou přípravu a bezpečnost práce.

V případech, kdy vyučující uzná, že je žák schopen vykonávat praktické vyučování na smluvním pracovišti, může doporučit vykonávat odborný výcvik již od prvního ročníku na smluvně zajištěných pracovištích. Žáci, kteří nebudou zvládat odborný výcvik na smluvních pracovištích, mohou vykonávat odborný výcvik ve druhém i třetím ročníku ve cvičných kuchyních.

Žáci se dle potřeby účastní vyhlášených soutěží a mimoškolních gastronomických akcí.

3.4 Výchovné a vzdělávací strategie

Výchovné a vzdělávací strategie	
Kompetence k učení	• Vedeme žáky k pochopení významu celoživotního vzdělávání. • Učíme je samostatně vyhledávat a třídit informace všech typů (encyklopedie, časopisy, internet apod.) a efektivně je využívat. • Učíme žáky čtení s porozuměním, práci s textem, vyhledávání informací. Vedeme žáky k sebehodnocení, žáci si stanovují dostupné cíle a hodnotí míru kvality jejich dosažení. • Hodnotí jednak sami sebe, dále i ostatní spolužáky v rámci řízené diskuse. • Učíme žáky organizovat a řídit vlastní učení a motivovat pro další učení. • Podněcujeme je k účasti na různých soutěžích a pracujeme s nimi na přípravě. • Učíme žáky propojovat získané vědomosti do širších celků a k jejich praktickému využití v budoucím profesním životě.
Kompetence k řešení problémů	• Podporujeme schopnost logického myšlení a tvořivé práce. • Učíme žáky využívat získané vědomosti při řešení různých praktických problémů, k orientaci v běžných životních situacích. • Podporujeme týmovou práci a hledání variant řešení různých úkolů. • Důraz klademe na samostatnost a schopnost převzít odpovědnost za svá rozhodnutí.
Komunikativní kompetence	• Vedeme žáky k výstižnému, souvislému a kultivovanému ústnímu i písemnému projevu, a to nejen ve škole. • Důraz je kladen na rozšiřování a obohacování slovní zásoby, získávání nové terminologie z dějin literatury, literárních druhů a žánrů, žáci se zúčastňují divadelních a filmových představení, je kladen důraz na chování, vystupování, reprezentaci školy. • Hodnotí zhlédnutá divadelní a filmová představení, posoudí také chování spolužáků, jejich estetické vyjadřování na veřejnosti, popíší vhodné společenské chování.

Výchovné a vzdělávací strategie	
	• Podporujeme schopnost žáků diskutovat a vhodně argumentovat, ale také naslouchat ostatním. • Učíme žáky rozpoznat manipulativní a neproduktivní komunikaci a vhodně na ni reagovat. • Rovněž vedeme žáky k zásadám vhodného a slušného chování a vystupování nejen ve vztahu učitel – žák, ale i mezi sebou navzájem. • Klademe důraz na rozvoj schopnosti aktivně komunikovat. • Žáci umí komunikovat v běžných životních situacích, poskytnout osobní údaje, rozumí přiměřeně náročnému textu.
Personální a sociální kompetence	• Vedeme žáky k organizování práce ve skupině, k vyhodnocení práce ve skupině, ale také k samostatné práci. • Vedeme je k rozvíjení schopnosti organizovat a podílet se na vytváření pravidel spolupráce, k upevňování vztahu s druhými. • Vedeme žáky k ovládnutí emocí, k pochopení toho, jaký prospěch mohou mít z naslouchání druhým, jak důležitá je vzájemná pomoc. • Žáci jsou motivováni k přijímání kulturních odlišností jiných sociálních skupin či jiných etnik.
Občanské kompetence a kulturní povědomí	• Vedeme žáky k respektu k druhým, k odmítání násilí, k aktivní pomoci, k respektování práv jednotlivce, k úctě ke kulturnímu dědictví. • Vedeme žáky k aktivnímu zájmu o politické a společenské dění u nás a ve světě i o veřejné záležitosti místního charakteru. • Žák diskutuje o aktuální ekonomické situaci v ČR a ve světě, vyjadřuje svůj názor. • Zařazením přednášek, rozhovorů a dalších vhodných témat a příkladů z praxe vedeme žáky k tomu, aby jednali odpovědně, samostatně, aktivně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale pro zájem veřejný, aby dbali na dodržování zákonů a pravidel chování, respektovali práva a osobnost druhých lidí, vystupovali proti nesnášenlivosti, diskriminaci, jednali v souladu s morálními principy, přispívali k uplatňování hodnot demokracie, aktivně se zajímali o politické a společenské dění u nás a ve světě i o veřejné záležitosti lokálního charakteru a chápali význam životního prostředí pro člověka. • Výchova je proto doplňována pravidly ekologické (environmentální) výchovy a dbá na dodržování systému třídění odpadů (zapojení do projektu Recyklohraní). • Ekologickou výchovu realizujeme i na školních výletech a exkurzích.
Kompetence k pracovnímu uplatnění	• Motivujeme žáky k aktivnímu zapojení do oblasti „Světa práce“. • Učitel vede žáky k objektivnímu sebehodnocení a aktivnímu posouzení reálných možností při profesní orientaci. • Realizací odborného výcviku na pracovištích u fyzických či právnických osob je vedeme k poznávání pracovního kolektivu a začlenění do něj.
Matematické kompetence	• Vedeme žáky k využívání matematických dovedností v různých pracovních i životních situacích.

Výchovné a vzdělávací strategie	
	• Při řešení příkladů v matematice a při konkrétních technologických výpočtech žáci volí odpovídající matematické postupy a techniky a používají vhodné algoritmy, umí provést reálný odhad výsledku řešení. • V odborných předmětech výživa, technologie, hospodářské výpočty a v odborném výcviku při výpočtu množství surovin umí používat a správně převádět jednotky. • Při určování kvality surovin, přepočtu technologických postupů využívají tabulky, diagramy a grafy.
Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii	• Vedeme žáky k dodržování osobní hygieny a hygieny práce v průběhu pracovních činností. • Zdůvodňujeme žákům nutnost dodržování předepsaného dress code daného zařízení. • Důsledně učíme žáky provádět úklid a čištění zařízení a prostor na výrobu pokrmů a dodržovat sanitární řád. • Žáky učíme správně skladovat suroviny a nápoje v souladu s požadavky na jejich uskladnění a na hygienu.
Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů	• Žáky učíme připravovat teplé a studené pokrmy, jednoduché moučníky a teplé nápoje. • Žáci pod dozorem používají a udržují technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu.
Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci	• Vedeme žáky k dodržování základních právních předpisů týkajících se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence. • Žáci jsou vybaveni znalostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a snažili se poskytnout první pomoc. • U žáků osvojujeme zásady a návyky bezpečného zdraví a neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), aby rozpoznali možnost nebezpečí úrazu a snažili se poskytnout první pomoc.
Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb	• Usilujeme o dodržování stanovených norem (standardů), předpisů souvisejících se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti. • Zdůvodňujeme nutnost chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména organizace.
Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje	• Učíme žáky plánovat a posuzovat určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě), možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady. • Důsledně vedeme žáky k efektivnímu hospodaření s finančními prostředky. • Usilujeme o ekonomické nakládání s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami a s ohledem na životní prostředí.
Digitální kompetence	• Učíme žáky využívat digitální technologie tak, aby si usnadnili práci, zautomatizovali rutinní činnosti, zefektivnili či zjednodušili své pracovní postupy a zkvalitnili výsledky své práce. • Učíme žáky ovládat potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence.

Výchovné a vzdělávací strategie	
	- Vedeme žáky k předcházení situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních - Zdůrazňujeme nutnost při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jednat eticky, s ohleduplností a respektem k druhým.

3.5 Začlenění průřezových témat

Průřezové téma/Tematický okruh	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Občan v demokratické společnosti	IKT , ČJL , OV , M , TV , ČVS , PV , ZZ , HOSV , T , ODV	OV , M , TV , PV , ZZ , STOL , HOSV , T , ODV	OV , TV , PV , STOL , T , ODV
Člověk a životní prostředí	IKT , ČJL , OV , TV , PV , ZZ , T , ODV	TV , PV , ZZ , T , ODV	OV , TV , PV , T , ODV
Člověk a svět práce	IKT , ČJL , OV , ČVS , PV , ZZ , T , ODV	ČJL , PV , ZZ , T , ODV	OV , PV , T , ODV
Člověk a digitální svět	IKT , ČJL , OV , M , ČVS , ODV	ODV	ODV

3.5.1.1 Zkratky použité v tabulce začlenění průřezových témat:

Zkratka	Název předmětu
ČJL	Český jazyk a literatura
ČVS	Člověk ve společnosti
HOSV	Hospodářské výpočty
IKT	Informační a komunikační technologie
M	Matematika
ODV	Odborný výcvik
OV	Občanská výchova
PV	Potraviny a výživa
STOL	Stolníčení
T	Technologie
TV	Tělesná výchova
ZZ	Zařízení závodů

3.6 Přípravné kurzy nabízené školou

Přípravné kurzy nabízené školou: kurz na vysoko zdvižný vozík

3.7 Způsob a kritéria hodnocení žáků

Kritéria hodnocení

Hodnocení žáků je nedílnou součástí výchovně vzdělávacího procesu probíhajícího ve škole. Je běžnou činností, kterou učitel ve škole vykonává v souladu s vnitřním klasifikačním řádem školy průběžně po celý školní rok.

Cílem a základem každého hodnocení je poskytnout žákovi zpětnou vazbu, tj. informaci o tom, jak danou problematiku zvládá, co se naučil, v čem se zlepšil, v čem dělá chyby. Učitel hodnotí konkrétní ověřovaný problém, nehodnotí osobu žáka. Neuplatňuje mocenské postoje, ale vytváří bezpečné prostředí založené na partnerském vztahu k žákům. S chybou či nedostatkem se dále pracuje, chyba je součástí procesu každého učení, práce s chybou je příležitostí ke zlepšení. Součástí hodnocení musí být konkrétní rada, jak má žák dále postupovat, aby nedostatky odstranil. Hodnocení musí být pro žáky motivující, musí vést k pozitivnímu vyjádření. Hodnocení nesmí být zaměřeno na srovnání žáka se spolužáky, soustředíme se na individuální pokrok každého žáka, nesmí docházet k rozdělování žáků na schopné a neschopné, úspěšné a neúspěšné. Učitel uplatňuje vždy přiměřenou náročnost a pedagogický takt. Přihlíží k individuálním zvláštnostem žáků, k tomu, že žák mohl v průběhu klasifikačního období zakolísat v učebních výkonech pro určitou indispozici (dlouhodobá nemoc, zhoršené rodinné poměry apod.) Žáci jsou vedeni k sebehodnocení, učí se hodnotit individuální výsledek práce a přínos pro druhé. Učí se posoudit vynaložené úsilí i svoje možnosti a rezervy. Žáci musí být předem seznámeni s výukovými cíli, musí znát kritéria hodnocení. Hodnocení žáka zahrnuje kromě prospěchu i jeho píle a vztah ke vzdělávání a zvolenému oboru.

Podklady pro klasifikaci a hodnocení

- soustavné sledování výkonů žáka a jeho připravenost na vyučování
- průběžné diagnostické pozorování žáka
- zkoušení písemné, ústní, praktické
- didaktické testy
- sledování aktivity žáka, jeho píle, připravenosti a snahy o zlepšení
- analýza zvládnutí výstupů jednotlivých vyučovaných předmětů
- zaznamenávání změn v chování žáka, v jeho postojích a dovednostech

Učitel konzultuje své závěry s ostatními vyučujícími, přihlíží k případným lékařským zprávám či zprávám z PPP. Hodnocení musí být objektivní, musí podporovat osobností rozvoj žáka.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka je na vysvědčení vyjádřeno klasifikací. Klasifikační stupně jsou: 1 – výborný, 2 – chvalitebný, 3 – dobrý, 4 – dostatečný, 5 – nedostatečný. Průběžné hodnocení práce žáků je kombinací slovního hodnocení a klasifikace. Způsob hodnocení je zvolen podle typu činnosti. Převládá způsob hodnocení klasifikací. Podrobná pravidla hodnocení žáků upravuje vnitřní

klasifikační řád, ve kterém jsou uvedena kritéria hodnocení chování, výsledků vzdělávání, výchovná opatření a podmínky opravných zkoušek.

V předmětech praktického vyučování se hodnotí také vztah k práci, pracovnímu kolektivu a k praktickým činnostem, osvojení si praktických dovedností a návyků, využití získaných teoretických vědomostí v praktických činnostech, aktivit, samostatnost, tvořivost a iniciativa. Součástí hodnocení je i hodnocení chování a vystupování žáků a prezentování školy na veřejnosti, výsledky žáků v soutěžích apod.

Způsoby hodnocení

Klasifikací

3.8 Organizace přijímacího řízení

Podmínky pro přijímání ke vzdělávání

Přijímání ke vzdělávání se řídí zákonem č. 561/2004 Sb. (školský zákon) ve znění pozdějších předpisů. Právo studovat na naší škole mají žáci a další uchazeči podle schopností, vědomostí, zájmu a zdravotní způsobilosti, kteří ukončili povinnou školní docházku. Při přijímání ke studiu se hodnotí výsledky přijímacího řízení.

Forma přijímacího řízení

písemná přijímací zkouška,

test (výběr z možností),

test všeobecných studijních předpokladů

Obsah přijímacího řízení

Při přijímacím řízení se postupuje podle zákona č. 561/2004 Sb., (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů, zákona č. 500/2004 Sb., správní řád, ve znění pozdějších předpisů a vyhlášky č. 422/2023 Sb., kterou se stanoví podrobnosti o organizaci přijímacího řízení ke vzdělávání ve středních školách, ve znění pozdějších předpisů.

Kritéria přijetí žáka

Uchazeči do učebních oborů s výučním listem budou přijati po vyhodnocení školní přijímací zkoušky, o přijetí rozhodují následující kritéria:

1. Dosažený stupeň z chování za tři hodnocená období uvedená na přihlášce. Budou přijati žáci s nejlepším dosaženým průměrem z chování.

2. Bodové ohodnocení ze školní přijímací zkoušky. Kritéria jsou vždy aktualizována a zveřejňována dle zákona 561/2004 Sb. (školský zákon) ve znění pozdějších předpisů.
3. Zdravotní způsobilost ke studiu oboru, kterou potvrdí praktický lékař.

3.9 Charakteristika obsahu i formy ZZ nebo profilové části MZ

- Vzdělávání je ukončeno závěrečnou zkouškou. Její obsah a organizace se řídí platnými předpisy. Závěrečná zkouška je zahájena v prvním týdnu měsíce června a skládá se ze 3 částí: písemné, praktické a ústní zkoušky před zkušební komisí.
- Dokladem o získání středního vzdělání s výučním listem ve Školním vzdělávacím programu Kuchařské práce je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.
- K dokladům o ukončení studia je žákům vydán i Europass (v českém i cizím jazyce), což je první evropský doklad o vzdělání držitele, jeho kompetencích, pracovních zkušenostech a jeho vzdělávací cestě. Tento dokument je uznáván ve všech zemích EU.
- Absolvent je připraven si své specifické znalosti v oboru rozšířit prostřednictvím školení a kurzů.

3.10 Zabezpečení výuky žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

Pravidla a průběh tvorby, realizace a vyhodnocování plánu pedagogické podpory:

PLPP tvoří třídní učitel nebo učitel konkrétního vyučovacího předmětu za pomoci školního speciálního pedagoga dle zjištěných potřeb žáka. PLPP má písemnou podobu, zahrnuje popis obtíží žáka, stanovení cílů podpory a způsobů vyhodnocování naplňování plánu. Všichni vyučující jsou s tímto plánem a doporučeními seznámeni, v papírové formě je uložen u výchovného poradce. Je průběžně doplňován. PLPP škola vyhodnocuje naplňování cílů nejpozději po 3 měsících od zahájení poskytování podpůrných opatření.

Pravidla a průběh tvorby, realizace a vyhodnocování individuálního vzdělávacího plánu:

Škola žákům poskytuje podpůrná opatření na základě doporučení školského poradenského zařízení. V rámci nich pak vytvoří individuální vzdělávací plán, předmět speciálně pedagogické péče, hodiny pedagogické intervence, změny obsahu výuky, změny výstupů vzdělávání, asistenta pedagoga, speciální učebnice a pomůcky. IVP tvoří třídní učitel nebo učitel konkrétního vyučovacího předmětu za pomoci školního speciálního pedagoga dle zjištěných potřeb žáka. IVP má písemnou podobu, zahrnuje popis obtíží žáka, stanovení cílů podpory a způsobů vyhodnocování naplňování plánu.

Všichni vyučující jsou s tímto plánem a doporučeními seznámeni, v papírové formě je uložen u výchovného poradce. Je průběžně doplňován. IVP škola vyhodnocuje naplňování cílů nejpozději po 3 měsících od zahájení poskytování podpůrných opatření.

Pravidla pro poskytování další formy podpory:

- klást reálné cíle, postupně zvyšovat nároky
- chválit nejen výkon, ale i jejich snahu
- hodnotit je samotné a srovnávat jeho dílčí úspěchy či nedostatky s jejich vlastní osobou
- pracovat s dítětem často, ale krátkodobě
- při práci odstranit rušivé vlivy
- snažit se navodit příjemnou, soustředěnou atmosféru při práci
- snažit se najít něco, v čem je dítě úspěšné
- zařazovat pravidelně relaxaci

Žáci s tělesným postižením nebo znevýhodněním jsou vzděláváni stejně jako ostatní žáci, v oblasti tělesné výchovy se přihlíží ke stanovisku odborného lékaře. V každém případě je uplatňován individuální přístup k žákům, který respektuje jejich individuální vloh a potřeby a snaží se o jejich rozvoj.

3.11 Zabezpečení výuky žáků nadaných a mimořádně nadaných

Pravidla a průběh tvorby, realizace a vyhodnocování plánu pedagogické podpory:

PLPP tvoří třídní učitel nebo učitel konkrétního vyučujícího předmětu, kde žák vykazuje výsledky poukazující na nadání. PLPP má písemnou podobu, zahrnuje popis nadání žáka, stanovení cílů podpory a způsobů vyhodnocování naplňování plánu. Všichni vyučující jsou s tímto plánem seznámeni. PLPP je uložen u třídního učitele a je průběžně doplňován. PLPP škola vyhodnocuje naplňování cílů nejpozději po 3 měsících od zahájení poskytování podpůrných opatření.

Pravidla a průběh tvorby, realizace a vyhodnocování individuálního vzdělávacího plánu:

V případě, že žák vykazuje ve srovnání s vrstevníky vysokou úroveň v jedné či více oblastech rozumových schopností, v pohybových, manuálních, uměleckých nebo sociálních dovednostech, škola povolí vzdělávání podle IVP nebo ho přeřadí na základě zkoušek do vyššího ročníku bez absolvování předchozího ročníku. IVP vystavuje vyučující předmětu, ve kterém žák vyniká. Forma IVP je písemná, IVP je uložen u třídního učitele žáka. IVP škola vyhodnocuje. Nejpozději po 3 měsících od zahájení poskytování podpůrných opatření.

Systém vyhledávání a podpory žáků nadaných a mimořádně nadaných:

Nadaní žáci a mimořádně nadaní žáci jsou vybíráni ve spolupráci všech učitelů, kteří ve třídě nebo skupině vyučují. Vyučující identifikují žáka, který vykazuje ve srovnání s vrstevníky vysokou úroveň v jedné či více oblastech rozumových schopností, v pohybových, manuálních, uměleckých nebo sociálních dovednostech. Ve výuce těchto žáků je vhodné využívat náročnější metody a postupy, problémové a projektové vyučování, samostudium, práci s informačními a komunikačními technologiemi aj. Nadané žáky zapojujeme do různých soutěží. Vyučující žáky na tyto soutěže celoročně připravují a žáci mají možnost se při těchto aktivitách realizovat.

3.12 Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence

Neoddělitelnou součástí teoretického i praktického vyučování je problematika bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, hygieny práce a požární ochrany. Žáci jsou pravidelně poučeni o dodržování základních hygienických zásad při pobytu ve škole (mytí rukou, používání dezinfekce, respirační hygiena). Je zajištěno bezpečné osoušení rukou papírovými ručníky na jedno použití. Výchova k bezpečné a zdravé neohrožující práci vychází ve výchovně vzdělávacím procesu z požadavků právních a ostatních předpisů k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (zákonů, nařízení vlády, vyhlášek, technických předpisů a českých technických norem) platných v době výuky. Požadavky vybrané z těchto předpisů se musí vztahovat k výkonu konkrétních činností, které jsou obsahem teoretické výuky a odborného výcviku. Tyto požadavky musí být doplněny o informace o možných rizicích ohrožení života a zdraví, kterým jsou žáci při teoretickém i praktickém vyučování vystaveni, včetně informace o opatřeních na ochranu před působením těchto rizik. Prostory pro výuku musí odpovídat svými podmínkami požadavkům stanoveným zdravotnickými předpisy, zejména vyhláškou, kterou se stanoví hygienické požadavky na prostory a provoz škol, předškolních zařízení a některých školských zařízení, a nařízením vlády, kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví zaměstnanců při práci. Poučení žáků o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci a ověření jejich znalostí musí být prokazatelné. Nácvik a procvičování praktických činností musí být v souladu s požadavky právních předpisů upravujících zákazy prací pro mladistvé (Zákoník práce) a v souladu s podmínkami, za nichž mladiství mohou konat zakázané práce z důvodu přípravy na povolání.

3.13 Způsob ukončení vzdělávání a potvrzení dosaženého vzdělání

Vzdělávání je ukončeno závěrečnou zkouškou. Její obsah a organizace se řídí platnými předpisy. Závěrečná zkouška je zahájena v prvním týdnu měsíce června a skládá se ze 3 částí, písemné, praktické a ústní zkoušky před zkušební komisí.

Dokladem o získání středního vzdělání s výučním listem ve Školním vzdělávacím programu Stravovací a ubytovací služby je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

4 Učební plán

4.1 Týdenní dotace - přehled

Vzdělávací oblast/Obsahový okruh	Předmět	Studium			Týdenní dotace(celkem + disponibilní)
		1. ročník	2. ročník	3. ročník	
Povinné předměty					
Jazykové vzdělávání a komunikace	Český jazyk a literatura	1.5	1.5		3
Občanský vzdělávací základ	Občanská výchova	1	1	1	3
	Člověk ve společnosti	0+0.5			0+0.5
Matematické vzdělávání	Matematika	1.5	1.5		3
Vzdělávání pro zdraví	Tělesná výchova	1	1	1	3
Informatické vzdělávání	Informační a komunikační technologie	1	1	0+1	2+1
Odborné vzdělávání	Potraviny a výživa	3	2.5	1	6.5
	Zařízení závodů	1	1		2
	Stolničení		1.5	0.5	2
	Hospodářské výpočty	1	1		2
	Technologie	3.5	3.5	2	9
	Odborný výcvik	6+9	4.5+13	10+18	20.5+40
Celkem hodin		30	33	34.5	56+41.5

4.1.1 Poznámky k učebnímu plánu

Estetická výchova je realizována v předmětu český jazyk a literatura s dotací 0,5 hodiny týdně v prvním a druhém ročníku.

Předmět chování pracovníků ve službách je realizován v rámci odborného výcviku.

V prvním ročníku je pro žáky realizován adaptační kurz, ve druhém lyžařský kurz a ve třetím ročníku lyžařský kurz.

Zbývající časová rezerva je určena na exkurze, výchovně-vzdělávací akce, projektové dny, opakování apod.

4.2 Celkové dotace - přehled

Vzdělávací oblast/Obsahový okruh	Předmět	Studium			Celkové dotace(celkem + disponibilní)
		1. ročník	2. ročník	3. ročník	
Povinné předměty					
Jazykové vzdělávání a komunikace	Český jazyk a literatura	49.5	49.5		99
Občanský vzdělávací základ	Občanská výchova	33	33	30	96
	Člověk ve společnosti	0+16.5			0+16.5
Matematické vzdělávání	Matematika	49.5	49.5		99
Vzdělávání pro zdraví	Tělesná výchova	33	33	30	96
Informatické vzdělávání	Informační a komunikační technologie	33	33	0+30	66+30
Odborné vzdělávání	Potraviny a výživa	99	82.5	30	211.5
	Zařízení závodů	33	33		66
	Stolničení		49.5	15	64.5
	Hospodářské výpočty	33	33		66
	Technologie	115.5	115.5	60	291

Vzdělávací oblast/Obsahový okruh	Předmět	Studium			Celkové dotace(celkem + disponibilní)
		1. ročník	2. ročník	3. ročník	
	Odborný výcvik	198+297	148.5+429	300+540	646.5+1266
Celkem hodin		990	1089	1035	1801.5+1312.5

4.3 Přehled využití týdnů

Ročník	1. ročník	2. ročník	3. ročník
adaptační kurz	0.5	0	0
lyžařský kurz	0	1	0
Turistický kurz	0	0	0.5
Výuka dle rozpisu učiva	33	33	30
Celkem týdnů	33.5	34	30.5

5 Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP

RVP			ŠVP		
Vzdělávací oblasti/Obsahové okruhy	Min. vyuč. hodin za studium		Vyučovací předmět	Počet vyuč. hodin za studium	
	Týdenních	Celkových		Týdenních	Celkových
Jazykové vzdělávání a komunikace	2	64	Český jazyk a literatura	2	66
Občanský vzdělávací základ	3	96	Občanská výchova	3	96
Matematické vzdělávání	3	96	Matematika	3	99
Estetické vzdělávání	1	32	Český jazyk a literatura	1	33
Vzdělávání pro zdraví	3	96	Tělesná výchova	3	96
Informatické vzdělávání	2	64	Informační a komunikační technologie	2	66
Odborné vzdělávání	41	1312	Potraviny a výživa	6.5	211.5
			Zařízení závodů	2	66
			Stolničení	2	64.5
			Hospodářské výpočty	2	66
			Technologie	9	291
			Odborný výcvik	20.5	646.5
Disponibilní časová dotace	41	1312	Člověk ve společnosti	0.5	16.5
			Odborný výcvik	40	1266
			Informační a komunikační technologie	1	30
Celkem RVP	96	3072	Celkem ŠVP	97.5	3114

6 Učební osnovy

6.1 Český jazyk a literatura

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
1.5	1.5	0	3
Povinný	Povinný		

Název předmětu	Český jazyk a literatura
Oblast	Jazykové vzdělávání a komunikace, Estetické vzdělávání
Charakteristika předmětu	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Vzdělávání a komunikace v českém jazyce a Estetické vzdělávání. Obecným cílem jazykového vzdělávání je rozvíjet komunikační dovednosti žáků, začlenit jazykové návyky do mimoškolních souvislostí a rozvíjet čtenářskou gramotnost. Učivo je rozvrženo do tří oblastí. Oblast mluvnice navazuje na znalosti ze základní školy o základech pravopisu, prohlubuje je a upevňuje je, rozvíjí slovní zásobu a vyjadřovací schopnosti žáků, aby pochopili rozdíl mezi spisovnou a nespisovnou normou. Žáci pracují s jazykovými příručkami (Pravidla českého pravopisu, Slovník cizích slov, internetové stránky). Oblast slohu se věnuje procvičení základních slohových útvarů, důraz je kladen na zvládnutí slohových útvarů potřebných pro praktický život. Oblast literatury je zaměřena na díla významných autorů české i světové literatury, na praktické pochopení obsahu textu a schopnost přečtené reprodukovat.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	
Integrace předmětů	• Vzdělávání a komunikace v českém jazyce • Estetické vzdělávání
Mezipředmětové vztahy	• Občanská výchova

Název předmětu	Český jazyk a literatura
	• Informační a komunikační technologie
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Kompetence k učení: Žák je veden: - pracovat efektivně různými způsoby s textem, efektivně vyhledávat a zpracovávat informace - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (výklad, přednáška, proslov atd.) a samostatně si pořizovat poznámky
	Kompetence k řešení problémů: Žák je veden: - využívat zkušenosti a dříve nabyté vědomosti, spolupracovat s ostatními, volit různé prostředky ke splnění požadavků
	Komunikativní kompetence: Žák je veden: - formulovat své myšlenky, zpracovat běžnou korespondenci, obhájit své názory a postoje, vyjadřovat se v souladu se zásadami kulturního projevu
	Personální a sociální kompetence: Žák je veden: - pracovat v týmu - dodržovat zásady slušného chování - přijímat hodnocení svých výsledků a adekvátně na ně reagovat
	Občanské kompetence a kulturní povědomí: Žák je veden: - podporovat hodnoty národní i světové kultury, k vytváření si pozitivního vztahu k nim, - uznávat tradice a hodnoty svého národa v propojení s dějinami i současným vývojem
	Digitální kompetence: Žák je veden: - ovládat potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívat je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; samostatně rozhoduje, které technologie, pro jakou činnost či řešený problém použít

Název předmětu	Český jazyk a literatura
Způsob hodnocení žáků	Numerické, slovní, jednotlivců, skupin – pravopisná, obsahová správnost formou ústního zkoušení a písemného testování. Kritéria hodnocení vycházejí z klasifikačního řádu školy, jsou dána klíčovými kompetencemi. Žáci jsou s hodnocením předem seznámeni.

Český jazyk a literatura	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 49.5
Výchovné a vzdělávací strategie	- Kompetence k učení - Kompetence k řešení problémů - Komunikativní kompetence - Personální a sociální kompetence - Občanské kompetence a kulturní povědomí	
ŠVP výstupy		Učivo
Tematický celek - Vývoj jazyka		
rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu, řídí se zásadami správné výslovnosti		původ jazyka a nářečí, slang, argot
Tematický celek - Pravopis		
v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu		pravopis - měkké a tvrdé slabiky, psaní velkých písmen, psaní u-ů-ú vyjmenovaná slova podstatná jména přídavná jména zájmena
Tematický celek - Význam slohu		
umí sestavit a přednést krátký prostě sdělovací, administrativní a odborný projev		slohové útvary, využití v praktickém životě, používání cizích slov a odborných výrazů
		osnova vypravování, vlastní reprodukce přečteného příběhu
Tematický celek - Knihovna		
ví, kde je školní a městská knihovna a co v ní může najít		knihovny a jejich služby získávání informací z textu (časopisy, noviny, internet)
umí vyhledat potřebné informace		knihovny a jejich služby získávání informací z textu (časopisy, noviny, internet)
		osnova vypravování, vlastní reprodukce přečteného příběhu
Tematický celek - Tvorba slov		

Český jazyk a literatura	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 49.5
umí využít poznatky z tvarosloví a skladby		kořen slova, tvoření slov příbuzných, obměny hlásek v příbuzných slovech
Tematický celek - Čeští a světoví autoři		
čte s porozuměním literární text		Jaroslav Hašek, Eduard Bass, Eduard Štorch, Jaroslav Foglar, Karel Poláček, Karel Čapek, Jiří Voskovec, Jan Werich, Fráňa Šrámek životopis a dílo, rozbor ukázky
		Jack London, Jules Verne, Mark Twain, Rudyard Kipling, Ernest Hemingway, Erich Mária Remargue životopis a dílo, rozbor ukázky
		František Halas, Konstantin Biebl, Vítězslav Nezval, Jaroslav Seifert
rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů		původ literárních textů, charakteristika literárních forem, ukázky
		Jaroslav Hašek, Eduard Bass, Eduard Štorch, Jaroslav Foglar, Karel Poláček, Karel Čapek, Jiří Voskovec, Jan Werich, Fráňa Šrámek životopis a dílo, rozbor ukázky
		Jack London, Jules Verne, Mark Twain, Rudyard Kipling, Ernest Hemingway, Erich Mária Remargue životopis a dílo, rozbor ukázky
		František Halas, Konstantin Biebl, Vítězslav Nezval, Jaroslav Seifert
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
- žák se učí zásadám správného vyjadřování, společenským formulacím - orientuje se v nabídce médií - váží si duchovních a materiálních hodnot		
Člověk a životní prostředí		
- žák dokáže esteticky a citově vnímat své okolí a přírodní prostředí - žák si váží kulturních hodnot, chrání je, chápe jejich význam pro budoucí generace		
Člověk a svět práce		
- žák chápe význam vzdělání - uvědomuje si zodpovědnost za vlastní život - učí se verbálně i písemně prezentovat při jednání s okolím		
Člověk a digitální svět		
- žák je veden zejména k tomu, aby byl schopen komunikovat i prostřednictvím digitálních technologií		

Český jazyk a literatura	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 49.5
Výchovné a vzdělávací strategie	- Kompetence k učení - Komunikativní kompetence - Personální a sociální kompetence - Občanské kompetence a kulturní povědomí - Kompetence k řešení problémů	
ŠVP výstupy		Učivo
Tematický celek - Pravopis		
v ústním i písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu		číslovky, slovesa, příslovce, předložky
		Psaní skupin mě-mně, bě-bje, vě-vje, pě
Tematický celek - Stavba věty		
je schopen sestavit jednoduchou větu a souvětí, provést rozbor		číslovky, slovesa, příslovce, předložky
		Psaní skupin mě-mně, bě-bje, vě-vje, pě
		stavba věty, interpunkce
		pravopis, cvičení, nevyjádřený podmět, několikanásobný podmět a přísudek
Tematický celek - Tiskopisy		
umí se jasně, věcně, stručně vyjádřit		vyplňování tiskopisů – složenka, dotazník, výpisky, výtah, žádost, inzerát popis – jazykové prostředky, formulace, vzorový text, popis předmětu, popis osoby, popis pracovního postupu, význam, ukázky charakteristika - užití přídavných jmen, význam, přirovnání, morální postoj a uplatnění kritiky popis a charakteristika spolužáka oznámení, zpráva význam, druhy životopisu, ukázky, vlastní životopis práce s textem - výtah popisu (krajiny, osoby...)
Tematický celek - Čeští a světoví autoři		
čte s porozuměním literární text		Michail Šolochov, Arthur Hailey, Betty Mc. Donaldová
rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů		Jan Drda, Jan Otčenášek, Ota Pavel, Jiří Žáček, Stanislav Rudolf, Bohumil Hrabal, Eva Kantůrková, František Nepil ukázky a rozbor díla, video
		Josef Kainar, František Hrubín
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		

Český jazyk a literatura	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 49.5
Člověk a svět práce		
- žák chápe význam vzdělání - uvědomuje si zodpovědnost za vlastní život - učí se verbálně i písemně prezentovat při jednání s okolím		

6.2 Občanská výchova

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
1	1	1	3
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Občanská výchova
Oblast	Občanský vzdělávací základ
Charakteristika předmětu	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Občanský vzdělávací základ. Vzdělávání v občanském základu usiluje o formování a posilování těchto pozitivních citů, postojů, preferencí a hodnot: - jednat odpovědně a žít čestně - jednat prosociálně, tj. jako eticky (morálně) vyzrálý člověk – snažit se být užitečný jinému člověku, skupině lidí nebo nějakému dobrému cíli a neočekávat za to žádnou odměnu - projevovat občanskou aktivitu, vážit si demokracie a svobody, preferovat demokratické hodnoty a přístupy před nedemokratickými, vystupovat zejména proti korupci, kriminalitě, jednat v souladu s humanitou a vlastenectvím, s občanskými ctnostmi, respektovat lidská práva, chápat meze lidské svobody a tolerance, jednat odpovědně a solidárně - přemýšlet o skutečnosti kolem sebe, tvořit si vlastní úsudek, nenechat se manipulovat - uznávat, že lidský život je vysokou hodnotou, a proto je třeba si ho vážit a chránit jej - na základě vlastní identity ctít identitu jiných lidí, považovat je za stejně hodnotné, jako sebe sama – tedy oprostít se ve vztahu k jiným lidem od předsudků, netolerantního jednání a nesnášenlivosti

Název předmětu	Občanská výchova
	- zlepšovat a chránit životní prostředí, jednat ekologicky - vážit si hodnot lidské práce, jednat hospodárně, odpovědně řešit své finanční záležitosti, neničit majetek, ale pečovat o něj, snažit se zanechat po sobě něco pozitivního pro vlastní blízké lidi i pro širší komunitu Důraz se klade nikoliv na sumu teoretických poznatků, ale na přípravu na praktický život. Tento kurikulární rámec má výrazně výchovný charakter (etická výchova). V poznatkové oblasti by měl vést k lepšímu porozumění mnohotvárnosti dnešního světa, k porozumění nárokům, které na lidi život v současné době klade, a také k získání potřebných klíčových kompetencí. Rozsah faktografie, hloubku dovedností a rozvoj kompetencí stanoví individuálně učitel, a to podle reálných možností svých žáků. Významnou úlohu má rozvíjení finanční a mediální gramotnosti žáků jako důležitých kompetencí, kterými by měl být vybaven člověk dnešní doby. Finanční gramotností se rozumí schopnost člověka řešit své sociální a finanční záležitosti. Jde o soubor vědomostí, dovedností a postojů, které vytvářejí předpoklad pro tuto schopnost finančně se zabezpečit. Např. odpovědně spravovat osobní a rodinný rozpočet, využívat různé spořicí, úvěrové a pojišťovací produkty, promyšleně investovat volné finanční prostředky. Mediální gramotností se rozumí schopnost kriticky přistupovat k masovým médiím (televize, rozhlas, tisk, internet) a vybírat si z jejich nabídky užitečné a kvalitní produkty pro své potřeby – pro poučení i pro zábavu.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	
Integrace předmětů	• Občanský vzdělávací základ
Mezipředmětové vztahy	• Český jazyk a literatura • Člověk ve společnosti • Informační a komunikační technologie
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Kompetence k učení: Žák je veden: - správně formulovat své myšlenky, aktivně diskutovat, porozumět druhým a jejich jednání, zvládat své jednání v různých situacích, využívat vědomostí a dovedností v praktickém životě, motivovat sebe samého pro celoživotní učení

Název předmětu	Občanská výchova
	Kompetence k řešení problémů: Žák je veden: - vyhledávat takové instituce, které mu mohou pomoci v řešení jeho problémů - využívat informací z médií - rozhodovat o volbě vhodných prostředků pro řešení životních situací
	Komunikativní kompetence: Žák je veden: - vhodně komunikovat se spolužáky, nadřízenými, pracovníky institucí a ostatními občany, využívat různých způsobů komunikace - chovat se zodpovědně a plnit své povinnosti
	Personální a sociální kompetence: Žák je veden: - vyhodnocovat výsledky své i spolužáků - vyhodnocovat nedostatky a napravovat je - stanovovat cíle a hodnoty v závislosti na svých schopnostech a možnostech
	Občanské kompetence a kulturní povědomí: Žák je veden: - uznávat tradice národa - k pochopení významu životního prostředí pro člověka, k jednání v souladu se společenským chováním
	Kompetence k pracovnímu uplatnění: Žák je veden: - odpovědně přistupovat ke svým pracovním i studijním výsledkům - správně volit komunikační prostředky při jednání s institucemi, nadřízenými, budoucím zaměstnavatelem
	Digitální kompetence: Žák je veden: - ovládat digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence
Způsob hodnocení žáků	Při hodnocení je nutné přihlížet k individuálním zvláštnostem žáků, k schopnosti vyjadřovací i rozumové, neopomíjet pochopení podstatných souvislostí a vztahů v propojení na praktický život. Ocenit kladně

Název předmětu	Občanská výchova
	především schopnost aplikovat získané vědomosti v praxi. Hodnocení má být průběžné, ústní i písemnou formou. Kritéria hodnocení jsou dána klíčovými kompetencemi a klasifikačním řádem.

Občanská výchova	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
Výchovné a vzdělávací strategie	• Personální a sociální kompetence • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Kompetence k učení • Občanské kompetence a kulturní povědomí • Kompetence k pracovnímu uplatnění	
ŠVP výstupy		Učivo
Tematický celek - Člověk a druzí lidé		
aplikuje zásady slušného chování		osobnost – tělesná a duševní stránka člověka typologie lidí, vědecké závěry, temperament lidské schopnosti, vlastnosti životní styl, potřeby a hodnoty přístup k životu, mezilidské vztahy vztah společnosti k postiženým, rozbor film. ukázky multikulturní soužití – rasismus, xenofobie prevence násilí, šikany
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		vztah společnosti k postiženým, rozbor film. ukázky
Tematický celek - Problematika rodiny		
uveď, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti		manželství - zralost, nevhodné vlastnosti partnera ve společném soužití, sňatek
sestaví rozpočet jednotlivce a 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		rodinné hospodaření – rozpočet jednotlivce a rodiny spoření, pojištění, půjčky

Občanská výchova	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
vysvětlí práva a povinnost mezi dětmi a rodiči, mezi manželi; dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému		vztahy mezi manželi – práva a povinnosti, výchova dětí v rodině, náhradní výchova sociálně – právní ochrana dětí konflikty v rodině a jejich příčiny rozvod – právní a morální důsledky, vliv na děti rodina a sociální politika státu
Tematický celek - Životní styl člověka		
dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích; uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot		zájmy člověka, životní styl zdravý způsob člověka – prevence chorob, civilizační choroby výživa – význam a složení stravy, energetická a biologická hodnota stravy, správné stravování, význam pohybu a sportu celoživotní vzdělávání
popíše postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání...)		volný čas a jeho využití - negativní náplň, tabákové výrobky, alkohol, drogy, závislost a zneužívání drog, léčba drogové závislosti, gamblerství
uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost		volný čas a jeho využití - negativní náplň, tabákové výrobky, alkohol, drogy, závislost a zneužívání drog, léčba drogové závislosti, gamblerství
Tematický celek - Člověk a příroda		
uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanosti		ochrana člověka za mimořádných situací – integrovaný záchranný systém, evakuace, stav ohrožení první pomoc – základní pravidla
uvede hlavní problémy dnešního světa (globální problémy), lokalizuje na mapě aktuální ohniska napětí ve světě		péče o životní prostředí – o ovzduší, o půdu, o vodu, ekologické zemědělství
Tematický celek - Vědecko-technický rozvoj společnosti		
dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy		sjednocování Evropy a světa – Rada Evropy, EU, OSN
uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých (včetně lokalizace na mapě)		globální problémy lidstva – společenské a přírodní, řešení globálních problémů
na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše, čemu se říká globalizace		globální problémy lidstva – společenské a přírodní, řešení globálních problémů
popíše, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům		sjednocování Evropy a světa – Rada Evropy, EU, OSN
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		

Občanská výchova	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
- vytváří si obraz života v obci, ve státě, v EU a ve světě - rozumí fungování demokracie - rozvíjí svůj rozhled o společnosti, politických názorech, problémech ve společnosti a zaujímá stanoviska na základě znalostí či informačních zdrojů - vyjadřuje své názory, vyslechne názory druhých, hledá cesty spolupráce, kompromisů a řešení - pracuje v týmu, zvládá pracovat samostatně na zadaném tématu, odpovědně plní své úkoly, přijímá hodnocení své práce od druhých - přiměřeně se ústně i písemně vyjadřuje		
Člověk a životní prostředí		
- seznamuje se s kulturními hodnotami v regionu, včetně kulturních památek - hodnotí globální problémy současnosti, uvažuje nad důsledky vlastního chování k životnímu prostředí		
Člověk a svět práce		
- volí zodpovědně životní cíle, hledá cesty k jejich realizaci v osobním i pracovním životě - uplatňuje vhodné způsoby komunikace - uvědomuje si plnění studijních i pracovních povinností		
Člověk a digitální svět		
- je schopen využívat digitální technologie v praktickém životě, ve styku s jinými lidmi a s různými institucemi - uplatňuje vhodné způsoby řešení praktických otázek svého politického a občanského rozhodování, hodnocení a jednání, při řešení svých problémů osobního, právního a sociálního charakteru, při získávání a hodnocení informací z různých zdrojů		

Občanská výchova	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Personální a sociální kompetence • Občanské kompetence a kulturní povědomí • Kompetence k pracovnímu uplatnění	
ŠVP výstupy		Učivo
Tematický celek - Sexuální výchova		
uveče základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech – včetně práv dětí, popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena		sexuální život – předpoklady, názory odborníků, právo sexuální deviace plánované rodičovství – antikoncepce nechtěné těhotenství – možnosti a řešení, právní aspekty

Občanská výchova	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
		nezodpovědné sexuální vztahy a jejich důsledky sexuálně přenosné choroby – kapavka, syfilis, AIDS, příznaky, léčba
Tematický celek - Člověk ve společnosti		
uveďte, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti		společenské skupiny, role
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		společenské skupiny, role
Tematický celek - Pravidla a normy chování		
dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích; uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot		pravidla slušného chování, práva a povinnosti, psaná a nepsaná pravidla morálka, její původ, vývoj morálka ve skupinách, v rodině, přejímání do osobního života, tvorba vlastního morálního vzoru morálka a právo
Tematický celek - Vztahy mezi lidmi, sebepoznávání		
na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníky některé z menšin		vliv jedince na okolí – sebereflexe, sebehodnocení osobnostní dispozice – možnost podlehnoutí vlivu jiné osoby, přejímání životní perspektivy, sebedůvěra ovládání emocí zvládání agresivity, provokace tolerance, empatie
		vrstevnické vztahy mezigenerační vztahy význam přátelství a kamarádství pro život společenské chování, odraz výchovy a vztahů k lidem mezilidská komunikace mimoslovní komunikace chování během komunikace rovnoprávnost lidská solidarita
Tematický celek - Lidská práva		

Občanská výchova	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost		lidská práva v dokumentech členění lidských práv lidská práva specifická (dětí, žen, ...) vymáhání lidských práv ohrožování lidských práv – násilí, morální, právní aspekty rasismus, extrémismus, náboženství, sekty
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
- vytváří si obraz života v obci, ve státě, v EU a ve světě - rozumí fungování demokracie - rozvíjí svůj rozhled o společnosti, politických názorech, problémech ve společnosti a zaujímá stanoviska na základě znalostí či informačních zdrojů - vyjadřuje své názory, vyslechne názory druhých, hledá cesty spolupráce, kompromisů a řešení - pracuje v týmu, zvládá pracovat samostatně na zadaném tématu, odpovědně plní své úkoly, přijímá hodnocení své práce od druhých - přiměřeně se ústně i písemně vyjadřuje		

Občanská výchova	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Personální a sociální kompetence • Občanské kompetence a kulturní povědomí • Kompetence k pracovnímu uplatnění	
ŠVP výstupy		Učivo
Tematický celek - Člověk a svět práce		
dovede vyhledat nabídky zaměstnání, kontaktovat případného zaměstnavatele a úřad práce, prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti		povolání, zaměstnání pracovní předpoklady uplatnění na trhu práce
popíše, co má obsahovat pracovní smlouva		pracovní poměr a povinnosti vyplývající z jeho uzavření pracovní smlouva ukončení pracovního poměru povinnosti zaměstnanců, pracovní kázeň, vztahy na pracovišti

Občanská výchova	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech		BOZP, pracovní podmínky žen a mladistvých odbory a jejich funkce
dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám		pracovní doba druhy mzdy, složky mzdy, srážky ze mzdy dovolená
vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění		pracovní doba druhy mzdy, složky mzdy, srážky ze mzdy dovolená
dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci		BOZP, pracovní podmínky žen a mladistvých odbory a jejich funkce nezaměstnanost úřad práce podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace
Tematický celek - Podnikání		
dovede si zřídit peněžní účet a sleduje pohyb peněz na svém účtu; používá nejběžnější platební nástroje, smění peníze za použití kursovní lístku		podnikání – výhody, nevýhody, povinnosti podnikatele vůči státu formy podnikání – živnost, obchodní společnosti, družstva
Tematický celek - Hlavní úkoly státu		
uvede příklady jednání, které demokracii ohrožuje (sobectví, korupce, kriminalita, násilí, neodpovědnost...)		vznik demokratického státu demokracie státní správa a samospráva, územní samospráva
uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má ke svému státu občan povinnosti		Ústava ČR, státní symboly
uvede nejvýznamnější české politické strany, popíše státní symboly		charakteristika státu – znaky, formy, způsoby vlády dělbá státní moci – moc zákonodárná, výkonná, soudní
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		volební právo, druhy voleb, způsob voleb, průběh voleb
uvede nejvýznamnější české politické strany		politika, pluralita politických názorů, občanská sdružení
Tematický celek - Orgány právní ochrany		
uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech – včetně práv dětí, popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena úkonům a má trestní odpovědnost		právní řád, právní vědomí

Občanská výchova	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
popíše, čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství		policie, státní zastupitelství, soudy, správní orgány
uveče, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost		trestní řízení a jeho průběh, trestní odpovědnost
dovede reklamovat koupené zboží nebo služby, na příkladu vysvětlí, jak uplatňovat práva spotřebitele		majetkoprávní vztahy, uzavírání smluv
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a svět práce		
- volí zodpovědně životní cíle, hledá cesty k jejich realizaci v osobním i pracovním životě - uplatňuje vhodné způsoby komunikace - uvědomuje si plnění studijních i pracovních povinností		
Člověk a životní prostředí		
- seznamuje se s kulturními hodnotami v regionu, včetně kulturních památek - hodnotí globální problémy současnosti, uvažuje nad důsledky vlastního chování k životnímu prostředí		
Občan v demokratické společnosti		
- vytváří si obraz života v obci, ve státě, v EU a ve světě - rozumí fungování demokracie - rozvíjí svůj rozhled o společnosti, politických názorech, problémech ve společnosti a zaujímá stanoviska na základě znalostí či informačních zdrojů - vyjadřuje své názory, vyslechne názory druhých, hledá cesty spolupráce, kompromisů a řešení - pracuje v týmu, zvládá pracovat samostatně na zadaném tématu, odpovědně plní své úkoly, přijímá hodnocení své práce od druhých - přiměřeně se ústně i písemně vyjadřuje		

6.3 Člověk ve společnosti

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
0.5	0	0	0.5
Povinný			

Název předmětu	Člověk ve společnosti
Oblast	
Charakteristika předmětu	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP pro odborné vzdělávání Vzdělávání pro pro zdraví a Občanský vzdělávací základ. Významnou úlohu má rozvíjení první pomoci a zásad jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí, dále finanční gramotnost žáků, kterou by měl být vybaven člověk dnešní doby. První pomoc a zásady jednání v situacích osobního ohrožení jsou důležité k racionálnímu jednání v situacích osobního a veřejného zdraví. Finanční gramotností se rozumí schopnost člověka řešit své sociální a finanční záležitosti. Jde o soubor vědomostí, dovedností a postojů, které vytvářejí předpoklad pro tuto schopnost finančně se zabezpečit. Např. odpovědně spravovat osobní a rodinný rozpočet, využívat různé spořicí, úvěrové a pojišťovací produkty, promyšleně investovat volné finanční prostředky.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	V prvním pololetí se budou žáci učit dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným, v druhém pololetí se žáci vzdělávat v oblasti finanční gramotnosti.
Integrace předmětů	• Vzdělávání pro zdraví • Občanský vzdělávací základ
Mezipředmětové vztahy	• Občanská výchova • Tělesná výchova • Informační a komunikační technologie
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Kompetence k řešení problémů: Žák je veden: - vyhledávat takové instituce, které mu mohou pomoci v řešení jeho problémů - správně formulovat své myšlenky, aktivně diskutovat, porozumět druhým, zvládat své jednání v různých situacích, využívat vědomostí a dovedností v praktickém životě Komunikativní kompetence: Žák je veden: - vhodně komunikovat se spolužáky, nadřízenými, pracovníky institucí a ostatními občany, využívat různých způsobů komunikace - chovat se zodpovědně a plnit své povinnosti Personální a sociální kompetence:

Název předmětu	Člověk ve společnosti
	Žák je veden: - vyhodnocovat výsledky své i spolužáků - vyhodnocovat nedostatky a napravovat je - stanovovat cíle a hodnoty v závislosti na svých schopnostech a možnostech - být finančně gramotný Občanské kompetence a kulturní povědomí: Žák je veden: - uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních Digitální kompetence: Žák je veden: - k vyhodnocování situací ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situací ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních - při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým
Způsob hodnocení žáků	Při hodnocení je nutné přihlížet k individuálním zvláštnostem žáků, k schopnosti vyjadřovací i rozumové, neopomíjet pochopení podstatných souvislostí a vztahů v propojení na praktický život. Ocenit kladně především schopnost aplikovat získané vědomosti v praxi. Hodnocení má být průběžné, ústní i písemnou formou. Kritéria hodnocení jsou dána klíčovými kompetencemi a klasifikačním řádem.

Člověk ve společnosti	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 16.5
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Personální a sociální kompetence • Občanské kompetence a kulturní povědomí	
ŠVP výstupy		Učivo
Tematický celek - Životní styl		
vysvětlí stručně, co se myslí označením "zdravý životní styl"		životní prostředí životní styl výživa a stravovací návyky

Člověk ve společnosti	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 16.5
dovede posoudit vliv pracovních podmínek na lidské zdraví umí kompenzovat nežádoucí důsledky pracovní zátěže		vliv pracovních podmínek na zdraví vliv psychické a fyzické zátěže na lidský organizmus relaxační techniky
Tematický celek - První pomoc		
dokáže poskytnout první pomoc		prevence úrazů, nemocí a rizik ohrožujících zdraví úrazy poranění při hromadném zasažení obyvatel náhlé zdravotní příhody stavy bezprostředně ohrožující život
Tematický celek - Zásady jednání v situacích osobního ohrožení		
umí rozpoznat hrozící nebezpečí		živelné pohromy havárie krizové situace základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace)
Tematický celek - Rozpočet domácnosti		
umí sestavit rozpočet jednotlivce i domácnosti		rozpočet jednotlivce rozpočet rodiny řešení krizových finančních situací sociální zajištění občanů spoření
rozliší pravidelné a nepravidelné příjmy a výdaje		rozpočet jednotlivce rozpočet rodiny řešení krizových finančních situací sociální zajištění občanů spoření
umí řešit schodkový rozpočet a ví, jak správně naložit s přebytkovým rozpočtem		rozpočet jednotlivce rozpočet rodiny řešení krizových finančních situací sociální zajištění občanů spoření
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
- vytváří si obraz života v obci, ve státě, v EU a ve světě		

Člověk ve společnosti	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 16.5
- rozumí fungování demokracie - rozvíjí svůj rozhled o společnosti, politických názorech, problémech ve společnosti a zaujímá stanoviska na základě znalostí či informačních zdrojů - vyjadřuje své názory, vyslechne názory druhých, hledá cesty spolupráce, kompromisů a řešení - pracuje v týmu, zvládá pracovat samostatně na zadaném tématu, odpovědně plní své úkoly, přijímá hodnocení své práce od druhých - přiměřeně se ústně i písemně vyjadřuje		
Člověk a svět práce		
- volí zodpovědně životní cíle, hledá cesty k jejich realizaci v osobním i pracovním životě - uplatňuje vhodné způsoby komunikace - uvědomuje si plnění studijních i pracovních povinností		
Člověk a digitální svět		
- je vybaven znalostmi a dovednostmi potřebnými k preventivní a aktivní péči o zdraví a bezpečnost při používání digitálních technologií		

6.4 Matematika

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
1.5	1.5	0	3
Povinný	Povinný		

Název předmětu	Matematika
Oblast	Matematické vzdělávání
Charakteristika předmětu	Učivo bylo vytvořeno z RVP, a to z kurikulárního rámce – Matematické vzdělávání. Učivo je zpracováno pro vyučování v rozsahu 3 týdenní hodiny za studium a rozděleno do dvou ročníků na několik tematických celků: v 1. ročníku si žák osvojí: - základní poznatky z algebry (reálná čísla, zlomky, procenta) základní poznatky z geometrie (rovinné útvary, jejich obvod a obsah) v 2. ročníku je vzdělávání zaměřeno na:

Název předmětu	Matematika
	- prohloubení poznatků z algebry (poměr, úměra, výrazy, mocniny) - prohloubení poznatků z geometrie (Pythagorova věta, základy stereometrie) Vyučující může provést podle svého uvážení úpravy obsahu i rozsahu učiva s přihlédnutím k úrovni konkrétní třídy.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	
Integrace předmětů	• Matematické vzdělávání
Mezipředmětové vztahy	• Hospodářské výpočty • Informační a komunikační technologie
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Kompetence k učení: Žák je veden: - poznat smysl a cíl učení - získat pozitivní vztah k učení - odhadovat pravdivost získaných informací Kompetence k řešení problémů: Žák je veden: - porozumět zadání úkolu - využívat získaných dovedností k řešení problému Komunikativní kompetence: Žák je veden: - rozvíjet vyjadřovací schopnosti, správné matematické vyjadřování Personální a sociální kompetence: Žák je veden: - pracovat samostatně i v týmu - přijímat hodnocení svých výsledků, přijímat radu a kritiku - přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování Občanské kompetence a kulturní povědomí: Žák je veden: - aktivně se zapojovat do všech činností

Název předmětu	Matematika
	Kompetence k pracovnímu uplatnění: Žák je veden: - mít odpovědný postoj k vlastní profesi Matematické kompetence: Žák je veden: - aplikovat základní matematické postupy při řešení praktických úkolů - zvolit odpovídající matematické postupy - vyhodnotit výsledek řešení vzhledem k realitě Digitální kompetence: Žák je veden: - využívat digitální technologie, aby si usnadnil práci, zautomatizoval rutinní činnosti, zefektivnil či zjednodušil své pracovní postupy a z kvalitnil výsledky své práce
Způsob hodnocení žáků	Ústní zkoušení se zápisem na tabuli – 1 až 2x za pololetí. Písemné zkoušení – 3 až 5 písemných zkoušení v jednom pololetí v rozsahu 15 minut Způsoby hodnocení by měly spočívat v kombinaci slovního hodnocení a známkování. 6.4.1.1.1.1 Hodnotí se - správnost, přesnost, pečlivost - schopnost samostatného úsudku Kritéria hodnocení vychází z vnitřního klasifikačního řádu.

Matematika	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 49.5
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Personální a sociální kompetence • Občanské kompetence a kulturní povědomí • Kompetence k pracovnímu uplatnění • Matematické kompetence	
ŠVP výstupy		Učivo
Tematický celek - Početní operace s celými a desetinnými čísly		

Matematika	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 49.5
provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly používá různé zápisy racionálního čísla zaokrouhlí desetinné číslo znázorní reálné číslo na číselné ose		procvičení základních početních operací použití kalkulatoru
provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly		pojem zlomku početní operace se zlomky řešení slovních úloh
používá trojčlenku a řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu		procenta - pojem celku a části výpočet části, počtu procent a základu praktické příklady
Tematický celek - Planimetrie		
využívá polohové a metrické vlastnosti základních rovinných útvarů při řešení úloh a problémů		základní rovinné útvary a jejich konstrukce obvod a obsah útvarů jednotky délky a plochy
sestrojí trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků z daných prvků a určí jejich obvod a obsah		základní rovinné útvary a jejich konstrukce obvod a obsah útvarů jednotky délky a plochy
určí obvod a obsah kruhu, vzájemnou polohu přímky a kružnice		základní rovinné útvary a jejich konstrukce obvod a obsah útvarů jednotky délky a plochy
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
- diskutuje nad konkrétními úlohami z praxe - vyjadřuje své názory, vyslechne názory druhých - přiměřeně se vyjadřuje		
Člověk a digitální svět		
- diskutuje nad konkrétními úlohami z praxe - pracuje s digitálními technologiemi při řešení běžných situací vyžadujících efektivní způsoby výpočtu, při vyhodnocování a interpretaci výsledku řešení vzhledem k realitě		
Matematika	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 49.5
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení	

Matematika	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 49.5
	- Kompetence k řešení problémů - Komunikativní kompetence - Personální a sociální kompetence - Občanské kompetence a kulturní povědomí - Kompetence k pracovnímu uplatnění - Matematické kompetence	
ŠVP výstupy		Učivo
Tematický celek - Celá čísla		
znázorní reálné číslo na číselné ose provádí aritmetické operace s celými čísly		číselná osa početní operace s celými čísly
Tematický celek - Výrazy		
určí hodnotu výrazu upravuje jednoduché výrazy řeší jednoduché lineární rovnice o jedné neznámé		pojem mnohočlen a jednočlen sčítání a násobení výrazů jednoduchá lineární rovnice
Tematický celek - Mocniny a odmocniny		
určí druhou mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulaátoru		vysvětlení pojmu mocnina a odmocnina výpočet na kalkulačce Pythagorova věta - výpočet přepony a odvěsny v pravoúhlém trojúhelníku praktické příklady
Tematický celek - Pojem funkce		
rozliší graf přímé a nepřímé úměrnosti, posoudí, kdy funkce roste nebo klesá		grafické znázornění
Tematický celek - Stereometrie		
určí vzájemnou polohu bodů, přímek a rovin rozlišuje základní tělesa a určí povrch a objem krychle, kvádra a válce		vzájemná poloha přímek a rovin základní tělesa objem a povrch těles převody jednotek
Tematický celek - Práce s daty		
vysvětlí a použije data vyjádřená v diagramech, grafech a tabulkách		procvičování na příkladech opakování
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		

Matematika	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 49.5
- diskutuje nad konkrétními úlohami z praxe - vyjadřuje své názory, vyslechne názory druhých - přiměřeně se vyjadřuje		

6.5 Tělesná výchova

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
1	1	1	3
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Tělesná výchova
Oblast	Vzdělávání pro zdraví
Charakteristika předmětu	- Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP pro odborné vzdělávání pro zdraví. - Vzdelávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli: - vážit si zdraví a cílevědomě je chránit rozpoznat, co ohrožuje tělesné a duševní zdraví - pojímat zdraví jako prvořadou hodnotu potřebnou ke kvalitnímu prožívání života - preferovat takový způsob života, aby byly zdraví ohrožující návyky, činnosti a situace co nejvíce eliminovány využívat pravidelné pohybové aktivity v denním režimu a k celoživotní péči o zdraví - racionálně jednat v situacích osobního a veřejného ohrožení - chápat, jak vlivy životního prostředí působí na zdraví člověka (vzduch, voda, hluk, chemické látky aj.) - posoudit důsledky komerčního vlivu médií na zdraví a zaujmout k mediálním obsahům kritický odstup - vyrovnávat nedostatek pohybu a jednostrannou tělesnou a duševní zátěž - usilovat o dosažení sportovní a pohybové gramotnosti - pociťovat radost a uspokojení z provádění tělesné (sportovní) činnosti

Název předmětu	Tělesná výchova
	- usilovat o pozitivní změny tělesného sebepojetí - využívat pohybových činností, pravidel a soutěží ke správným rozhodovacím postupům podle zásad fair play - kontrolovat a ovládat své jednání, chovat se odpovědně v zařízeních tělesné výchovy a sportu a při pohybových činnostech vůbec podle potřeby spolupracovat - dosáhnout optimálního tělesného a pohybového rozvoje v rámci svých možností
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	
Integrace předmětů	• Vzdělávání pro zdraví
Mezipředmětové vztahy	• Člověk ve společnosti
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Kompetence k učení: žák je veden: - ovládat základní pohybové dovednosti - získané poznatky hodnotit a propojovat do širších celků Kompetence k řešení problémů: žák je veden: - nenechat se odradit nezdarem, hledat konečné řešení problémů - volit vhodné způsoby řešení Komunikativní kompetence: žák je veden: - formulovat a vyjadřovat své myšlenky a názory - vystupovat slušně a asertivně Personální a sociální kompetence: žák je veden: - přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání - podílet se na utváření příjemné atmosféry v průběhu vyučování - spolupracovat v týmu Občanské kompetence a kulturní povědomí: žák je veden:

Název předmětu	Tělesná výchova
	- být schopen tolerovat, ale i kritizovat chovat se v zájmu podpory a ochrany zdraví svého a zdraví ostatních
Způsob hodnocení žáků	Žáci jsou hodnoceni za aktivní přístup, za přesné a správné plnění úkolů ve výuce ústně a písemně. Písemné hodnocení je v souladu s vnitřním klasifikačním řádem.

Tělesná výchova	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
Výchovné a vzdělávací strategie	- Kompetence k učení - Kompetence k řešení problémů - Komunikační kompetence - Personální a sociální kompetence - Občanské kompetence a kulturní povědomí	
ŠVP výstupy		Učivo
Tematický celek - Atletika		
uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících dodržuje zásady jednání fair play, rozlišuje nesportovní jednání umí využívat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost provádí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem ke konkrétnímu druhu a stupni je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit vyhýbá se činnostem, které jsou kontraindikací zdravotního oslabení		běh kondiční posilování rozcvička skok do výšky skok do dálky vrh koulí
Tematický celek - Míčové hry		
uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat umí využívat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování		kopaná florbal košíková házená volejbal

Tělesná výchova	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
tělesné zdatnosti dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva		
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a životní prostředí		
- osvojovat si zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví - jednat zodpovědně		
Občan v demokratické společnosti		
- má vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnosti morálního úsudku - je ochoten angažovat se nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy a ve prospěch lidí v jiných zemích a na jiných kontinentech - vážit si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažit se je chránit a zachovat pro budoucí generace		

Tělesná výchova	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Personální a sociální kompetence • Občanské kompetence a kulturní povědomí	
ŠVP výstupy		Učivo
Tematický celek - Atletika		
uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybových činností a interpretovat je dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost je schopen sladit při cvičení pohyb s hudbou, provádí jednoduché pohybové vazby a hudebně pohybové cviky umí využívat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti dodržuje zásady jednání fair play, rozlišuje nesportovní jednání		běh kondiční posilování rozcvička skok do výšky skok do dálky vrh koulí

Tělesná výchova	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
provádí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem ke konkrétnímu druhu a stupni je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit vyhýbá se činnostem, které jsou kontraindikací zdravotního oslabení		
Tematický celek - Míčové hry		
dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích umí uplatňovat zásady sportovního tréninku je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva dodržuje zásady jednání fair play, rozlišuje nesportovní jednání		kopaná florbal košíková házená volejbal
Tematický celek - Lyžařský kurz		
poznává, rozvíjí a využívá své dovednosti při lyžování, dovede dát první pomoc, uplatňuje osvojené způsoby relaxace a regenerace dovede poskytnout první pomoc při úrazech a náhlých zdravotních příhodách chová se odpovědně při mimořádné události zná pravidla pobytu na horách		BOZP sjezdové a běžecké lyžování (snowboarding) pravidla pobytu na horách, sjezdovce a běžkách výstroj, výzbroj a její údržba pravidla první pomoci první pomoc při zranění na horách psychohygienu
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a životní prostředí		
- osvojovat si zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví - jednat zodpovědně		
Občan v demokratické společnosti		
- má vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnosti morálního úsudku - je ochoten angažovat se nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy a ve prospěch lidí v jiných zemích a na jiných kontinentech - vážit si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažit se je chránit a zachovat pro budoucí generace		

Tělesná výchova	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Personální a sociální kompetence • Občanské kompetence a kulturní povědomí	
ŠVP výstupy		Učivo
Tematický celek - Atletika		
uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích dokáže sledovat výkony jednotlivců a posoudit jejich kvalitu umí využívat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy provádí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem ke konkrétnímu druhu a stupni je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit vyhýbá se činnostem, které jsou kontraindikací zdravotního oslabení	běh kondiční posilování rozcvička skok do výšky skok do dálky vrh koulí	
Tematický celek - Míčové hry		
uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících dokáže sledovat výkony jednotlivců a posoudit jejich kvalitu je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva dodržuje zásady jednání fair play, rozlišuje nesportovní jednání	kopaná florbal košíková házená volejbal	
Tematický celek - Turistický kurz		
poznává, rozvíjí a využívá své dovednosti při turistice usiluje o to, aby získal pozitivní postoj v situacích vyžadující kolektivní spolupráci	BOZP, turistika, orientace v mapě	
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		

Tělesná výchova	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
Člověk a životní prostředí		
- osvojovat si zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví - jednat zodpovědně		
Občan v demokratické společnosti		
- má vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnosti morálního úsudku - je ochoten angažovat se nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy a ve prospěch lidí v jiných zemích a na jiných kontinentech - vážit si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažit se je chránit a zachovat pro budoucí generace		

6.6 Informační a komunikační technologie

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
1	1	1	3
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Informační a komunikační technologie
Oblast	Informatické vzdělávání
Charakteristika předmětu	V předmětu informační a komunikační technologie vedeme žáky ke schopnosti cílevědomě volit optimální postupy při řešení nejrozličnějších životních situací, a to na základě jejich zkušenosti s řešením jednoduchých informatických problémů. Výuka informatiky přispívá k porozumění světu počítačů a informačních systémů, tím usnadňuje aplikaci digitálních technologií v ostatních oborech a rozvoj uživatelských dovedností žáků vázaných na vzdělávací obsah těchto oborů. Výuka probíhá ve specializované učebně, kde má každý žák k dispozici osobní počítač a společně využívají další technické prostředky včetně připojení k internetu.

Název předmětu	Informační a komunikační technologie
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	
Integrace předmětů	• Informatické vzdělávání
Mezipředmětové vztahy	• Český jazyk a literatura • Občanská výchova • Matematika • Člověk ve společnosti • Odborný výcvik • Hospodářské výpočty • Technologie • Potraviny a výživa • Zařízení závodů
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Kompetence k učení: žák je veden: - samostatně vyhledávat, třídit a systematizovat informace vhodné k řešení problému - umět efektivně vyhledávat informace na webových stránkách, umět rozlišit podstatné od nepodstatného, třídit informace, kriticky posuzovat validitu informací - rozumět různým typům textů a záznamů - propojovat své poznatky z různých vzdělávacích oblastí do širších celků - komplexně využívat informace získané v různých předmětech Kompetence k řešení problémů: žák je veden: - využívat získané vědomosti a dovednosti k různým variantám řešení v praktickém životě, volit vhodné způsoby řešení - ověřovat správnost řešení problémů - přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání Komunikační kompetence: žák je veden: - formulovat a vyjadřovat výstižně své myšlenky a názory

Název předmětu	Informační a komunikační technologie
	- vyjadřovat se srozumitelně a souvisle - obhajovat svůj názor a vhodně argumentovat - volit vhodný styl komunikace - vyjadřovat se výstižně a kultivovaně v písemném i ústním projevu
	Kompetence k pracovnímu uplatnění: žák je veden: - aktivně se zajímat o veřejné záležitosti regionálního charakteru - mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce ve svém oboru jako zaměstnanec či osoba podnikající - připravovat se pro profesní život a uplatnění nabytých vědomostí v praxi - vyhledávat možnosti celoživotního vzdělávání nejen k uplatnění na trhu práce - osobním příkladem přispívat k šetrnému zacházení s přírodními zdroji, surovinami a energií a k minimalizaci odpadu
	Matematické kompetence: žák je veden: - používat nástroje informačních a telekomunikačních technologií, mít přehled o jejich principu - orientovat se v operačním systému a systému souborů - sestavit tabulku, graf nebo schéma, zjišťovat souvislosti - umět po technické stránce zpracovat získané informace
	Digitální kompetence: žák je veden: - používat nástroje informačních a telekomunikačních technologií, mít přehled o jejich principu - orientovat se v operačním systému a systému souborů - zaznamenávat jednoduché texty na běžná i odborná témata a různé pracovní materiály - při řešení problému užít logické a matematické postupy - zapsat a vyhodnotit empirické údaje, sestavit tabulku, graf nebo schéma, zjišťovat souvislosti - umět po technické stránce zpracovat získané informace
Způsob hodnocení žáků	Při hodnocení je kladen důraz na obsahovou i formální správnost, rychlost a efektivitu zpracování konkrétního praktického úkolu. Žáci jsou se způsobem hodnocení předem seznámeni.

Informační a komunikační technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
Výchovné a vzdělávací strategie	• Digitální kompetence • Komunikativní kompetence	
ŠVP výstupy		Učivo
Tematický celek - Data a informace		
pozná a rozdíl mezi daty a informacemi, rozlišuje typy dat	Definice a rozdíl mezi daty a informacemi. Typy dat (kvantitativní vs. kvalitativní) a jejich význam.	
žák uvede příklady dat a informací z různých aspektů svého každodenního života a ze svého oboru studia, uvede příklady zdrojů dat	sběr a analýza dat z každodenního života (např. počasí, výdaje, volnočasové aktivity). příklady dat z oboru studia (např. výzkumné údaje, statistiky).	
žák dokáže identifikovat a pojmenovat různé zdroje dat a informací (např. databáze, webové stránky, statistiky), analyzuje a interpretuje data	zdroje dat a informací představení různých typů zdrojů: primární vs. sekundární zdroje. veřejné databáze, vládní statistiky, akademické časopisy, internetové portály. kritéria pro hodnocení důvěryhodnosti zdrojů.	
žák uvede příklady dat a informací z různých aspektů svého každodenního života a ze svého oboru studia	sběr a analýza dat z každodenního života (např. počasí, výdaje, volnočasové aktivity). příklady dat z oboru studia (např. výzkumné údaje, statistiky).	
žák vyvozuje závěry a odpovědi na základě analyzovaných dat, a dokáže své odpovědi odůvodnit	analytické dovednosti techniky pro analýzu dat (např. grafické znázornění, základní statistiky) jak správně interpretovat a prezentovat výsledky	
	vyvozování závěrů z dat metody pro formulaci odpovědí na základě dostupných dat diskuze o vlivu dat na rozhodování v různých situacích	
	praktické cvičení úkoly zaměřené na sběr dat z okolí a jejich analýzu tvorba prezentace, která shrnuje zjištění a závěry z analýzy dat	
	praktické cvičení práce s reálnými daty a modely; analýza existujících modelů, identifikace chyb a jejich oprava	
	tvorba a úprava vlastních modelů na základě předložených dat	
	kódování a přenos dat velikost souboru, bity a bajty;	

Informační a komunikační technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
rozlišuje a používá různé datové typy; porovná různé způsoby kódování z různých hledisek a vysvětlí proces a úskalí digitalizace, včetně principů fungování bezztrátové a ztrátové komprese dat;		záznam, přenos a distribuce dat a informací v digitální podobě; princip přenosu dat datové formáty, kódování dat (obraz, zvuk, video)
		praktické cvičení práce s reálnými daty a modely; analýza existujících modelů, identifikace chyb a jejich oprava
		tvorba a úprava vlastních modelů na základě předložených dat
žák sestaví schéma, graf, diagram, pojmová a myšlenkové mapy		modelování model jako zjednodušení reality (schéma, graf, diagram, pojmová a myšlenková mapa);
		praktické cvičení práce s reálnými daty a modely; analýza existujících modelů, identifikace chyb a jejich oprava
		tvorba a úprava vlastních modelů na základě předložených dat
formuluje problém a požadavky na jeho řešení; získává potřebné informace, posuzuje jejich využitelnost a dostatek (úplnost) vzhledem k řešenému problému; používá systémový přístup k řešení problémů; pro řešení problému sestaví model;		teorie modelování základní pojmy a definice modelů typy modelů (např. fyzikální, matematické, grafické) a jejich aplikace
		praktické cvičení práce s reálnými daty a modely; analýza existujících modelů, identifikace chyb a jejich oprava
		tvorba a úprava vlastních modelů na základě předložených dat
rozpozná a pojmenuje různé typy modelů (např. grafy, diagramy, matematické modely), které reprezentují tutéž skutečnost, analyzuje a hodnotí modely		příklady různých modelů příklady modelů, které reprezentují tutéž skutečnost (např. grafy, rovnice, simulace) a jejich hodnocení.
		praktické cvičení práce s reálnými daty a modely; analýza existujících modelů, identifikace chyb a jejich oprava
		tvorba a úprava vlastních modelů na základě předložených dat
analyzuje a porovná různé modely s ohledem na jejich efektivnost a užitečnost při reprezentaci daného jevu nebo problému, identifikuje chyby v modelech		analytické techniky metody analýzy a porovnání modelů: výhody a nevýhody různých přístupů

Informační a komunikační technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
		praktické cvičení práce s reálnými daty a modely; analýza existujících modelů, identifikace chyb a jejich oprava tvorba a úprava vlastních modelů na základě předložených dat
dokáže identifikovat chyby v existujících modelech a objasnit, jak tyto chyby ovlivňují výsledky		identifikace a analýza chyb jak identifikovat chyby v modelech (např. nesrovnalosti v datech, logické chyby) případové studie chyb v modelech a jejich důsledky praktické cvičení práce s reálnými daty a modely; analýza existujících modelů, identifikace chyb a jejich oprava tvorba a úprava vlastních modelů na základě předložených dat
aplikuje znalosti k opravě chyb v svých vlastních modelech a umí vysvětlit provedené změny		postupy pro opravu chyb v modelech: revize dat, úpravy parametrů, změny struktury modelu diskuze o důležitosti validace a verifikace modelů praktické cvičení práce s reálnými daty a modely; analýza existujících modelů, identifikace chyb a jejich oprava tvorba a úprava vlastních modelů na základě předložených dat
Tematický celek - Vývoj, testování a provoz software		
přečte textový nebo symbolický zápis algoritmu a vysvětlí jeho jednotlivé kroky; rozdělí problém ze svého oboru na jednotlivé části, navrhne a popíše kroky k jejich řešení; rozpozná, že dva různé algoritmy mohou vyřešit stejný problém;		návrh programu formulace úlohy, vstup, výstup, podmínky řešení; rozdělení problému na části, identifikace opakujících se vzorů a míst pro rozhodování;
upraví navržený postup pro obdobný problém; ověří správnost jím upraveného postupu, otestuje program; rozpozná a opraví v něm chybu;		zápisy posloupnosti příkazů (algoritmu) k řešení problému z praxe, jednotlivé kroky a jejich návaznost
v blokově orientovaném programovacím jazyce sestaví program; používá opakování a větvení programu;		základy tvorby programu návrh jednoduchého a přehledného programu; hledání chyb ve vlastním programu; autorství a licence programu;

Informační a komunikační technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
Tematický celek - Příprava na tvorbu portfolia		
orientuje se v MS 365, vhodně zvolí jednotlivé aplikace, ovládá jejich nastavení a funkce		aplikace MS 365 (OneDrive, Teams, Outlook...), nastavení tisku, tisk
vhodně zvolí a aktivně používá aplikace k tvoření webových nástěnek		webové nástěnky (Padlet, Canva aj.)
ovládá a aktivně používá webové služby pro tvorbu profesních portfolií		Europass
vypracuje a edituje formátovaný vícestránkový textový dokument s vložením obrázků a použitím grafických prvků		textové editory (Word, LibreOffice, Canva), základy editace, ruční formátování (znak, odstavec, stránka, odrážky, číslování stránek, záhlaví, zápatí), vkládání grafiky do textu, obtékání, ohraničení, stínování, pravopis
je schopen vypracovat a editovat formátovaný vícestránkový textový dokument s vložením obrázků a použitím grafických prvků		základy editace, seznamy (řady), základy formátování, jednoduché výpočty a vestavěné funkce, grafy – úvod data, třídění, hledání
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a životní prostředí		
Informační a komunikační technologie a používaná technika mohou mít negativní dopady na zdraví člověka a na životní prostředí. V průběhu výuky je kladen důraz na vypěstování takových návyků při používání prostředků IKT, aby tyto negativní vlivy byly minimalizovány. Žáci jsou opakovaně upozorňováni na nutnost šetření energií, učí se nastavit osobní počítač tak, aby měl minimální spotřebu energie. Při výběru nových zařízení je dbáno na energetickou úspornost. Stará zařízení a spotřební materiál se učí žáci recyklovat, případně zařadit do separovaného a nebezpečného odpadu.		
Občan v demokratické společnosti		
V hodinách IKT se žáci se běžně setkávají s existencí nejrůznějších komunit. Prakticky si ověřují pravidla chování ve skupině, učí se toleranci a snášenlivosti a seznamují se s kulturními odlišnostmi. Při výuce je zejména dbáno na prevenci rasistických, xenofobních a extremistických postojů a k respektování lidských práva a rovnosti mužů a žen. Vzdělávání směřuje k aktivnímu zapojení mladých lidí do života demokratické společnosti v evropském i globálním kontextu.		
Člověk a svět práce		
V hodinách IKT se žáci učí vyhledávat na internetu pracovní příležitosti a na profesionální úrovni komunikovat s potenciálním zaměstnavatelem elektronickou i písemnou formou. Obsah učiva je přizpůsoben vzdělávacímu oboru, aby se žáci co nejlépe připravili na využití prostředků IKT ve své budoucí profesi. Veškeré získané dovednosti zvyšují jejich cenu na trhu práce a umožňují jim i dále se vzdělávat a být připraveni na rozvoj svého oboru nebo i na změnu pracovního uplatnění na trhu práce.		
Člověk a digitální svět		

Informační a komunikační technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
V hodinách IKT se žáci naučí bezpečně, sebejistě, kriticky a tvořivě využívat digitální technologie pro učení, vzdělávání se a zvyšování vlastní kvalifikace, stejně jako při práci, občanských aktivitách i ve volném čase je jedna z klíčových kompetencí a je nezbytná pro schopnost celoživotního učení i zapojení absolventů do společenského a pracovního života. Dbáme na to, aby měli žáci dostatek příležitostí učit bezpečně pracovat s digitálními technologiemi a uměli rozpoznávat možnosti i rizika jejich využití.		

Informační a komunikační technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
Výchovné a vzdělávací strategie	- Kompetence k učení - Komunikativní kompetence - Kompetence k pracovnímu uplatnění	
ŠVP výstupy		Učivo
Tematický celek - Informační systémy		
vysvětlí, co je informační systém a k čemu slouží; analyzuje a hodnotí veřejné informační systémy z hlediska struktury, vzájemné provázanosti a možného zabezpečení; rozpozná informační toky v přirozených systémech;	základy informačních systémů definice informačního systému a jeho komponenty (hardware, software, data, lidé, procesy) různé typy informačních systémů (např. ERP, CRM, databázové systémy) uživatelské role v informačních systémech	
žák určí a popíše svou roli v informačním systému, který používá (např. administrátor, uživatel, analytik)	přehled různých uživatelských rolí a jejich význam (např. správce, uživatel, technická podpora) jak se role liší v závislosti na typu systému a organizaci	
formuluje problém a požadavky na jeho řešení, specifikuje a stanoví požadavky na informační systém;	formulace problému, který vyžaduje řešení, a jak identifikovat klíčové požadavky na informační systém zaměření se na rozlišení mezi funkčními a nefunkčními požadavky a na důležitost komunikace s uživateli a vývojáři	
navrhne procesy zpracování dat a roli/role jednotlivých uživatelů;	interakce mezi uživatelskými rolami jak jednotlivé role spolupracují a jak jejich činnosti ovlivňují ostatní případové studie, které ukazují interakci různých rolí v systému	
navrhne a vytvoří strukturu vzájemného propojení tabulek; otestuje svoje řešení informačního systému se skupinou vybraných uživatelů, vyhodnotí výsledek testování, případně navrhne vylepšení, naplánuje kroky k plnému nasazení informačního systému do provozu, rozpozná chybový stav, zjistí jeho příčinu a navrhne způsob jeho odstranění;	tabulka, její struktura – vlastní data (záznamy) a jejich typ a popis (atributy); řazení a filtrování dat při hledání odpovědí na položené otázky; postup tvorby tabulky pro vlastní potřebu a pro potřeby týmu; tvorba evidence dat	

Informační a komunikační technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
žák popíše příklady informačních systémů a různé důsledky jejich využívání rozliší různé součásti informačních systémů a jejich úlohu zjišťuje potřeby budoucích uživatelů a jejich požadavky na řešení, metodicky vybírá, které skutečně realizuje práce na vývoji informačního systému, naplňuje do fází, podle situace plán upravuje navrhne několik možností řešení hodnotí návrhy řešení z různých hledisek, vybírá nejvhodnější specifikuje a vytvoří potřebné tabulky, jejich sloupce, propojení a další nastavení specifikuje a vytvoří uživatelské rozhraní (celkovou strukturu, různě filtrované, řazené, agregované, formátované a vizualizované pohledy na data, interaktivní prvky, popisky pro uživatele) navrhne a odladí automatizované procesy zpracování dat, zejména pomocí vzorců a interaktivních prvků informační systém průběžně testuje na uživateli		veřejné informační systémy digitální identita, elektronický podpis, eGovernment a státní informační systémy; data, jejich struktura a vazby definované procesy, role uživatelů technické řešení informačních procesů vývoj informačního systému: postup tvorby informačního systému návrh uživatelského rozhraní, datového modelu a procesů hromadné zpracování dat: tabulka, její struktura – data, hlavička a legenda

Informační a komunikační technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
Výchovné a vzdělávací strategie	- Kompetence k řešení problémů - Matematické kompetence	
ŠVP výstupy		Učivo
Tematický celek - Digitální technologie		
na základě znalostí fungování počítače vysvětlí funkci a význam operačního systému a ukáže rozdíly v ovládaní aktuálně nepoužívanějších systémů	digitální technologie současná výpočetní zařízení, základní komponenty; vstupní a výstupní zařízení, periferie, porty; operační systém, jeho funkce a typy; aplikační software a jeho využití pro odborné činnosti (např.: textový procesor, tabulkový procesor, software pro tvorbu prezentací, grafický software, software pro oblast 3D technologií); typy počítačových sítí;	
nakreslí strukturu LAN a internetu, vysvětlí paketový přenos dat a popíše komunikaci zařízení z lokální sítě do Internetu včetně Wi-Fi a GSM sítí	struktura LAN a internetu nakreslení a analýza topologie lokální sítě (LAN). základní prvky sítě: směrovače, přepínače, modemy, koncová zařízení (PC, mobilní	

Informační a komunikační technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
vysvětlí, jak jsou digitalizovaná data různého typu popíše fungování webu a cloudových služeb, vysvětlí vzdálené ukládání dat		telefony). rozdíl mezi lokální a globální sítí (internet)
		paketový přenos dat rozdělení dat na pakety jak se pakety směřují přes síťové prvky vysvětlení rolí protokolů (např. TCP/IP) v paketovém přenosu
		komunikace mezi zařízeními popis komunikace v rámci LAN a směrování do internetu technologie připojení: Wi-Fi, Ethernet, GSM jak zařízení komunikují a sdílejí data digitalizace dat
		vysvětlení procesu digitalizace různých typů dat (text, zvuk, video) jak se data kódují a ukládají (např. formáty souborů, komprese)
		fungování webu a cloudových služeb jak funguje web: server, klient, HTTP/HTTPS protokol principy cloudových služeb: SaaS, IaaS, PaaS vysvětlení vzdáleného ukládání dat a jeho výhody (přístup odkudkoli, sdílení, zálohování)
	Tematický celek - Bezpečnost v digitálním prostředí	
identifikuje a rozpozná běžné chování počítače, operačního systému, ovládacích prvků, hardware		bezpečnost v digitálním prostředí podezřelé chování ovládacích prvků, systému a hardware, vizuálního vzhledu hardware při případné úpravě vedoucí ke zneužití
identifikuje a řeší hardwarové a softwarové problémy vznikající při práci s digitálními zařízeními		základní prvky ochrany (např. aktualizace softwaru, antivir); sociometrické metody útoků na uživatele, bezpečné chování a nastavení prostředí (např. práce s hesly); základní hardwarové problémy se zapojením a funkčností počítače, periférií a běžného příslušenství
popíše vědomou a nevědomou digitální stopu a jejich důsledky na soukromí		digitální stopa – vědomá a nevědomá, cookies a narušení soukromí při využívání technologií; sledování uživatele, algoritmy sociálních sítí a personalizace obsahu.

6.7 Potraviny a výživa

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
3	2.5	1	6.5
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Potraviny a výživa
Oblast	Odborné vzdělávání
Charakteristika předmětu	Obsah učiva vychází z obsahového okruhu RVP – Výživa Vzdělávání směřuje k: - získání znalostí o potravinách, polotovarech, nápojích i hotových výrobcích, jejich správném skladování a uchovávání, dodržování hygieny - uplatnění znalostí výroby potravin, nápojů a jejich využití - orientaci v dietním systému s ohledem na fyziologii výživy Vyučovací předmět je úzce spjat s technologií přípravy pokrmů, stolničením, zařízením závodů, odborným výcvikem.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	
Integrace předmětů	• Stravovací služby
Mezipředmětové vztahy	• Technologie • Odborný výcvik • Informační a komunikační technologie
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Kompetence k učení: Žák je veden: - vyhledávat a třídit informace a poznatky vhodné k řešení předloženého problému - řešit jednoduché předkládané problémové situace s využitím vlastního úsudku Kompetence k řešení problémů:

Název předmětu	Potraviny a výživa
	Žák je veden: - rozpoznávat problém a vybírat vhodné metody k jeho řešení - řešit samostatně nebo ve skupině navozené situace - používat příslušnou terminologii
	Komunikativní kompetence: Žák je veden: - vyjadřovat logicky své myšlenky - kultivovat projev
	Personální a sociální kompetence: Žák je veden: - podílet se na utváření příjemné atmosféry v průběhu vyučování - pomáhat žákům nacházet správné místo ve skupině a zapojit se do diskuzí
	Kompetence k pracovnímu uplatnění: Žák je veden: - využívat získané vlastnosti a dovednosti v praxi - zacházet s nástroji informační a komunikační technologie
	Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii: Žák je veden: - dodržovat osobní hygienu a hygienu práce - dokázat rozlišit vlastnosti a technologické využitelnosti základních druhů potravin a nápojů - ovládat způsoby skladování potravin a nápojů - získat přehled o výživě a prosazovat zásady racionální výživy
	Digitální kompetence: Žák je veden: - využívat digitální technologie, aby si usnadnil práci
Způsob hodnocení žáků	- ústní zkoušení, písemné zkoušení, dílčí a souhrnné - pozorování a diagnostický rozhovor

Potraviny a výživa	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 99
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení	

Potraviny a výživa	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 99
	• Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Personální a sociální kompetence • Kompetence k pracovnímu uplatnění • Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii	
ŠVP výstupy		Učivo
Tematický celek - Složení potravin		
rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků vzná se v označení potravin a nápojů na etiketě	rozdělení potravin podle původu živiny biologická a energetická hodnota základy fyziologie výživy	
Tematický celek - Brambory		
charakterizuje brambory z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě, vysvětlí správný způsob skladování	význam, složení, tržní druhy skladování a použití v kuchyni	
Tematický celek - Zelenina, ovoce a houby		
charakterizuje zeleninu, ovoce a houby z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě, vysvětlí správný způsob skladování	význam, složení, rozdělení zeleniny a hub skladování a konzervování zeleniny a hub použití zeleniny a hub v kuchyni význam, složení a rozdělení ovoce skladování a konzervování ovoce použití ovoce v kuchyni	
Tematický celek - Luštěniny		
charakterizuje luštěniny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě, vysvětlí správný způsob skladování	význam, složení, rozdělení, konzervování, skladování a použití luštěnin	
Tematický celek - Obiloviny, mlýnské výrobky a kypřidla		
charakterizuje obiloviny a mlýnské výrobky z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě, vysvětlí správný způsob skladování	druhy obilovin, složení a význam mouka mlýnské výrobky, vady a skladování použití mlýnských výrobků v kuchyni těstoviny – výroba, druhy, skladování a použití chléb a pečivo – výroba a druhy kypřicí prostředky – druhy a význam	
Tematický celek - Vejce		

Potraviny a výživa	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 99
charakterizuje vejce z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě, vysvětlí správný způsob skladování		struktura, složení a význam jakost, třídění a skladování použití vajec v kuchyni nákazy vajec – prevence
Tematický celek - Mléko a mléčné výrobky		
charakterizuje mléko a mléčné výrobky z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě, vysvětlí správný způsob skladování		význam, složení, druhy, jakost, skladování mléčné výrobky – druhy, výroba a použití
Tematický celek - Tuky		
charakterizuje tuky z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě, vysvětlí správný způsob skladování		rozdělení a význam tuků, jejich získávání a uchování použití tuků v kuchyni
Tematický celek - Cukr, med a umělá sladidla		
charakterizuje cukr, med a umělá sladidla z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě, vysvětlí správný způsob skladování		význam, složení a rozdělení skladování a použití
Tematický celek - Povzbudivé pochutiny		
charakterizuje povzbudivé pochutiny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě, vysvětlí správný způsob skladování		koření – význam, druhy, skladování, vady, použití v kuchyni, směsi koření čaj káva a kávové náhražky kakao a čokoláda
Tematický celek - Ostatní pochutiny		
charakterizuje ostatní pochutiny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě, vysvětlí správný způsob skladování		dochucovací prostředky využívané v kuchyni želírovací prostředky
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a životní prostředí		
- osvojuje si základy environmentální výchovy		
Občan v demokratické společnosti		
- komunikuje s okolím při spolupráci v týmu na společných akcích školy		
- správně využívá moderní komunikační prostředky		
Člověk a svět práce		
- osvojuje si praktické činnosti, které bude moci nabídnout ve světě práce		

Potraviny a výživa	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 82.5
Výchovné a vzdělávací strategie	- Kompetence k učení - Kompetence k řešení problémů - Komunikativní kompetence - Personální a sociální kompetence - Kompetence k pracovnímu uplatnění - Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii	
ŠVP výstupy		Učivo
Tematický celek - Dělení živočichů		
rozlišuje živočichy umí vyjmenovat zástupce teplokrevných i studenokrevných živočichů zná složení masa a vlivy působící na jeho kvalitu		dělení živočichů druhy jatečného masa, charakteristika, složení zrání, kažení, veterinární kontroly, značení, skladování masa
Tematický celek - Hovězí maso		
charakterizuje a rozdělí hovězí maso, umí technologické využití a jaký má význam ve výživě vysvětlí správný způsob skladování uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků		charakteristika, dělení použití v kuchyni hovězí droby
Tematický celek - Telecí maso		
charakterizuje a rozdělí telecí maso, zná technologické využití a ví, jaký má význam ve výživě vysvětlí správný způsob skladování uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků		charakteristika, dělení použití v kuchyni telecí droby
Tematický celek - Vepřové maso		
charakterizuje a rozdělí vepřové maso, zná technologické využití a ví, jaký má význam ve výživě vysvětlí správný způsob skladování uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků		charakteristika, dělení použití vepřového masa vepřové sádlo, slanina a jejich použití vepřové droby
Tematický celek - Skopové maso		
charakterizuje a rozdělí skopové maso, zná technologické využití a ví, jaký má význam ve výživě vysvětlí správný způsob skladování uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků		charakteristika použití v kuchyni jehněčí a kůzlečí maso
Tematický celek - Vedlejší jatečné produkty		

Potraviny a výživa	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 82.5
charakterizuje a rozdělí vedlejší jatečné produkty, zná technologické využití a ví, jaký má význam ve výživě vysvětlí správný způsob skladování uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků		kosti, krev, střeva – jejich použití
Tematický celek - Masné výrobky		
charakterizuje a rozdělí masné výrobky, zná technologické využití a ví, jaký má význam ve výživě vysvětlí správný způsob skladování uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků		rozdělení a jejich použití masové konzervy – druhy, vady, skladování
Tematický celek - Ryby		
charakterizuje a rozdělí ryby, zná technologické využití a ví, jaký má význam ve výživě vysvětlí správný způsob skladování uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků		charakteristika a dělení rybí konzervy a výrobky
Tematický celek - Drůbež		
charakterizuje a rozdělí drůbež, zná technologické využití a ví, jaký má význam ve výživě vysvětlí správný způsob skladování uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků		charakteristika a dělení drůbeží konzervy a výrobky z drůbežího masa
Tematický celek - Zvěřina		
charakterizuje a rozdělí zvěřinu, zná technologické využití a ví, jaký má význam ve výživě vysvětlí správný způsob skladování uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků		charakteristika a dělení ošetření a zrání
Tematický celek - Konzervace masa		
charakterizuje a rozdělí konzervaci masa, zná technologické využití a ví, jaký má význam ve výživě vysvětlí správný způsob skladování uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků		význam konzervování způsoby konzervace
Tematický celek - Nealkoholické a alkoholické nápoje		
charakterizuje a rozdělí alkoholické a nealkoholické nápoje		pitná voda, minerální vody ostatní nealkoholické nápoje

Potraviny a výživa	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 82.5
		pivo, víno, lihoviny vliv alkoholu na zdraví člověka
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a svět práce		
- osvojuje si praktické činnosti, které bude moci nabídnout ve světě práce		
Člověk a životní prostředí		
- osvojuje si základy environmentální výchovy		
Občan v demokratické společnosti		
- komunikuje s okolím při spolupráci v týmu na společných akcích školy		
- správně využívá moderní komunikační prostředky		

Potraviny a výživa	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
Výchovné a vzdělávací strategie	- Kompetence k učení - Kompetence k řešení problémů - Komunikativní kompetence - Personální a sociální kompetence - Kompetence k pracovnímu uplatnění - Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii	
ŠVP výstupy		Učivo
Tematický celek - Biologická a energetická hodnota potravin		
vysvětlí rozdíl mezi biologickou a energetickou hodnotou potravin, dokáže správně zařadit potraviny k jednotlivým skupinám		fyziologie výživy hospodárnost při zacházení s potravinami změny BH potravin při jejich zpracování změny BH při uchování pokrmů
Tematický celek - Hlavní znaky správné výživy, směry ve výživě		
objasní podstatu racionální výživy uveče příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků		smíšená strava diferencované stravování vegetariánství makrobiotika nadbytek bílkovin, tuků a sacharidů ve stravě
Tematický celek - Léčebná výživa		

Potraviny a výživa	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 30
rozdělí léčebné diety, zná jejich charakteristiku a umí zařadit vhodné pokrmy		význam a rozdělení léčebných diet druhy diet a jejich základních znaky
Tematický celek - Základní pravidla hygieny výživy		
uveďte příklady souvislosti životního prostředí na kvalitu potravin		životní prostředí osobní hygiena člověka obecná epidemiologie
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a svět práce		
- osvojuje si praktické činnosti, které bude moci nabídnout ve světě práce		
Člověk a životní prostředí		
- osvojuje si základy environmentální výchovy		
Občan v demokratické společnosti		
- komunikuje s okolím při spolupráci v týmu na společných akcích školy		
- správně využívá moderní komunikační prostředky		

6.8 Zařízení závodů

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
1	1	0	2
Povinný	Povinný		

Název předmětu	Zařízení závodů
Oblast	Odborné vzdělávání
Charakteristika předmětu	Obsah učiva vychází z obsahového okruhu RVP – Stravovací služby. Vzdělávání směřuje k

Název předmětu	Zařízení závodů
	- seznámení s jednoúčelovými a víceúčelovými stroji pro mechanické i tepelné zpracování pokrmů - získání vědomostí a praktickému uplatňování znalostí o zásadách skladování pokrmů, expedice teplých pokrmů, uchování chlazených a mražených výrobků a pokrmů včetně jejich přepravy - získání vědomostí o výrobních, odbytových a ubytovacích střediscích - dodržování zásad hygienických a bezpečnostních předpisů - získání znalostí jednotlivých druhů zařízení a strojů - dovednosti bezpečné obsluhy jednotlivých strojů a zařízení a jejich využívání v technologickém postupu při přípravě pokrmů - umět provádět jednoduchou údržbu strojů a zařízení
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	
Integrace předmětů	• Stravovací služby
Mezipředmětové vztahy	• Technologie • Stolničení • Odborný výcvik • Informační a komunikační technologie
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Kompetence k učení: Žák je veden: - vybrat a využít vhodné způsoby, metody a strategie pro efektivní učení - věnovat se dalšímu studiu a celoživotnímu vzdělávání - přijímat hodnocení svých výsledků od jiných lidí Kompetence k řešení problémů: Žák je veden: - porozumět problému a získat informace pro jeho řešení - aplikovat různé způsoby při řešení problému a využívat získané vědomosti a dovednosti - používat příslušnou terminologii - spolupracovat při řešení problému se svými spolužáky a s učitelem Komunikativní kompetence:

Název předmětu	Zařízení závodů
	Žák je veden: - formulovat a vyjadřovat své myšlenky a názory - naslouchat názorům druhých a umět obhajovat své názory
	Personální a sociální kompetence: Žák je veden: - posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti - odhadovat důsledky svého chování a jednání v různých situacích - přijímat kladně rady a nebránit se kritice - spolupracovat s ostatními při řešení daného úkolu a tím přispívat k upevňování dobrých mezilidských vztahů - nést odpovědnost za své chování a jednání
	Občanské kompetence a kulturní povědomí: Žák je veden: - k ohleduplnosti a umění respektovat názory jiných - pomáhat žákům uvědomovat si svá práva a povinnosti - chovat se v zájmu podpory a ochrany zdraví
	Kompetence k pracovnímu uplatnění: Žák je veden: - plnit předložené úkoly - mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru jako zaměstnanec či osoba samostatně podnikající
	Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii: Žák je veden: - dbát na důsledné dodržování zásad bezpečnosti práce při manipulaci se stroji a zařízeními v gastronomii - ovládat účel kritických bodů HACCP a jejich aplikaci v provozu, dbát na dodržování hygienických předpisů
	Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci: Žák je veden: - rozlišovat jednotlivé druhy kuchyňského nádobí a náčiní

Název předmětu	Zařízení závodů
	- osvojit si obsluhu a manipulaci jednoúčelových i víceúčelových strojů na mechanické zpracování potravin - osvojit si obsluhu strojů na tepelné zpracování pokrmů
	Vykonávat práce spojené s provozem ubytovacího zařízení a poskytováním služeb hostům: Žák je veden: - teoreticky se seznámit s provozem ubytovacího zařízení a poskytováním služeb hostům
	Digitální kompetence: Žák je veden: - využívat digitální technologie, aby si usnadnil práci
Způsob hodnocení žáků	- ústní zkoušení, písemné dílčí a souhrnné zkoušení, didaktický test, pozorování a rozhovor

Zařízení závodů	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Občanské kompetence a kulturní povědomí • Personální a sociální kompetence • Kompetence k pracovnímu uplatnění • Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii • Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci	
ŠVP výstupy		Učivo
Tematický celek - Formy společného stravování		
charakterizuje formy společného stravování		forma společného stravování výrobní střediska odbytová střediska ubytovací střediska ostatní prostory, hygienická a sociální zařízení BOZP
Tematický celek - Zařízení pro hygienu nádobí a náčiní		

Zařízení závodů	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
umí popsat stroje pro hygienu nádobí a náčiní		zásobníkové a průtokové ohřívače vody umývací stroje a dřezy dodržování pravidel BOZP
Tematický celek - Stroje pro mechanické zpracování potravin		
vyjmenuje a charakterizuje stroje a strojky pro mechanické zpracování potravin		univerzální kuchyňský stroj jedno a víceúčelové strojky stroje na zpracování těsta stroje na zpracování masa mytí a dezinfekce kuchyňských strojů
Tematický celek - Zařízení na tepelné zpracování pokrmů		
vyjmenuje druhy energií, které se používají ve výrobním středisku a charakterizuje zařízení na tepelné úpravy potravin		druhy zařízení a druhy tepelných úprav druhy energií nové technologie a směry sporáky kotle smažicí pánve cukrářské pece horkovzdušné trouby rošty, rožně, grily ponorné smažiče
Tematický celek - Zařízení výrobních středisek		
charakterizuje části výrobního střediska, druhy vybavení a jeho použití		váhy, pracovní stoly, přepravní vozíky nádobí a náčiní pro výrobu pokrmů
		zásobníkové a průtokové ohřívače vody umývací stroje a dřezy dodržování pravidel BOZP
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a životní prostředí		
- osvojuje si základy environmentální výchovy - respektuje principy udržitelného rozvoje - uvědomuje si nutnost navrhnout takové postupy výroby, které nebudou mít negativní vliv na životní prostředí a současně budou minimalizovat odpad, chápe nutnost likvidace odpadu v souladu se zákony		
Občan v demokratické společnosti		

Zařízení závodů	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
-	komunikuje s okolím při spolupráci v týmu na společných akcích školy	
-	správně využívá moderní komunikační prostředky	
-	má vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku	
Člověk a svět práce		
-	osvojuje si praktické činnosti, které bude moci nabídnout ve světě práce	
-	je zodpovědný za vlastní životní styl	
-	motivuje se k aktivnímu pracovnímu životu i k úspěšné kariéře	

Zařízení závodů	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
Výchovné a vzdělávací strategie	- Kompetence k učení - Kompetence k řešení problémů - Komunikativní kompetence - Personální a sociální kompetence - Občanské kompetence a kulturní povědomí - Kompetence k pracovnímu uplatnění - Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii - Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci	
ŠVP výstupy		Učivo
Tematický celek - Zařízení pro uchovávání pokrmů za tepla		
charakterizuje zařízení pro uchovávání pokrmů za tepla		vodní lázně, ohřívací stoly a skříně termosy a termoporty dodržování BOZP
Tematický celek - Chladicí a mrazící zařízení		
vyjmenuje a charakterizuje druhy chladících a mrazících zařízení		druhy chladících zařízení hygiena provozu chladících zařízení druhy mrazících zařízení hygiena provozu mrazících zařízení
Tematický celek - Sklady		
rozlišuje druhy skladů, jejich vybavením vhodnou teplotu a správně do nich zařadí potraviny, vyzná se v označení potravin a nápojů na etiketě		vybavení skladů údržba a vybavení skladů BOZP ve skladech

Zařízení závodů	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
Tematický celek - Odbytová střediska		
rozlišuje druhy a vybavení odbytových středisek	rozdělení a popis odbytových středisek vybavení odbytových středisek služby v odbytových střediskách	
Tematický celek - Ubytovací střediska		
rozlišuje druhy ubytovacích středisek a jejich vybavení	rozdělení ubytovacích středisek služby ubytovacích středisek osvětlovací tělesa vzduchotechnika a klimatizace podlahy požadavky na zařízení jednotlivých středisek	
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a svět práce		
- osvojuje si praktické činnosti, které bude moci nabídnout ve světě práce - je zodpovědný za vlastní životní styl - motivuje se k aktivnímu pracovnímu životu i k úspěšné kariéře		
Člověk a životní prostředí		
- osvojuje si základy environmentální výchovy - respektuje principy udržitelného rozvoje - uvědomuje si nutnost navrhovat takové postupy výroby, které nebudou mít negativní vliv na životní prostředí a současně budou minimalizovat odpad, chápe nutnost likvidace odpadu v souladu se zákony		
Občan v demokratické společnosti		
- komunikuje s okolím při spolupráci v týmu na společných akcích školy - správně využívá moderní komunikační prostředky - má vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku		

6.9 Stolničení

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
0	1.5	0.5	2
	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Stolničení
Oblast	Odborné vzdělávání
Charakteristika předmětu	Obsah učiva vychází z obsahového okruhu RVP – Výroba a odbyt v gastronomii. Vzdělávání směřuje k: - seznámení s běžným a speciálním inventářem, s jeho praktickým použitím a údržbou - poskytování vědomostí o technice jednoduché a složité obsluhy - uplatňování gastronomických pravidel při různých příležitostech na úseku obsluhy - sestavování jídelních a nápojových lístků s použitím znalostí gastronomických pravidel a racionální výživy - k profesionálnímu vystupování a společenskému chování - dodržování zásad hygienických a bezpečnostních předpisů
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	
Integrace předmětů	• Stravovací služby
Mezipředmětové vztahy	• Zařízení závodů • Odborný výcvik
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Kompetence k učení: Žák je veden: - vybrat a využít vhodné způsoby, metody a strategie pro efektivní učení - věnovat se dalšímu studiu a celoživotnímu vzdělávání - přijímat hodnocení svých výsledků od jiných lidí

Název předmětu	Stolníčení
	Kompetence k řešení problémů: Žák je veden: - porozumět problému a získat informace pro jeho řešení - aplikovat různé způsoby při řešení problému a využívat získané vědomosti a dovednosti - používat příslušnou terminologii - spolupracovat při řešení problému se svými spolužáky a s učitelem
	Komunikativní kompetence: Žák je veden: - formulovat a vyjadřovat své myšlenky a názory - naslouchat názorům druhých a umět obhajovat své názory - kultivovat projev žáka
	Personální a sociální kompetence: Žák je veden: - posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti - odhadovat důsledky svého chování a jednání v různých situacích - přijímat kladně rady a nebránit se kritice - spolupracovat s ostatními při řešení daného úkolu a tím přispívat k upevňování dobrých mezilidských vztahů - nést odpovědnost za své chování a jednání
	Občanské kompetence a kulturní povědomí: Žák je veden: - vést žáky k ohleduplnosti a umění respektovat názory jiných - pomáhat žákům uvědomovat si svá práva a povinnosti - učit žáky chovat se v zájmu podpory a ochrany zdraví
	Kompetence k pracovnímu uplatnění: Žák je veden: - plnit předložené úkoly - mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru jako zaměstnanec či osoba samostatně podnikající
	Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii: Žák je veden:

Název předmětu	Stolničení
	- rozlišovat jednotlivé druhy inventáře - ovládat účel kritických bodů HACCP a jejich aplikaci v provozu, dbát na dodržování hygienických předpisů
Způsob hodnocení žáků	- ústní zkoušení, písemné dílčí a souhrnné zkoušení, didaktický test, pozorování a rozhovor

Stolničení	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 49.5
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Personální a sociální kompetence • Občanské kompetence a kulturní povědomí • Kompetence k pracovnímu uplatnění • Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii	
ŠVP výstupy		Učivo
Tematický celek - Úvod do předmětu		
seznámí se s pojmem stolničení		pojem a význam stolničení obecné zásady a pravidla společenského chování chování obsluhujících a hostů
Tematický celek - Úklidové a přípravné práce		
umí popsat přípravné práce odbytového úseku		úklid a příprava pracoviště pracovní oblečení a pomůcky obsluhujících
Tematický celek - Inventář na úseku obsluhy		
rozliší malý a velký stolní inventář a umí jej ošetřit		malý stolní inventář velký stolní inventář čištění a údržba inventáře
Tematický celek - Jídelní a nápojový lístek		
zná náležitosti jídelního a nápojového lístku		druhy a náležitosti jídelního lístku gastronomická pravidla pro sestavování jídelního lístku tvorba jídelního lístku náležitosti a druhy nápojového lístku

Stolníčení	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 49.5
Tematický celek - Základní pravidla obsluhy		
charakterizuje různé formy obsluhy uveče zásady při obsluze hostů technikou jednoduché obsluhy		povinnosti obsluhujících systémy a technika obsluhy podávání jídel a nápojů
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
- komunikuje s okolím při spolupráci v týmu na společných akcích školy - správně využívá moderní komunikační prostředky - má vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku		

Stolničení	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 15
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Personální a sociální kompetence • Občanské kompetence a kulturní povědomí • Kompetence k pracovnímu uplatnění • Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii	
ŠVP výstupy		Učivo
Tematický celek - Slavnostní stolničení		
zná význam slavnostního stolničení, vyjmenuje a charakterizuje různé druhy hostin		význam, druhy a účel hostiny druhy menu, způsoby obsluhy při slavnostním stolování příprava a prostírání slavnostních tabulí
Tematický celek - Různé způsoby prodeje, obsluhy, služeb		
charakterizuje jiné formy obsluhy		obsluha v dopravních prostředcích
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
- komunikuje s okolím při spolupráci v týmu na společných akcích školy - správně využívá moderní komunikační prostředky - má vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku		

6.10 Hospodářské výpočty

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
1	1	0	2
Povinný	Povinný		

Název předmětu	Hospodářské výpočty
Oblast	Odborné vzdělávání
Charakteristika předmětu	Učivo bylo vytvořeno z RVP, a to z kurikulárního rámce – Stravovací služby Učivo je zpracováno pro vyučování v rozsahu 1 hodina/týden a je rozděleno do 2 ročníků na několik tematických celků: v 1. ročníku se žák naučí: - počítat hmotnost surovin na jednu a více porcí - vypočítat ztrátu a výtěžnost surovin - vyplnit peněžní lístek apod. - vypočítat hrubou a čistou mzdu ve 2. ročníku se žák naučí: - vypočítat cenu pokrmu - stanovit jedlý podíl a energetickou hodnotu pokrmu - používat přepočty s měnovými kurzy Vyučující může provést podle svého uvážení úpravy obsahu i rozsahu učiva.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	
Integrace předmětů	• Stravovací služby
Mezipředmětové vztahy	• Matematika

Název předmětu	Hospodářské výpočty
	• Odborný výcvik • Informační a komunikační technologie
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Kompetence k učení: Žák je veden: - poznat smysl a cíl učení - získat pozitivní vztah k učení - odhadovat pravdivost získaných informací Kompetence k řešení problémů: Žák je veden: - porozumět zadání úkolu - využívat získaných dovedností k řešení problému Komunikativní kompetence: Žák je veden: - rozvíjet vyjadřovací schopnosti a správné matematické vyjadřování Personální a sociální kompetence: Žák je veden: - pracovat samostatně i v týmu - přijímat hodnocení svých výsledků, přijímat radu a kritiku - přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování Občanské kompetence a kulturní povědomí: Žák je veden: - aktivně se zapojovat do všech činností Kompetence k pracovnímu uplatnění: Žák je veden: - mít odpovědný postoj k vlastní profesi Matematické kompetence: Žák je veden: - aplikovat základní matematické postupy při řešení praktických úkolů - zvolit odpovídající matematické postupy - vyhodnotit výsledek řešení vzhledem k realitě

Název předmětu	Hospodářské výpočty
	Digitální kompetence: Žák je veden: - využívat digitální technologie, aby si usnadnil práci - vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech
Způsob hodnocení žáků	Ústní zkoušení se zápisem na tabuli – 1 až 2x za pololetí. Písemné zkoušení – 3 až 5 písemných zkoušení v jednom pololetí v rozsahu 15 minut Způsoby hodnocení by měly spočívat v kombinaci slovního hodnocení a známkování. Hodnotí se: - správnost, přesnost, pečlivost - schopnost samostatného úsudku Kritéria hodnocení vychází z vnitřního klasifikačního řádu.

Hospodářské výpočty	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Personální a sociální kompetence • Občanské kompetence a kulturní povědomí • Kompetence k pracovnímu uplatnění • Matematické kompetence	
ŠVP výstupy		Učivo
Tematický celek - Normování		
umí vypočítat hmotnosti surovin na jednu a více porcí pro přípravu pokrmů a nápojů		umí vypočítat hmotnosti surovin na jednu a více porcí pro přípravu pokrmů a nápojů tvorba tabulek
Tematický celek - Výtěžnost		
Umí vypočítat výtěžnost a ztráty pokrmů		výtěžnost pokrmů ztráty surovin
Tematický celek - Výdej ze skladu		
umí vyplnit žádanku na suroviny		žádanka na suroviny

Hospodářské výpočty	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
- diskutuje nad konkrétními úlohami z praxe - vyjadřuje své názory, vyslechne názory druhých - přiměřeně se vyjadřuje		

Hospodářské výpočty	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 33
Výchovné a vzdělávací strategie		
• Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Personální a sociální kompetence • Občanské kompetence a kulturní povědomí • Kompetence k pracovnímu uplatnění • Matematické kompetence		
ŠVP výstupy		Učivo
Tematický celek - Výpočet energetické hodnoty pokrmu		
umí vypočítat energetickou hodnotu pokrmu		základní složky potravin jedlý podíl EH jednotlivých potravin EH pokrmu tabulky nutričních hodnot
Tematický celek - Výpočet ceny pokrmu		
řeší praktické úlohy z procentového počtu vyhledává potřebná data umí k tomu používat výpočetní techniku		sestavení tabulky pro kalkulaci surovin výpočet kalkulační přírážky výpočet DPH
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
- diskutuje nad konkrétními úlohami z praxe - vyjadřuje své názory, vyslechne názory druhých - přiměřeně se vyjadřuje		

6.11 Technologie

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
3.5	3.5	2	9
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Technologie
Oblast	Odborné vzdělávání
Charakteristika předmětu	Obsah učiva vychází z obsahového okruhu RVP – Stravovací služby Vzdělávání směřuje k: - získání znalostí o využití surovin, potravin, polotovarů i hotových výrobků, jejich správnému skladování a uchování, dodržování hygieny, bezpečnosti práce a prevenci alimentárních nákaz - uplatnění znalostí technologických postupů přípravy pokrmů a jejich využití - dovednosti připravit pokrmy k běžným i slavnostním příležitostem, k přípravě základních dietních pokrmů a jednoduchých jídel národních i mezinárodních kuchyní - získání dovedností uplatnit gastronomická pravidla pro sestavování menu a jídelních lístků k různým příležitostem
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	
Integrace předmětů	• Stravovací služby
Mezipředmětové vztahy	• Potravin a výživa • Zařízení závodů • Odborný výcvik • Informační a komunikační technologie
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu,	Kompetence k učení: Žák je veden: - vybrat a využít vhodné způsoby, metody a strategie pro efektivní učení

Název předmětu	Technologie
jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	- věnovat se dalšímu studiu a celoživotnímu vzdělávání - přijímat hodnocení svých výsledků od jiných lidí
	Kompetence k řešení problémů: Žák je veden: - porozumět problému a získat informace pro jeho řešení - aplikovat různé způsoby při řešení problémů a využívat získané vědomosti a dovednosti - spolupracovat při řešení problému se svými spolužáky a s učitelem
	Komunikativní kompetence: Žák je veden: - formulovat a vyjadřovat své myšlenky a názory - naslouchat názorům druhých a umět obhajovat své názory
	Personální a sociální kompetence: Žák je veden: - posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti - odhadovat důsledky svého chování a jednání v různých situacích - přijímat kladně rady a nebránit se kritice - spolupracovat s ostatními při řešení daného úkolu a tím přispívat k upevňování dobrých mezilidských vztahů - nést odpovědnost za své chování a jednání
	Kompetence k pracovnímu uplatnění: Žák je veden: - mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru jako zaměstnanec či osoba samostatně podnikající
	Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii: Žák je veden: - uplatňovat požadavky na kvalitu pokrmů a expedovat a uchovávat je v souladu s normami - ovládat účel kritických bodů HACCP a jejich aplikaci v provozu, dbát na dodržování hygienických předpisů
	Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů: Žák je veden:

Název předmětu	Technologie
	- připravovat pokrmy české kuchyně, typické pokrmy zahraničních kuchyní a pokrmy racionální výživy - uplatňovat požadavky na kvalitu pokrmů a expedovat a uchovávat je v souladu s normami Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci: Žák je veden: - dbát na dodržování BOZP a hygienických předpisů Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb: Žák je veden: - dbát na dodržování BOZP - chápat bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků - znát zásady poskytování první pomoci Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje: Žák je veden: - znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její ohodnocení - nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí Digitální kompetence: Žák je veden: - využívat digitální technologie, aby si usnadnil práci
Způsob hodnocení žáků	- ústní zkoušení, písemné dílčí a souhrnné zkoušení, didaktický test, pozorování a rozhovor

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 115.5
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Personální a sociální kompetence • Kompetence k pracovnímu uplatnění • Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii • Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů	

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 115.5
	• Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci • Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb • Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje	
ŠVP výstupy		Učivo
Tematický celek - Význam technologie		
ví, jak se vyvíjela gastronomie, dokáže vysvětlit význam technologie a význam správné výživy		vývoj kuchařství význam technologie osobní hygiena, BOZP zásady správné výživy skladování potravin
Tematický celek - Předběžná příprava potravin		
zná předběžnou úpravu potravin		předběžné práce u potravin rostlinného původu předběžné práce u potravin živočišného původu mletí, cezení, filtrování, šlehání a tření kořenění potravin
Tematický celek - Základní tepelné úpravy		
zná základní tepelné úpravy		úprava potravin zastudena a zasyrova základní tepelné úpravy – vaření, dušení, pečení, smažení další tepelné úpravy – spařování, zadělávání, zapékání
Tematický celek - Polévky		
zná význam a rozdělení polévek a jejich základní technologické postupy přípravy		význam a rozdělení, zjemňování, dochucování druhy vývarů - jejich úprava zavářky a vložky do polévek bílé polévky a jejich úprava přesnídávkové a zdravotní polévky
Tematický celek - Přílohy a doplňky k hlavním pokrmům		
zná význam a rozdělení příloh a jejich základní technologické postupy přípravy		význam a podávání příloh přílohy z brambor, mouky a obilovin, těstovin, zeleniny a luštěnin doplňky k pokrmům jednoduché saláty kompoty
Tematický celek - Bezmasé pokrmy		

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 115.5
zná význam a rozdělení bezmasých pokrmů a jejich základní technologické postupy přípravy		význam a podávání pokrmů z brambor, těstovin, rýže, krup, zeleniny a hub pokrmů z luštěnin pokrmů ze sýrů a tvarohu úprava a použití vajec
Tematický celek - Moučníky, zmrzliny a ovocné saláty		
zná význam a rozdělení moučníků a jejich základní technologické postupy přípravy		význam a rozdělení kaše, pudinky, nákypy, lité, piškotové, bramborové a kynuté těsto, moučníky z tvarohu a tvarohového těsta, moučníky z těstovin náplně do těst listové, linecké, vaflové těsto, pálená hmota, šlehané hmoty, sladké teplé omáčky polevy druhy zmrzlin, zmrzlinové poháry druhy ovocných salátů
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
- komunikuje s okolím při spolupráci v týmu na společných akcích školy - správně využívá moderní komunikační prostředky - má vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku		
Člověk a životní prostředí		
- osvojuje si základy environmentální výchovy - respektuje principy udržitelného rozvoje - uvědomuje si nutnost navrhovat takové postupy výroby, které nebudou mít negativní vliv na životní prostředí a současně budou minimalizovat odpad, chápe nutnost likvidace odpadu v souladu se zákony		
Člověk a svět práce		
- osvojuje si praktické činnosti, které bude moci nabídnout ve světě práce - je zodpovědný za vlastní životní styl - je motivován k aktivnímu pracovnímu životu i k úspěšné kariéře		

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 115.5
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů	

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 115.5
	• Komunikativní kompetence • Personální a sociální kompetence • Kompetence k pracovnímu uplatnění • Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii • Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů • Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci • Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb • Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje	
ŠVP výstupy		Učivo
Tematický celek - Omáčky		
zná technologické postupy přípravy tradičních omáček		rozdělení omáček teplé omáčky studené omáčky
Tematický celek - Pokrmy z hovězího masa		
zná technologické postupy přípravy tradičních pokrmů z hovězího masa		rozdělení hovězího masa použití jednotlivých částí úprava vařením úprava dušením a pečením úprava hovězích drobů
Tematický celek - Pokrmy z telecího masa		
zná technologické postupy přípravy tradičních pokrmů z telecího masa		rozdělení telecího masa použití jednotlivých částí úprava zaděláváním, pečením, dušením a smažením telecí droby
Tematický celek - Pokrmy z vepřového masa		
zná technologické postupy přípravy tradičních pokrmů z vepřového masa		rozdělení vepřového masa použití jednotlivých částí úprava vařením, dušením, pečením a smažením vepřové hody úprava vepřových hodů
Tematický celek - Pokrmy ze skopového masa		

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 115.5
zná technologické postupy přípravy tradičních pokrmů ze skopového masa		rozdělení skopového masa použití jednotlivých částí základní technologické úpravy
Tematický celek - Pokrmy z ryb a studenokrevných živočichů		
zná technologické postupy přípravy tradičních pokrmů z rybího masa a studenokrevných živočichů		rozdělení ryb úprava vařením úprava ryb dušením, pečením a smažením úprava studenokrevných živočichů
Tematický celek - Pokrmy z drůbeže		
zná technologické postupy přípravy tradičních pokrmů z drůbežího masa		rozdělení drůbeže úprava drůbeže vařením, zaděláváním a dušením úprava pečením a smažením
Tematický celek - Pokrmy ze zvěřiny		
zná technologické postupy přípravy tradičních pokrmů ze zvěřiny		rozdělení zvěřiny základní technologické úpravy
Tematický celek - Pokrmy z mletého masa		
zná technologické postupy přípravy tradičních pokrmů z mletého masa		druhy a příprava mletého masa pokrmy z mletého masa směsi mletého masa
Tematický celek - Pokrmy na objednávku		
zná technologické postupy přípravy tradičních pokrmů na objednávku		rozdělení částí mas na přípravu pokrmů na objednávku pokrmy na objednávku z jatečného masa pokrmy na objednávku z drobů a drůbeže
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a svět práce		
- osvojuje si praktické činnosti, které bude moci nabídnout ve světě práce - je zodpovědný za vlastní životní styl - je motivován k aktivnímu pracovnímu životu i k úspěšné kariéře		
Člověk a životní prostředí		
- osvojuje si základy environmentální výchovy - respektuje principy udržitelného rozvoje		

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 115.5
- uvědomuje si nutnost navrhovat takové postupy výroby, které nebudou mít negativní vliv na životní prostředí a současně budou minimalizovat odpad, chápe nutnost likvidace odpadu v souladu se zákony		
Občan v demokratické společnosti		
- komunikuje s okolím při spolupráci v týmu na společných akcích školy - správně využívá moderní komunikační prostředky - má vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku		

Technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 60
Výchovné a vzdělávací strategie	- Kompetence k učení - Kompetence k řešení problémů - Komunikativní kompetence - Personální a sociální kompetence - Kompetence k pracovnímu uplatnění - Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii - Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů - Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci - Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb - Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje	
ŠVP výstupy		Učivo
Tematický celek - Předkrm		
zná druhy a postupy přípravy předkrmů		studené předkrm – dělení, význam úprava studených předkrmů zařazení teplých předkrmů v menu použití studených a teplých předkrmů v menu
Tematický celek - Nápoje		
zná základní technologické postupy přípravy nápojů		teplé nápoje – druhy úprava teplých nápojů studené nápoje – druhy úprava studených nápojů použití studených nápojů v menu
Tematický celek - Pokrm studené kuchyně		

Technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 60
rozlišuje vybrané pokrmy studené kuchyně		druhy výrobků studené kuchyně použití výrobků výroba a použití aspiku a rosolu výroba majonézy a její použití výroba marinády druhy marinád a použití složité saláty saláty jednoduché pomazánky – výroba a druhy pěny pochoutková másla plněná zelenina zelenina se studenými omáčkami plněné ovoce obložené mísy – druhy chlebíčky chuťovky a kanapky
Tematický celek - Dietní stravování		
zná technologické postupy dietních pokrmů		všeobecná pravidla dietního stravování receptury dietních stravování úprava stravy u základních diet
Tematický celek - Pokrmy cizích kuchyní		
zná základní technologické postupy přípravy pokrmů cizích kuchyní		francouzská kuchyně německá italská anglická ruská
Tematický celek - Polotovary		
zná pokrmy z polotovarů		druhy polotovarů a jejich význam využití polotovarů
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a svět práce		
- osvojuje si praktické činnosti, které bude moci nabídnout ve světě práce		

Technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 60
- je zodpovědný za vlastní životní styl - je motivován k aktivnímu pracovnímu životu i k úspěšné kariéře		
Člověk a životní prostředí		
- osvojuje si základy environmentální výchovy - respektuje principy udržitelného rozvoje - uvědomuje si nutnost navrhovat takové postupy výroby, které nebudou mít negativní vliv na životní prostředí a současně budou minimalizovat odpad, chápe nutnost likvidace odpadu v souladu se zákony		
Občan v demokratické společnosti		
- komunikuje s okolím při spolupráci v týmu na společných akcích školy - správně využívá moderní komunikační prostředky - má vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku		

6.12 Odborný výcvik

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
15	17.5	28	60.5
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Odborný výcvik
Oblast	Odborné vzdělávání
Charakteristika předmětu	Obsah učiva vychází z obsahového okruhu RVP – Stravovací služby a Chování pracovníků ve službách. Žák po absolvování odborného výcviku: - dbá na dodržování zásad bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a hygieny práce - normuje suroviny pro teplou a studenou kuchyni - sjednává nákup surovin, potravin - sestavuje jídelní lístek podle požadavků gastronomických pravidel a zásad racionální výživy - dodržuje stanovené normy pro přípravu teplých a studených pokrmů

Název předmětu	Odborný výcvik
	- upravuje různé druhy masa - připravuje výrobky studené kuchyně - připravuje pokrmy základních diet a pro různé skupiny obyvatelstva - připravuje restaurační moučníky a základní výrobky cukrářské výroby - orientuje se v základní činnosti obsluhy - připraví a uspořádá pracoviště výrobního střediska - efektivně využívá technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu a dbá na jejich údržbu - dodržuje příslušné předpisy v oblasti bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, protipožární předpisy a hygienické předpisy a zásady – HACCP (analýza nebezpečí a kritické kontrolní body) - používá osobní ochranné pracovní prostředky podle platných předpisů
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	
Integrace předmětů	• Chování pracovníků ve službách • Stravovací služby
Mezipředmětové vztahy	• Technologie • Hospodářské výpočty • Stolničení • Potraviny a výživa • Zařízení závodů • Informační a komunikační technologie
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Kompetence k učení: Žák je veden: - vybrat a využít vhodné způsoby, metody a strategie pro efektivní učení - umět vyhledávat a zpracovávat informace, využívat zkušeností s postupem výroby - přijímat hodnocení svých výsledků Kompetence k řešení problémů: Žák je veden: - porozumět problému, získat informace pro jeho řešení

Název předmětu	Odborný výcvik
	- uplatňovat při řešení problému různé metody, volit různé způsoby řešení využívat získaných vědomostí a dovedností k řešení problémů - vyhledávat jiná vhodná řešení při nezdaru - spolupracovat při řešení problému se svými spolužáky, s učitelem, popř. s jinými lidmi
	Komunikativní kompetence: Žák je veden: - formulovat a vyjadřovat své myšlenky a názory v logickém sledu - naslouchat názory druhých a obhajovat své názory - věcně a správně zpracovávat odborné podklady
	Personální a sociální kompetence: Žák je veden: - posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti - odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích - přijímat kladně rady i kritiky - nést odpovědnost za své chování a jednání
	Kompetence k pracovnímu uplatnění: Žák je veden: - mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru
	Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii: Žák je veden: - aplikovat hygienické požadavky v gastronomii, dodržovat předepsaný dress code daného zařízení - mít přehled o výživě, prosazovat zásady racionální výživy - ovládat způsoby skladování potravin a nápojů - ovládat základní postupy přípravy běžných pokrmů, dokončování, kontrolu, uchovávání a expedici - používat a udržovat technologická zařízení v gastronomickém provozu
	Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů: Žák je veden: - mít přehled o výživě, prosazovat zásady racionální výživy

Název předmětu	Odborný výcvik
	- ovládat základní postupy přípravy běžných pokrmů, dokončování, kontrolu, uchovávání a expedici - používat a udržovat technologická zařízení v gastronomickém provozu
	Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci: Žák je veden: - poskytovat první pomoc - používat a udržovat technologická zařízení v gastronomickém provozu dle bezpečnostních pravidel
	Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb: Žák je veden: - dbát na zabezpečení kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovat požadavky klienta - ovládat základní postupy přípravy běžných pokrmů, dokončování, kontrolu, uchovávání a expedici - dbát na estetiku pracovního prostředí
	Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje: Žák je veden: - využívat ekonomických informací pro zabezpečení provozu
	Digitální kompetence: Žák je veden: - využívat digitální technologie, aby si usnadnil práci
Způsob hodnocení žáků	Je používáno slovní a numerické hodnocení. Posuzuje se kvalita odvedené práce, pracovní přístup, schopnost spolupráce a dodržování hygieny. Průběžně jsou kontrolovány písemné úkoly – normování, tvorba menu.

Odborný výcvik	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 495
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k řešení problémů • Kompetence k učení • Personální a sociální kompetence • Komunikativní kompetence	

Odborný výcvik	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 495
	- Kompetence k pracovnímu uplatnění - Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii - Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů - Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci - Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb - Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje	
ŠVP výstupy		Učivo
Tematický celek - Seznámení s pracovištěm		
dodržuje pravidla BOZP, osobní hygieny a pracovní řád výukové kuchyně, je seznámen s uplatněním kritických bodů HACCP		BOZP seznámení s pracovištěm osobní hygiena a čistota pracovní řád výukové kuchyně kritické body HACCP
Tematický celek - Předběžná úprava potravin		
opracovává a upravuje suroviny		zelenina, ovoce, brambory – čištění, mechanická úprava, zavařování a sušení
Tematický celek - Základy stolničení		
používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů		jednoduchá obsluha základy slušného stolování
Tematický celek - Příprava polévek		
podle technologického postupu připraví různé druhy polévek		hnědé polévky – vývary, zavářky a vložky bílé polévky přesnídkové polévky
Tematický celek - Příprava příloh		
podle technologického postupu připraví různé druhy příloh		přílohy z brambor, těstovin, rýže, mouky, ze zeleniny a z luštěnin
Tematický celek - Příprava bezmasých pokrmů		
podle technologického postupu připraví různé druhy bezmasých pokrmů		jídla z brambor jídla ze zeleniny jídla z rýže a krup jídla z těstovin jídla z luštěnin

Odborný výcvik	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 495
		jídla z vajec jídla ze sýrů a tvarohu
Tematický celek - Příprava pokrmů z masa		
podle technologického postupu připraví různé pokrmy z masa		zpracování hovězího masa vepřového masa drůbežího masa
Tematický celek - Příprava jednoduchých moučníků		
podle technologického postupu připraví různé druhy jednoduchých moučníků		z piškotového těsta listového těsta kynutého těsta piškotového těsta litého těsta křehkého těsta náplně
Tematický celek - Příprava jednoduchých salátů		
podle technologického postupu připraví různé druhy jednoduchých salátů		jednodruhové saláty ze syrové a vařené zeleniny saláty z brambor a masa
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
- má vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku - klade si základní existenční otázky a hledá na ně odpovědi a řešení - optimálně využívá masová média pro své různé potřeby		
Člověk a životní prostředí		
- má osvojené základy principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání - uvědomuje si nutnost navrhovat a vykonávat postupy výroby, které nebudou mít negativní vliv na životní prostředí a současně budou minimalizovat odpad, chápe nutnost likvidace odpadu v souladu se zákony		
Člověk a svět práce		
- motivuje se k aktivnímu pracovnímu životu i k úspěšné kariéře		
Člověk a digitální svět		
- efektivně využívá digitální nástroje potřebné nebo vhodné pro odborné činnosti		

Odborný výcvik	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 577.5
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Personální a sociální kompetence • Kompetence k pracovnímu uplatnění • Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii • Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů • Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci • Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb • Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje	
ŠVP výstupy		Učivo
Tematický celek - Omáčky		
podle technologického postupu umí připravit omáčky	příprava základních hrubých bílých omáček základní hrubé hnědé omáčky příprava běžných omáček k hovězímu masu jemné omáčky studené omáčky speciální omáčky	
Tematický celek - Pokrmy z hovězího masa		
podle technologického postupu umí připravit pokrmy z hovězího masa	úprava hovězího masa vařením úprava hovězího masa dušením úprava hovězího masa pečením pokrmy na objednávku z hovězího masa krajové a národní speciality mleté pokrmy z hovězího masa	
Tematický celek - Pokrmy z vepřového masa		
podle technologického postupu umí připravit pokrmy z vepřového masa	úprava vepřového masa vařením úprava vepřového masa dušením úprava vepřového masa pečením úprava vepřového masa smažením pokrmy na objednávku z vepřového masa	

Odborný výcvik	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 577.5
		krajové a národní speciality mleté pokrmy z vepřového masa
Tematický celek - Pokrmy z drůbeže		
podle technologického postupu umí připravit pokrmy z drůbeže		úprava drůbeže vařením úprava drůbeže dušením úprava drůbeže pečením úprava drůbeže smažením speciality z drůbežího masa pokrmy na objednávku
Tematický celek - Pokrmy z ryb		
podle technologického postupu umí připravit pokrmy z ryb		porcování ryb úprava ryb vařením úprava ryb dušením úprava ryb pečením úprava ryb smažením krajové a národní pokrmy z rybího masa speciality.
Tematický celek - Pokrmy z mletého masa		
podle technologického postupu umí připravit pokrmy z mletého masa		směsi mletých mas úprava mletého masa dušením, pečením, zapékáním a smažením
Tematický celek - Pokrmy z uzeného masa a uzenin		
podle technologického postupu umí připravit pokrmy z uzeného masa a uzenin		příprava různých pokrmů z uzeného masa a uzenin
Tematický celek - Opakování přípravy pokrmů z 1. ročníku		
podle technologického postupu umí připravit polévky, přílohy, bezmasé pokrmy, jednoduché moučníky a jednoduché saláty		příprava polévek, příloh, bezmasých pokrmů, jednoduchých moučníků a jednoduchých salátů
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a svět práce		
- motivuje se k aktivnímu pracovnímu životu i k úspěšné kariéře		
Člověk a životní prostředí		
- má osvojené základy principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání		
- uvědomuje si nutnost navrhovat a vykonávat postupy výroby, které nebudou mít negativní vliv na životní prostředí a současně budou minimalizovat odpad, chápe nutnost likvidace odpadu v souladu se zákony		

Odborný výcvik	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 577.5
Občan v demokratické společnosti		
- má vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku - klade si základní existenční otázky a hledá na ně odpovědi a řešení - optimálně využívá masová média pro své různé potřeby		
Člověk a digitální svět		
- efektivně využívá digitální nástroje potřebné nebo vhodné pro odborné činnosti		

Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 840
Výchovné a vzdělávací strategie	• Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Personální a sociální kompetence • Kompetence k pracovnímu uplatnění • Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii • Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů • Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci • Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb • Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje	
ŠVP výstupy		Učivo
Tematický celek - Příprava pokrmů z 1. a 2. ročníku		
podle technologického postupu umí připravit polévky, přílohy, bezmasé pokrmy, jednoduché moučníky a jednoduché saláty, dále omáčky a pokrmy z hovězího, vepřového, drůbežího, rybího, mletého masa a uzenin		příprava polévek, příloh, bezmasých pokrmů, jednoduchých moučníků a jednoduchých salátů příprava omáček, pokrmů z hovězího, vepřového, drůbežího, rybího, mletého masa a uzenin
Tematický celek - Pokrmy studené kuchyně		
podle technologického postupu umí připravit pokrmy studené kuchyně		suroviny pro přípravu pokrmů studené kuchyně druhy studených předkrmů příprava pomazánek, pěn a paštiky příprava rosolu a aspiku chlebíčky, chuťovky, kanapky plněná a obložená vejce

Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 840
		složité saláty obložené mísy plněná zelenina a ovoce zelenina se studenými omáčkami masa a uzeniny ve studené kuchyni závitky, rolády, galantiny speciality studené kuchyně
Tematický celek - Teplé předkrmy		
podle technologického postupu umí připravit teplé předkrmy		význam teplých předkrmů a zařazení v menu příprava teplých předkrmů z vajec, sýrů, zeleniny, obilovin, jatečného masa, drůbeže, zvěřiny, ryb, vnitřností, hub apod.
Tematický celek - Dietní pokrmy		
podle technologického postupu umí připravit dietní pokrmy		úprava pokrmů pro nejčastější diety (šetřící, diabetickou, s omezením tuků, redukční, neslanou šetřící) úprava pokrmů pro děti v období růstu úprava pokrmů pro dlouhodobě ležící pacienty výživa ve stáří nevhodné potraviny a tepelné úpravy
Tematický celek - Pokrmy světových kuchyní		
podle technologického postupu umí připravit pokrmy světových kuchyní		základní pokrmy francouzské kuchyně základní pokrmy italské kuchyně základní pokrmy ruské kuchyně základní pokrmy asijských kuchyní základní pokrmy mexické kuchyně nevhodné suroviny a úpravy pokrmů pro různá světová náboženství (judaismus, islám, hinduismus) trendy ve světových kuchyních, globalizace
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a svět práce		
- motivuje se k aktivnímu pracovnímu životu i k úspěšné kariéře		
Člověk a životní prostředí		
- má osvojené základy principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání		

Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 840
- uvědomuje si nutnost navrhovat a vykonávat postupy výroby, které nebudou mít negativní vliv na životní prostředí a současně budou minimalizovat odpad, chápe nutnost likvidace odpadu v souladu se zákony		
Občan v demokratické společnosti		
- má vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku		
- klade si základní existenční otázky a hledá na ně odpovědi a řešení		
- optimálně využívá masová média pro své různé potřeby		
Člověk a digitální svět		
- efektivně využívá digitální nástroje potřebné nebo vhodné pro odborné činnosti		

7 Zajištění výuky

Popis materiálního zajištění výuky

K zajištění teoretické výuky mají žáci k dispozici 8 velkých učeben s kapacitou 28 až 30 míst a 6 malých učeben s kapacitou do 15 až 18 míst, dále žákovskou knihovnu.

K tradici školy patří vybavení výpočetní technikou.

Plně využíváme tři učebny, kde je na každé lavici k dispozici počítač. Osm učeben je vybaveno interaktivní tabulí. Škola disponuje jednou moderní jazykovou učebnou.

Dataprojektory jsou ve třech menších učebnách. Dále pak využíváme dvě barevné tiskárny. Učitelé mají k dispozici notebooky k využití příprav a na on-line výuku.

Bezbariérový pohyb po budově je možný pouze v přízemí, kde se nachází i bezbariérové sociální zařízení.

V prvním patře je také umístěn automat na teplé nápoje.

Budova školy má ředitelnu, sborovnu, kanceláře s příručními knihovnami a počítači se síťovým připojením do databáze žáků a na internet, dále dva kabinety s odbornými sbírkami a sklad učebnic, dva příruční sklady tiskopisů, archiv, plynovou kotelnu a údržbářskou dílnu. Šatny jsou umístěny v suterénu budovy, žáci mají k dispozici šatní skříňky.

Celá škola je připojena na vysokorychlostním internetem Camelnet poskytovaným Plzeňským krajem.

Škole chybí vlastní tělocvična. Výuka tělesné výchovy je realizována v tělocvičnách dvou místních základních škol, dále na novém městském stadionu a ve vlastním fitness centru v areálu domova mládeže v Bezručské ulici.

K zajištění odborného výcviku má škola několik vlastních pracovišť, dále pak žáci vykonávají odborný výcvik u právnických a fyzických osob, které mají oprávnění k činnosti.

Vlastní pracoviště pro výuku stavebních oborů (malířské a natěračské práce, zednické práce, tesařské práce) je v Jateční ulici v Plané. Zde se nachází tři dílny, učebna, sociální zařízení a šatny, kanceláře pro pedagogické pracovníky a na nádvoří jsou příruční sklady materiálu, náradí a pomůcek

Ostatní pracoviště odborného výcviku se nachází v areálu domova mládeže v Bezručské ulici. Zde je jedna cvičná kuchyně, ve které je zajišťován odborný výcvik žáků oboru kuchařské práce,

pečovatelské služby a provozní služby, dále dvě cukrářské dílny, z nichž je jedna univerzální a je vhodná k výuce oboru kuchařské práce. Dále se v tomto areálu nachází dílna šití s průmyslovými šicími stroji pro obor pečovatelské práce a provozní služby a krejčí a speciální učebna ny výuku odborného výcviku oboru spojový mechanik.

Popis personálního zajištění výuky

Snahou je získávat mladé a nadšené učitele a tak zajistit generační obměnu stávajícího sboru. Dbáme na proškolení a seznamování učitelů s nejmodernější technikou, aby ji mohli pravidelně a efektivně využívat ve vyučování. Všichni učitelé byli proškoleni v kurzech SIPVZ (Státní informační politika ve vzdělávání), takže základní dovednosti obsluhy počítačů jsou u všech samozřejmostí. Učitelé jsou podporováni ve studiu, které směřuje jednak k získání kvalifikace nebo rozšíření stávající kvalifikace (např. rozšiřující studium speciální pedagogiky). Mají neomezené možnosti k návštěvě kurzů v rámci DVPP (Dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků). Škola organizuje pro své učitele školení tak, aby byly zaváděny nové technologie a programy do výuky.

Na škole působí výchovná poradkyně a metodik informačních a komunikačních technologií. Oba pracovníci jsou plně kvalifikovaní.

Na zdravý způsob života dbá školní metodik prevence.

8 Charakteristika spolupráce

8.1 Spolupráce s dalšími institucemi

Škola spolupracuje s následujícími institucemi:

místní a regionální instituce: Městský úřad Planá, Úřad práce Tachov, pedagogicko-psychologická poradna

možnost praxe u firem: Škola má každoročně přibližně padesát smluvně zajištěných pracovišť na zajištění praxe.

obec/město: Planá, Tachov

školská rada

základní školy.

8.2 Formy spolupráce se zákonnými zástupci a dalšími sociálními partnery

Společné akce rodičů a žáků konzultace dětí a rodičů s učiteli u daného předmětu, mimoškolní akce (výlety, exkurze), ostatní slavnosti, projektové dny, třídní schůzky, vánoční slavnost.

Pravidelné školní akce

Adaptační kurzy

Den školy

Turistické kurzy

Lyžařské kurzy

Dny otevřených dveří

Maturitní ples

Vánoční prodejní akce výrobků žáků

Velikonoční prodejní akce výrobků žáků

Soutěž – Velikonoční zdobení perníčků

Sportovní den.

Mezinárodní spolupráce

Již od roku 1996 spolupracujeme s Berufsschule Wiesau. Postupem času vznikla tradice sportovního zápolení, do kterého je zapojena i Hotelová škola v Mariánských Lázních. Každoročně se scházíme v jednom ze tří měst – v Plané, v Mariánských Lázních nebo ve Wiesau. Hlavním programem setkání už není sportovní zápolení žáků škol v atletice a míčových hrách – fotbale a volejbale, jako to bývalo na začátku této spolupráce, ale kulturní setkání a výměna zkušeností.

S Berufsschule Wiesau se setkáváme častěji, než jen na této akci, společně pořádáme exkurze do hotelů a vzájemně se zveme na různé gastronomické akce.

Žáci a žákyně oboru ošetřovatel se zúčastňují týdenní praxe ve firmě Dr. Loew, což je zařízení pro sociální péči. Žáci si tam ověřují své odborné znalosti a zároveň se seznamují s novým prostředím, novými technikami, metodami a v neposlední řadě si utužují znalosti z cizího jazyka.