

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM

KUCHARŤ-ČÍŠNÍK



**Střední odborná škola, Bruntál, příspěvková organizace
Krnovská 998/9
792 01 Bruntál**



Obsah

1. Identifikační údaje.....	3
2. Profil absolventa.....	4
3. Charakteristika oboru.....	6
4. Transformace z RVP do ŠVP.....	17
5. Učební plán.....	18
6. Učební osnovy, moduly.....	19
ČESKÝ JAZYK A LITERATURA.....	19
ANGLICKÝ JAZYK, 1. JAZYK.....	27
NĚMECKÝ JAZYK, 2. JAZYK.....	38
EKOLOGIE A ZDRAVÍ.....	45
FYZIKA.....	51
CHEMIE.....	56
MATEMATIKA.....	60
OBČANSKÁ NAUKA.....	67
TĚLESNÁ VÝCHOVA.....	75
VÝPOČETNÍ TECHNIKA.....	81
ADMINISTRATIVA.....	90
EKONOMIKA.....	93
HOSPODÁŘSKÉ VÝPOČTY.....	98
POTRAVINY A VÝŽIVA.....	101
PSYCHOLOGIE VE SLUŽBÁCH.....	110
STOLNIČENÍ.....	114
TECHNOLOGIE.....	120
ZAŘÍZENÍ PROVOZOVEN.....	128
ODBORNÝ VÝCVIK.....	132
7. Popis materiálního a personálního zajištění výuky oboru.....	149
8. Charakteristika spolupráce se sociálními partnery oboru.....	151

1. Identifikační údaje

Název školy: Střední odborná škola, Bruntál, příspěvková organizace
Adresa: Krnovská 998/9, 792 01 Bruntál
Druh školy: střední škola
Právní forma: příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu:

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař-číšník
Platnost ŠVP od: 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem
Délka a forma studia: 3 roky, denní studium
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Zřizovatel: Moravskoslezský kraj, 28. října 117,
702 18 Ostrava
Ředitel školy: Mgr. Michal Durec, DiS.
Kontakty ředitelství: 554 295 258
Faxu: 554 304 305
e-mail: sosbruntal@sosbruntal.cz
www: www.sosbruntal.cz

Mgr. Michal Durec, DiS., v. r.

Razítko a podpis ředitele školy

2. Profil absolventa

Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař-číšník
Název ŠVP:	KUCHAR-ČIŠNÍK
Dosažený stupeň vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3 roky, denní
Datum platnosti:	od 1. 9. 2022

Školní vzdělávací program je určen pro dívky a hochy

Uplatnění absolventa v praxi

Absolvent školního vzdělávacího programu Kuchař-číšník je středoškolsky vzdělaný pracovník se všeobecným i odborným vzděláním, tj. disponuje požadovanými dovednostmi, vědomostmi a zaujímá postoje nutné pro výkon profese. Absolvent se uplatní zejména v oboru společného stravování v pracovní pozici jako kuchař nebo číšník. Je připraven vykonávat náročnější pracovní činnost ve společném stravování na úseku přípravy pokrmů a nápojů. Absolvent je připraven pro práci v pozici zaměstnance malé, střední i velké firmy zejména v pracovních pozicích, kdy vykonává různorodé rámcově vymezené práce se zadáním podle obvyklých postupů. Po získání nezbytné praxe v oboru je připraven i na soukromé podnikání v oblasti gastronomie.

Očekávané výsledky vzdělávání a kompetence absolventa

Vzdělávání v oboru směřuje v souladu s cíli středního odborného vzdělávání k tomu, aby si žáci vytvořili, v návaznosti na základní vzdělávání a na úroveň odpovídající jejich schopnostem a studijním předpokladům následující kompetence.

Odborné kompetence

Absolvent je připraven:

- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii
- používat zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování
- ovládat druhy a techniku odbytu, volit vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti,
- používat vhodný inventář
- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky a dbát na estetiku při práci
- ovládat technologii přípravy pokrmů, způsob přípravy běžných pokrmů české i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy,
- kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy a dbát na estetiku při dohotovování a expedici výrobků
- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu
- dbát na bezpečnost a ochranu zdraví při práci
- usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb
- jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje.

Klíčové kompetence

Vzdělávání v oboru směřuje v souladu s cíli středního odborného vzdělávání k tomu, aby si žáci vytvořili, na úrovni odpovídající jejich schopnostem a učebním předpokladům, následující klíčové kompetence. Klíčové kompetence navazují na klíčové kompetence osvojované na základní škole a dále se prohlubují. Konkrétní plnění a obsah klíčových kompetencí je uveden v kapitole 3. Charakteristika školního vzdělávacího programu a dále pak v učebních osnovách jednotlivých předmětů.

Kompetence k učení

Kompetence k řešení problémů

Komunikační kompetence

Personální a sociální kompetence

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Matematické kompetence

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi

Způsob ukončení vzdělávání a potvrzení dosaženého vzdělání, stupeň dosaženého vzdělání

- je střední vzdělání s výučním listem
- kvalifikační úroveň EQF 3

Vzdělávání se ukončuje závěrečnou zkouškou dle zadání závěrečné zkoušky, dokladem o dosaženém stupni vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

Obsah a organizace jednotné závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy.

3. Charakteristika oboru

Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař-číšník
Název ŠVP: KUCHARŤ-ČIŠNÍK
Dosažený stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia: 3 roky, denní
Datum platnosti: od 1. 9. 2022
Školní vzdělávací program je určen pro dívky a hochy

3.1 Podmínky pro přijetí ke studiu

- přijímání ke vzdělávání se řídí zákonem 561/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů. Podmínky vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných jsou dále upraveny vyhláškou MŠMT č.27/2016 Sb.
- ukončení základního vzdělávání
- zdravotní způsobilost uchazeče
- splnění kritérií přijímacího řízení stanovených pro daný školní rok

3.2 Zdravotní způsobilost

Předpokladem přijetí uchazeče ke vzdělávání ve střední škole je splnění podmínek zdravotní způsobilosti pro daný obor vzdělání stanovena nařízením vlády č. 211/2010 Sb. K posouzení zdravotního stavu uchazeče je způsobilý příslušný registrovaný praktický lékař.

3.3 Celkové pojetí vzdělávání

Školní vzdělávací program rozpracovává výsledky vzdělávání ve vazbě na učivo, odborné a klíčové kompetence a průřezová témata.

Obecným cílem vzdělávacího programu je připravit pracovníka, který se dobře umístí na trhu práce, případně bude schopen reagovat na měnící se podmínky trhu práce. Učební obor je náročný na manuální a intelektové dovednosti žáků. Vyučující vedou žáky k trpělivé a soustavné práci a usilují o to, aby si žáci vytvořili kladný vztah ke zvolenému oboru a získali správné pracovní návyky.

Vzdělávací program umožňuje získání všeobecných a odborných vědomostí a manuálních a intelektových dovedností potřebných k vykonávání povolání kuchaře a číšníka. Při sestavování a naplňování ŠVP je respektovaná snaha o vybavení absolventa takovými znalostmi, dovednostmi a postoji, které mu umožní dobré uplatnění na trhu práce. Při sestavování obsahu vzdělávání jsou respektovány požadavky RVP a sociálních partnerů z oblasti gastronomie. Učivo odborných předmětů je vybráno s ohledem na možnosti pracovního uplatnění absolventa v různých typech provozních jednotek v regionu.

Cílem vzdělávacího programu je poskytnout žákům určité množství všeobecných a odborných poznatků a dovedností pro práci kuchaře a číšníka. Všeobecně vzdělávací předměty rozšiřují a prohlubují všeobecné znalosti a dovednosti žáka a vytvářejí předpoklady pro odborné vzdělávání.

Odborné předměty jsou zaměřeny na získání přehledu o potravinách a nápojích, jejich vlastnostech, způsobu skladování a ošetřování, zpracování surovin a osvojení technologických postupů při přípravě pokrmů a nápojů. Technologie a praktická příprava je zaměřena na pokrmy studené, teplé a cukrářské kuchyně. V teoretické výuce se žáci seznamují se zařízením gastronomických provozoven a používaným inventářem, získávají vědomosti o stolničení a učí se pravidlům jednoduché a složité obsluhy.

Obsah odborných předmětů je předmětně koordinován s odborným výcvikem.

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

3.4 Organizace výuky

Příprava žáků je organizována jako tříleté denní studium. Probíhá vždy jeden týden teoretické výuky a jeden týden odborného výcviku v rozsahu stanoveném učebním plánem. Praktické vyučování probíhá na pracovištích školy-v Hotelu Zlatá Hvězda, ve školní jídelně a na smluvních pracovištích u právnických a fyzických osob. Výuka u smluvních partnerů probíhá pod vedením instruktorů z řad zkušených pracovníků těchto firem a je kontrolována učiteli odborné výcviku a zástupcem ředitele pro praktické vyučování.

Na začátku studia organizuje škola pro žáky prvních ročníků adaptační kurz. Zde se žáci seznámí nejen se svými studijními povinnostmi, ale také naváží první kontakty se svými spolužáky a třídním učitelem. Toto přispívá k vytváření vhodného klimatu v třídním kolektivu a k úspěšnému zařazení žáků do kolektivu.

Metody a formy výuky, tyto jsou rozpracovány v úvodu učebních osnov vyučovacích předmětů a jsou voleny s ohledem na obsah konkrétního učiva a výsledků vzdělávání, kterého se má dosáhnout.

Učitelé volí metody podle svých potřeb a zkušeností a s ohledem na charakter vyučovaného předmětu. Uplatňují vhodnou motivaci, která stimuluje práci žáků a nejčastěji se opírá o zájem o zvolený učební obor. Podobně aplikační příklady jsou vybírány tak, aby se týkaly problematiky odborných předmětů. Důraz je kladen na podporování samostatné práce žáků, především na osobní zodpovědnost a samostatnost, schopnost kooperace a týmové spolupráce se záměrem odpovídajícího sebehodnocení.

Realizace teoretického vyučování.

Výuka se skládá z teoretických vyučovacích předmětů realizovaných v učebnách školy a v odborných učebnách a z odborného výcviku realizovaného ve školních dílnách nebo na provozních pracovištích. V některých případech se při výuce třída dělí na skupiny v souladu s platnými předpisy (např. cizí jazyky).

Metody a formy výuky jsou voleny s ohledem na obsah konkrétního učiva a na výsledky vzdělávání, kterých se má dosáhnout. Učitelé volí metody podle svých potřeb a zkušeností a s ohledem na charakter vyučovaného předmětu. Uplatňují

vhodnou motivaci, která stimuluje práci žáků. Podobně aplikační příklady jsou vybírány tak, aby se týkaly problematiky odborných předmětů.

Důraz je kladen na podporování samostatné práce žáků, především na osobní zodpovědnost a samostatnost, schopnost kooperace a týmové spolupráce se záměrem odpovídajícího sebehodnocení a poznání svých možností a ovlivňování žákovských postojů-samostatné práce žáků, skupinové práce, referáty, prezentace písemné a ústní, společné hodnocení, analýza výsledků.

Důležitou složkou teoretické výuky je používání názorných pomůcek v různé formě, které žákovi usnadňují pochopení učiva – modely, nástěnné obrazy, zvukové nahrávky, instruktážní a výukové video, exkurze. K procvičování a upevňování učiva se využívají různé formy ústních, písemných a praktických cvičení, soutěže, projekty apod. Velký důraz je kladen na vytváření mezipředmětových vazeb, které rozšiřují klíčové kompetence žáka. Součástí výuky jsou besedy s odborníky, odborné exkurze, soutěže, skupinové projekty a různé formy zapojení žáků do prezentačních akcí školy.

Realizace praktického vyučování

Praktické vyučování umožňuje žákům využití teoretických poznatků v praxi, ověření a rozšíření odborných znalostí a pěstování dovedností potřebných pro daný obor tak, aby žák získal jistotu při provádění praktických činností, byl samostatný, dokázal prakticky použít nabyté znalosti při řešení a plnění praktického úkolu. Žáci jsou vedeni k odpovědnosti za plnění úkolů a kvalitu vykonané práce jednotlivce i kolektivu. Používané metody rozvíjí komunikační dovednosti, estetické cítění, upevňování pracovních návyků. Metody odborného výcviku jsou doplněny o návštěvy odborných pracovišť, exkurze, kurzy. Velký zájem je o speciální kurz, které jsou příležitostí k rozšíření odborných dovedností žáků. Žáci se podílejí na přípravě a zajištění rautů a banketů pořádaných různými organizacemi v regionu. Tyto příležitosti rozšiřují odborné znalosti a dovednosti žáků.

Zástupci podnikové sféry jsou pravidelně zváni k závěrečným zkouškám. Ve spolupráci s dalšími subjekty se žáci školy účastní různých prezentačních a jiných akcí.

Zajištění praktického vyučování žáků oboru kuchař-číšník je kromě výuky v zařízeních SOŠ (1 školní jídelna, hotel Zlatá Hvězda) realizováno v souladu s ustanovením § 65 školského zákona v podnikové sféře u právnických a fyzických osob na základě smlouvy o výuce. Smlouva je uzavírána vždy na 1 školní rok, v pololetí dochází k úpravám smlouvy. Během studia vystřídají žáci několik různých typů výrobních i odbytových středisek (hotely, restaurace, pohostinství, školní jídelny). Tento systém zajišťuje, aby se žáci seznámili s různými provozními podmínkami, způsoby obsluhy apod. Výuka u těchto smluvních partnerů probíhá pod vedením instruktorů z řad zkušených pracovníků těchto firem a je pravidelně kontrolována učiteli odborné výchovy a zástupcem ředitele pro praktické vyučování (obsah praxe, docházka, chování žáků).

Na začátku školního roku organizuje škola pro žáky prvních ročníků adaptační kurz. Zde se žáci seznámí nejen se svými studijními povinnostmi, ale také naváží první kontakty se svými spolužáky a učiteli. Tato akce přispívá k vytváření vhodného klima ve třídním kolektivu a ke snadnějšímu zařazování žáků do kolektivu.

Další vzdělávací aktivity. Metody odborného výcviku jsou doplněny o návštěvy odborných pracovišť, exkurze, kurzy. Žáci se podílejí na přípravě a zajištění rautů a banketů pořádaných různými organizacemi v regionu. Tyto příležitosti rozšiřují odborné znalosti a dovednosti žáků. Žáci se zúčastňují odborných soutěží. Zástupci podnikové sféry jsou pravidelně zváni k závěrečným zkouškám. Ve spolupráci s dalšími subjekty se žáci školy účastní různých prezentačních a jiných akcí.

3.5 Realizace klíčových kompetencí

Klíčové kompetence jsou rozvíjeny rozptýleně ve všech předmětech v logických souvislostech s obsahem vzdělávání.

K tomu, aby škola zajistila rozvoj klíčových kompetencí žáků, uplatňuje tyto společné postupy:

Kompetence k učení

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni efektivně se učit, vyhodnocovat dosažené výsledky a pokrok a reálně si stanovovat potřeby a cíle svého dalšího vzdělávání

Učitelé vedou žáky k pozitivnímu vztahu k učení a vzdělávání, k ovládnutí různých technik učení a umění si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky, k uplatňování různých způsobů práce s textem, umění efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, k poslechu s porozuměním a pořizování si poznámek. Ve výuce jsou vyhledávány a zpracovávány další zdroje informací jako jsou např. zkušenosti jiných lidí, které žáci kriticky posuzují a vyslovují hodnotící závěry, tím je také zvyšován zájem o daný obor.

Žákům jsou zadávány jednoduché práce vyžadující aplikaci teoretických poznatků.

Škola organizuje tematicky zaměřené exkurze, kde si žáci ověřují využitelnost poznatků v praxi.

Škola seznamuje žáky s možnostmi dalšího vzdělávání zejména v oboru gastronomie.

Kompetence k řešení problémů

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy. Škola zavádí takové organizační formy výuky, při kterých jsou vytvářeny vhodné podmínky pro rozvíjení kompetencí k řešení problémů, identifikaci jádra problému a vyslovení návrhů možných postupů při řešení.

K řešení jsou předkládány úkoly, které vyžadují propojení znalostí z více vyučovacích předmětů včetně praktických znalostí a dovedností.

Jsou zařazovány metody umožňující spolupráci a dělbu práce při plnění úkolů, podporují kooperaci a odpovědnost jednotlivce za práci celku.

Komunikativní kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni vyjadřovat se v písemné i ústní formě v různých učebních, životních i pracovních situacích. Ve výuce škola

upřednostňuje metody, které umožňují týmovou spolupráci a prezentaci výsledků činnosti, používány jsou metody aktivního sociálního učení jako např. braistorming, simulace, hraní rolí, diskuse.

Žáci jsou vedeni k přiměřenému vyjadřování v projevech psaných i mluvených, vhodné prezentaci při oficiálních příležitostech.

Ve vyučování je požadována srozumitelná formulace myšlenek, naslouchání názorům jiných lidí a vyslovování názorů přiměřeně k tématu diskuse.

Škola umožňuje žákům využívat moderní komunikační technologie, vyžaduje využívání různých zdrojů informací, jejich kritické hodnocení a odpovědné používání.

Žáci zpracovávají běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty a snaží se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii.

Důraz je kladen nejen na obsahovou správnost ale i na formální úpravu písemností.

Personální a sociální kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli připraveni stanovovat si na základě poznání své osobnosti přiměřené cíle osobního rozvoje, v oblasti zájmové i pracovní, pečovat o své zdraví, spolupracovat s ostatními a přispívat k utváření vhodných mezilidských vztahů. Škola zařazuje adaptační kurzy pro žáky prvního ročníku, na kterých se žáci seznamují v rámci nově vytvořených tříd a stanovují třídní pravidla soužití.

Kompetence sociální a personální jsou rozvíjeny i v rámci postupů a metod ve vyučování, které byly uvedeny výše a také např. při odborném výcviku, týmové práci, soutěžích, reprezentačních akcích.

Žáci jsou vedeni k reálnému posuzování svých fyzických a duševních možností, umí odhadnout důsledky svého jednání a chování v různých situacích. Žáci jsou vedeni, aby adekvátně reagovali na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímali radu i kritiku. Dále jsou žáci vedeni k adaptaci na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností je pozitivně ovlivňovat a být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti a být finančně gramotní.

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi uznávali hodnoty a postoje podstatné pro život v demokratické společnosti a dodržovali je. Jednali v souladu s udržitelným rozvojem a podporovali hodnoty národní, evropské a světové kultury. Žáci se již v prvním ročníku spolupodílejí na vytváření pravidel ve třídě. Na třídnických hodinách hodnotí žáci chování své i ostatních. Je vyžadováno přijetí odpovědnosti za vlastní chování a hledání společného řešení při nápravě chyb.

Žáci pracují na úkolech tematicky zaměřených na problematiku sociální a ekologickou, dodržování zákonů a jednání v souladu s morálními principy.

Škola organizuje účast žáků na kulturních a společenských akcích. Žáci jsou motivováni k účasti na veřejném i politickém životě, ochraně tradic a vnímání evropského a světového kontextu života v ČR.

Škola pořádá besedy s odborníky z různých oblastí činností.

Kompetence pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni optimálně využívat své osobnostní a odborné předpoklady pro úspěšné uplatnění ve světě práce, pro budování a rozvoj své profesní kariery a s tím související potřebu celoživotního učení. Pracovní kompetence jsou rozvíjeny především v rámci odborného výcviku. Žáci jsou vedeni k odpovědnému plnění úkolů, technologické kázni a poctivosti. Zdůrazňována je profesní etika při poskytování služeb a jednání se zákazníky.

Žáci jsou vedeni k porozumění podstatě a principům podnikání, k vytvoření si představy o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání.

Žáci hodnotí své výkony a navrhují postupy k odstranění nedostatků ve své práci.

Při týmové práci je zdůrazňován význam kooperace, dělení kompetencí a význam práce všech členů skupiny pro kvalitní výsledek.

Žáci, kteří pracují, velmi dobře reprezentují školu na soutěžích a společenských akcích.

Žáci pracují ve školních kroužcích a podílejí se na realizaci různých mimoškolních akcí.

Žáci jsou seznamováni s možnostmi pracovního uplatnění, dalšího vzdělávání a požadavcích zaměstnavatelů na zvolené činnosti. Sami vyhledávají informace, seznamují se s právy i povinnostmi.

Matematické kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni funkčně využívat matematické dovednosti v různých životních situacích včetně efektivního nakládání s financemi.

Žáci jsou vedeni ke správnému používání a převádění běžných jednotek, ke čtení různých forem grafického znázornění (tabulek, diagramů, grafů, schémat) a k provádění reálného odhadu výsledku řešení dané úlohy.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi pracovali s osobním počítačem a jeho základním a aplikačním programovým vybavením, a s dalšími prostředky ICT a využívali adekvátně zdroje informací a efektivně pracovali s informacemi.

Žáci jsou vedeni k práci s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií, ke studiu a používání nových aplikací. Dále jsou žáci vedeni ke komunikaci elektronickou poštou a využívání dalších prostředků online a offline komunikace.

Žáci vyhledávají a zpracovávají informace pro použití zejména v odborných předmětech, jsou vedeni ke kritickému posuzování informačních zdrojů a odpovědnému nakládání s informacemi.

3.6 Realizace průřezových témat

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

jsou rozpracována v učebních osnovách předmětů, dále jsou součástí třídnických hodin.

Občan v demokratické společnosti

Pro realizaci průřezového tématu je nezbytné vytvoření demokratického klimatu školy. Průřezové téma je realizováno komplexně v předmětu **Občanská nauka** a **Psychologie ve službách**, jsou zařazena tato témata.

1. Osobnost a její rozvoj.
2. Komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů.
3. Společnost – jednotlivec a společenské skupiny, kultura, náboženství.
4. Stát, politický systém, politika, soudobý svět.
5. Masová média.
6. Morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita.
7. Potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život.

Člověk a životní prostředí

Průřezové téma je realizováno komplexně v předmětu **Ekologie a zdraví** a **Chemie**. Dále pak rozptýleně jsou v dalších předmětech a odborném výcviku realizována témata ve vazbě na učivo předmětu.

1. Biosféra v ekosystémovém pojetí.
2. Současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí.
3. Možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v oboru vzdělání a občanském životě.

Člověk a svět práce

Průřezové téma je realizováno komplexně v předmětu **Občanská nauka**, **Ekonomika** a **Odborný výcvik**. Témata ze světa práce jsou součástí otázky v ústní části závěrečné zkoušky. Rozptýleně pak v dalších předmětech v návaznosti na probírané učivo.

1. Individuální příprava na pracovní trh
2. Svět vzdělávání
3. Svět práce
4. Podpora státu ve sféře zaměstnanosti

Informační a komunikační technologie

Průřezové téma je realizováno komplexně v předmětu **Výpočetní technika** a **Administrativa** a aplikovaně jsou získané dovednosti z oblasti ICT využívány při práci v dalších předmětech. Učebny jsou vybaveny tak, aby počet stanic odpovídal počtu žáků. Těžištěm výuky je provádění praktických úkolů zaměřených zejména na:

1. Praktické úkoly. Cvičení, samostatné práce.
2. Práce s informacemi.
3. Testy.
4. Používání výukového programu.
5. Projekty.

3.7 Hodnocení žáků

Hodnocení žáků se řídí Hodnocením výsledků vzdělávání žáků SOŠ Bruntál, který uvádí způsoby a kritéria hodnocení chování žáků, opatření k upevnění kázně, kritéria a způsoby hodnocení výsledků vzdělávání a podmínky opravných zkoušek. Při hodnocení žáků je používáno numerické hodnocení-klasifikace.

Hodnocení žáků vyplývá z dílčí klasifikace žáka během pololetí. Příslušný vyučující učitel předmětu využívá k hodnocení znalostí žáka různé druhy zkoušek, písemné práce vypracované jednotlivci i výsledky skupinové práce, praktické práce nebo ústní zkoušení, prezentace projektů aj., sleduje průběžně výkon žáka, jeho aktivity při vyučování a připravenost na vyučování.

Při klasifikaci je hodnocena ucelenost, přesnost a trvalost osvojení požadovaných poznatků, kvalita a rozsah získaných dovedností, schopnost uplatňovat osvojené poznatky a dovednosti, samostatnost při řešení teoretických a praktických úkolů, schopnost využívat a zobecňovat zkušenosti a poznatky získané při praktických činnostech, samostatnost a tvořivost.

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

Součástí hodnocení žáků je i hodnocení chování, vystupování žáků a prezentování školy, výsledky žáků při soutěžích, výsledky skupinových zadání apod.

Další konkretizace hodnocení žáků viz. jednotlivé učební osnovy předmětů.

3.8 Ukončení vzdělávání

Vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou konanou dle Zadání závěrečné zkoušky. Závěrečná zkouška se skládá z písemné části ZZ, ústní části ZZ a z praktické části ZZ. Po absolvování Závěrečné zkoušky obdrží absolvent vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

Písemná část závěrečné zkoušky:

Technologie
Stolničení
Potraviny a výživa
Ekonomika
Psychologie ve službách

Ústní část závěrečné zkoušky:

Technologie
Stolničení
Potraviny a výživa
Občanská nauka

Praktická část závěrečné zkoušky

Odborný výcvik

Praktická zkouška se skládá z přípravy Menu, přípravy pokrmu ze SOP, obsluhy, přípravy tabulové výseče a odborné dovednosti. Trvá maximálně tři dny. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí dle Zadání závěrečné zkoušky.

3.9 Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných

Za žáky se speciálními vzdělávacími potřebami jsou považováni žáci, kteří k naplnění svých vzdělávacích možností nebo k uplatnění a užívání svých práv na vzdělávání na rovnoprávném základě s ostatními potřebují poskytnutí podpůrných opatření. Tito žáci mají právo na bezplatné poskytování podpůrných opatření z výčtu uvedeného v § 16 školského zákona (ŠZ). Podpůrná opatření zajišťuje škola a školské zařízení. Podpůrná opatření se podle organizační, pedagogické a finanční náročnosti člení do pěti stupňů. Podpůrná opatření prvního stupně lze uplatnit i bez doporučení školského poradenského zařízení a nemají normovanou finanční náročnost. Podpůrná opatření druhého až pátého stupně může škola nebo školské zařízení uplatnit pouze s doporučením školského poradenského zařízení (ŠPZ) a s informovaným souhlasem zletilého žáka nebo zákonného zástupce žáka.

Začlenění podpůrných opatření do jednotlivých stupňů stanoví příloha č. 1 vyhlášky č. 27/2016 Sb. Různé druhy nebo stupně podpůrných opatření lze kombinovat za podmínek daných ŠZ a vyhláškou. Závazný rámec pro obsahové a organizační zajištění odborného vzdělávání všech žáků tvoří RVP pro jednotlivé obory vzdělání, na jejichž základě školy zpracují svůj ŠVP.

Škola může žákovi přiznat 1. stupeň podpůrných opatření. Podpůrná opatření prvního stupně slouží ke kompenzaci mírných obtíží ve vzdělávání žáka (např. pomalejší tempo práce, drobné obtíže ve vyučovacích předmětech, problémy se zapomínáním, drobné obtíže v koncentraci pozornosti atd.), u nichž je možné prostřednictvím mírných úprav v režimu školní výuky a domácí přípravy dosáhnout zlepšení. Úpravy ve vzdělávání žáka navrhuji pedagogičtí pracovníci, přitom spolupracují se školským poradenským pracovištěm (výchovný poradce, školní speciální pedagog, školní psycholog), zákonným zástupcem žáka nebo zletilým žákem. Obtíže žáka jsou vyvolané zejména nepříznivým zdravotním nebo psychickým stavem, případně se jedná o dlouhodobé problémy malého rozsahu a intenzity. Škola zohledňuje sociální status, vztahovou síť žáka a jeho sociální a rodinné prostředí. Škola nejpozději po 3 měsících od zahájení poskytování podpůrných opatření vyhodnotí, zda podpůrná opatření vedou k naplnění stanovených cílů, pokud tomu tak není, doporučí zletilému žákovi nebo zákonnému zástupci žáka využití poradenské pomoci školského poradenského zařízení.

Škola může využívat zejména tato podpůrná opatření prvního stupně:

- pedagogická intervence k podpoře vzdělávání žáka ve vyučovacích předmětech, kde je třeba posílit jeho vzdělávání, ke kompenzaci nedostatečné domácí přípravy na výuku a k rozvoji učebního stylu žáka
- zpracování plánu pedagogické podpory v situaci, kdy pro poskytování opatření prvního stupně nepostačuje samotné zohlednění individuálních vzdělávacích potřeb žáka při vzdělávání

- metody výuky se zaměřují na aktivizaci a motivaci žáka, upevnění pracovních návyků, kladení důrazu na individualizaci výuky, nastavení dílčích cílů, na formy práce, které umožňují častější kontrolu a poskytování zpětné vazby, opakování základních principů učiva.

Používají se běžné pomůcky a učebnice. Výstupy vzdělávání se neupravují. Podpůrná opatření druhého až pátého stupně škola poskytuje na základě doporučení ŠPZ. ŠVP jsou podkladem pro tvorbu individuálního vzdělávacího plánu (IVP), který zpracovává škola. Při poskytování podpůrných opatření je možné zohlednit také § 67 odst. 2 ŠZ, který uvádí, že ředitel školy může ze závažných důvodů, zejména zdravotních, na žádost uvolnit žáka zcela nebo zčásti z vyučování některého předmětu. Žák uvedený v § 16 odst. 9 ŠZ může být uvolněn (nebo nemusí být hodnocen) také z provádění některých činností, ovšem nemůže být uvolněn z předmětu rozhodujícího pro odborné zaměření absolventa. Tzn., že žák nemůže být uvolněn z odborných teoretických i praktických předmětů (tj. příslušných cvičení, odborného výcviku, učební a odborné praxe) nezbytných pro dosažení odborných kompetencí a výsledků vzdělávání vymezených příslušným RVP a ŠVP, z předmětů nebo obsahových částí propedeutických pro odborné vzdělávání a pro získání požadovaných gramotností nebo předmětů a obsahových částí závěrečné zkoušky s výučním listem.

Cíl vzdělávání žáků se SVP zůstává zachován, učivo není redukováno, ale obtížnost učiva (obsah učiva) může být přizpůsobena schopnostem žáka. Pro žáky se SVP jsou podle doporučení ŠPZ voleny vhodné metody a formy vzdělávání i způsoby ověřování osvojeného učiva, může být upravena organizace výuky a žákům je umožněno využívat vhodné pomůcky s cílem zvládnout odborné vzdělávání v celém rozsahu a úspěšně vykonat závěrečnou zkoušku.

Žákům mohou být poskytnuty podle jejich potřeb a na doporučení ŠPZ i další druhy podpůrných opatření, např. využití asistenta pedagoga, speciálního pedagoga a dalších odborníků (tlumočnicka českého znakového jazyka, přepisovatele pro neslyšící aj.), poskytnutí kompenzačních pomůcek a speciálních didaktických prostředků, úprava materiálních a organizačních podmínek výuky nebo úprava podmínek přijímání a ukončování vzdělávání. Pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními mohou být v souladu s principy individualizace a diferenciací vzdělávání zařazovány do IVP předměty speciálně pedagogické péče. Počet vyučovacích hodin předmětů speciálně pedagogické péče je v závislosti na stupni podpory stanoven v příloze č. 1 k vyhlášce. Časová dotace na předměty speciálně pedagogické péče je poskytována nad rámec časové dotace stanovené RVP.

Se vzděláváním mimořádně nadaných žáků dosud nemá škola praktickou zkušenost. V případě integrace těchto žáků by škola postupovala v souladu s platnou legislativou, zejména vyhláškou č. 27/2016 Sb.

Systém péče o žáky se SVP a žáky nadané ve škole

Ve škole funguje Školní poradenské pracoviště (ŠPP), které se skládá z výchovného poradce, školního psychologa a učitele s rozšiřujícím vzděláním v oboru speciální pedagogika.

Celé ŠPP se podílí:

1. na vyhledávání žáků se SVP
2. ve spolupráci s ŠPZ, zákonnými zástupci, učiteli realizuje individuální vzdělávací plány pro žáky se SVP
3. stanovuje pravidla pro zařazení žáků do prvního stupně podpůrných opatření, jejich podporu a realizaci podpůrných opatření 1. stupně, včetně plánů pedagogické podpory (PLPP)

Učitel s rozšiřujícím vzděláním v oboru speciální pedagogika se komplexně věnuje vzdělávání žáků se SVP, sleduje využívání a vyhodnocování poskytovaných podpůrných opatření, komunikuje se ŠPZ, žáky a rodiči nezletilých žáků, s dalšími pracovníky školy – učiteli, třídními učiteli, učiteli odborného výcviku. Tento pracovník také konzultuje podpůrná opatření druhého a vyšších stupňů s příslušnými ŠPZ, zodpovídá za platnost doporučení vydávaných ŠPZ.

Celé ŠPP se snaží:

- motivovat žáky k učení,
- přistupovat k žákům individuálně
- pomoci začleňování žáků do běžného kolektivu
- případné potíže konzultovat se ŠPZ, či dalšími institucemi
- realizovat konzultace s rodiči žáků (zákonnými zástupci)
- zajišťovat vzdělávání učitelů všech předmětů zaměřené na vzdělávání žáků se SVP
- napomáhat komunikaci mezi žáky, učiteli a rodiči

Při vzdělávání žáků se SVP škola dlouhodobě spolupracuje zejména s následujícími školními poradenskými zařízeními:

Pedagogicko-psychologická poradna Bruntál,

PPP a SPC Olomouckého kraje

Speciálně pedagogické centrum pro MP a VŘ Bruntál,

Speciálně pedagogické centrum DAKOL, Petrovice u Karviné,

SPC pro děti, žáky a studenty s poruchou autistického spektra při ZŠ Kpt. Vajdy,

Ostrava – Zábřeh, SPC Srdce při Základní škole a Praktické škole, Opava, Slezského odboje 5.

4. Transformace z RVP do ŠVP

TRANSFORMACE Z RVP DO ŠVP							
Škola	Střední odborná škola, Bruntál, příspěvková organizace						
Kód a název RVP	65-51-H/01 Kuchař - číšník						
Název ŠVP	KUCHAŘ - ČÍŠNÍK						
Účinnost od	1. 9. 2022						
Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	RVP		Vyučovací předmět	ŠVP			
	Minimální počet vyuč. hodin za studium			Počet vyuč. hodin za studium			
	týdenních	celkových		týdenních	celkových	Celkem týdenních	Celkem celkových
Jazykové vzdělávání - český jazyk	3	96	Český jazyk a literatura	3	96 0	3	96
Jazykové vzdělávání - cizí jazyky	6	192	1. Cizí jazyk 2. Cizí jazyk	7 3	224 96 0	10	224
Společenské vzdělávání	3	96	Občanská nauka	3	96 0	3	96
Přírodovědné vzdělávání	3	96	Chemie Fyzika Ekologie a zdraví	1 1 1	32 32 32	3	96
Matematické vzdělávání	4	128	Matematika Hospodářské výpočty	4 1	128 32	5	160
Estetické vzdělávání	2	64	Český jazyk a literatura	2	64 0	2	64
Vzdělávání pro zdraví	3	96	Tělesná výchova Ekologie a zdraví	3 0	96 0	3	96
Vzdělávání v ICT	3	96	Výpočetní technika	3	96 0	3	96
Všeobecné celkem	27	864		32	1024	32	928
Ekonomické vzdělávání	3	96	Ekonomika Administrativa Odborný výcvik	3 0,5 5	96 16 160 0	8,5	272
Výroba pokrmů	10	320	Technologie Zařízení provozoven Potraviny a výživa Odborný výcvik	4,5 0,5 3 20	144 16 96 640	28	896
Odbyt a obsluha	7	224	Stolníčení Odborný výcvik Potraviny a výživa	4,5 20 0,5	144 640 16 0	25	800
Komunikace ve službách	2	64	Administrativa Psychologie ve službách Odborný výcvik	0,5 1 5	16 32 160 0	6,5	208
Disponibilní hodiny	47	1504			0	0	0
Odborné vzdělávání celkem	69	2208	Odborné vzdělávání celkem	68	2176	68	2176
Celkem	96	3072	Celkem	100	3200	100	3104
Odborná praxe			Nepovinné předměty Cvičení z českého jazyka	0 0	0 0	0	0
Kurzy			Cvičení z matematiky	0	0		

5. Učební plán

Název instituce:	Střední odborná škola, Bruntál, příspěvková organizace
Název ŠVP:	KUCHAR - ČIŠNÍK
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař - číšník
Dosažený stupeň vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3 roky, denní
Datum platnosti:	1. 9. 2022

Kategorie a názvy vyučovacích předmětů	Počet týdenních vyučovacích hodin v ročníku			Celkem
	1.	2.	3.	
A. Povinné vzdělávací předměty	12,5	9,5	9	31
Český jazyk a literatura	2	2	1	5
1. Cizí jazyk +	2,5	2,5	2	7
2. Cizí jazyk	1	1	1	3
Ekologie a zdraví	1	0	0	1
Fyzika	0	0	1	1
Chemie	1	0	0	1
Matematika	2	1	1	4
Občanská nauka +	1	1	1	3
Tělesná výchova	1	1	1	3
Výpočetní technika	1	1	1	3
B. Povinné předměty specializace	5,5	7	6,5	19
Administrativa	0	1	0	1
Ekonomika +	1	1	1	3
Hospodářské výpočty	0	1	0	1
Potraviny a výživa +	1	1	1,5	3,5
Psychologie ve službách	0	0	1	1
Stolničení +	1,5	1,5	1,5	4,5
Technologie +	1,5	1,5	1,5	4,5
Zařízení provozoven +	0,5	0	0	0,5
Odborný výcvik +	15	17,5	17,5	50
Celkem hodin týdně	33	34	33	100

6. Učební osnovy, moduly

Obor vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař-číšník

Název ŠVP: Kuchař-číšník

Předmět: ČESKÝ JAZYK A LITERATURA

Platnost: od 1. 9. 2022

Forma vzdělání: denní

Počet hodin za studium celkem: 162

Učební osnova předmětu

ČESKÝ JAZYK A LITERATURA

Pojetí předmětu:

Cíl předmětu

Cílem předmětu je vychovávat žáky ke sdělnému kultivovanému jazykovému projevu a podílet se na rozvoji jejich duševního života. Obecným cílem je rozvíjet komunikační kompetence žáků a naučit je užívat jazyk jako prostředek k dorozumívání a myšlení, k přijímání, sdělování a výměně informací.

Vzdělání směřuje k tomu, aby žáci uplatňovali český jazyk v rovině recepce, reprodukce a interpretace, využívali jazykové vědomosti a dovednosti v praktickém životě, vyjadřovali se srozumitelně a souvisle, formulovali a obhajovali své názory, chápali význam kultury osobního projevu pro společenské a pracovní uplatnění, získávali a kriticky hodnotili informace z různých zdrojů a předávali je vhodným způsobem s ohledem na uživatele.

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází ze vzdělávacích oblastí RVP *Vzdělávání a komunikace v českém jazyce* a *Estetické vzdělávání*. Učivo je rozvrženo do čtyř okruhů. Okruh *Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností* navazuje na znalosti ze základní školy o základech pravopisu, tvarosloví a skladby, prohlubuje je a upevňuje, rozvíjí slovní zásobu a vyjadřovací schopnosti žáků. Okruh *Komunikační a slohová výchova* se věnuje základním slohovým útvarům, zdokonalování kultury osobního projevu, správnému, srozumitelnému, jasnému a věcnému vyjadřování a jeho použití v běžných životních situacích, zdokonalování komunikativních dovedností. Okruh *Literární a estetické vzdělávání* je zaměřen na rozlišování základních literárních druhů a žánrů na základě četby ukázek, upevňování znalostí o významných dílech české i světové literatury od nejstarších dob do současnosti. Okruh *Práce s textem a získávání informací* se prolíná výše uvedenými okruhy.

Výuka českého jazyka a literatury využívá znalostí ze základní školy a mezipředmětově se doplňuje s předměty *občanská nauka*, *cizí jazyk*, *IKT* i s *odbornými předměty* daného oboru vzdělání.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí

Prostřednictvím literárních děl se působí pozitivně na city a vůli žáků, a tak se utváří a usměrňuje jejich hodnotová orientace; poznáváním reálií jiných zemí, jejich způsobu života a jejich národních zvyklostí se žáci stávají tolerantní vůči lidem jiné

národnosti, jiné barvy pleti, jiného náboženského vyznání či jiného smýšlení a takto se připravují v duchu demokratických zásad na život v multikulturní společnosti.

Metody a strategie výuky

Důraz je kladen na dialog, řízený rozhovor, výklad, četbu či poslech a interpretaci konkrétních ukázek literárních děl. Učivo je procvičováno a prohlubováno formou doplňovacích cvičení, frontálního opakování i vytváření vlastních písemných projevů. Součástí je návštěva místní knihovny a regionálních kulturních institucí. Samostatná a skupinová práce je využívána při práci s textem, ve vyhledávání informací v tištěných materiálech i na internetu.

Hodnocení žáků

Výsledky žáka jsou hodnoceny průběžně klasifikací v kombinaci se slovním hodnocením a sebehodnocením jednotlivců a skupin. Znalosti jsou ověřovány ústním a písemným zkoušením, doplňovacími cvičeními, samostatnou prací s textem, vypracováním domácích úkolů, samostatnou tvořivou prací žáka, slohovými cvičeními a pracemi. Součástí hodnocení je žákův aktivní přístup, dovednost aplikovat získané znalosti a dovednosti prakticky, práce s informačními zdroji a jejich využití v předmětu; kulturní vystupování žáka a kultivovaný projev a vedení sešitu.

Kritéria hodnocení vycházejí z Hodnocení výsledků vzdělávání žáků SOŠ Bruntál.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence:

Kompetence k učení. Žáci jsou vedeni k vytváření pozitivního vztahu k učení a vzdělávání, pracují s literárními texty, také k jejich schopnostem a dovednostem přiměřenou odbornou literaturou, vyhledávají a zpracovávají informace.

Kompetence k řešení problémů. Žáci jsou vedeni k porozumění zadání úkolu a problému, ke spolupráci při řešení problémů se spolužáky.

Komunikační kompetence. Žáci jsou vedeni k vyjadřování přiměřenému k účelu jednání a komunikační situaci jak v projevech mluvených, tak i psaných, k vhodné prezentaci při oficiálním jednání a k vyjadřování a vystupování v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

Personální a sociální kompetence. Žáci jsou vedeni k práci v týmu, přijímají a plní odpovědně svěřené úkoly a přispívají k vytváření vstřícných mezilidských vztahů.

Občanské kompetence a kulturní povědomí. Žáci jsou vedeni k uznávání tradic a hodnot svého národa a k podpoře hodnot místní, národní, evropské a světové kultury.

Kompetence k pracovnímu uplatnění. Žáci jsou vedeni ke vhodné komunikaci s potenciálními zaměstnavateli.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií. Žáci jsou vedeni k získávání informací z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě internet.

Průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti. V předmětu je rozvíjena komunikační dovednost, žáci jsou vedeni k přijímání názoru druhých lidí, kultivovanému vyjadřování; dokáží se orientovat v nabídce médií, váží si materiálních a kulturních hodnot.

Člověk a životní prostředí. Žáci se seznámí s kulturními hodnotami daného regionu včetně přírodních památek a jsou vedeni k péči o jejich zachování. Žáci rozvíjejí estetické a citové vnímání svého okolí a přírodního prostředí.

Člověk a svět práce. Žáci si osvojí praktické dovednosti a informace v oblasti písemné prezentace důležité pro jejich budoucí pracovní život.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Ročník: 1.

Počet hodin v ročníku: 66

Výsledky vzdělávání		Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu; - orientuje se v soustavě jazyků; - rozlišuje spisovný jazyk, hovorový jazyk, dialekty a stylově příznakové jevy a ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci; - používá adekvátní slovní zásobu; - řídí se zásadami správné výslovnosti; - odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby; - pracuje s nejnovějšími normativními příručkami českého jazyka; 	1.	<p>Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností Hlavní principy českého pravopisu Postavení češtiny mezi ostatními evropskými jazyky Národní jazyk a jeho útvary Stylové rozvrstvení slovní zásoby Obohacování slovní zásoby Zvukové prostředky a ortoepické normy jazyka</p>	23
<ul style="list-style-type: none"> - vhodně se prezentuje a obhájí svá stanoviska; - umí klást otázky a vhodně formulovat odpovědi; - vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat); - vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně; - rozpozná funkční styl a v typických příkladech slohový útvar; - vystihne charakteristické znaky různých druhů textu a rozdíly 	2.	<p>Komunikační a slohová výchova Slohotvorní činitelé objektivní a subjektivní Komunikační situace, komunikační strategie Vyjadřování přímé zprostředkované technickými prostředky, monologické i dialogické, neformální i formální, připravené i nepřipravené Projevy prostě sdělovací, jejich základní znaky, postupy a prostředky</p>	12

<ul style="list-style-type: none"> - mezi nimi; - posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu; - má přehled o základních slohových postupech uměleckého stylu; 		<p>Vypravování</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - má přehled o knihovnách a jejich službách; - má přehled o denním tisku a tisku podle svých zájmů; - zjišťuje a vybírá potřebné informace z dostupných zdrojů, vybírá je a přistupuje k nim kriticky; - používá klíčová slova při vyhledávání informačních pramenů; - samostatně zpracovává informace; - rozumí obsahu textu i jeho částí; - pořizuje z odborného textu výpisky; 	<p>3.</p>	<p>Práce s textem a získávání informací Práce s textem a získávání informací se prolíná všemi složkami předmětu:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností b) komunikační a slohová výchova c) umění a literatura, práce s literárním textem <p>Informatická výchova, knihovny a jejich služby, noviny, časopisy a jiná periodika, internet Získávání a zpracovávání informací z textu, jejich třídění a hodnocení Techniky a druhy čtení, orientace v textu, jeho rozbor z hlediska sémantiky, kompozice a stylu Druhy a žánry textu Zpětná reprodukce textu Práce s různými příručkami pro školu i veřejnost</p>	<p>6 průběžně</p>
<ul style="list-style-type: none"> - na příkladech objasní výsledky lidské činnosti z různých oblastí umění; - vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl; - vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi; - rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů; - postihne sémantický význam textu; - samostatně vyhledává informace 	<p>4. 5.</p>	<p>Umění a literatura Práce s literárním textem Umění jako specifická výpověď o skutečnosti Aktivní poznávání různých druhů umění našeho i světového, současného i minulého, v tradiční i mediální podobě Základy teorie literatury Literární žánry ve vybraných dílech národní a světové literatury Četba a interpretace literárního textu</p>	<p>25</p>

v této oblasti; interpretuje text a debatuje o něm; získává přehled o kulturním dění.		Metody interpretace textu Tvořivé činnosti Návštěva výstavy, kulturního představení	
Počet hodin v ročníku celkem			66

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Ročník: 2.

Počet hodin v ročníku: 66

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu; - v písemném i mluveném projevu využívá poznatky z tvarosloví; - orientuje se ve výstavbě textu; - pracuje s nejnovějšími normativními příručkami českého jazyka; 	<p>1. Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností Hlavní principy českého pravopisu Gramatické tvary a konstrukce a jejich sémantické funkce: tvarosloví, slovní druhy a jejich klasifikace Větná skladba, druhy vět z gramatického a komunikačního hlediska, stavba a tvorba komunikátu</p>	20
<ul style="list-style-type: none"> - vhodně se prezentuje a obhájí svá stanoviska; - umí klást otázky a vhodně formulovat odpovědi; - vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat); - vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně; - rozpozná funkční styl a v typických příkladech slohový útvar; - vystihne charakteristické znaky různých druhů textu a rozdíly mezi nimi; - posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu; - odborně se vyjadřuje o jevech svého oboru v základních útvarech odborného stylu, 	<p>2. Komunikační a slohová výchova Projevy prakticky odborné, jejich základní znaky, postupy a prostředky Druhy řečnických projevů</p>	18

<p>především popisného a výkladového; přednese krátký projev;</p>			
<p>zjišťuje a vybírá potřebné informace z dostupných zdrojů, vybírá je a přistupuje k nim kriticky; používá klíčová slova při vyhledávání informačních pramenů; samostatně zpracovává informace; pořizuje z odborného textu výpisky;</p>	<p>3.</p>	<p>Práce s textem a získávání informací Prolíná se všemi složkami předmětu: a) zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností b) komunikační a slohová výchova c) umění a literatura, práce s literárním textem</p> <p>Získávání a zpracovávání informací z textu, jejich třídění a hodnocení Orientace v textu, jeho rozbor z hlediska sémantiky, kompozice a stylu Druhy a žánry textu Zpětná reprodukce textu Práce s příručkami pro školu a veřejnost</p>	<p>průběžně</p>
<p>vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl; uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele v české a světové literatuře; samostatně vyhledává informace v této oblasti; vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi; postihne sémantický význam textu; interpretuje text a debatuje o něm; získává přehled o kulturním dění.</p>	<p>4. 5.</p>	<p>Umění a literatura Práce s literárním textem Aktivní poznávání různých druhů umění našeho i světového, současného i minulého, v tradiční i mediální podobě Hlavní literární směry a jejich představitelé Četba a interpretace literárního textu Tvořivé činnosti Návštěva výstavy, kulturního představení</p>	<p>28</p>
<p>Počet hodin v ročníku celkem</p>			<p>66</p>

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: Počet hodin v ročníku: 30

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - používá adekvátní slovní zásobu včetně příslušné odborné terminologie; - nahradí běžné cizí slovo českým ekvivalentem a naopak; - využívá poznatků z tvarosloví, větné skladby, nauky o slovní zásobě a znalosti hlavních principů českého pravopisu v písemném projevu; 	<p>1. Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností Slovní zásoba vzhledem k příslušnému oboru vzdělávání, terminologie Obohacování slovní zásoby Jazyková kultura Prohlubování základních znalostí z předchozích ročníků</p>	8
<ul style="list-style-type: none"> - vhodně se prezentuje a obhájí svá stanoviska; - umí klást otázky a vhodně formulovat odpovědi; - vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat); - vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně; - rozpozná funkční styl a v typických příkladech slohový útvar; - vystihne charakteristické znaky různých druhů textu a rozdíly mezi nimi; - posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu; - vytvoří základní útvary administrativního stylu; 	<p>2. Komunikační a slohová výchova Projevy administrativní, jejich základní znaky, postupy a prostředky Grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů</p>	12
<ul style="list-style-type: none"> - zjišťuje a vybírá potřebné informace z dostupných zdrojů, vybírá je a přistupuje k nim kriticky; - používá klíčová slova při vyhledávání informačních pramenů; - samostatně zpracovává informace; 	<p>3. Práce s textem a získávání informací Prolíná se všemi složkami předmětu:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností b) komunikační a slohová výchova c) umění a literatura, práce s literárním textem 	průběžně

		Získávání a zpracovávání informací z textu, jejich třídění a hodnocení Orientace v textu, jeho rozbor z hlediska sémantiky, kompozice a stylu Druhy a žánry textu Zpětná reprodukce textu Práce s příručkami pro školu a veřejnost	
<ul style="list-style-type: none"> - vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl; - uvede významné představitele české a světové literatury; - samostatně vyhledává informace v této oblasti; - vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi; - postihne sémantický význam textu; - interpretuje text a debatuje o něm; - získává přehled o kulturním dění. 	4. Umění a literatura 5. Práce s literárním textem	Aktivní poznávání různých druhů umění našeho i světového, současného i minulého, v tradiční i mediální podobě Vybrané kapitoly z vývoje české a světové literatury Četba a interpretace literárního textu Tvořivé činnosti Návštěva výstavy, kulturního představení	10
Počet hodin v ročníku celkem			30

Obor vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař-číšník
Název ŠVP: Kuchař-číšník
Předmět: ANGLICKÝ JAZYK

Platnost: od 1. 9. 2022
Forma vzdělání: denní
Počet hodin za studium celkem: 225

ANGLICKÝ JAZYK, 1. JAZYK

Obecný cíl vyučovacího předmětu:

Cílem předmětu je příprava žáků k efektivní účasti v přímé i nepřímé komunikaci, včetně přístupu k informačním zdrojům, rozšiřuje jejich znalosti o světě, učí je vnímavosti ke kultuře, schopnosti užívat způsoby dorozumění s mluvčími jiných kultur. Současně přispívá k formování osobnosti žáků, rozvíjí jejich komunikativní kompetence a schopnost učit se po celý život.

Charakteristika učiva:

Předmět vychází z oblasti Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce. Vzdělávání v anglickém jazyce navazuje na znalosti a dovednosti získané v základním vzdělávání a směřuje k osvojení kvalitní úrovně jazykových znalostí a komunikativních dovedností, která odpovídá výstupní úrovni A2+ podle Společného referenčního rámce pro jazyky.

Výuka probíhá ve všech třech ročnících, a to v 1. a 2. ročníku s dotací 2,5 hodiny týdně a ve 3. ročníku s dotací 2 hodiny týdně. Výuka je orientována prakticky, se zaměřením na řečové dovednosti a postupné zkvalitňování jazykové správnosti projevu. Rozpis učiva je rozdělen do čtyř kategorií – řečové dovednosti, jazykové prostředky, tematické okruhy a poznatky o zemích studovaného jazyka, přičemž se všechny kategorie přirozeně propojují a difúzně jsou rozptýleny ve všech ročnících v návaznosti na probírané učivo.

Rozsah produktivní slovní zásoby činí přibližně 320 lexikálních jednotek za rok, z toho obecně odborná terminologie tvoří nejméně 20% slovní zásoby za studium.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí:

Výuka anglického jazyka směřuje k tomu, aby si žáci uvědomili vlastní možnosti, poznali výhody znalosti cizího jazyka, zajímali se o poznávání jiných zemí a kultur a zároveň se oprostili od stereotypů vnímání jiných národů. Cílem vzdělávání je, aby žáci získali pozitivní vztah k jazyku i celoživotnímu vzdělávání.

Výukové strategie:

Ve výuce cizího jazyka se uplatňují různé vyučovací metody podle typu probírané látky. Přihlíží se ke znalostem, dovednostem, věku a potřebám žáků. Při vysvětlování nových gramatických jevů je nezastupitelný slovní výklad učitele, lze se opřít o systém mateřského jazyka. Při procvičování je vhodné používat aktivizující didaktické metody, multimediální výukové programy i internet.

Dle probíraného tématu jsou součástí výuky besedy, přednášky, účast na výstavách a kulturním představení v anglickém jazyce.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáků:

Je uplatňováno podle Hodnocení výsledků vzdělávání Střední odborné školy, Bruntál, příspěvkové organizace. Jsou zohledňováni žáci se specifickými poruchami učení.

Výsledky učení se kontrolují průběžně. Po probraném tématu se prověřuje osvojené učivo, hodnotí se schopnosti žáků řešit ústně nebo písemně komunikační úlohy, čtení s porozuměním, znalost slovní zásoby, zařazují se dílčí gramatické testy a písemné práce, žák je rovněž ústně zkoušen. Při hodnocení se přihlíží také k žákem projevené aktivitě v hodině a jeho domácí přípravě. Výsledná známka představuje komplexní hodnocení.

Přínos vyučovacího předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat

Rozvoj klíčových kompetencí

Kompetence k učení, žáci jsou vedeni k vytváření pozitivního vztahu k učení a vzdělávání, uplatňují různé způsoby práce s textem, umí efektivně vyhledávat a zpracovávat informace; poslouchají s porozuměním mluvené projevy, pořizují si poznámky.

Kompetence k řešení problémů, žáci jsou vedeni k porozumění zadání úkolu a volí prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívají zkušenosti a vědomosti nabyté dříve. Přínosem bude především posílení a rozvinutí.

Komunikační kompetence – absolvent bude schopen vyjadřovat se v anglickém jazyce přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se reprezentovat; dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní komunikaci v cizojazyčném prostředí; dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění podle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě); pochopit výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivován k prohlubování svých jazykových dovedností.

Kompetence personální a sociální v této oblasti by měl absolvent pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností; přijímat a odpovědně plnit úkoly a přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým.

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

Některá z probíraných témat se týkají způsobu života, využívání volného času, médií, kultury, tradic, zvyklostí a reálií České republiky i zemí studovaného jazyka. Žáci se seznámí s politickými systémy, problémy soudobého světa, zamýšlí se nad nimi, diskutují o nich.

Člověk a životní prostředí

Životnímu prostředí a jeho ochraně je věnována zvýšená pozornost. Prolíná se mnoha tématy – bydlení, jídlo a zdravá životospráva, sport, volný čas, záliby apod.

Člověk a svět práce

Žáci jsou vedeni k důslednosti, pečlivosti a vytrvalosti. Při skupinové výuce se žáci učí spolupracovat, dělit práci, pomáhat druhým a komunikovat. Žák si vytváří reálnou představu o svých schopnostech a dalším možném vzdělávání.

Informační a komunikační technologie

Ve výuce cizích jazyků se využívají různé multimediální výukové programy, programy on-line. Internet lze využít k získávání informací o zemích příslušné jazykové oblasti, k procvičování gramatických jevů, fonetiky atd.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Ročník: 1.

Počet hodin v ročníku: 82,5

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášených zřetelně spisovným jazykem; - odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření; - čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých odborných textů, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace, hlavní i vedlejší myšlenky; - vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a přeloží přiměřený text; - reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků, vyžádá si i podá jednoduchou informaci, sdělí své stanovisko; - požádá o vysvětlení neznámého výrazu, o zopakování dotazu nebo zpomalení tempa řeči; - vyjádří, jak se cítí, rozsáhleji popíše místo, lidi nebo zážitky ze svého prostředí; 	<p>1. Řečové dovednosti</p> <p>Receptivní sluchová: poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů</p> <p>Receptivní zraková: čtení a práce s textem včetně odborného</p> <p>Produktivní ústní: mluvení zaměřené situačně i tematicky</p> <p>Produktivní písemná: zpracování textu v podobě reprodukce, osnovy, jednoduchý překlad</p> <p>Interakce ústní</p> <p>Interakce písemná</p>	<p>průběžně</p>

<p>- zaznamená písemně hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného jednoduchého textu, samostatně, popř. s pomocí slovníku, zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení, jednoduchého popisu, vyprávění, osobního dopisu a odpovědi na dopis, pozdravů, blahopřání;</p>			
<p>- rozlišuje základní zvukové prostředky jazyka, vyslovuje co nejlépe přirozené výslovnosti; - vhodně používá slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru; - vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu; - uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy; - používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací;</p>	<p>2.</p>	<p>Jazykové prostředky Výslovnost, zvukové prostředky jazyka</p> <p>Slovní zásoba a její tvoření Odborná slovní zásoba</p> <p>Gramatika, tvarosloví a větná skladba:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Podstatná jména - Přídavná jména - Zájmena - Číslovky - Přítomný čas prostý - Přítomný čas průběhový - slovosled anglické věty - Vazby <i>there is / are</i> <p>Grafická podoba jazyka a pravopis</p>	<p>Průběžně</p> <p>30</p>
<p>- vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům; - pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace z oblasti pracovní činnosti; - volí vhodné komunikační strategie a jazykové prostředky; - vyjadřuje srozumitelně hlavní myšlenky;</p>	<p>3.</p>	<p>Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce</p> <p>Tematické okruhy:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Osobní údaje - Rodina - Každodenní život - Volný čas, záliby - Zaměstnání - Péče o zdraví – lidské tělo - Země a národnosti 	<p>40</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - Jídlo a nápoje <p>Komunikační situace:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Seznamování - Získávání a poskytování informací v oblasti osobní a vzdělávací - Nakupování občerstvení - Orientace ve městě <p>Jazykové funkce:</p> <ul style="list-style-type: none"> - obraty k zahájení a ukončení komunikace - Pozdrav, prosba, poděkování, vyjádření souhlasu a nesouhlasu 	
<ul style="list-style-type: none"> - určí, které země patří do anglické jazykové oblasti; - má faktické znalosti geografické, demografické, hospodářské, politické a kulturní o Velké Británii včetně vybraných poznatků z oboru, a to v porovnání s reáliemi mateřské země a jazyka; - zná základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika zemí daného jazyka ve srovnání se zvyklostmi v České republice, uplatňuje je vhodně v komunikaci a při řešení problémů i v jiných vyučovacích předmětech. - účastní se společného kulturního představení v AJ. 	4.	Poznatky o zemích studovaného jazyka	12,5
Počet hodin v ročníku celkem			82,5

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Ročník: 2.

Počet hodin v ročníku: 82,5

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet
---------------------	--------------	-------

		hodin průběž ně
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášených zřetelně spisovným jazykem; - odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření; - čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých odborných textů, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace, hlavní i vedlejší myšlenky; - vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a přeloží přiměřený text; - reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků, vyžádá si i podá jednoduchou informaci, sdělí své stanovisko; - požádá o vysvětlení neznámého výrazu, o zopakování dotazu nebo zpomalení tempa řeči; - vyjádří, jak se cítí, rozsáhleji popíše místo, lidi nebo zážitky ze svého prostředí; - zaznamená písemně hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného jednoduchého textu, samostatně, popř. s pomocí slovníku, zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení, jednoduchého popisu, vyprávění, osobního dopisu a odpovědi na dopis, pozdravů, blahopřání; 	<p>1. Řečové dovednosti</p> <p>Receptivní sluchová: poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů</p> <p>Receptivní zraková: čtení a práce s textem včetně odborného</p> <p>Produktivní ústní: mluvení zaměřené situačně i tematicky</p> <p>Produktivní písemná: zpracování textu v podobě reprodukce, osnovy, jednoduchý překlad</p> <p>Interakce ústní</p> <p>Interakce písemná</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje základní zvukové 	<p>2. Jazykové prostředky</p>	Průběž

<p>prostředky jazyka, vyslovuje co nejlépe přirozené výslovnosti; - vhodně používá slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru; - vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu; - uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy; - používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací;</p>		<p>Výslovnost, zvukové prostředky jazyka</p> <p>Slovní zásoba a její tvoření Odborná slovní zásoba</p> <p>Gramatika, tvarosloví a větná skladba: - Podstatná jména počítatelná a nepočítatelná, množství - Zájmena - Modální slovesa - Minulý čas - Budoucí čas</p> <p>Grafická podoba jazyka a pravopis.</p>	<p>ně</p> <p>30</p>
<p>- vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům; - pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace z oblasti pracovní činnosti; - volí vhodné komunikační strategie a jazykové prostředky - vyjadřuje srozumitelně hlavní myšlenky;</p>	<p>3.</p>	<p>Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce</p> <p>Tematické okruhy: - Dům a domov - Nakupování a služby - Sport a volný čas - Česká republika - Moje město - Cestování</p> <p>Komunikační situace: - Uvedení do společnosti - Získávání a poskytování informací v oblasti osobní, veřejné, vzdělávací a pracovní - Nakupování zboží, jízdenek, vstupenek apod. - Objednávka v restauraci</p> <p>Jazykové funkce: - Obraty k zahájení a ukončení komunikace - Pozdrav, prosba, poděkování, vyjádření souhlasu a nesouhlasu, odmítnutí,</p>	<p>40</p>

		zklamání, naděje, obavy, projevu radosti apod.	
má faktické znalosti geografické, demografické, hospodářské, politické a kulturní o USA včetně vybraných poznatků z oboru, a to v porovnání s realitami mateřské země a jazyka - zná základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika zemí daného jazyka ve srovnání se zvyklostmi v České republice, uplatňuje je vhodně v komunikaci a při řešení problémů i v jiných vyučovacích předmětech - účastní se společného kulturního představení v AJ.	4.	Poznátky o zemích studovaného jazyka - USA, Washington D.C. - vybrané poznátky všeobecného i odborného charakteru k poznání země, její kultury, včetně umění a literatury, tradic a společenských zvyklostí	12,5
Počet hodin v ročníku celkem			82,5

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:
Ročník: 3.
Počet hodin v ročníku: 60

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin průběžně
Žák: - rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášených zřetelně spisovným jazykem; - odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření; - čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých odborných textů, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace, hlavní i vedlejší myšlenky; - vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a přeloží přiměřený text; - reaguje komunikativně správně	1. Řečové dovednosti Receptivní sluchová: poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů Receptivní zraková: čtení a práce s textem včetně odborného Produktivní ústní: mluvení zaměřené situačně i tematicky Produktivní písemná: zpracování textu v podobě reprodukce, osnovy, jednoduchý překlad	

<p>v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků, vyžádá si i podá jednoduchou informaci, sdělí své stanovisko;</p> <ul style="list-style-type: none"> - požádá o vysvětlení neznámého výrazu, o zopakování dotazu nebo zpomalení tempa řeči; - vyjádří, jak se cítí, rozsáhleji popíše místo, lidi nebo zážitky ze svého prostředí; - zaznamená písemně hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného jednoduchého textu, samostatně, popř. s pomocí slovníku, zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení, jednoduchého popisu, vyprávění, osobního dopisu a odpovědi na dopis, pozdravů, blahopřání; 	<p>interakce ústní</p> <p>interakce písemná</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje základní zvukové prostředky jazyka, vyslovuje co nejbližše přirozené výslovnosti; - vhodně používá slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru; - vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu; - uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy; - používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci 	<p>2. Jazykové prostředky Výslovnost, zvukové prostředky jazyka</p> <p>Slovní zásoba a její tvoření Odborná slovní zásoba</p> <p>Gramatika, tvarosloví a větná skladba:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Slovesné časy - Časové a podmínkové věty - Spojky a spojovací výrazy 	<p>Průběžně</p> <p>20</p>

<p>snadno předvídatelných situací;</p>			
<p>- vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům; - pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace z oblasti pracovní činnosti; - volí vhodné komunikační strategie a jazykové prostředky - vyjadřuje srozumitelně hlavní myšlenky;</p>	<p>3.</p>	<p>Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce</p> <p>Tematické okruhy:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Profesní záměry v budoucnosti - Práce a zaměstnání - Osobní údaje a životopis - Vzdělání - Příroda a životní prostředí - Věda a technologie <p>Komunikační situace:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Seznamování - Získávání a poskytování informací v oblasti osobní, veřejné, vzdělávací a pracovní - Sjednání schůzky - Jednání s budoucím zaměstnavatelem - Vyjádření přání, nabídky, žádosti - Návrhy, jejich přijetí a odmítnutí <p>Jazykové funkce:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Obraty k zahájení a ukončení komunikace - Pozdrav, prosba, poděkování, vyjádření souhlasu a nesouhlasu, odmítnutí, zklamání, naděje, obavy, projevu radosti apod. 	<p>30</p>
<p>- má faktické znalosti geografické, demografické, hospodářské, politické a kulturní o anglicky mluvících zemích včetně vybraných poznatků z oboru, a to v porovnání s reáliemi mateřské země a jazyka; - zná základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika zemí daného jazyka ve srovnání</p>		<p>Poznatky o zemích studovaného jazyka</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ostatní anglicky mluvící země: Austrálie, Nový Zéland, Kanada <p>Divadelní představení v AJ</p>	<p>10</p>

<p>se zvyklostmi v České republice, uplatňuje je vhodně v komunikaci a při řešení problémů i v jiných vyučovacích předmětech; - účastní se společného kulturního představení v AJ.</p>			
<p>Počet hodin v ročníku celkem</p>			<p>60</p>

Obor vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař-číšník
Název ŠVP: Kuchař-číšník
Předmět: NĚMECKÝ JAZYK

Platnost: od 1. 9. 2022
Forma vzdělání: denní
Počet hodin za studium celkem: 96

Učební osnova předmětu

NĚMECKÝ JAZYK, 2. JAZYK

Pojetí předmětu

Cíl předmětu

Cílem výuky cizímu jazyku je vybavit žáka v návaznosti na základní vzdělávání komunikačními dovednostmi, které umožní dorozumívat se v rámci běžné komunikace v oblasti osobní – s vrstevníkem nebo přátelskou osobou. Žáci jsou vedeni k rozvíjení dovedností potřebných k jednání ve vlastním i veřejném zájmu, k upevňování učebních návyků, k získávání informací. Vzdělání v německém jazyce směřuje k osvojení úrovně jazykových znalostí a komunikativních dovedností, která odpovídá stupnicím A1 Společného evropského referenčního rámce pro jazyky.

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází ze vzdělávací oblasti RVP Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce. V 1. ročníku je výuka zaměřena na zvládnutí obecné slovní zásoby a konverzace v osobní oblasti. Zařazena jsou běžná konverzační témata: představování, já a moje rodina, kamarádi, bydlení.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí

Výuka je vedena v duchu demokratických zásad rovnosti národů a etnik, přispívá ke schopnosti navazování dobrých mezilidských vztahů s cizojazyčnými skupinami. Poznáváním reálií, zvyků a tradic jiných národů jsou žáci připravováni na život v multikulturní společnosti.

Metody a strategie výuky

Kognitivně komunikativní pojetí výuky. Základní používanou metodou je metoda slovní – dialogická i monologická, metoda sdělovací. Při výuce gramatiky je používána metoda deduktivní a srovnávací v kombinaci s výkladem. Jsou používány aktivizující didaktické metody (hraní rolí, skupinová práce, párové rozhovory, samostatná vystoupení žáků) a internet. Výuka je orientovaná na řečové dovednosti žáků. V průběhu výuky pracují žáci s učebnicí, pracovními listy, magnet. nahrávkami, mapou a časopisy.

Hodnocení žáků

Žáci jsou hodnoceni v komplexním rozvoji všech čtyř řečových dovedností. Kritéria hodnocení vycházejí z Hodnocení výsledků vzdělávání žáků SŠS Bruntál. Žáci se specifickými poruchami učení jsou hodnoceni s ohledem na jejich speciální potřeby.

Základem je hodnocení interaktivních dovedností v rámci rozhovorů i samostatného projevu, ústního i písemného. Hodnotí se zvuková stránka jazyka, lexikální obsah, správná aplikace probraných gramatických pravidel s ohledem na plynulost, srozumitelnost a plynulost. V písemné interakci se hodnotí grafická stránka jazyka, lexikální rozsah, správná aplikace probraných gramatických pravidel s ohledem na srozumitelnost. Na závěr každého tematického celku se píše test.

Součástí hodnocení jsou samostatné domácí práce.

Pololetní hodnocení se skládá z hodnocení za jednotlivá čtvrtletí a písemné práce (jedna v každém pololetí) – numerické hodnocení. Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat.

Klíčové kompetence

Kompetence k učení. Žáci jsou vedeni k vytváření pozitivního vztahu k učení a vzdělávání.

Kompetence k řešení problémů. Žáci jsou vedeni k porozumění zadaného úkolu nebo k určení jádra problému, k získávání informací potřebné k řešení problému, ke schopnosti navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení a zdůvodnit je, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky. Žáci by měli uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace. Žáci jsou vedeni ke správné volbě prostředků a způsobů (pomůcky, studijní literatura, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit a k využívání zkušeností a vědomostí nabytých dříve a ke spolupráci při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).

Komunikační kompetence. Žáci jsou vedeni k vyjadřování přiměřenému účelu jednání a komunikačním situacím v projevech mluvených i psaných, k srozumitelnému a souvislému formulování své myšlenky a k umění se vhodně prezentovat

Personální a sociální kompetence. Žáci jsou vedeni k přijímání a odpovědnému plnění svěřených úkolů, k samostatné práci i k práci v týmu při společné realizaci úkolu.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií. Žáci jsou vedeni k získávání informací z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě internet.

Průřezová témata

Člověk a svět práce. Žáci se učí sestavovat životopis a žádosti o pracovní zařazení. Využívají přitom získané komunikační dovednosti (ústní i písemné). Žáci pracují samostatně i v týmu.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Ročník: 1.

Počet hodin v ročníku: 33

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozumí jednoduchým pokynům a sdělením; - reaguje adekvátně a s porozuměním na pracovní pokyny; - čte jednoduché texty, návody a nápisy a orientuje se v textu; - čte nahlas s porozuměním a se správnou výslovností; - používá překladové slovníky v tištěné i elektronické podobě; - sdělí ústně základní osobní údaje a jednoduché informace pracovního charakteru; 	<p>1 Řečové dovednosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - receptivní řečová dovednost sluchová = poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů - receptivní řečová dovednost zraková = čtení a práce s textem včetně odborného - produktivní řečová dovednost ústní = mluvení zaměřené situačně i tematicky - produktivní řečová dovednost písemná = zpracování textu v podobě reprodukce, osnovy, výpisků, anotací apod. - jednoduchý překlad - interaktivní řečové dovednosti = střídání receptivních a produktivních činností - interakce ústní - interakce písemná 	<p>průběžně</p>
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejlépe přirozené výslovnosti; - používá slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou minimální odbornou slovní zásobu ze svého oboru; - uplatňuje v písemném projevu osvojené základní pravopisné normy; - používá jednoduché věty, dodržuje větnou stavbu; 	<p>2 Jazykové prostředky</p> <ul style="list-style-type: none"> - výslovnost (zvukové prostředky jazyka) - slovní zásoba a její tvoření - gramatika (tvarosloví a větná skladba) - grafická podoba jazyka a pravopis 	<p>průběžně</p>

<p>- vyjadřuje se ústně i písemně ke známým a dobře procvičeným tématům, v pracovní oblasti řeší snadno předvídatelné nebo typické situace týkající se pracovní činnosti;</p>	<p>3 Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce</p> <ul style="list-style-type: none"> - tematické okruhy: osobní údaje, dům a domov, volný čas a zábava, každodenní život, - komunikační situace: získávání a poskytování informací v oblasti osobní, blahopřání apod. - jazykové funkce: obraty k zahájení a ukončení komunikace; pozdrav, prosba, žádost, poděkování, vyjádření souhlasu, nesouhlasu, odmítnutí, zklamání, naděje, obavy, projevu radosti apod. 	<p>33</p>
---	---	------------------

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Ročník: 2.

Počet hodin v ročníku: 33

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - poznamená si základní body jednoduchého sdělení a zprostředkuje předání informací e-mailem nebo ústně; - vyplní písemně formulář, přijme a запиše objednávku, předá jednoduchý telefonický vzkaz apod.; - je-li vyzván, zapojí se do konverzace rodilých mluvčích (zákazníků) a poskytne jim požadované informace nebo údaje, pokud zákazníci hovoří zřetelně a pomaleji; 	<p>1 Řečové dovednosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - receptivní řečová dovednost sluchová = poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů - receptivní řečová dovednost zraková = čtení a práce s textem včetně odborného - produktivní řečová dovednost ústní = mluvení zaměřené situačně i tematicky - produktivní řečová dovednost písemná = zpracování textu v podobě reprodukce, osnovy, výpisků, anotací apod. - jednoduchý překlad - interaktivní řečové dovednosti = střídání receptivních a produktivních činností - interakce ústní - interakce písemná 	<p>průběžně</p>

<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejlépe přirozené výslovnosti; - používá slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou minimální odbornou slovní zásobu ze svého oboru; - uplatňuje v písemném projevu osvojené základní pravopisné normy; - používá jednoduché věty, dodržuje větnou stavbu; 		<p>2 Jazykové prostředky</p> <ul style="list-style-type: none"> - výslovnost (zvukové prostředky jazyka) - slovní zásoba a její tvoření - gramatika (tvarosloví a větná skladba) - grafická podoba jazyka a pravopis 	průběžně
<ul style="list-style-type: none"> - vyjadřuje se ústně i písemně ke známým a dobře procvičeným tématům, v pracovní oblasti řeší snadno předvídatelné nebo typické situace týkající se pracovní činnosti 		<p>3 Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce</p> <ul style="list-style-type: none"> - jídlo a nápoje, služby, každodenní život, nakupování, - komunikační situace: získávání a poskytování informací v oblasti osobní, veřejné, vzdělávací a pracovní – nakupování zboží, občerstvení, uvedení do společnosti, objednávka v restauraci, sjednání schůzky, - jazykové funkce: obraty k zahájení a ukončení komunikace; pozdrav, prosba, žádost, poděkování, vyjádření souhlasu, nesouhlasu, odmítnutí, zklamání, naděje, obavy, projevu radosti apod. 	33

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Ročník: 3.

Počet hodin v ročníku: 30

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - požádá o vysvětlení neznámého výrazu, zopakování dotazu či sdělení, o zpomalení tempa řeči - osloví zákazníka, nabídne mu službu nebo výrobek - zeptá se na spokojenost zákazníka 	<p>1 Řečové dovednosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - receptivní řečová dovednost sluchová = poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů - receptivní řečová dovednost zraková = čtení a práce s textem včetně odborného 	průběžně

<p>-omluví se zákazníkovi za nedostatek - hovoří o své práci, zpracuje si na počítači svůj životopis k pracovnímu pohovoru -zapojuje se do konverzace, pokud se jedná o známé nebo zajímavé téma</p>	<p>- produktivní řečová dovednost ústní = mluvení zaměřené situačně i tematicky - produktivní řečová dovednost písemná = zpracování textu v podobě reprodukce, osnovy, výpisků, anotací apod. - jednoduchý překlad - interaktivní řečové dovednosti = střídání receptivních a produktivních činností - interakce ústní - interakce písemná</p>	
<p>- rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejlépe přirozené výslovnosti; - používá slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou minimální odbornou slovní zásobu ze svého oboru; - uplatňuje v písemném projevu osvojené základní pravopisné normy; - používá jednoduché věty, dodržuje větnou stavbu;</p>	<p>2 Jazykové prostředky - výslovnost (zvukové prostředky jazyka) - slovní zásoba a její tvoření - gramatika (tvarosloví a větná skladba) - grafická podoba jazyka a pravopis</p>	průběžně
	<p>3 Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce - životopis, služby, cestování, péče o zdraví, každodenní život, vzdělání, Česká republika, země dané jazykové oblasti; práce a zaměstnání aj. - komunikační situace: jednání s budoucím zaměstnavatelem, informování se na služby, objednávka služby, dotazy v informačním středisku a na ulici v neznámém městě, oficiální nebo obchodní dopis, vzkaz - jazykové funkce: obraty k zahájení a ukončení komunikace; pozdrav, prosba, žádost, poděkování, vyjádření souhlasu, nesouhlasu, odmítnutí, zklamání, naděje, obavy, projevu</p>	23

<p>- prokazuje základní znalosti zeměpisné i demografické, hospodářské i politické o zemích dané jazykové oblasti -uplatňuje vybrané poznatky potřebné pro obor, a to v porovnání s reáliemi mateřské země a jazyka -při komunikaci vhodně uplatňuje základní společenské zvyklosti a respektuje kulturní specifika a tradice zemí daného jazyka</p>		<p>radosti apod. 4 Poznatky o zemích studovaného jazyka - vybrané poznatky všeobecného i odborného charakteru k poznání země (zemí) příslušné jazykové oblasti, její (jejich) kultury (včetně umění a literatury), tradic a společenských zvyklostí - informace ze sociokulturního prostředí příslušných jazykových oblastí v kontextu znalostí o České republice</p>	<p>10</p>
--	--	--	------------------

Obor vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař-číšník

Název ŠVP: Kuchař-číšník

Předmět: EKOLOGIE A ZDRAVÍ

Platnost: od 1. 9. 2022

Forma vzdělání: denní

Počet hodin za studium celkem: 33

Učební osnova předmětu

EKOLOGIE A ZDRAVÍ

Pojetí předmětu

Cíl předmětu

Cílem předmětu Ekologie a zdraví je vybavit žáka přírodovědnými teoretickými poznatky potřebnými pro kvalifikovaný výkon činností ve svém oboru i v občanském životě. Cílem předmětu v oblasti Ekologie je připravit žáka k aktivní ochraně životního prostředí, ke kladení otázek o okolním světě a k vyhledávání vědecky podložených odpovědí o dalším vývoji lidstva a o odpovědnosti každého jedince za ochranu přírody, krajiny a životního prostředí.

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází ze vzdělávacích oblastí RVP – *Přírodovědné vzdělávání*, oblast *Vzdělávání pro zdraví*, okruh Péče o zdraví a zahrnuje průřezové téma *Člověk a životní prostředí*.

Učivo předmětu Ekologie a zdraví je zařazeno do prvního ročníku a je rozčleněno do čtyř částí. V první části si žáci rozšiřují své poznatky o vzniku života, jeho formách a jeho dalším vývoji na Zemi. V další části se seznamují se základními ekologickými pojmy, s faktory životního prostředí, typy krajiny a vlivem lidstva na jejich utváření. Ve třetí části se žáci seznamují s vzájemným ovlivňováním člověka a životního prostředí, získávají informace o současném i budoucím vývoji životního prostředí a zaujímají vlastní postoje k aktivní ochraně životního prostředí.

Čtvrtá část – péče o zdraví si klade za cíl vybavit žáky znalostmi a dovednostmi potřebnými k preventivní a aktivní péči o zdraví a bezpečnost, znalost PP, a tak rozvinout a podpořit jejich chování a postoje ke zdravému způsobu života a celoživotní odpovědnosti za své zdraví.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí

Směřují k tomu, aby žáci získali motivaci přispět k dodržování zásad udržitelného rozvoje v občanském životě i odborné pracovní činnosti, vytvořili si pozitivní postoj k přírodě a získali motivaci k celoživotnímu vzdělávání v přírodovědné oblasti.

Metody a strategie výuky

Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, práce s textem, samostatné skupinové a týmové práce žáků. Některá témata jsou realizována formou besed či přednášek odborníků, návštěvou osvětových akcí, výstav a exkurzí.

Téma ochrana obyvatel za mimořádných událostí je navíc realizováno praktickým cvičením.

Důraz je kladen na názornost a srozumitelnost, jsou používány ukázky s využitím PC, využívají se i běžně dostupné nové aplikace.

Hodnocení žáků

Hodnocení žáka vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se průběžně také aktivita žáka při vyučování a přístup žáka k vyučovacímu procesu. Žák je hodnocen za samostatnou i skupinovou práci, při ústním a písemném zkoušení a za aktivitu při výuce. Žáci jsou hodnoceni kombinací klasifikace a slovního hodnocení. Při hodnocení je kladen důraz nejen na teoretické znalosti žáka, ale také na hloubku porozumění poznatkům a na používání odborné terminologie. Požadováno je spojování vědomostí, třídění poznatků a jejich aplikace, řešení úkolů, práce ve skupinách, práce v týmu. Kritéria hodnocení žáka vychází z Hodnocení výsledků vzdělávání žáků SOŠ Bruntál.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence:

Kompetence k učení

Žáci jsou vedeni k pozitivnímu vztahu k učení a vzdělávání, k ovládnutí různých technik učení, k dovednosti pracovat s textem, k porozumění mluveným projevům, pořizování si poznámek, k využívání různých informačních zdrojů a zkušeností jiných lidí, k posuzování věrohodnosti získaných informací, jejich zpracování z hlediska důležitosti a objektivity, k poznávání souvislostí nových poznatků s poznatky získávanými v jiných přírodních vědách, k uvědomělému plánování, vyhodnocování vlastní učených činností, k využití vlastních chyb jako pozitivní motivace pro další učení.

Kompetence k řešení problémů

Žáci si rozvíjí schopnosti porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit je, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky, uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace, volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušenosti a vědomosti nabyté dříve, spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení). Řešené problémy jsou zaměřeny na význam ekologie a péče o zdraví v každodenním životě a odborné praxi.

Komutativní kompetence

Žáci jsou vedeni k vyjadřování se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodnému se prezentování, k formulování srozumitelných a souvislých myšlenek, v písemné podobě přehledně a jazykově správně, k dosažení jazykové způsobilosti potřebné pro porozumění základní odborné terminologii předmětu Ekologie a zdraví.

Personální a sociální kompetence

Žáci si rozvíjí schopnost posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích, stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku, ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí, mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti, pracovat v týmu a podílet se

na realizaci společných pracovních a jiných činností, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých.

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Žáci jsou vedeni k odpovědnému, samostatnému jednání nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu, k chápání významu životního prostředí pro člověka a k jednání v duchu udržitelného rozvoje, k uznávání hodnoty života, uvědomování si odpovědnosti za vlastní život a spoluodpovědnosti při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních.

Matematické kompetence

Žáci si rozvíjí správné používání veličin a jednotek, odhadování výsledků, užívání tabulek, zaznamenávání hodnot veličin do tabulek a grafů, čtení různých forem grafického znázornění.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi

Žáci jsou vedeni k práci s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií, k práci s běžným základním a aplikačním vybavením, k učení používat nové aplikace, k získávání informací z otevřených zdrojů, zejména s využitím celosvětové sítě Internet, k uvědomování si nutnosti posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a ke kritickému přístupu k získaným informacím.

Průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti; v předmětu je rozvíjena komunikační dovednost, zejména prezentace odborných témat, jejich analýza a přiměřené hodnocení, žáci jsou vedeni k přijímání názorů druhých, kultivovanému vyjadřování, žáci se učí orientovat v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využívat masová média pro řešení problémů v tomto předmětu.

Člověk a životní prostředí; v předmětu je zařazeno celé průřezové téma, žáci jsou vedeni k tomu, aby pochopili souvislosti mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, mezi lokálními, regionálními a globálními environmentálními problémy, chápali postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život, porozuměli souvislostem mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k udržitelnému rozvoji, respektovali principy udržitelného rozvoje, získali přehled o způsobech ochrany přírody, o používání technologických, ekonomických a právních nástrojů pro zajištění udržitelného rozvoje, samostatně a aktivně poznávali okolní prostředí, získávali informace v přímých kontaktech s prostředím a z různých informačních zdrojů, pochopili vlastní odpovědnost za své jednání a snažili se aktivně podílet na řešení environmentálních problémů, osvojili si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání, dokázali esteticky a citově vnímat své okolí a přírodní prostředí, osvojili si zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví. Žáci jsou směřováni k získání potřebných znalostí a dovedností, k vytváření hodnot a postojů ve vztahu k životnímu prostředí, k rozvoji dovedností se vyjadřovat a zdůvodňovat své názory, zprostředkovávat informace, obhajovat řešení problematiky životního prostředí a působit pozitivním směrem na jednání a postoje druhých lidí.

Informační a komunikační technologie, žáci vyhledávají informace, pracují s informacemi při samostatné práci.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Ročník: 1.

Počet hodin v ročníku celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje názory na vznik a vývoj života na Zemi; - vyjádří vlastními slovy základní vlastnosti živých soustav; - popíše buňku jako základní stavební a funkční jednotku života; - vysvětlí rozdíl mezi prokaryotickou a eukaryotickou buňkou; - charakterizuje rostlinnou a živočišnou buňku a uvede rozdíly; - uvede základní skupiny organismů a porovná je; - objasní význam genetiky; popíše stavbu lidského těla a vysvětlí funkci orgánů a orgánových soustav; - vysvětlí význam zdravé výživy a uvede principy zdravého životního stylu; - uvede příklady bakteriálních, virových a jiných onemocnění a možnosti prevence; 	<p>1 Základy biologie</p> <ul style="list-style-type: none"> - vznik a vývoj života na Zemi - vlastnosti živých soustav - typy buněk - rozmanitost organismů a jejich charakteristika - dědičnost a proměnlivost - biologie člověka - zdraví a nemoc 	7
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí základní ekologické pojmy; - charakterizuje abiotické (sluneční záření, atmosféra, pedosféra, hydrosféra) a biotické faktory prostředí (populace, společenstva, ekosystémy); - charakterizuje základní vztahy mezi organismy ve společenstvu; uvede příklad potravního řetězce; - popíše podstatu koloběhu látek v přírodě z hlediska látkového a energetického; - charakterizuje různé typy krajiny a 	<p>2 Ekologie</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní ekologické pojmy - ekologické faktory prostředí - potravní řetězce - koloběh látek v přírodě a tok energie - typy krajiny 	7

<p>její využívání člověkem;</p> <ul style="list-style-type: none"> - popíše historii vzájemného ovlivňování člověka a přírody; - hodnotí vliv různých činností člověka na jednotlivé složky životního prostředí; - charakterizuje působení životního prostředí na člověka a jeho zdraví; - charakterizuje přírodní zdroje surovin a energie z hlediska jejich obnovitelnosti, - posoudí vliv jejich využívání na prostředí; - popíše způsoby nakládání s odpady; <p>charakterizuje globální problémy na Zemi;</p> <ul style="list-style-type: none"> - uvede základní znečišťující látky v ovzduší, ve vodě a v půdě a vyhledá informace o aktuální situaci; - uvede příklady chráněných území v ČR a v regionu; - uvede základní ekonomické, právní a informační nástroje společnosti na ochranu přírody a prostředí; - vysvětlí udržitelný rozvoj jako integraci environmentálních, ekonomických, technologických a sociálních přístupů k ochraně životního prostředí; - zdůvodní odpovědnost každého jedince za ochranu přírody, krajiny a životního prostředí; - na konkrétním příkladu z občanského života a odborné praxe navrhne řešení vybraného environmentálního problému. 	<p>3</p>	<p>Člověk a životní prostředí</p> <ul style="list-style-type: none"> - vzájemné vztahy mezi člověkem a životním prostředím - dopady činností člověka na životní prostředí - přírodní zdroje energie a surovin - odpady - globální problémy - ochrana přírody a krajiny - nástroje společnosti na ochranu životního prostředí - zásady udržitelného rozvoje - odpovědnost jedince za ochranu přírody a životního prostředí 	<p>7</p>
<ul style="list-style-type: none"> - uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku; - popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí; - zdůvodní význam zdravého životního stylu; - dovede posoudit vliv pracovních 	<p>4</p>	<p>Péče o zdraví</p> <p>Zdraví</p> <ul style="list-style-type: none"> - činitelé ovlivňující zdraví: životní prostředí, životní styl, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování aj. - duševní zdraví a rozvoj 	<p>8</p>

<p>podmínek a povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky;</p> <ul style="list-style-type: none"> - popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus; - orientuje se v zásadách zdravé výživy a v jejích alternativních směrech; - dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací; - objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit své zdraví; - diskutuje a argumentuje o etice v partnerských vztazích, o vhodných partnerech a o odpovědném přístupu k pohlavnímu životu; - dovede posoudit vliv médií a reklamy na životní styl jedince a na péči o své zdraví; - popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel; 		
<ul style="list-style-type: none"> - dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí; - prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným; 	<p>5</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí - mimořádné události (živelné pohromy, havárie, krizové situace aj.) - základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace) - První pomoc - úrazy a náhlé zdravotní příhody - poranění při hromadném zasažení obyvatel - stavy bezprostředně ohrožující život 	<p>4</p>

Učební osnova předmětu

FYZIKA

Pojetí předmětu

Cíl předmětu

Cílem předmětu je seznámit žáky s nejdůležitějšími fyzikálními pojmy, veličinami a zákonitostmi, které jsou potřebné k porozumění fyzikálním jevům a procesům vyskytujících se v přírodě, v běžném životě i v technologické praxi. Osvojit si poznatky z vybraných okruhů učiva a na základě jejich osvojování poznávat význam a přínos fyziky pro rozvoj moderních technologií.

Charakteristika učiva

Učivo vychází ze vzdělávací oblasti RVP *Přírodovědné vzdělávání*, okruh vzdělání *Fyzikální vzdělávání*. Učivo předmětu fyziky se orientuje na osvojení důležitých poznatků z vybraných okruhů učiva, rozvíjení logického uvažování a myšlení.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí:

Žáci mají získat pozitivní postoj k fyzice a přírodovědnému vzdělávání, motivaci k celoživotnímu vzdělávání.

Metody a strategie výuky:

Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, práce s učebnicí a odbornou literaturou, samostatné i skupinové práce žáků, diskuse v rámci skupin třídního kolektivu. Ve výuce jsou využívány i nové běžně dostupné aplikace.

Důraz je kladen na názornost a srozumitelnost. Při výuce je využíváno didaktických pomůcek a do výuky jsou začleňovány jednoduché žákovské experimenty. Je využíváno samostatné práce žáků při vyhledávání nových informací, které se týkají zadaných témat.

Hodnocení žáků:

Hodnocení žáků vyplývá z dílčí klasifikace za pololetí, sleduje se průběžně také aktivita žáka při výuce a přístup žáka k vyučovacím procesům. Známkou je žák hodnocen na základě písemného opakování jednotlivých učebních celků a témat, samostatné práce.

Kritéria hodnocení vychází z Hodnocení výsledků vzdělávání žáků SOŠ Bruntál.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:

Klíčové kompetence:

Kompetence k učení

Žáci jsou vedeni k pozitivnímu vztahu k učení a vzdělávání, k ovládnutí různých technik učení, k dovednosti pracovat s textem, k porozumění mluveným projevům, pořizování si poznámek, k využívání různých informačních zdrojů a zkušeností jiných lidí, k posuzování věrohodnosti získaných informací, jejich zpracování z hlediska důležitosti a objektivity, k poznávání souvislostí fyzikálních poznatků s poznatky získaných v jiných přírodních vědách, k uvědomělému plánování, vyhodnocování vlastní učebních činností, k využití vlastních chyb jako pozitivní motivace pro další učení.

Kompetence k řešení problémů

Žáci si rozvíjí schopnosti porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit je, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažených výsledků, uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace, volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušenosti a vědomosti nabyté dříve, spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení). Řešené problémy jsou zaměřeny na význam fyziky v každodenním životě a odborné praxi.

Komunikační kompetence

Žáci jsou vedeni k vyjadřování se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodnému se prezentování, k formulování srozumitelných a souvislých myšlenek, v písemné podobě přehledně a jazykově správně, k dosažení jazykové způsobilosti potřebné pro porozumění základní odborné terminologii předmětu Fyzika.

Personální a sociální kompetence

Žáci si rozvíjí schopnost posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích, stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku, ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí, mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí, pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých.

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Žáci jsou vedeni k odpovědnému, samostatnému jednání nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu, k chápání významu životního prostředí pro člověka a k jednání v duchu udržitelného rozvoje, k uznávání hodnoty života, uvědomování si odpovědnosti za vlastní život a spoluodpovědnosti při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních.

Matematické kompetence

Žáci si rozvíjí správné používání veličin a jednotek, odhadování výsledků, užívání tabulek, zaznamenávání hodnot veličin do tabulek a grafů, čtení různých forem grafického znázornění.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi

Žáci jsou vedeni k práci s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií, k práci s běžným základním a aplikačním vybavením, k učení používat nové aplikace, k získávání informací z otevřených zdrojů, zejména s využitím celosvětové sítě Internet, k uvědomování si nutnosti posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a ke kritickému přístupu k získaným informacím.

Průřezová témata:

Předmětem prolínají průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti se prolíná celým obsahem učiva předmětu Fyzika, protože se žáci učí orientovat v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využívat masová média pro řešení problémů v tomto předmětu. Žáci si také rozvíjí komunikační dovednost, zejména prezentaci odborných témat, jejich analýzu a přiměřené hodnocení, žáci jsou vedeni k přijímání názorů druhých, kultivovanému vyjadřování.

Člověk a životní prostředí:

Mechanika – bezpečnost silničního provozu

Termika – tepelná izolace, šetření energií, globální oteplování Země

Elektrina a magnetismus – šetření elektrickou energií, alternativní zdroje energie, bezpečné zacházení s elektrospotřebiči, pomoc při úrazu elektrickým proudem

Vlnění a optika – využití zrcadel v alternativních zdrojích energie – sluneční elektrárny,

nadměrná hladina zvuku a ochrana před ní

Fyzika atomu – jaderná energie – výhody a nevýhody

V těchto tématech jsou žáci vedeni k tomu, aby chápali postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho život, porozuměli souvislostem mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k udržitelnému rozvoji, respektovali principy udržitelného rozvoje, získali přehled o způsobech ochrany přírody, o používaných technologických nástrojích pro zajištění udržitelného rozvoje, které přímo souvisí s obsahem učiva předmětu Fyzika.

Informační a komunikační technologie, využívání různých zdrojů informací (výukový program, literatura, internet), efektivní práce s informacemi.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání: 3. ročník celkem 30 hodin

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva		Počet hodin
Žák:	1.	Mechanika	7

<ul style="list-style-type: none"> - rozliší druhy pohybů a řeší jednoduché úlohy na pohyb hmotného bodu; - určí síly, které působí na tělesa, a popíše, jaký druh pohybu tyto síly vyvolají; - určí mechanickou práci a energii při pohybu tělesa působením stálé síly; - vysvětlí na příkladech platnost zákona zachování mechanické energie; - určí výslednici sil působících na těleso; - aplikuje Pascalův a Archimédův zákon při řešení úloh; 		<ul style="list-style-type: none"> - pohyby přímočaré, pohyb rovnoměrný po kružnici - Newtonovy pohybové zákony, síly v přírodě, gravitace - mechanická práce a energie - posuvný a otáčivý pohyb, skládání sil - tlakové síly a tlak v tekutinách 	
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí význam teplotní roztažnosti látek v přírodě a v technické praxi; - vysvětlí pojem vnitřní energie soustavy (tělesa) a způsoby její změny; - popíše principy nejdůležitějších tepelných motorů; - popíše přeměny skupenství látek a jejich význam v přírodě a v technické praxi; 	2.	Termika <ul style="list-style-type: none"> - teplota, teplotní roztažnost látek - teplo a práce, přeměny vnitřní energie tělesa - tepelné motory - struktura pevných látek a kapalin, přeměny skupenství 	6
<ul style="list-style-type: none"> - popíše elektrické pole z hlediska jeho působení na bodový elektrický náboj; - řeší úlohy s elektrickými obvody s použitím Ohmova zákona; - popíše princip a použití polovodičových součástek s přechodem PN; - určí magnetickou sílu v magnetickém poli vodiče s proudem; - popíše princip generování střídavých proudů a jejich využití v energetice; 	3.	Elektrina a magnetismus <ul style="list-style-type: none"> - elektrický náboj tělesa, elektrická síla, elektrické pole, kapacita vodiče - elektrický proud v látkách, zákony elektrického proudu, polovodiče - magnetické pole, magnetické pole elektrického proudu, elektromagnetická indukce - vznik střídavého proudu, přenos elektrické energie střídavým proudem 	6
<ul style="list-style-type: none"> - rozliší základní druhy 	4.	Vlnění a optika	6

<p>mechanického vlnění a popíše jejich šíření; - charakterizuje základní vlastnosti zvuku; - chápe negativní vliv hluku a zná způsoby ochrany sluchu; - charakterizuje světlo jeho vlnovou délkou a rychlostí v různých prostředích; - řeší úlohy na odraz a lom světla; - řeší úlohy na zobrazení zrcadly a čočkami; - vysvětlí optickou funkci oka a korekci jeho vad; - popíše význam různých druhů elektromagnetického záření;</p>		<ul style="list-style-type: none"> - mechanické kmitání a vlnění - zvukové vlnění - světlo a jeho šíření - zrcadla a čočky, oko - druhy elektromagnetického záření, rentgenové záření - řeší úlohy na zobrazení zrcadly a čočkami; - vysvětlí optickou funkci oka a korekci jeho vad; - popíše význam různých druhů elektromagnetického záření; 	
<ul style="list-style-type: none"> - popíše strukturu elektronového obalu atomu z hlediska energie elektronu; - popíše stavbu atomového jádra a charakterizuje základní nukleony; - vysvětlí podstatu radioaktivity a popíše způsoby ochrany před jaderným zářením; - popíše princip získávání energie v jaderném reaktoru; 	5.	<p>Fyzika atomu</p> <ul style="list-style-type: none"> - model atomu, laser - nukleony, radioaktivita, jaderné záření - jaderná energie a její využití 	2
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje Slunce jako hvězdu; - popíše objekty ve sluneční soustavě; - zná příklady základních typů hvězd. 	6.	<p>Vesmír</p> <ul style="list-style-type: none"> - Slunce, planety a jejich pohyb, komety - hvězdy a galaxie 	3

Obor vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař-číšník
Název ŠVP: Kuchař-číšník
Předmět: CHEMIE

Platnost: od 1. 9. 2022
Forma vzdělání: denní
Počet hodin za studium celkem: 33

Učební osnova předmětu

CHEMIE

Pojetí předmětu

Cíl předmětu

Cílem předmětu Chemie je poskytnout žákům soubor poznatků o chemických látkách, jevech, zákonitostech a vztazích mezi nimi, formovat logické myšlení a rozvíjet vědomosti a dovednosti využitelné v dalším vzdělávání, v odborné praxi i v občanském životě. Žáci se seznámí s vybranými pojmy, osvojí si chemické názvosloví a ovládají základní pravidla bezpečnosti práce s chemickými látkami.

Charakteristika učiva:

Učivo vychází ze vzdělávací oblasti RVP *Přírodovědného vzdělávání*, z obsahového okruhu *Chemické vzdělávání*. Společně s předmětem Chemie jsou součástí Přírodovědného vzdělávání také předměty Fyzika a Ekologie a zdraví, které jsou s chemií mezipředmětově provázány.

Výuka přírodních věd přispívá k hlubšímu a komplexnímu pochopení přírodních jevů a zákonů, k formování žádoucích vztahů k životnímu prostředí a umožňuje žákům proniknout do dějů v živé i neživé přírodě.

Učivo předmětu Chemie je zaměřeno na poznatky v základních chemických pojmech, jevech a zákonitostech z obecné, anorganické, organické chemie a biochemie a na aplikace chemických poznatků do různých oblastí každodenního života a odborné praxe.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí:

Žáci jsou vedeni k tomu, aby základní komunikační dovednosti, sociální a personální vztahy stavěli na základech tolerance, aby teoretické znalosti v oblasti bezpečné manipulace s chemickými látkami uměli převést do občanského života. Uvědomují si vliv chemických látek na zdraví člověka a životní prostředí.

Metody a strategie výuky:

Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, práce s učebnicí a odbornou literaturou, samostatné i skupinové práce žáků, diskuse v rámci skupin třídního kolektivu.

Důraz je kladen na názornost a srozumitelnost. Při výuce je využíváno didaktických pomůcek a do výuky jsou začleňovány jednoduché žákovské experimenty a jednoduché laboratorní práce. Je využíváno samostatné práce žáků při vyhledávání nových informací, které se týkají zadaných témat.

Hodnocení žáků:

Hodnocení žáka vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se průběžně také aktivita žáka při výuce a přístup žáka k vyučovacímu procesu. Numericky je žák hodnocen za samostatnou i skupinovou práci, při ústním a písemném zkoušení. Žáci jsou hodnoceni kombinací slovního a numerického hodnocení, při kterém je kladen důraz nejen na teoretické znalosti žáka, ale na hloubku porozumění poznatkům, na slovní vyjadřování a správné používání odborné terminologie. Kritéria hodnocení žáků vychází z Hodnocení výsledků vzdělávání SOŠ Bruntál.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:

Klíčové kompetence:

Kompetence k učení

Žáci jsou vedeni k pozitivnímu vztahu k učení a vzdělávání, k ovládnutí různých technik učení, k dovednosti pracovat s textem, k porozumění mluveným projevům, pořizování si poznámek, k využívání různých informačních zdrojů a zkušeností jiných lidí, k posuzování věrohodnosti získaných informací, jejich zpracování z hlediska důležitosti a objektivitu, k poznávání souvislostí chemických poznatků s poznatky získávanými v jiných přírodních vědách, k uvědomělému plánování, vyhodnocování vlastní učených činností, k využití vlastních chyb jako pozitivní motivace pro další učení.

Kompetence k řešení problémů

Žáci si rozvíjí schopnosti porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit je, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky, uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace, volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušenosti a vědomosti nabyté dříve, spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení). Řešené problémy jsou zaměřeny na význam chemie v každodenním životě, souvisí s užíváním chemikálií v běžném životě a odborné praxi.

Komutativní kompetence

Žáci jsou vedeni k vyjadřování se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodnému se prezentování, k formulování srozumitelných a souvislých myšlenek, v písemné podobě přehledně a jazykově správně, k dosažení jazykové způsobilosti potřebné pro porozumění základní odborné terminologii předmětu Chemie.

Personální a sociální kompetence

Žáci si rozvíjí schopnost posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích, stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku, ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí, mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí, pracovat v týmu a podílet se

na realizaci společných pracovních a jiných činností, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých.

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Žáci jsou vedeni k respektování možnosti rozvoje a zneužití chemie a přijetí občanské spoluzodpovědnosti k udržitelnému rozvoji, k dodržování zásad chování občanů při úniku nebezpečných látek, k chápání významu životního prostředí pro člověka.

Matematické

kompetence

Žáci si rozvíjí správné používání veličin a jednotek při chemických výpočtech, odhadování výsledků, užívání tabulek, zaznamenávání hodnot veličin do tabulek a grafů.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi

Žáci jsou vedeni k práci s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií, k práci s běžným základním a aplikačním vybavením, k učení používat nové aplikace, k získávání informací z otevřených zdrojů, zejména s využitím celosvětové sítě Internet, k uvědomování si nutnosti posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a ke kritickému přístupu k získaným informacím.

Průřezová témata: S těmito průřezovými tématy se žáci seznamují průběžně:

Občan v demokratické společnosti, v předmětu je rozvíjena komunikační dovednost, zejména prezentace odborných témat, jejich analýza a přiměřené hodnocení, žáci jsou vedeni k přijímání názorů druhých, kultivovanému vyjadřování, žáci se učí orientovat v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využívat masová média pro řešení problémů v tomto předmětu.

Člověk a životní prostředí je zařazeno v těchto tematických celcích – Chemické látky – voda, vzduch, Anorganická chemie, Organická chemie. Žáci se v nich seznamují s problematikou ozonové díry, skleníkového efektu, kyselých dešťů, průmyslových hnojiv, fosilních paliv, ropy a jejího zpracování, užívání plastů, jejich vlivu na životní prostředí, dalších syntetických látek. V těchto tématech jsou žáci vedeni k tomu, aby chápali postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho život, porozuměli souvislostem mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k udržitelnému rozvoji, respektovali principy udržitelného rozvoje, získali přehled o způsobech ochrany přírody, o používaných technologických nástrojích pro zajištění udržitelného rozvoje, které přímo souvisí s obsahem učiva předmětu Chemie.

Informační a komunikační technologie, žáci vyhledávají informace, pracují s informacemi při samostatné práci.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání: 1. ročník celkem 33 hodin

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva		Počet hodin
Žák: - dokáže porovnat fyzikální a chemické vlastnosti různých látek;	1	Obecná chemie - chemické látky a jejich vlastnosti	9

<ul style="list-style-type: none"> - popíše stavbu atomu, vznik chemické vazby; - zná názvy, značky a vzorce vybraných chemických prvků a sloučenin; - popíše charakteristické vlastnosti nekovů, kovů a jejich umístění v periodické soustavě prvků; - popíše základní metody oddělování složek ze směsí a jejich využití v praxi; - popíše význam vody a vzduchu ve vztahu k životnímu prostředí - vyjádří složení roztoku a připraví roztok požadovaného složení; - vysvětlí podstatu chemických reakcí a zapíše jednoduchou chemickou reakci chemickou rovnicí; - provádí jednoduché chemické výpočty, které lze využít v odborné praxi; 		<ul style="list-style-type: none"> - částicové složení látek, atom, molekula - chemická vazba - chemické prvky, sloučeniny - chemická symbolika - periodická soustava prvků - směsi a roztoky - chemické reakce, chemické rovnice - výpočty v chemii 	
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí vlastnosti anorganických látek; - tvoří chemické vzorce a názvy vybraných anorganických sloučenin; - charakterizuje vybrané prvky a anorganické sloučeniny a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí; 	2	<p>Anorganická chemie</p> <ul style="list-style-type: none"> - anorganické látky, oxidy, kyseliny, hydroxidy, soli - názvosloví anorganických sloučenin-vybrané prvky a anorganické sloučeniny v běžném životě a v odborné praxi 	7
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje základní skupiny uhlovodíků a jejich vybrané deriváty, tvoří jednoduché chemické vzorce a názvy; - uvede významné zástupce jednoduchých organických sloučenin a významných syntetických látek, zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí; 	3	<p>Organická chemie</p> <ul style="list-style-type: none"> - vlastnosti atomu uhlíku - základ názvosloví organických sloučenin - organické sloučeniny v běžném životě a odborné praxi 	12
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje biogenní prvky a jejich sloučeniny; - charakterizuje nejdůležitější přírodní látky; - popíše vybrané biochemické děje. 	4	<p>Biochemie</p> <ul style="list-style-type: none"> - chemické složení živých organismů - přírodní látky, bílkoviny, sacharidy, lipidy, nukleové kyseliny, biokatalyzátory - biochemické děje 	5

Obor vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař-číšník
Název ŠVP: Kuchař-číšník
Předmět: MATEMATIKA

Platnost: od 1. 9. 2022
Forma vzdělání: denní
Počet hodin za studium celkem: 129

Učební osnova předmětu

MATEMATIKA

Pojetí předmětu:

Cíl předmětu

V odborném školství má matematické vzdělávání kromě funkce všeobecně vzdělávací ještě funkci průpravnou pro odbornou složku vzdělávání.

Matematické vzdělávání se zaměřuje především na metody řešení úloh, zejména ve vztahu k oboru vzdělání.

Cílem je naučit žáky racionálně provádět operace s čísly, efektivně využívat prostředky digitální technologie a zdroje informací při řešení obtížnějších úloh (kalkulátor), matematizovat reálnou situaci, hledat nejjednodušší cestu k řešení, vyhodnotit výsledek řešení vzhledem k realitě, využívat informace kvantitativního charakteru zadané různými způsoby - grafy, tabulky, používat a převádět běžně užívané jednotky, přesně se vyjadřovat, zkoumat a řešit problémy. Ve vazbě na předměty Oborová matematika a Hospodářské výpočty využívat, aplikovat a zprostředkovat žákům matematické poznatky a metody řešení, které jsou potřebné v odborném vzdělávání i praktickém životě.

Charakteristika učiva:

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP - *Matematické vzdělávání*. Tematické celky 1. ročníku *Operace s reálnými čísly, Mocniny a odmocniny, Planimetrie, Goniometrie a trigonometrie*, upevňují a upřesňují znalosti žáků ze základní školy. Tematické celky ve 2. ročníku *Číselné a algebraické výrazy a Rovnice a nerovnice* rozšiřují znalosti žáků ze základní školy, prohlubuje se schopnost matematizovat reálnou situaci, kriticky hodnotit výsledek své práce. Ve 3. ročníku tematický celek *Funkce* podporuje rozvoj funkčního myšlení žáků, čtení z grafů rozšiřuje schopnost žáků pracovat s daty, tematický celek *Stereometrie* směřuje žáky k využití teoretických znalostí k aplikaci v běžném životě. Tematické celky *Pravděpodobnost* a *Práce s daty* jsou zaměřeny na seznámení žáků se základy pravděpodobnosti a zpracováním statistických dat a jejich význam v rozhodování a vyhodnocování informací v praktickém životě (hazardní hry).

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí:

Matematické vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci získali pozitivní postoj k matematice, důvěru ve vlastní schopnosti, vytrvalost, kritičnost, systematickost, schopnost sebehodnocení a preciznost při práci.

Metody a strategie výuky:

Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, práce s učebnicí, samostatné práce žáků. Pro některé tematické celky lze využít výukové programy na PC.

Důraz je kladen na názornost a srozumitelnost výkladu, procvičování učiva.

Hodnocení žáků:

Podklady pro hodnocení učitel získává soustavným sledováním výkonu žáka, jeho aktivity v hodině, zkouškami písemnými, ústními. Průběžně jsou zařazovány krátké písemné zkoušky s cílem získání zpětné vazby o hloubce pochopení probíraného tématu žáky. V každém pololetí vypracují žáci jednu písemnou práci v trvání jedné vyučovací hodiny. Stejná doba je určena i na její rozbor. Výsledné hodnocení vychází z Hodnocení výsledků vzdělávání žáků SOŠ Bruntál.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:

Klíčové kompetence:

Kompetence k učení

učitel motivuje žáky k učení poukazem na praktičnost a potřebnost matematických vědomostí v profesním i osobním životě, dosažení pozitivního vztahu k učení matematických dovedností

Komunikační kompetence

vyjadřovat se ústně i písemně, odborně správně, zdůvodňovat své matematické postupy, aktivně se účastnit diskusí a dodržovat zásady kultury projevu a chování

Kompetence sociální a personální

kriticky hodnotit výsledky své práce, mít odhad výsledku, přijímat radu a kritiku, sebehodnocení

Matematické kompetence

zvolit pro řešení úloh odpovídající matematické techniky a postupy, správně používat a převádět běžné jednotky a používat pojmy kvantifikujícího charakteru, využívat a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, grafy apod.)

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií

a pracovat s informacemi

vede žáky k práci s běžným základním programovým vybavením, práce s kalkulátorem

Kompetence k řešení problémů

Porozumět zadání úlohy, získat ze zadání informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, zdůvodnit jej a ověřit správnost zvoleného postupu, při řešení problému spolupracovat s jinými lidmi (týmové řešení)

Průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti

žáci jsou vedeni k tomu, aby přebírali odpovědnost za rozvoj své osobnosti a možnosti svého uplatnění v životě, dovedli jednat s lidmi, měli přátelské vztahy s učiteli a spolužáky, byli tolerantní a solidární s ostatními

Člověk a svět práce

žáci jsou vedeni na vhodně volených úlohách z oboru k chápání informací jako důležitého prvku pro správné rozhodování jedince, přijetí osobní odpovědnosti při rozhodování a význam celoživotního učení jako požadavku pro osobní růst.

Informační a komunikační technologie

žáci jsou vedeni k efektivnímu využívání různých zdrojů informací (matematické sbírky úloh, tabulky, internet), je důležité naučit žáky pracovat s informacemi

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání a učiva:

Ročník: 1.

Počet hodin v ročníku celkem: 66

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák: Rozlišuje číselné obory N, Z, Q, R; Provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly; Provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly; Provádí aritmetické operace s reálnými čísly; Porovnává reálná čísla, určí vztahy mezi reálnými čísly; Zaokrouhlí desetinné číslo; Znázorní reálné číslo na číselné ose; Zapíše a znázorní interval na číselné ose; Provádí, znázorní a zapíše operace s intervaly a číselnými množinami (průnik a sjednocení); Reší praktické úlohy z oboru vzdělávání za použití trojčlenky a procentového počtu;</p> <p>Určí druhou a třetí mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulátoru; Provádí početní výkony s mocninami s celočíselným mocnitelem; Používá různé zápisy reálného čísla. Určí řád čísla.</p>	<p>1. Operace s čísly Přirozená a celá čísla Racionální čísla Reálná čísla Číselné množiny Intervaly jako číselné množiny Operace s číselnými množinami Označení množin N, Z, Q, R Různé zápisy reálného čísla Poměr, úměra, trojčlenka (přímá a nepřímá úměrnost) Procentový počet</p> <p>2. Mocniny a odmocniny Mocniny s celočíselným exponentem Zápis čísel ve tvaru $a \cdot 10^n$, práce s kalkulátorem Úprava výrazů s mocninami</p>	<p>26</p> <p>12</p>

<p>Zná a užívá pojmy a vztahy: bod, přímka, rovina, odchylka dvou přímek, vzdálenost bodu od přímky, vzdálenost dvou rovnoběžek, úsečka a její délka;</p> <p>Rozliší shodné a podobné trojúhelníky a své tvrzení zdůvodní užitím vět o shodnosti a podobnosti trojúhelníků;</p> <p>Zná druhy trojúhelníků, významné příčky v něm, sestrojí trojúhelník, určí různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků;</p> <p>Graficky rozdělí úsečku v daném poměru, změní velikost úsečky v daném poměru;</p> <p>Určí obvod a obsah - čtverce, obdélníku, rovnoběžníku, lichoběžníku, trojúhelníku, kruhu, kružnice, pravidelných mnohoúhelníků - (s využitím tabulek);</p> <p>Řeší komplexní úlohy spojené se životem a ve vazbě na obor vzdělání, převody jednotek délky a obsahu, užití procent;</p> <p>Určí obvod a obsah kruhu a vzájemnou polohu přímky a kružnice;</p> <p>Určí obvod a obsah složených rovinných útvarů;</p> <p>Při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;</p> <p>Užívá pojmy úhel a jeho velikost; Vyjádří poměr stran v pravouhlém trojúhelníku jako funkci $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\operatorname{tg} \alpha$;</p> <p>Určí hodnoty $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\operatorname{tg} \alpha$ pro $0^\circ < \alpha < 90^\circ$ pomocí kalkulačtoru;</p> <p>Řeší praktické úlohy s využitím</p>	<p>3.</p> <p>4.</p>	<p>Pololetní písemná práce</p> <p>Planimetrie Základní planimetrické pojmy Polohové vztahy rovinných útvarů Metrické vlastnosti rovinných útvarů Trojúhelníky, jejich třídění, vlastnosti Shodnost a podobnost Kružnice, kruh a jejich části Útvary konvexní a nekonvexní Obvody a obsahy rovinných útvarů Mnohoúhelníky, pravidelné mnohoúhelníky Složené útvary Shodná zobrazení v rovině (soustřednosti, posunutí, otočení), jejich vlastnosti a uplatnění Podobnost v rovině, vlastnosti a uplatnění</p> <p>Goniometrie a trigonometrie Goniometrické funkce $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\operatorname{tg} \alpha$ v intervalu $0^\circ < \alpha < 90^\circ$ Trigonometrie pravouhlého trojúhelníku Slovní úlohy</p>	<p>2</p> <p>18</p> <p>6</p>
---	-----------------------------------	--	--

trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku; Při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;		Závěrečná písemná práce	2
---	--	--------------------------------	----------

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Ročník: 2.

Počet hodin v ročníku celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák Provádí operace s číselnými výrazy; Určí definiční obor lomeného výrazu; Provádí operace s mnohočleny (sčítání, odčítání, násobení) a výrazy; Rozloží mnohočlen na součin a užívá vzorce pro druhou mocninu dvojčlenu a rozdíl druhých mocnin; Určí hodnotu výrazu; Modeluje jednoduché reálné situace užitím výrazů, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání; Vypočítá neznámou ze vzorce; Při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;</p> <p>Řeší lineární rovnice o jedné neznámé v množině \mathbb{R}; Řeší v \mathbb{R} soustavy lineárních rovnic; Řeší v \mathbb{R} lineární nerovnice o jedné neznámé a jejich soustavy; Řeší kvadratické rovnice v \mathbb{R}; Vyjádří neznámou ze vzorce; Vyjádří podmínky ze slovní úlohy, provede vyhodnocení řešení ve vztahu k reálné situaci. Při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje</p>	<p>5. Číselné a algebraické výrazy Číselné výrazy Mnohočleny Lomené výrazy Algebraické výrazy Hodnota výrazu Definiční obor lomeného výrazu Slovní úlohy</p> <p>Pololetní písemná práce</p> <p>6. Řešení rovnic a nerovnic Lineární rovnice a nerovnice s jednou neznámou Soustavy lineárních rovnic a nerovnic Rovnice s neznámou ve jmenovateli Kvadratické rovnice Vyjádření neznámé ze vzorce Slovní úlohy</p>	<p>13</p> <p>2</p> <p>16</p>

informací.			2
určí podmínky smyslu výrazu a s pomocí učitele zjednodušuje lomené výrazy a provádí operace s lomenými výrazy.		Závěrečná písemná práce	

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:
Ročník: 3
Počet hodin v ročníku celkem: 30

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva		Počet hodin
<p>Žák</p> <p>Dle funkčního předpisu sestaví tabulku a sestaví graf funkce;</p> <p>Určí, kdy funkce roste, klesá, je konstantní;</p> <p>Rozlišuje jednotlivé druhy funkcí, určí jejich definiční obor a obor hodnot;</p> <p>Určí průsečíky grafu s osami souřadnic;</p> <p>V úlohách přiřadí předpis funkce ke grafu a naopak;</p> <p>Řeší reálné problémy s použitím uvedených funkcí;</p> <p>Při řešení úloh využívá digitální technologie a zdroje informací;</p>	7.	<p>Funkce</p> <p>Základní pojmy - funkce, definiční obor, obor hodnot, graf funkce</p> <p>Vlastnosti funkce</p> <p>Druhy funkcí:</p> <p>Přímá a nepřímá úměrnost</p> <p>Lineární funkce</p> <p>Kvadratická funkce</p> <p>Slovní úlohy</p>	12
<p>Určí vzájemnou polohu bodů a přímek, bodů a roviny, dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin v prostoru;</p> <p>Určuje vzdálenost bodů, přímek a rovin v prostoru;</p> <p>Určuje odchylku dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin v prostoru;</p> <p>Rozlišuje základní tělesa;</p> <p>Určí povrch a objem tělesa: krychle, kvádr, hranol, válec, pravidelný jehlan, rotační kužel,</p>	8.	<p>Pololetní písemná práce</p> <p>Stereometrie</p> <p>Polohové vlastnosti prostorových útvarů</p> <p>Metrické vlastnosti prostorových útvarů</p> <p>Tělesa a jejich sítě</p> <p>Krychle, kvádr, hranol, válec, pravidelný jehlan, rotační kužel, koule, polokoule, kulová úseč, kulová vrstva</p> <p>Složená tělesa</p> <p>Výpočet povrchu a objemu těles, složených těles</p>	2 10

<p>koule; Užívá a převádí jednotky délky, obsahu a objemu; Využívá trigonometrii při výpočtu povrchu a objemu těles; Využívá síť tělesa při výpočtu povrchu a objemu tělesa; Aplikuje poznatky o tělesech v praktických úlohách, zejména z oblasti oboru vzdělání; Při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;</p> <p>Užívá s porozuměním pojmy: náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu, náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev; Určí pravděpodobnost náhodného jevu v jednoduchých případech; Při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;</p> <p>Užívá pojmy: statistický soubor, znak, četnost, relativní četnost a aritmetický průměr; Porovnává soubory dat; Interpretuje údaje vyjádřené v diagramech, grafech a tabulkách; Určí aritmetický průměr, četnost a relativní četnost znaku; Čte, vyhodnotí a sestaví tabulky, diagramy a grafy se statistickými údaji; Při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje.</p>	<p>9.</p> <p>10.</p>	<p>Pravděpodobnost v praktických úlohách Náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu Jev náhodný, opačný, nemožný, jistý Výpočet pravděpodobnosti náhodného jevu</p> <p>Práce s daty v praktických úlohách Statistický soubor a jeho charakteristika Četnost a relativní četnost znaku Aritmetický průměr Statistická data v grafech a tabulkách</p> <p>Závěrečná písemná práce</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>
---	------------------------------------	---	---

Obor vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař-číšník
Název ŠVP: Kuchař-číšník
Předmět: OBČANSKÁ NAUKA

Platnost: od 1. 9. 2022
Forma vzdělání: denní
Počet hodin za studium celkem: 96

Učební osnova předmětu

OBČANSKÁ NAUKA

Pojetí předmětu

Cíl předmětu

Obecným cílem předmětu je podílet se na přípravě a výchově žáků tak, aby byli informovanými aktivními občany demokratické společnosti, přispívat k pozitivnímu ovlivňování hodnotové orientace žáků, tak, aby se stali slušnými, odpovědnými lidmi. Vést žáky k odpovědnému a uvážlivému jednání ve svůj prospěch a současně pro veřejný zájem a prospěch. Učit žáky porozumět společnosti a světu, kde žijí, uvědomovat si vlastní identitu a nenechat se manipulovat. Vést žáky k tomu, aby dokázali využívat svých vědomostí a dovedností ve styku s jinými lidmi, s různými institucemi při řešení praktických otázek politického a občanského rozhodování, hodnocení a jednání, při řešení svých osobních, právních, sociálních problémů. Vést žáky k rozvíjení finanční a mediální gramotnosti. Vést žáky k tomu, aby dokázali získávat a hodnotit informace z různých zdrojů. Vést žáky především k tomu, aby se připravovali na praktický, odpovědný a aktivní život.

Charakteristika učiva

Učivo vychází z obsahového okruhu RVP *Společenskovední vzdělávání a Estetické vzdělávání*. Učivo různým způsobem prolíná s učivem mnoha dalších předmětů společenskovedních i přírodovědných a také s průřezovými tématy.

Obsahem učiva 1. ročníku je celek *Člověk v lidském společenství a kultura*

Žáci získají vědomosti, které jim pomohou orientovat se v lidské společnosti a v problematice různých sociálních skupin včetně genocidy, genderové rovnosti, multikulturního soužití, náboženství a problematiky rodiny. Vědomosti jim současně pomohou k tomu, aby se do různých skupin dokázali zařadit jako plnohodnotní členové.

V oblasti kultury žáci získají vědomosti o hmotné, duchovní kultuře a společenském chování v ČR a v regionu.

Obsahem učiva 2. ročníku jsou dva celky *Člověk jako občan a Člověk a právo*.
V celku *Člověk jako občan* žáci získávají základní vědomosti o občanství, o státu a jeho funkcích, o politických systémech a stranách, o významu lidských práv, o základních principech a hodnotách demokracie.

V celku *Člověk a právo* žáci získávají základní vědomosti o podstatě právního státu, o významu základních právních odvětví pro občana, o právních institucích a profesích.

Obsahem učiva 3. ročníku jsou dva celky *Česká republika, Evropa a svět a Člověk a hospodářství*.

V celku *Česká republika, Evropa a svět* žáci získávají základní vědomosti o současné ČR a jejím postavení v Evropě a ve světě, o vyspělých a zaostalých státech, o mezinárodních organizacích, o EU. Žáci se seznámí s problematikou globalizace ve světě.

V celku *Člověk a hospodářství* žáci získávají základní vědomosti v oblastech týkajících se světa práce, zaměstnanosti i nezaměstnanosti, sociálního zabezpečení a významu vzdělávání pro svůj budoucí život.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí

Vést žáky k tomu, aby dokázali jednat odpovědně a žít čestně, aby preferovali hodnoty demokratické před nedemokratickými, aby dokázali vystupovat proti korupci a kriminalitě, aby dokázali jednat v souladu s vlastenectvím a humanismem, aby dokázali respektovat lidská a občanská práva a svobody všech bez rozdílu, aby dokázali uznávat a chránit každý lidský život jako nejvyšší hodnotu, aby si tvořili vlastní úsudek a nenechali sebou manipulovat, aby si vážili hodnot lidské práce, jednali hospodárně, ekologicky a dokázali tvořit i chránit materiální i duchovní hodnoty společnosti.

Metody a strategie výuky

Metody – výklad učiva, řízená diskuse, referáty, samostatná práce žáků nebo práce ve skupinách. V rámci možností jsou užívány dostupné učebnice, výukové texty, texty z tisku, výukové videoprogramy, PC programy, internet. Žáci jsou vedeni k samostatnému uvažování, k vyjadřování vlastních názorů, ke vzájemné toleranci během diskusí, besed a výstav, k samostatné práci s informačními zdroji ohledně vyhledávání informací k uplatnění na trhu práce, k vytváření vlastního portfolia. Součástí výuky mohou být besedy, exkurze.

Hodnocení žáků

Žáci jsou hodnoceni v průběhu celého školního roku klasifikací, užívá se slovní hodnocení i sebehodnocení žáka. Výslednou známkou za první a druhé pololetí je žák hodnocen podle pětistupňové klasifikační stupnice.

Do celkové známky se započítává hodnocení vědomostí a jejich aplikování v samostatných vystoupeních, v písemných úkolech, v testech. Dále se započítává aktivita ve vyučování, hlavně v diskusích, schopnost aplikace znalostí a vědomostí z jiných předmětů, samostatná tvůrčí činnost, práce ve skupině, schopnost řešit problémové situace. Současně se hodnotí i jednání a chování žáků a přístup k plnění

studijních povinností. Kritéria hodnocení vychází z Hodnocení výsledků vzdělávání žáků SOŠ Bruntál.

**Klíčové kompetence:
absolventi by měli:**

Kompetence k učení: znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.

Kompetence k řešení problémů: spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).

Kompetence komunikativní: vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat.

Kompetence personální a sociální: adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotní.

Kompetence občanské a kulturní povědomí: jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie; dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci, pomáhat druhým lidem; uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých; podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám: mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze; mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady; komunikovat vhodně s potencionálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle; znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků.

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

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti: v předmětu jsou zařazena témata společnost – jednotlivec a společenské skupiny, kultura, náboženství; stát, politický systém, politika, soudobý svět; masová média; morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita; potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život.

Člověk a svět práce: prezentace v prostředí trhu práce – formy aktivního hledání práce, žádost o zaměstnání, formy životopisů, motivačních dopisů, praktická příprava

na jednání s potencionálním zaměstnavatelem, přijímací pohovor a výběrové řízení; vyhledávání zaměstnání, informační zdroje a jejich vyhodnocení; aktivní plánování a projektování profesní kariéry, dosahování cílů podle stanoveného plánu; význam celoživotního učení jako požadavku pro osobní růst a udržení konkurenceschopnosti a profesní restart; formální a neformální vzdělávací příležitosti, možnosti vzdělávání v zahraničí, návaznosti vzdělávání po absolvování střední školy, rekvalifikace; ověřené kariérové informace jako podmínka při rozhodování o profesních a vzdělávacích záměrech – informační zdroje, posuzování informací o vzdělávání, pracovních nabídkách, trhu práce; trh práce z hlediska globalizace i regionální ekonomiky, jeho ukazatele, všeobecné vývojové trendy, požadavky zaměstnavatelů; nové formy a podmínky práce, pracovní mobilita, možnosti zaměstnání v zahraničí; pracovní uplatnění po absolvování příslušného oboru vzdělání včetně alternativních možností; zákoník práce, formy pracovního vztahu, práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele; služby kariérového poradenství, zprostředkovatelské služby při hledání práce, pracovní agentury, služby úřadu práce.

Informační a komunikační technologie: žáci jsou vedeni k tomu, aby dokázali vyhledávat, zpracovávat, uchovávat a předávat potřebné informace k dané problematice a aby dokázali tyto informace i objektivně vyhodnocovat.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Ročník: 1.

Počet hodin v ročníku: 33

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák: popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z médií, jak jsou lidé v současné české společnosti rozvrstveni z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení; vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku, národu ...; dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích; uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot; uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti; dovede sestavit fiktivní odpovědný rozpočet životních nákladů; na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníkem některé</p>	<p>1. Člověk v lidském společenství Lidská společnost a společenské skupiny, současná česká společnost, její vrstvy. Odpovědnost, slušnost, optimismus, a dobrý vztah k lidem jako základ demokratického soužití v rodině i v širší komunitě. Sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti. Hospodaření jednotlivce a rodiny, řešení krizových finančních situací, sociální zajištění občanů. Rasy, národy a národnosti; většina a menšiny ve společnosti-klady vzájemného obohacování a problémy multikulturního soužití, genocida v době druhé světové války, jmenovitě Židů, Romů, Slovanů a politických odpůrců, migrace v současném světě, migranti, azyntanti. Postavení mužů a žen v rodině a ve</p>	25

<p>z menšin; vysvětlí na příkladech osudů lidí (např. civilistů, zajatců, Židů, Romů, příslušníků odboje), jak si nacisté počínali na okupovaných územích; uvede konkrétní příklady ochrany menšin v demokratické společnosti; je schopen rozeznat zcela zřejmé konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti (např. v médiích, v reklamě, jednotlivými politiky); na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti (rovnosti mužů a žen); popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy; vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty nebo náboženská nesnášenlivost;</p>		<p>společnosti. Víra a ateismus, náboženství a církve, náboženská hnutí a sekty, náboženský fundamentalismus.</p>	
<p>Žák: orientuje se v nabídce kulturních institucí; porovná typické znaky kultur hlavních národností na našem území; popíše vhodné společenské chování v dané situaci.</p>	<p>2.</p>	<p><u>Kultura</u> Kulturní instituce v ČR a v regionu. Kultura národností na našem území. Společenská kultura – principy a normy kulturního chování, společenská výchova. Kultura bydlení, odívání. Lidové umění a užitá tvorba. Estetické a funkční normy při tvorbě a výrobě předmětů používaných v běžném životě. Ochrana a využívání kulturních hodnot. Funkce reklamy a propagačních prostředků a její vliv na životní styl. Exkurze – kulturní a historické památky Bruntálu, návštěva zámku, muzea a výstav.</p>	<p>8</p>

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Ročník: 2.

Počet hodin v ročníku: 33

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
---------------------	--------------	-------------

<p>Žák: uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech - včetně práv dětí, popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena; uvede příklady jednání, které ohrožuje demokracii (sobectví, korupce, kriminalita, násilí ...); vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích (mediální obsahy) přijímat kriticky; uvede, k čemu je třeba pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má občan ke svému státu a ostatním lidem povinnosti; uvede nejvýznamnější české politické strany, vysvětlí, proč se uskutečňují svobodné volby a proč se jich mají lidé zúčastnit; popíše, podle čeho se může občan orientovat, když zvažuje nabídku politických stran; uvede příklady extremismu, např. na základě mediálního zpravodajství nebo pozorováním jednání lidí kolem sebe; vysvětlí, proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné; uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanosti; uvede základní zásady a principy, na nichž je založena demokracie; dovede debatovat o zcela jednoznačném a mediálně známém porušení principů nebo zásad demokracie; v konkrétních příkladech ze života rozliší pozitivní jednání (tj. jednání, které je v souladu s občanskými ctnostmi) od špatného/nedemokratického jednání; objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem a</p>	<p>1. <u>Člověk jako občan</u> Lidská práva, jejich obhajování a možné zneužívání, veřejný ochránce práv, práva dětí. Svobodný přístup k informacím; média (tisk, televize, rozhlas, internet), funkce médií, kritický přístup k médiím, média jako zdroj zábavy a poučení. Stát, jeho funkce, ústava a politický systém ČR, struktura veřejné správy, obecní a krajská samospráva. Politika, politické strany, volby, právo volit. Politický radikalismus a extremismus, aktuální česká extremistická scéna a její symbolika, mládež a extremismus. Občanská společnost, občanské ctnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití. Základní hodnoty a principy demokracie.</p>	<p>15</p>
---	---	-----------

<p>jaké mají tyto jevy důsledky.</p> <p>Žák: popíše, čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství; uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost; dovede reklamovat koupené zboží nebo služby; dovede z textu fiktivní smlouvy běžné v praktickém životě (např. o koupi zboží, cestovním zájezdu, pojištění) zjistit, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva; vysvětlí práva a povinnosti mezi dětmi a rodiči, mezi manželi; dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému; dovede aplikovat postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání ...).</p>	<p>2.</p>	<p>Člověk a právo Právo a spravedlnost, právní stát, právní ochrana občanů, právní vztahy. Soustava soudů v ČR; právnická povolání (notáři, advokáti, soudcové). Právo a mravní odpovědnost v běžném životě; vlastnictví; smlouvy; odpovědnost za škodu. Manželé a partneři; děti v rodině, domácí násilí. Trestní právo; trestní odpovědnost, tresty a ochranná opatření, orgány činné v trestním řízení (policie, státní zastupitelství, vyšetřovatel, soud). Kriminalita páchaná na mladistvých a na dětech; kriminalita páchaná mladistvými.</p>	<p>18</p>
---	-----------	---	-----------

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Ročník: 3.

Počet hodin v ročníku: 30

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák: dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy; popíše státní symboly; vysvětlí, k jakým nadnárodním uskupením ČR patří a jaké jí z toho plynou závazky; uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a velmi chudých (včetně lokalizace na mapě); na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše, čemu se říká globalizace; uvede hlavní problémy dnešního světa (globální problémy), lokalizuje</p>	<p>1. Česká republika, Evropa a svět Současný svět: bohaté a chudé země, velmoci; ohniska napětí v soudobém světě. ČR a její sousedé. České státní a národní symboly. Globalizace. Globální problémy. ČR a evropská integrace. Nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu ve světě.</p>	<p>6</p>

<p>na mapě ohniska napětí v soudobém světě; popíše, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům; na příkladu (z médií nebo z jiných zdrojů) vysvětlí, jaké metody používají teroristé a za jakým účelem.</p>		
<p>Žák: vysvětlí, co má vliv na cenu zboží; dovede vyhledat nabídky zaměstnání, kontaktovat pracovní agentury, případného zaměstnavatele a úřad práce, prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti; popíše, co má obsahovat pracovní smlouva; dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech; dovede si zřídit peněžní účet, provést bezhotovostní platbu, sledovat pohyb peněz na svém účtu; dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám; vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění; dovede zjistit, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav (banka, pojišťovna) a na základě zjištěných informací posoudit, zda jsou konkrétní služby pro něho únosné (např. půjčka) nebo nutné a výhodné; vysvětlí, jak je možné se zabezpečit na stáří; dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci; vysvětlí důsledky nesplácení úvěrů a navrhne možnosti řešení tíživé finanční situace své, či domácnosti.</p>	<p>2. Člověk a hospodářství Trh a jeho fungování (zboží, nabídka, poptávka, cena). Trh práce z hlediska globalizace a regionální ekonomiky, požadavky zaměstnavatelů. Celoživotní vzdělávání, možnosti v ČR i v zahraničí, profesní plány, příprava na pracovní trh, verbální prezentace v prostředí trhu práce: žádost o zaměstnání, strukturovaný životopis, motivační dopis, příprava na jednání se zaměstnavatelem, přijímací pohovor, výběrové řízení. Hledání zaměstnání, možnosti uplatnění po absolutoriu, služby úřadů práce, kariérového poradenství, pracovních a jiných agentur. Nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace. Zákoník práce, formy pracovního vztahu, vznik, změna a ukončení pracovního poměru. Povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele. Druhy škod, předcházení škodám, odpovědnost za škodu. Peníze, hotovostní a bezhotovostní peněžní styk. Mzda časová a úkolová. Daně, daňové přiznání. Sociální a zdravotní pojištění. Služby peněžních ústavů.</p>	<p>24</p>

		Pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům.	
--	--	--	--

Obor vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař-číšník
Název ŠVP: Kuchař-číšník
Předmět: TĚLESNÁ VÝCHOVA

Platnost: od 1. 9. 2022
Forma vzdělání: denní
Počet hodin za studium celkem: 96

Učební osnova předmětu

TĚLESNÁ VÝCHOVA

Pojetí předmětu

Cíl předmětu

Cílem je vést žáky ke zdravému způsobu života a pocitu radosti z provádění sportovní činnosti. Vychovávat a směřovat žáky k celoživotnímu provádění pohybových aktivit. Naučit žáky chápat význam zvyšování své fyzické zdatnosti. Vést žáky k dosažení sportovní a pohybové gramotnosti.

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP-Vzdělávání pro zdraví. Obsahem výuky je teoretická a praktická příprava a nácvik vybraných atletických disciplín, sportovních a míčových her, sportovní gymnastiky, úpolů. Součástí jsou pohybové a drobné hry, kondiční cvičení, protahovací a relaxační cvičení, základy pořadového cvičení. Důraz je kladen na dodržování zásad bezpečnosti a péče o ochranu zdraví.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí

Vést žáky k čestnému jednání, preferovat zdravý životní styl, naučit se spolupracovat, umět správně reagovat v situacích ohrožení, uvědomit si význam pohybových aktivit pro rozvoj pozitivních vlastností osobnosti.

Metody a strategie výuky

Základem je vzájemná spolupráce mezi učitelem a žákem, spolupráce mezi žáky navzájem. Používají se demonstrační a výkladové metody. Výuka se provádí individuální i skupinovou formou. Nácvik se provádí od jednoduššího cviku

k složitějšímu s důrazem na individuální schopnosti žáků. Součástí jsou i školní a mimoškolní soutěže, turistické pochody, přednášky a besedy.

Hodnocení žáků

Hodnocení žáků vychází z Hodnocení výsledků vzdělávání SŠS Bruntál, pomocí výkonnostních limitů, podle snahy, přístupu, aktivity, zvyšování osobní úrovně a samostatnosti. Používá se numerické i slovní hodnocení.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:

Klíčové kompetence:

Komunikační kompetence: žáci vyjadřují svůj názor a vhodně se vyjadřují k probraným komunikačním situacím.

Personální kompetence: pečovat o svůj tělesný rozvoj, správně zhodnotit své osobní dispozice.

Sociální kompetence: spolupracovat v týmu, uznávat autoritu nadřízených.

Průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti: výuka napomáhá rozvoji osobnosti.

Člověk a životní prostředí: výuka směřuje žáky k odpovědnému vztahu k prostředí, ve kterém žijí.

Člověk a svět práce: žáci jsou vedeni k tomu, aby si uvědomovali práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele v pracovním poměru v souvislosti se Zákoníkem práce.

Informační a komunikační technologie: žáci si vyhledávají informace ze světa sportu a pracují s nimi.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Ročník: 1.

Počet hodin v ročníku: 33

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva		Počet hodin
Žák: - jedná a chová se tak, aby neohrozil zdraví své ani ostatních spolužáků - dodržuje základní bezpečnostní a hygienické normy - poskytne první pomoc sobě i jiným	1.	Bezpečnost práce v tělesné výchově, hygiena, první pomoc.	2
- uvědomuje si význam pravidel atletických disciplín - zvládne rozcvičení	2.	Atletika Rovinky, úseky, starty, fartlek. Speciální běžecká cvičení,	11

<ul style="list-style-type: none"> - všeobecné a speciální - uplatňuje základní techniku vybraných atletických disciplín - chápe prospěšný význam pohybu v přírodě - snaží se dosáhnout co nejlepších výkonů dle svých dispozic - uvědomuje si škodlivost účinku nepovolených látek na organismus 		<p>atletická abeceda. Běh – sprinty , střední a vytrvalostní tratě. Skoky – odrazy, odpichy, technika skoku do dálky. Vrhy a hody</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - poznává pravidla vybraných her a snaží se je dodržovat - zlepšuje herní činnosti jednotlivce - uplatňuje své schopnosti ve prospěch kolektivu - rozlišuje jednání fair- play - nebojí se konfrontace - chápe signalizaci rozhodčího a řídí se jí - uvědomuje si důležitost každého člena týmu a jeho přínos ve hře 	3.	<p>Sportovní hry Kopaná – přihrávka, zpracování, hra. Košiková – dribling, střelba, přihrávka, hra. Odbíjená – odbíjení vrchem, spodem, podání, příjem, hra. Softbal – házení, chytání, odpal, hra. Ostatní – florbal, sálová kopaná.</p>	10
<ul style="list-style-type: none"> - zná zásady dopomoci a záchrany, poskytne ji - zlepšuje svou prostorovou orientaci - koordinuje své pohyby - sestaví jednoduché pohybové sestavy 	4.	<p>Sportovní gymnastika Prostná. Cvičení na náradí – přeskok. Šplh – lano, tyč.</p>	9
<ul style="list-style-type: none"> - respektuje soupeře - rozliší přiměřenou sebeobranu 	5.	<p>Úpoly - přetahy, přetlaky, soutěže.</p>	1
<ul style="list-style-type: none"> - využívá své pohybové dovednosti a schopnosti - chápe důležitost týmové práce 	6.	<p>Pohybové hry – motivační, štafetové, drobné, závodivé.</p>	Průběžně
<ul style="list-style-type: none"> - uvědomuje si význam rozcvičení a protažení - pozitivně vnímá nutnost posilování a protahování svalových skupin 	7.	<p>Tělesná cvičení Pořadová, všestranně rozvíjející. Kondiční, kompenzační, relaxační. Vyrovňovací a zdravotní.</p>	Průběžně
<ul style="list-style-type: none"> - zhodnotí svoji zdatnost - uvědomuje si význam 	8.	<p>Testování tělesné zdatnosti</p>	Průběžně

pravidelného pohybu na zlepšování svých pohybových dovedností			
---	--	--	--

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Ročník: 2.

Počet hodin v ročníku: 33

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva		Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - jedná a chová se tak, aby neohrozil zdraví své ani ostatních spolužáků - dodržuje základní bezpečnostní a hygienické normy - poskytne první pomoc sobě i jiným 	1.	Bezpečnost práce v tělesné výchově, hygiena, první pomoc.	2
<ul style="list-style-type: none"> - uvědomuje si význam pravidel atletických disciplín - uplatní rozcvičení všeobecné a speciální - uplatňuje základní techniku vybraných atletických disciplín - chápe prospěšný význam pohybu v přírodě - snaží se dosáhnout co nejlepších výkonů dle svých dispozic - uvědomuje si škodlivost účinku nepovolených látek na organismus 	2.	<p>Atletika Rovinky, úseky, starty, fartlek. Speciální běžecká cvičení, atletická abeceda. Běh – sprinty, střední a vytrvalostní tratě. Skoky – odrazy, odpichy, technika skoku do dálky. Vrhy a hody.</p>	11
<ul style="list-style-type: none"> - zvládá pravidla vybraných her a snaží se je dodržovat - zlepšuje herní činnosti jednotlivce - uplatňuje své schopnosti ve prospěch kolektivu - rozlišuje jednání fair- play 	3.	<p>Sportovní hry Kopaná – přihrávka, zpracování, hra. Košíková – dribling, střelba, přihrávka, hra. Odbíjená – odbíjení vrchem, spodem, podání, příjem, hra.</p>	10

<ul style="list-style-type: none"> - nebojí se konfrontace - chápe signalizaci rozhodčího a řídí se jí - uvědomuje si důležitost každého člena týmu a jeho přínos ve hře 		Softbal – házení, chytání, odpal, hra. Ostatní – florbal, sálová kopaná.	
<ul style="list-style-type: none"> - zná zásady dopomoci a záchrany, poskytne jí - zlepšuje svou prostorovou orientaci - koordinuje své pohyby - sestaví jednoduché pohybové sestavy 	4.	Sportovní gymnastika Prostná. Cvičení na náradí – přeskok. Šplh – lano, tyč.	9
<ul style="list-style-type: none"> - respektuje soupeře - rozliší přiměřenou sebeobranu 	5.	Úpoly - přetahy, přetlaky, soutěže.	1
<ul style="list-style-type: none"> - využívá své pohybové dovednosti a schopnosti - chápe důležitost týmové práce 	6.	Pohybové hry – motivační, štafetové, drobné, závodivé.	Průběžně
<ul style="list-style-type: none"> - uvědomuje si význam rozcvičení a protažení - pozitivně vnímá nutnost posilování a protahování svalových skupin 	7.	Tělesná cvičení Pořadová, všestranně rozvíjející. Kondiční, kompenzační, relaxační. Vyrovnávací a zdravotní.	Průběžně
<ul style="list-style-type: none"> - zhodnotí svoji zdatnost - uvědomuje si význam pravidelného pohybu na zlepšování svých pohybových dovedností 	8.	Testování tělesné zdatnosti	Průběžně

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:
Ročník: 3.
Počet hodin v ročníku: 30

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: <ul style="list-style-type: none"> - jedná a chová se tak, aby neohrozil zdraví své ani ostatních spolužáků - dodržuje základní bezpečnostní a hygienické normy - poskytne první pomoc sobě i jiným 	1.	Bezpečnost práce v tělesné výchově, hygiena, první pomoc.
<ul style="list-style-type: none"> - uvědomuje si význam 	2.	Atletika

<ul style="list-style-type: none"> - pravidel atletických disciplín - uplatní rozcvičení všeobecné a speciální - uplatňuje základní techniku vybraných atletických disciplín - chápe prospěšný význam pohybu v přírodě - snaží se dosáhnout co nejlepších výkonů dle svých dispozic - uvědomuje si škodlivost účinku nepovolených látek na organismus 		<p>Rovinky, úseky, starty, fartlek. Speciální běžecká cvičení, atletická abeceda. Běh – sprinty, střední a vytrvalostní tratě. Skoky – odrazy, odpichy, technika skoku do dálky. Vrhy a hody</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - zvládá pravidla vybraných her a snaží se je dodržovat - zlepšuje herní činnosti jednotlivce - uplatňuje své schopnosti ve prospěch kolektivu - rozlišuje jednání fair- play - nebojí se konfrontace - chápe signalizaci rozhodčího a řídí se jí - uvědomuje si důležitost každého člena týmu a jeho přínos ve hře 	3.	<p>Sportovní hry Kopaná – přihrávka, zpracování, hra. Košíková – dribling, střelba, přihrávka, hra. Odbíjená – odbíjení vrchem, spodem, podání, příjem, hra. Softbal – házení, chytání, odpal, hra. Ostatní – florbal, sálová kopaná.</p>	10
<ul style="list-style-type: none"> - zná zásady dopomoci a záchrany, poskytne ji - zlepšuje svou prostorovou orientaci - koordinuje své pohyby - sestaví jednoduché pohybové sestavy 	4.	<p>Sportovní gymnastika Prostná. Cvičení na náradí – přeskok. Šplh – lano, tyč.</p>	9
<ul style="list-style-type: none"> - respektuje soupeře - rozliší přiměřenou sebeobranu 	5.	<p>Úpoly - přetahy, přetlaky, soutěže.</p>	1
<ul style="list-style-type: none"> - využívá své pohybové dovednosti a schopnosti - chápe důležitost týmové práce 	6.	<p>Pohybové hry – motivační, štafetové, drobné, závodivé.</p>	Průběžně
<ul style="list-style-type: none"> - uvědomuje si význam rozcvičení a protažení - pozitivně vnímá nutnost posilování a protahování svalových skupin 	7.	<p>Tělesná cvičení Pořadová, všestranně rozvíjející. Kondiční, kompenzační, relaxační. Vyrovňovací a zdravotní.</p>	Průběžně

<ul style="list-style-type: none"> - zhodnotí svoji zdatnost - uvědomuje si význam pravidelného pohybu na zlepšování svých pohybových dovedností 	8.	Testování tělesné zdatnosti	Průběžně
--	----	------------------------------------	----------

Obor vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař-číšník

Platnost: od 1. 9. 2022

Název ŠVP: Kuchař-číšník

Forma vzdělání: denní

Předmět: VÝPOČETNÍ TECHNIKA

Počet hodin za studium celkem: 96

Učební osnova předmětu

VÝPOČETNÍ TECHNIKA

Pojetí předmětu

Cíl předmětu

Cílem vzdělávání v předmětu je naučit žáky pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi. Ovládat a používat na uživatelské úrovni operační systém, kancelářský software, software pro práci s grafikou. Umět pracovat v lokální síti, efektivně pracovat s informacemi a komunikovat prostřednictvím internetu.

Charakteristika učiva:

Obsah předmětu vychází ze vzdělávací oblasti RVP – Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích. Učivo předmětu je zaměřeno na základní části počítačové gramotnosti: obecné znalosti technického a programového vybavení počítače, ukládání a ochrana dat, zpracování textu, tvorba tabulek, práce s grafikou, práce v prostředí počítačové sítě a využití internetu. Navazuje na znalosti, které žák nabyl v základním vzdělávání, dále je upevňuje a rozvíjí.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí:

Nové poznatky si žák upevňuje aplikací praktických úkolů, které jsou tematicky vybírány podle učebního oboru. Žáci jsou vedeni k samostatnému uvažování a výběru vhodného postupu.

Metody a strategie výuky:

Výuka je vedena ve specializovaných počítačových učebnách, vybavených dataprojektory a další potřebnou technikou. Při výuce se používá výklad učitele, demonstrační řešení ukázkových příkladů, multimediální učební materiály, názorné pomůcky, vyhledání a zpracování informací. Výuka je pojata tak, aby žáci byli schopni řešit a procvičovat příklady formou samostatné práce s počítačem (činnostní učení).

Učivo tematických celků je probíráno od jednoduššího k náročnějšímu. Jsou využívány „DUMy“ – digitální učební materiály vytvořené učiteli školy a uložené v databázovém systému MOODLE. Dále jsou využívány učební materiály, programy a on-line aplikace od firem jako Microsoft, Google (Meet, Dokumenty, Tabulky, Prezentace) a dalších.

V hodinách VTE jsou rozvíjeny znalosti a dovednosti i žákovskými projekty – ročníkové práce apod. V rámci mezipředmětových vztahů mohou žáci využít PC učebny k práci se specializovaným softwarem, např. CAD programy, autoškola, fyzikální, chemické, jazykové, aj. aplikace off-line i on-line.

Hodnocení žáků:

Kritéria hodnocení žáků vycházejí z přílohy školního řádu – „Hodnocení výsledků vzdělávání žáků“. Znalosti jsou kontrolovány ústním zkoušením a písemnými testy, dovednosti pak řízenými i samostatnými pracemi. Důraz je zejména kladen na praktickou činnost žáka u PC – samostatné vytvoření práce většího rozsahu na dané téma (např. pozvánka, vizitka, jídelní lístek apod.). Při hodnocení se přihlíží též k dodržování správných postupů, samostatnosti při řešení úloh, dodržování platných norem (pravopisných, typografických, etických i právních).

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:

Klíčové kompetence:

Komunikativní kompetence – žáci formulují své myšlenky srozumitelně. Jsou schopni komunikovat pomocí internetu, zpracovávat věcně správně a srozumitelně souvislé texty a jiné písemnosti.

Kompetence k pracovnímu uplatnění – žáci mají přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, osvojí si základní vědomosti a dovednosti potřebné pro rozvíjení vlastních podnikatelských aktivit

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

Kompetence sociální a personální – vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni kriticky hodnotit výsledky své práce, rozvíjet dovednost a schopnost pracovat s jinými lidmi, podílet se na realizaci společných činností, plnit zodpovědně zadané úkoly a přijímat odpovědnost za vlastní práci, přijímat radu a kritiku.

Občanské kompetence – odpovědné, samostatné, aktivní a iniciativní jednání.

Kompetence k řešení problémů – vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni získat informace potřebné k řešení problémů a navrhnout způsob řešení, uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické), při řešení problémů využívat znalostí nabytých dříve.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně pracovat s informacemi. Žáci dokážou pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií; pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením; učit se používat nové aplikace;

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

Průřezová témata:

Předmětem prolínají průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti – žáci si uvědomují výhody i rizika (autorská práva, malware) práce s PC. Žák formuluje své názory a postoje, je schopen vyslechnout názory druhých. Dokáže pracovat samostatně i v týmu, plnit zodpovědně úkoly.

Informační a komunikační technologie – žáci jsou připraveni pro řešení praktických úkolů vyskytujících se v praxi, ale i v činnostech, které dnešní člověk využívá v běžném osobním životě. Žáci by měli získat pozitivní vztah k výpočetní technice a naučit se pružně reagovat na novinky ve světě informačních technologií.

Člověk a svět práce – cílem je vybavit žáka znalostmi a kompetencemi pro úspěšné uplatnění na trhu práce. K tomu je zapotřebí: vést žáky k tomu, aby si uvědomili důležitost ICT vzdělání pro budoucí život, vyhledávat, vyhodnocovat a využívat informace o profesních příležitostech, schopnost verbální a písemné prezentace při jednání s potencionálními zaměstnavateli.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Ročník: 1.

Počet hodin v ročníku: 33

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – používá počítač a jeho periferie – orientuje se v HW systému PC – chápe strukturu dat a možnosti jejich uložení – rozumí a orientuje se v systému složek a podsložek – umí je vytvářet, pojmenovávat, přejmenovávat a naplňovat soubory – ovládá základní práce se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, 	<p>1. <u>Základy práce s počítačem:</u> <i>Hardware, Software, operační systém, soubory, struktura složek a podsložek</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – základní počítačové díly, složení počítače, pojmy Hardware a Software – porty a konektory, současný hardware – informace, bity a bajty, jednotky a kapacity – programy a dokumenty, význam operačního systému, ovládání 	11

<p>mazání)</p> <ul style="list-style-type: none"> – odlišuje a rozpoznává základní typy souborů a pracuje s nimi; – ovládá komprimaci a dekomprimaci složek, souborů pomocí průzkumníku i souborového manažeru – ovládá základní funkce souborového manažeru – využívá on-line i off-line nápovědu, případně manuál – vybírá a používá vhodné softwarové a hardwarové vybavení pro řešení konkrétních úkolů 		<p>operačního systému</p> <ul style="list-style-type: none"> – struktura složek a podsložek – průzkumník souborů, jeho ovládání, souborový manažer, jeho ovládání – výběr a instalace vhodných programů pro konkrétní účel z různých zdrojů, využití on-line i off-line nápovědy i manuálu – výuka pomocí nových technologií (dle aktuálních možností školy) 	
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – chápe specifika práce v internetové síti a možná rizika v on-line prostředí – využívá možností internetu a pracuje s jeho prostředky – ovládá práci s elektronickou poštou – ovládá další běžné prostředky online komunikace a výměny dat – dokáže se bezpečně chovat při využívání služeb internetu 	<p>2.</p>	<p>Internet</p> <ul style="list-style-type: none"> – složení a principy internetu – principy a vznik webu – bezpečnost na webu, soukromí na webu – využití školních g-mailů a test on-line výuky (např. prostřednictvím Google Meet, – kvíz KPBI (Kraje pro bezpečný internet) 	<p>4</p>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – vytváří, upravuje a uchovává strukturované textové dokumenty – dodržuje pravidla pro úpravu dokumentů, typografická a estetická pravidla – formátuje písmo, odstavce stránky – kopíruje, přesouvá text – vytváří obsahy 	<p>3.</p>	<p>Textový procesor</p> <ul style="list-style-type: none"> – popis prostředí, formát písma – formát odstavce – vzhled stránky, sloupce – návrh stránky – najít, nahradit – typografická pravidla – styly, obsah, osnova – odkazy – tabulátory 	<p>16</p>

<ul style="list-style-type: none"> – využívá a vytváří styly – používá šablony – vkládá další objekty do textu a edituje je – vytváří a upravuje tabulky, – používá další vestavěné nástroje (kontrola pravopisu, automatické opravy) – vkládá nestandardní znaky – zadává tisk dokumentu s požadovanými vlastnostmi 		<ul style="list-style-type: none"> – vkládání obrázků, úprava obrázků – smartArt – tabulky – textové pole, Iniciála, WordArt – záhlaví a zápatí – oddíly – tisk 	
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – si je vědom možností a výhod, ale i rizik (zabezpečení dat před zneužitím, ochrana dat před zničením, porušování autorských práv) a omezení (zejména technických a technologických) spojených s používáním výpočetní techniky – aplikuje výše uvedené – zejména využívá prostředky zabezpečení dat před zneužitím, zničením a škodlivým softwarem (cloud, antivirové programy, šifrování) 	4.	<p>Autorská práva, Malware</p> <ul style="list-style-type: none"> – autorská práva – zabezpečení dat před zneužitím – škodlivý software – malware a ochrana před škodlivým softwarem. – antivirové programy 	2

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Ročník: 2.

Počet hodin v ročníku: 33

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva		Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – dokáže objasnit principy a uvést oblasti použití tabulkových kalkulátorů – specifikuje strukturu tabulek (buňka, list, sešit) – ovládá adresaci buněk, formátování buněk – dokáže vytvářet tabulky, 	1.	<p>Tabulkový procesor I</p> <ul style="list-style-type: none"> – vytvoření nového sešitu, uložení sešitu, vložení údajů do buňky, přepsání údajů v buňce, oblasti, listy – tabulka – formát buněk v tabulce – podmíněné formátování 	15

<p>formátovat tabulku, nastavit příčky, filtrovat a řadit data, využívá relativní i absolutní adresování</p> <p>– edituje, vyhledává, filtruje, třídí data</p>		<ul style="list-style-type: none"> – příčky – filtrování a řazení dat – číselné řady – relativní adresování a základní vzorce – absolutní adresování a oblasti 	
<p>– ovládá Excel na vyšší uživatelské úrovni</p> <p>– pro výpočty v buňkách používá vestavěné vzorce a funkce</p> <p>– nastaví dokument pro tisk</p> <p>– vytváří a edituje grafy</p> <p>– ovládá další funkce Excelu</p> <p>Žák:</p> <p>– dokáže využít kontingenční tabulky, 3D mapy,</p> <p>– zvládá zamykání buněk a listů,</p> <p>– pracuje se šablonami</p>	<p>2.</p>	<p>Tabulkový procesor II</p> <ul style="list-style-type: none"> – dynamické doplňování – jednoduché funkce – funkce KDYŽ, RANK a IFS – funkce XLOOKUP, SVYHLEDAT – funkce COUNTIF, SUMIF – textové funkce, funkce s časem – práce s chybou, datový typ Zeměpis – grafy – 3D mapy, ověření dat – zamykání buněk a listů – práce s duplicitami – kontingenční tabulky – souhrn, práce s dokumentem – šablony 	<p>10</p>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – vysvětlí, co je to prezentace, k čemu slouží, zná pravidla tvorby – připraví si podklady pro zpracování úspěšné prezentace – vytváří prezentaci pomocí průvodce – vytváří prezentaci na návrhové šabloně – formátuje text i ostatní prvky prezentace – nastaví střídání snímků a různé efekty 	<p>3.</p>	<p>Prezentační program</p> <ul style="list-style-type: none"> – pravidla tvorby prezentace, předloha snímků – práce s textem v prezentaci – 3D model – animace, morfing – vložení obrázků a jejich úprava – vkládání videa – tabulky, grafy, náhledy – fotogalerie – zvukový doprovod prezentace – nahrávání obrazovky, kreslení – přechody, varianty, možnosti 	<p>8</p>

<ul style="list-style-type: none"> – prezentuje svou práci lektorsky nebo v automatickém režimu prezentace – dokáže obohatit prezentaci o zvukový doprovod, videa, titulky, hologram, komiksy aj. – vybírá a používá vhodné softwarové a hardwarové vybavení pro řešení konkrétních úkolů 		<ul style="list-style-type: none"> – titulky, práce se souborem, export – šablony, hologram, komiksy – výuka pomocí nových technologií (dle aktuálních možností školy) 	
--	--	---	--

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Ročník: 3.

Počet hodin v ročníku: 30

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva		Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – vyhledává na internetu informace o nabídkách zaměstnání a dalšího vzdělání – zvládne v textovém procesoru připravit odpověď na nabídku o zaměstnání – vyhledává na internetu potřebné informace týkající se pracovního poměru ve svém nebo příbuzném oboru – vytvoří strukturovaný životopis pomocí webové aplikace (www.superkariera.cz), případně s využitím šablony Wordu. 	1.	<p>Projekt: <u>„Aktuální nabídka a poptávka na trhu práce v našem regionu.“</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – vytvoření portfolia možných budoucích zaměstnavatelů v oboru (nebo příbuzném oboru) v rámci regionu – motivační dopis – jako odpověď na inzerát – strukturovaný životopis (s využitím webové aplikace nebo Wordu) 	3
<p>Žák:</p> <p><u>v tabulkovém procesoru (Excel, případně Tabulky Google) řeší:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – výpočty výsledku hospodaření – kalkulace ceny – výpočty hrubé a čisté mzdy (sociální a zdravotní pojištění, sleva na poplatníka, další slevy 	2.	<p>Projekt: <u>„Evidence začínajícího podnikatele“</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – výpočet výsledku hospodaření za určité období – kalkulace ceny výrobku – využití tzv. typového kalkulačního vzorce – rozpočet materiálu (řemeslné obory) – kalkulace ceny výrobku dle 	9

<p>na dani, daň – daňový bonus, čistá mzda)</p> <ul style="list-style-type: none"> – jednoduché příklady výpočtu daně z přidané hodnoty a daně z příjmu – vyhotoví peněžní deník <p>Žák:</p> <p>s pomocí tabulkového procesoru:</p> <ul style="list-style-type: none"> – dokáže zpracovat a využít jednoduché finanční funkce pomocí průvodce funkcemi umí vypočítat nejen úrok z úvěru, vkladu, ale i ostatní parametry finančních výpočtů včetně RPSN 	3	<p>receptury (obor kuchař – číšník)</p> <ul style="list-style-type: none"> – kalkulace ceny služby (obor kadeřník) – kalkulace ceny výrobku, který kromě DPH zahrnuje i spotřební daň – výpočet hrubé a čisté mzdy – výpočet DPH a odvodu DPH finančnímu úřadu od několika navazujících firem, které si přeprodávají a fakturují – výpočet ceny bez DPH, pokud známe pouze cenu s DPH (a sazbu) – daňová evidence v peněžním deníku a výpočet základu daně z příjmu – faktura – příjmový a výdajový doklad <p>Projekt: <u>„Finanční gramotnost“</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – funkce PLATBA – funkce SOUČASNÁ HODNOTA – funkce BUDOUCÍ HODNOTA – funkce POČET OBDOBÍ – funkce ÚROKOVÁ MÍRA – funkce SPLÁTKOVÝ KALENDÁŘ – struktura a výpočet RPSN 	8
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – chápe význam grafiky a videa pro firemní prezentaci – rozlišuje mezi rastrovou a vektorovou grafikou – umí pomocí vhodných programů upravit fotografie, obrázky – kliparty, 	4	<p>Projekt: <u>„Práce s rastrovou – vektorovou grafikou, videoeditory a webovými prezentacemi“</u></p> <p><u>Corel Paint Shop Pro Photo X2:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – odstranění pozadí foto – výměna pozadí na fotografii 	10

<ul style="list-style-type: none"> – dokáže vytvářet jednoduchou bitmapovou a vektorovou kresbu: logo, reklamní-propagační leták – zvládá jednoduchý videostřih a ukládání videa v různých videoformátech – dokáže vytvořit jednoduchou firemní propagační webovou stránku formou blogu – vybírá a používá vhodné softwarové a hardwarové vybavení pro řešení konkrétních úkolů 	<ul style="list-style-type: none"> – změna barvy – použití nástroje „Kosmetika“ (chrup, opálení pleti) – odstranění vrásek – efekt historické fotografie – fotografické efekty – černobílá část barevného snímku – kolorování – narovnávání obrazů – ořezávání obrazů – valentýnská pohlednice <i><u>Další grafické aplikace:</u></i> – výstřížek a skica ve Windows – malování a Malování 3D ve Wind. – aplikace Fotky ve Windows <i><u>Práce s videostřihem:</u></i> – editor videa ve Windows – editor videa – Movie Maker – vytvoření jednoduchého webu – blogu (Wordpress) – výuka pomocí nových technologií (dle aktuálních možností školy) 	
---	---	--

Obor vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař-číšník
Název ŠVP: Kuchař-číšník
Předmět: ADMINISTRATIVA

Platnost: od 1. 9. 2022
Forma vzdělání: denní
Počet hodin za studium celkem: 33

Učební osnova předmětu

Pojetí předmětu

Cíl předmětu

Cílem předmětu je seznámit žáky se způsoby písemné komunikace ve službách, a to především s vyhotovováním písemností obchodního styku ve shodě s normalizovanou úpravou písemností.

Charakteristika učiva

Obsah učiva vychází z obsahového okruhu RVP – *komunikace ve službách - písemná komunikace*. Předmět je zařazen do druhého ročníku. Učí žáky pracovat s běžnou kancelářskou technikou, psát na klávesnici desetiprstovou metodou a vyhotovovat v souladu s normalizovanou úpravou písemnosti spojené s chodem provozovny. Obsah učiva je mezipředmětově provázán s předměty *Český jazyk, Výpočetní technika, Ekonomika a s Odborným výcvikem*.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí

Žáci jsou ve výuce vedeni tak, aby pracovali soustředěně, vytrvale, pečlivě, byli schopni vést dialog a obhajovat vlastní stanovisko, aby při využívání informačních zdrojů jednali eticky, aby pracovali systematicky, odpovědně plnili své povinnosti a dodržovali při psaní ČSN.

Metody a strategie výuky

Výuka probíhá v odborné učebně vybavené počítači, případně elektrickými psacími stroji. Podle možností se využívá výukový program pro desetiprstovou hmatovou metodou. Žáci po zvládnutí psaní na klávesnici zpracovávají jednotlivé obchodní písemnosti spojené s chodem provozovny.

Hodnocení žáků

Základem pro hodnocení výkonů jsou písemné zkoušky, ve kterých se posuzuje přesnost psaní a shoda se zadáním úkolu. U vyhotovených písemností se hodnotí věcný obsah, stylizace, pravopis a formální úprava odpovídající normě. Kritéria hodnocení žáka vychází z Hodnocení výsledků vzdělávání žáků SOŠ Bruntál.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat klíčové kompetence:

Kompetence k učení – mít pozitivní vztah k učení; uplatňovat různé způsoby práce s textem, umět vyhledávat a zpracovávat informace; s porozuměním poslouchat mluvenému projevu a pořizovat si poznámky; sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení a přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí.

Kompetence k řešení problémů – porozumět zadání úkolu a získat informace potřebné k jeho řešení, využívat dříve nabytých zkušeností.

Komunikativní kompetence – dokázat zformulovat své požadavky či námítky v psaném projevu, porozumět úřední korespondenci; vyjadřovat se v psaných projevech přehledně a jazykově správně; zpracovávat administrativní písemnosti a dodržovat přitom jazykové a stylistické normy; vyjadřovat se v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

Personální a sociální kompetence – přijímat radu i kritiku, ověřovat si získané poznatky, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly.

Občanské kompetence – dodržovat zákony při využívání informačních zdrojů.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám – vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi – pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií; komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace.

Průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti – v předmětu jsou rozvíjeny komunikační dovednosti žáků a využívání masových médií.

Člověk a svět práce – písemná sebe prezentace v prostředí trhu práce – formy aktivního hledání práce.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Ročník: 2.

Počet hodin v ročníku: 33

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - telefonuje v souladu se společenskými zásadami; - komunikuje elektronickou poštou - komunikuje prostřednictvím krátkých textových zpráv; - komunikuje prostřednictvím aplikací pro rychlé zasílání zpráv; - uvede základní portfolio marketingových nástrojů a jejich využití; - volí a využívá základní marketingové nástroje; 	<p>1. Využití techniky v komunikaci</p> <ul style="list-style-type: none"> - etika telefonování - elektronické dopisy - krátké textové zprávy - online komunikace, prezentace a nové technologie - pravidla pro komunikaci na webových stránkách a online prostředí 	6
<p>píše na klávesnici v přiměřené rychlosti a přesnosti;</p>	<p>2. Základy psaní na klávesnici desetiprstovou hmatovou metodou</p> <ul style="list-style-type: none"> - nácvik malých písmen na střední písmenné řadě - nácvik malých písmen na horní písmenné řadě - nácvik psaní na dolní písmenné řadě - nácvik psaní velkých písmen - nácvik tečky, čárky, pomlčky, spojovník, dělení slov - nácvik psaní malých písmen na číselné řadě - rozlišovací a interpunkční znaménka - číslice a značky 	9

<ul style="list-style-type: none"> - vyhotovuje písemnosti spojené s obchodním a stravovacím provozem věcně, jazykově a formálně správně, ve shodě s normalizovanou úpravou písemností; - vytvoří základní útvary administrativního stylu; - dokáže napsat či odpovědět na úřední dopis ve shodě s normalizovanou úpravou písemností; - dokáže z rozhodnutí vyčíst svá práva či povinnosti. 	<p>3.</p>	<p>Úprava písemnosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - úprava písemností dle ČSN 01 6910 - písemnosti spojené s obchodním a stravovacím provozem - administrativní, prakticky odborné, jejich základní znaky, postupy a prostředky (osobní dopisy, krátké informační útvary - pozvánky, životopis, zápis z porady či školení, inzerát a odpověď na něj, popř. podle charakteru oboru odborné dokumenty) - základní orientace v úřední korespondenci 	<p>18</p>
---	------------------	--	------------------

Obor vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař-číšník

Název ŠVP: Kuchař-číšník

Předmět: EKONOMIKA

Platnost: od 1. 9. 2022

Forma vzdělání: denní

Počet hodin za studium celkem: 96

Učební osnova předmětu

EKONOMIKA

Pojetí předmětu

Cíl předmětu

Cílem předmětu je vybavit žáky základními znalostmi pro ekonomické chování jak v profesním, tak osobním životě, poskytnout žákům odborné znalosti z oblasti ekonomiky pro jejich úspěšné uplatnění v oboru, naučit je ekonomicky myslet a chápat ekonomické jevy a procesy v podmínkách tržního hospodářství. Žáci získají základní poznatky potřebné pro samostatné podnikání v oboru, porozumí základním

ekonomickým pojmům nezbytných pro každého občana a naučí se orientovat v ekonomických souvislostech, v právních normách týkajících se podnikání, daňové politiky a pracovně-právních vztahů. Žáci jsou vedeni k logickému uvažování a správnému vyjadřování, což jim umožňuje rozvíjet schopnosti vedoucí k podnikatelskému myšlení.

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP - *Ekonomické vzdělávání a Společenskovědní* vzdělání. Učivo předmětu Ekonomika je zařazeno od prvního ročníku a je v jednotlivých ročnících strukturováno do tematických celků. Obsah předmětu využívá poznatků z předmětů Občanská nauka, Hospodářské výpočty a Odborný výcvik.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí

Dovednosti získané prostřednictvím předmětu Ekonomika mají žákům umožnit přizpůsobit se a reagovat na společenský vývoj, změny v ekonomickém životě a spoluvytvářet předpoklady pro uplatnění jak v pracovním, tak v občanském životě. Předmět Ekonomika vede žáky k tomu, aby základní komunikační dovednosti, sociální a personální vztahy stavěli na základech tolerance a poctivosti v demokratické společnosti.

Metody a strategie výuky

Metody: výklad a narativní výklad, diskuse, rozборы situací, práce s odbornou literaturou, videoukážkami, sebehodnocení, práce s počítačem. Výuka je pojata tak, aby žáci byli schopni samostatně vyhledat a zpracovat informace na internetu, v právních předpisech, a to buď formou samostatné práce, nebo práce ve skupinách. Při výuce jsou žákům předkládány příklady z praxe a aktuální ekonomické události.

Hodnocení žáků

Výsledky žáka jsou hodnoceny klasifikací v kombinaci se slovním hodnocením a sebehodnocením.

Hodnocení vychází z ústního i písemného zkoušení dílčích témat (cvičení, testy). Součástí hodnocení je pozorování žáka při práci, aktivní přístup žáka, zapojení do skupinové práce, vedení sešitu, schopnost sebehodnocení žáka, hodnocení stupně osvojení učiva, schopnosti aplikovat učivo, stupeň samostatnosti, úroveň vyjadřování, vystupování, plnění úkolů

Kritéria hodnocení vychází z Hodnocení výsledků vzdělávání žáků SOŠ Bruntál.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence:

Absolventi by měli:

Kompetence k učení – mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání; ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky; poslouchat s porozuměním mluvené projevy (např. výklad, přednášku), pořizovat si poznámky;

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

Kompetence k řešení problémů – volí prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušenosti vědomosti nabyté dříve.

Komunikační kompetence – formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně; účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje.

Kompetence personální a sociální - žáci jsou vedeni ke kritickému hodnocení výsledků své práce, rozvíjení dovedností a schopností pracovat s jinými lidmi, podílení se na realizaci společných činností, plnění zadaných úkolů a přijímání odpovědnosti za vlastní práci.

Občanské kompetence – ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí; adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotní.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám – mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady; znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků; rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání; dokázat vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, se svými předpoklady a dalšími možnostmi.

Matematické kompetence - číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.); nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je popsat a využít pro dané řešení; aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných životních i pracovních situacích.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi – získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet.

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti – v předmětu je zařazeno téma potřebné právní minimum pro soukromí a občanský život. Žáci jsou vedeni k tomu, aby přebírali odpovědnost za rozvoj své osobnosti a možnosti uplatnění v životě, byli schopni orientovat se v masových médiích, využívat je a kriticky hodnotit, dovedli jednat s lidmi, diskutovat o citlivých otázkách a hledat kompromisní řešení, byli schopni odolávat myšlenkové manipulaci a orientovali se v právních otázkách důležitých pro daný obor i soukromý život, získávali potřebné informace k usnadnění rozhodování při profesní orientaci a dalším vzdělávání.

Člověk a svět práce – v předmětu je zařazeno téma zákoník práce, formy pracovního vztahu, práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele. cílem je seznámit žáka se základními aspekty pracovního vztahu, právy a povinnostmi zaměstnanců a zaměstnavatelů, i s aspekty soukromého podnikání, včetně klíčových právních předpisů.

Informační a komunikační technologie cílem je schopnost žáků pracovat s informacemi a komunikačními prostředky.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:
Ročník: 1.
Počet hodin v ročníku: 33

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva		Počet hodin
Žák: - rozlišuje různé formy podnikání a vysvětlí jejich hlavní znaky; - vytvoří jednoduchý podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet; - na příkladu vysvětlí základní povinnosti podnikatele vůči státu; - vysvětlí pojmy nabídka, poptávka, zboží, cena; - vysvětlí, co má vliv na cenu zboží; - analyzuje cenu jako součet nákladů, zisku a DPH - vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa a období; - popíše tržní subjekty - charakterizuje jednotlivé druhy nákladů a výnosů; - provede rozbor výsledků hospodaření; - vybere vhodný propagační nástroj pro určitý produkt; - navrhne nástroje pro podporu prodeje; - uvede základní portfolio marketingových nástrojů a jejich využití.	1.	Podnikání - podnikání podle živnostenského zákona a zákona o obchodních korporacích - podnikatelský záměr - zakladatelský rozpočet - povinnosti podnikatele - potřeby, statky, služby, životní úroveň - hospodářský proces - trh a jeho fungování (nabídka, poptávka, zboží) - cena - tržní subjekty	20
	2.	Hospodaření podniku - majetek podniku, struktura majetku - náklady, výnosy - zisk/ztráta	8
	3.	Marketing - produkt - propagace – reklama, konkurence - podpora prodeje, osobní prodej	5

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:
Ročník: 2.
Počet hodin v ročníku: 33

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva		Počet hodin
Žák: - vysvětlí pojmy pracovní poměr, jeho vznik, změnu a zánik; - popíše, co má obsahovat	1.	Zaměstnanci - pracovní poměr – vznik, změna, ukončení	10

<p>pracovní smlouva; - orientuje se v pracovněprávních záležitostech, dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech; - si dovede zkontrolovat, zda je mzda a pracovní zařazení; odpovídající pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám; - vysvětlí úlohu státního rozpočtu v národním hospodářství; - charakterizuje jednotlivé daně a vysvětlí jejich význam pro stát; - vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění; - provede jednoduchý výpočet zdravotního a sociálního pojištění; - provede jednoduchý výpočet daní; - vyhotoví a zkontroluje daňový doklad. - vysvětlí zásady daňové evidence; - vyhotoví daňové přiznání k dani z příjmu fyzických osob;</p>	<p>2. 3.</p>	<p>-pracovní smlouva – náležitosti, typy, změny - povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele - práce na dohodu - mzda – druhy mezd – časová a úkolová - druhy škod, předcházení škodám, odpovědnost za škodu</p> <p>Státní rozpočet Daně</p> <p>- daně a daňová soustava ČR - zdravotní pojištění - sociální pojištění, výpočty - výpočet daní z příjmu - daňové a účetní doklady - zásady daňové evidence - vedení peněžního deníku - přiznání k dani</p>	<p>3 20</p>
--	------------------	--	------------------------

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Ročník: 3.

Počet hodin v ročníku: 30

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák: - vysvětlí funkci peněz, - stručně popíše historii peněz a bankovky a mince používané v ČR; -orientuje se v platebním styku; -smění peníze podle kurzovního lístku; -popíše zřízení peněžního účtu; -vysvětlí, jak provede bezhotovostní platbu - objasní pohyb peněz na svém</p>	<p>1. Finanční vzdělávání - peníze – funkce, historie, bankovky a mince používané v ČR -hotovostní a bezhotovostní platební styk Směnární a kurzovní lístek</p> <p>2. Služby peněžních ústavů -peněžní účet -vkladové služby bank - vklady na požádání, termínované vklady, vkladní knížky, vkladové a depozitní certifikáty, bankovní</p>	<p>8</p> <p>14</p>

<p>úctu;</p> <ul style="list-style-type: none"> - dovede zjistit, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav (banka, pojišťovna), a na základě zjištěných informací posoudit, zda jsou konkrétní služby pro něho únosné (např. půjčka), nebo nutné a výhodné; - charakterizuje jednotlivé druhy úvěrů a jejich zajištění; - vysvětlí, co jsou kreditní a debetní karty a jejich klady a zápory; - definuje způsoby stanovení úrokových sazeb; - popíše rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN; - prokáže znalosti o aktuální výši úrokových sazeb na trhu; - orientuje se v produktech pojišťovacího trhu a vybere nejvýhodnější pojistný produkt s ohledem na své potřeby; - vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na finanční situaci obyvatel a na příkladu ukáže, jak se bránit jejím nepříznivým důsledkům; 	<p>3.</p> <p>4.</p>	<p>obligace</p> <p>-devizové účty</p> <p>Úvěry – kontokorentní, investiční, provozní, hypoteční</p> <p>- úroková míra, RPSN;</p> <p>Exkurze – návštěva banky (KB, ČS)</p> <p>Pojištění</p> <p>- pojistné produkty</p> <p>Inflace</p> <p>-inflační vlivy, -míra inflace, -typy inflace, -důsledky inflace</p>	<p>5</p> <p>3</p>
---	---------------------	--	---------------------------------

Obor vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař-číšník

Název ŠVP: Kuchař-číšník

Předmět: HOSPODÁŘSKÉ VÝPOČTY

Platnost: od 1. 9. 2022

Forma vzdělání: denní

Počet hodin za studium celkem: 33

Učební osnova předmětu

HOSPODÁŘSKÉ VÝPOČTY

Pojetí předmětu

Cíl předmětu

Oborová matematika plní funkci průpravnou pro odbornou složku vzdělávání. Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli využít matematických poznatků pro potřeby svého oboru, aby se dále rozvíjela paměť žáků prostřednictvím numerických výpočtů s reálnými čísly, aby správně používali a převáděli jednotky objemu,

hmotnosti, měny, s jistotou využívali procentový počet a prohloubila se jejich finanční gramotnost.

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází ze vzdělávací oblasti RVP – *Matematické vzdělávání a Odborné vzdělávání*. Tematické celky Operace s pojmenovanými čísly, Zmechanizované početní postupy, Finanční matematika a Hospodářské výpočty upevňují a prohlubují znalosti žáků z matematiky v úzkém kontextu na odborný výcvik a jeho potřeby.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí

Směřují k tomu, aby žáci získali důvěru ve vlastní schopnosti, vytrvalost, kritičnost a schopnost sebehodnocení.

Metody a strategie výuky

Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, práce se Sbírkou Oborové matematiky pro gastronomické obory, samostatné práce žáků, testy dovedností, práce s PC. Důraz je kladen na názornost a srozumitelnost výkladu, procvičování učiva, návaznost na odborné předměty a odborný výcvik, práce s internetem.

Hodnocení žáků:

Výsledky žáka jsou hodnoceny klasifikací v kombinaci se slovním hodnocením a sebehodnocením. Hodnocení vychází z ústního i písemného zkoušení dílčích témat (cvičení, testy). Součástí hodnocení je pozorování žáka při práci, aktivní přístup žáka, vedení sešitu, schopnost sebehodnocení žáka, hodnocení stupně osvojení učiva, schopnost aplikovat učivo, stupeň samostatnosti.

Kritéria hodnocení vychází z Hodnocení výsledků vzdělávání žáků SOŠ Bruntál.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence:

absolventi by měli:

Kompetence k učení – poslouchat s porozuměním mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov), pořizovat si poznámky; sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí.

Kompetence k řešení problémů – porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení a zdůvodnit je, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky; uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace; volit prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušenosti a vědomosti nabyté dříve.

Komunikativní kompetence – formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně.

Kompetence sociální a personální – ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, výsledky své práce, mít odhad výsledku; pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních i jiných činností.

Matematické kompetence – správně používat a převádět běžné jednotky; číst různé formy grafického znázornění; provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy; nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je popsat a využít pro dané řešení; aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných životních i pracovních situacích.

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

Průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti, v předmětu je zařazeno téma masová média.

Žáci jsou vedeni k tomu, aby přebírali odpovědnost za rozvoj svých matematických dovedností pro obor a osobní život

Člověk a svět práce, přispívá k naplňování cílů vzdělávání zejména v rozvoji matematických kompetencí, odpovědné rozhodování na základě vyhodnocení získaných informací. Žáci jsou vedeni na vhodně volených úlohách z oboru k chápání informací jako důležitého prvku pro správné rozhodování jedince.

Informační a komunikační technologie – žáci jsou vedeni k efektivnímu využívání různých zdrojů informací (literatura, internet, sbírky úloh pro oborovou matematiku).

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Ročník: 2.

Počet hodin v ročníku: 33

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet
---------------------	--------------	-------

		hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly; - provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly; zaokrouhlí desetinné číslo; - převádí jednotky objemu, hmotnosti; - řeší praktické úkoly z oboru vzdělání za použití trojčlenky a procentového počtu; - orientuje se v základních pojmech finanční matematiky: změny ceny zboží, směna peněz, úrok, úročení, spoření, úvěry, splátky úvěrů; - provádí výpočty jednoduchých finančních záležitostí: změny cen zboží, směna peněz, úrok; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací; - vypočítá čistou mzdu; - dovede sestavit fiktivní odpovědný rozpočet životních nákladů; <p>- provádí další výpočty spojené s jeho oborem vzdělání</p>	<p>1. Operace s čísly přirozená a celá čísla racionální čísla reálná čísla</p>	7
	<p>2. Základy finanční matematiky Změny ceny zboží – slevy, zdražení Směna peněz – kurzovní lístek Úrok – jednoduché a složené úrokování, úvěry, splátky úvěrů Mzda úkolová a časová a jejich výpočet Hospodaření jednotlivce a rodiny Řešení krizových finančních situací, sociální zajištění občanů</p>	13
	<p>3. Hospodářské výpočty Normování pokrmů Jedlý podíl potravin Kalkulace cen pokrmů Kalkulace cen nápojů Vyúčtování s hostem Vyúčtování tržeb - odbytové středisko, kuchyň, slavnostní hostina Denní limit a kumulovaná odchylka Energetická hodnota pokrmu</p>	13

Učební osnova předmětu

POTRAVINY A VÝŽIVA

Pojetí předmětu

Cíl předmětu

Cílem předmětu je seznámit žáky s vlastnostmi a využitelností potravin pro technologické zpracování, s požadavky na jakost a skladování podle principů systému HACCP. Vést žáky k porozumění souvislostí mezi správnou výživou spojenou se zdravým životním stylem a předcházení nemocem. Vést žáky k uplatňování zásad racionální výživy a ke sledování trendů v gastronomii. Žáci získají základní poznatky o potravinách rostlinného a živočišného původu.

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází ze vzdělávací oblasti RVP - *Výroba pokrmů, obsahový okruh Potravina a nápoje, výživa*. V logických souvislostech jsou zařazeny klíčové kompetence a průřezová témata. Výuka je zaměřená na osvojení vědomostí o potravinách rostlinného a živočišného původu, pochutinách, nápojích a výživě. Obsah učiva je mezipředmětově provázán s předmětem *Odborný výcvik, Technologie, Stolníčení a Zařízení provozoven*.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí

Cílem předmětu je vést žáka k užívání odborné terminologie, k samostatnosti při učení a získávání informací. Žáci jsou vedeni k dodržování hygieny při práci s potravinami a nápoji se zvláštním důrazem na osobní hygienu a hygienu prostředí, dále pak k hospodárnému zacházení s potravinami. Seznámit žáky se správnou výživou spojenou se zdravým životním stylem a předcházení nemocem.

Metody a strategie výuky

Metody: výklad a narativní výklad, řízená skupinová diskuse, samostatná i skupinová práce, práce s texty, videoukázkami, sebehodnocení, referáty. Jsou používány další metody vzdělávání, jako jsou odborné exkurze – návštěva pracovišť (školní jídelny, restaurace, hotely, potravinářské výstavy). Vedení sešitu je součástí dlouhodobého hodnocení a přípravy k závěrečným zkouškám. Probrané učivo je prohlubováno pomocí frontálního opakování, formulace testových otázek, zpracování myšlenkových map a prezentací celků učiva.

Hodnocení žáků

Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se průběžně také aktivita žáka při vyučování. Na konci tematických celků jsou zařazeny písemné testy. Numericky jsou i hodnoceny projekty, zaměřené na využití znalostí a vyhledávání informací. Žáci jsou hodnoceni kombinací slovního a numerického hodnocení.

Kritéria hodnocení vyházejí z Hodnocení výsledků vzdělávání žáků SOŠ Bruntál.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence:

absolventi by měli:

Kompetence k učení – mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání, ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky, využívat ke svému učení různé informační zdroje, včetně svých zkušeností i zkušeností jiných lidí.

Kompetence k řešení problémů – volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušenosti a vědomosti nabyté dříve. Spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).

Komunikační kompetence – dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění podle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě. Účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje. Vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

Personální a sociální kompetence – ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí. Stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek.

Průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti – v předmětu je rozvíjena komunikační dovednost, zejména prezentace odborných témat, jejich analýza a přiměřené hodnocení, žáci jsou vedeni k přijímání názorů druhých, kultivovanému vyjadřování a nácviku strategií k řešení konfliktních situací. Součástí výuky je seznámení s vybranými zákonnými normami, zejména zákonem o ochraně veřejného zdraví, vyhláškou a stanovování kontrolních bodů a vyhláškou o činnostech epidemiologicky závažných, principy systému HACCP.

Člověk a životní prostředí – v předmětu je zdůrazňován význam člověka jako součásti ekologických systémů, vazby mezi chováním člověka a jeho zdravím, význam odpovědnosti jedince za své jednání a předvídaní důsledků lidského chování. Žáci jsou vedeni k hospodárnému zacházení se surovinami a hledání možností k šetrnému řešení problematických a eliminaci škodlivých postupů.

Informační a komunikační technologie, žáci vyhledávají aktivně nové informace ze svého oboru, aplikují získané poznatky do činnosti, je pěstován kladný vztah k oboru a profesní hrdost.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Ročník: 1.

Počet hodin v ročníku: 33

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva		Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí pojem poživatiny, - rozlišuje základní druhy poživatin a uvede jejich charakteristiku, - vysvětlí pojem jakost potravin, - uvede metody zjišťování jakosti, - uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů 	1	<p>Poživatiny Základní druhy potravin podle původu Jakost potravin Metody zjišťování jakosti Skladování a ošetřování potravin – druhy skladů</p>	5
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí označení potravin a nápojů, - popíše složení, rozdělení a význam ve výživě bílkovin, tuků, sacharidů. - uvede rozdělení a význam jednotlivých vitamínů, - se orientuje v pojmech avitaminóza, hypervitaminóza, provitamin, - má základní představu o významu jednotlivých minerálních látek ve výživě člověka, - uvede význam vody ve výživě člověka, její zdroje a způsoby vylučování. - vysvětlí význam vlákniny ve výživě člověka, - vysvětlí alergeny v potravinách, 	2	<p>Označení potravin-složení potravin Bílkoviny – význam, rozdělení Tuky – význam, rozdělení Sacharidy – význam, rozdělení Vitamíny – význam, dělení, základní pojmy Minerální látky – dělení, význam jednotlivých minerálních látek, zdroje Voda – význam, zdroje, výdej vody z organismu Vláknina – význam ve výživě člověka Alergeny v potravinách</p>	6
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, - vysvětlí význam potravin ve výživě, - vysvětlí technologické využití jednotlivých rostlinných potravin ve výživě, - uvede správné způsoby a ošetřování jednotlivých druhů potravin. 	3	<p>Potraviny rostlinného původu Ovoce – charakteristika, význam ve výživě, technologické využití a zpracování, skladování a ošetřování Zelenina – charakteristika, význam ve výživě, technologické využití a zpracování, skladování a ošetřování</p>	9

		<p>Brambory – charakteristika, význam ve výživě, technologické využití a zpracování, skladování a ošetřování</p> <p>Luštěniny - – charakteristika, význam ve výživě, technologické využití a zpracování, skladování a ošetřování</p> <p>Houby – charakteristika, význam ve výživě, technologické využití a zpracování, skladování a ošetřování</p> <p>Obiloviny a mlýnské výrobky - – charakteristika, význam ve výživě, technologické využití a zpracování, skladování a ošetřování</p> <p>Těstoviny-charakteristika, význam ve výživě, technologické využití a zpracování, skladování a ošetřování</p> <p>Chléb a pečivo – charakteristika, význam ve výživě, technologické využití a zpracování, skladování a ošetřování</p>	
<p>- dokáže vysvětlit význam a vliv pochutin na lidské zdraví, - vhodně využívá správné pochutiny při tepelném zpracování potravin, - uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů pochutin.</p>	<p>4</p>	<p>Pochutiny Koření a ostatní druhy pochutin-charakteristika, význam ve výživě, technologické využití a zpracování, skladování a ošetřování</p> <p>Káva a kávoviny-charakteristika, význam ve výživě, technologické využití a zpracování, skladování a ošetřování</p> <p>Čaj-charakteristika, význam ve výživě, technologické využití a zpracování, skladování a ošetřování</p>	<p>4</p>

		Kakao a čokoláda- charakteristika, význam ve výživě, technologické využití a zpracování, skladování a ošetřování	
- uvede význam sladidel ve výživě, - vyjmenuje jednotlivé druhy sladidel a uvede jejich technologické využití při přípravě pokrmů, - uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů sladidel,	5	Sladidla Cukr-řepný, třtinový- charakteristika, význam ve výživě, technologické využití a zpracování, skladování a ošetřování Med-charakteristika, význam ve výživě, technologické využití a zpracování, skladování a ošetřování Syntetická sladidla charakteristika, význam ve výživě, technologické využití a zpracování, skladování a ošetřování	2
-uvede význam tuků ve výživě - vyjmenuje jednotlivé druhy tuků a uvede jejich technologické využití při přípravě pokrmů. - uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů tuků.	6	Tuky Rostlinné tuky-charakteristika, význam ve výživě, technologické využití a zpracování, skladování a ošetřování Živočišné tuky-charakteristika, význam ve výživě, technologické využití a zpracování, skladování a ošetřování Margaríny a pokrmové ztužené tuky-charakteristika, význam ve výživě, technologické využití a zpracování, skladování a ošetřování	2
- uvede význam mléka a mléčných výrobků ve výživě, vyjmenuje jednotlivé druhy mléka a mléčných výrobků a uvede jejich technologické využití při přípravě pokrmů, - uvede správné způsoby skladování a ošetřování mléka	7	Potraviny živočišného původu Mléko-charakteristika, význam ve výživě, technologické využití a zpracování, skladování a ošetřování Mléčné výrobky-charakteristika, význam ve výživě, jednotlivé	5

<p>a jednotlivých druhů mléčných výrobků, - uvede význam vajec ve výživě; - vyjmenuje jednotlivé druhy vajec a uvede jejich technologické využití při přípravě pokrmů, - uvede správné způsoby skladování a ošetřování vajec.</p>		<p>druhy, technologické využití a zpracování, skladování a ošetřování Exkurze – lokální výrobce potravin, farma Vejce-charakteristika, význam ve výživě, technologické využití a zpracování, stavba a složení vajec, skladování a ošetřování – vady a nákazy z vajec</p>
---	--	---

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Ročník: 2.

Počet hodin v ročníku: 33

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva		Počet hodin
<p>Žák: - rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů včetně jejich využití a podávání z různých hledisek. - uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů nealkoholických a alkoholických nápojů - vysvětlí označení nápojů - vysvětlí vliv alkoholu na lidské zdraví a možnosti boje proti alkoholismu a dalším návykovým látkám.</p>	<p>1 2 3</p>	<p>Nápoje – význam ve výživě, rozdělení Nealkoholické nápoje Sodová voda – charakteristika, význam ve výživě, podávání a využití nápoje, skladování a ošetřování Minerální vody-charakteristika, význam ve výživě, podávání a využití nápoje, skladování a ošetřování Limonády a ovocné nápoje-charakteristika, význam ve výživě, podávání a využití nápoje, skladování a ošetřování Alkoholické nápoje Pivo-charakteristika, význam ve výživě, druhy, výroba, podávání a využití nápoje, skladování a ošetřování EXKURZE – návštěva pivovaru, výroby lihovin, vinařského závodu Víno-charakteristika, význam ve výživě, druhy, výroba, podávání a využití nápoje, skladování a ošetřování Lihoviny-charakteristika, význam ve výživě, druhy, výroba, podávání a využití nápoje, skladování a ošetřování</p>	<p>1 5 8</p>

		Vliv alkoholu na lidské zdraví	1
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí pojem maso, - uvede rozdělení a jednotlivé druhy masa, - vysvětlí význam masa ve výživě, - vyjmenuje látky obsažené v mase, - uvede jakostní znaky masa, - vyjmenuje fáze zrání masa, - charakterizuje způsoby konzervace masa, - uvede správné způsoby skladování a ošetřování masa, 	4	Potraviny živočišného původu Maso -charakteristika, význam ve výživě, dělení a jednotlivé druhy, složení, technologické využití a zpracování, skladování a ošetřování	4
<ul style="list-style-type: none"> - uvede význam jednotlivých druhů mas ve výživě, - vyjmenuje jednotlivé druhy mas a uvede jejich technologické využití při přípravě pokrmů, - uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů mas, 	5	Jatečné druhy mas Hovězí maso -charakteristika, význam ve výživě, dělení a jednotlivé části, složení, technologické využití a ošetřování Telecí maso -charakteristika, význam ve výživě, dělení a jednotlivé části, složení, technologické využití a zpracování, skladování a ošetřování Vepřové maso -charakteristika, význam ve výživě, dělení a jednotlivé části, složení, technologické využití a zpracování, skladování a ošetřování Skopové, jehněčí a kůzlečí maso -charakteristika, význam ve výživě, dělení a jednotlivé části, složení, technologické využití a zpracování, skladování a ošetřování Koňské maso – charakteristika, význam ve výživě, technologické využití Králičí maso – charakteristika, význam ve výživě, jednotlivé části, technologické využití	6
<ul style="list-style-type: none"> - uvede význam vnitřností 		Vnitřnosti a ostatní využitelné	1

<p>a ostatních využitelných částí ve výživě, - vyjmenuje jednotlivé druhy vnitřností a ostatních využitelných částí a uvede jejich technologické využití při přípravě pokrmů, - uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů vnitřností a ostatních využitelných částí,</p>		<p>části-charakteristika, význam ve výživě, dělení a jednotlivé části, technologické využití a zpracování, skladování a ošetřování</p>	
<p>- uvede význam zvěřiny ve výživě, - vyjmenuje jednotlivé druhy zvěřiny a uvede její technologické využití při přípravě pokrmů, - uvede správné způsoby skladování a ošetřování zvěřiny, - uvede význam drůbeže ve výživě, - vyjmenuje a charakterizuje jednotlivé druhy drůbeže a uvede jejich technologické využití při přípravě pokrmů, - uvede správné způsoby skladování a ošetřování drůbeže, - uvede význam ryb ve výživě, vyjmenuje jednotlivé druhy ryb a uvede jejich technologické využití při přípravě pokrmů, - uvede správné způsoby skladování a ošetřování rybiho masa,</p>	6	<p>Ostatní druhy mas Zvěřina-charakteristika, význam ve výživě, dělení a jednotlivé části, složení, technologické využití a zpracování, skladování a ošetřování Drůbež-charakteristika, význam ve výživě, dělení a jednotlivé části, složení, technologické využití a zpracování, skladování a ošetřování Ryby-charakteristika, význam ve výživě, dělení a jednotlivé druhy, složení, technologické využití a zpracování, skladování a ošetřování</p>	4
<p>- uvede význam korýšů, měkkýšů a obojživelníků ve výživě, - vyjmenuje jednotlivé druhy korýšů, měkkýšů, obojživelníků a uvede její technologické využití při přípravě pokrmů, - uvede správné způsoby skladování a ošetřování korýšů, měkkýšů a obojživelníků</p>		<p>Korýši, měkkýši, obojživelníci - charakteristika, význam ve výživě, dělení a jednotlivé druhy, složení, technologické využití a zpracování, skladování a ošetřování</p>	1
<p>- uvede význam masných výrobků ve výživě, - vyjmenuje jednotlivé druhy masných výrobků a uvede její technologické využití při přípravě pokrmů,</p>	7	<p>Masné výrobky – uzeniny - charakteristika, význam ve výživě, dělení a jednotlivé druhy, složení, technologické využití a zpracování, skladování a ošetřování</p>	2

- uvede správné způsoby skladování a ošetřování masných výrobků			
---	--	--	--

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Ročník: 3.

Počet hodin v ročníku: 45

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva		Počet hodin
Žák: - popíše jednotlivé části trávicí soustavy, - vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin,	1	Trávicí soustava – význam, jednotlivé části a jejich popis Proces trávení Metabolismus živin – bílkovin, tuků, sacharidů	16
- objasní podstatu a zásady racionální výživy, - popíše potravinovou pyramidu, - rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě, - uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu,	2	Racionální výživa – význam, zásady správné výživy, potravinová pyramida Směry ve výživě Nesprávné stravovací návyky a civilizační choroby	9
- charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle nových trendů ve výživě	3	Diferenciace ve výživě – výživové nároky jednotlivých skupin obyvatel	14
- vysvětlí úlohu dietního stravování - charakterizuje hlavní typy léčebných diet	4	Dietní stravování – význam, typy diet	4
- charakterizuje alimentární nákazy	5	Alimentární nákazy	2

Učební osnova předmětu PSYCHOLOGIE VE SLUŽBÁCH

Pojetí předmětu

Cíl předmětu

Předmět je zařazen ve 3. ročníků, kdy je provázán s učivem předmětu Občanská nauka. Cílem předmětu je poskytnout žákům základní poznatky z psychologie, zejména ve vztahu k činnosti ve službách. Žáci jsou vedeni k uplatňování zásad společenského chování, profesního jednání a vystupování. Postupně řeší situace vzniklé v kontaktu se zákazníky. Žáci jsou vedeni k péči o zevnějšek a celkový kultivovaný projev. Zdůrazněn je význam komunikace v oblasti služeb.

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází ze vzdělávací oblasti RVP – *Komunikace ve službách*, obsahový okruh *Komunikace ve službách*, z okruhu *Marketing* jsou zařazena témata *estetika provozovny a reklama*. V logických souvislostech jsou zařazeny klíčové kompetence a průřezová témata.

Výuka je zaměřena jak na osvojení základních poznatků, tak na praktické komunikativní dovednosti, osvojení základů společenského chování, rozvíjení kladných vlastností osobnosti, projevujících se ve vztahu k zákazníkům. Dovednosti řešení konfliktů a náročných pracovních situací.

Obsah předmětu je propojen s předměty *Odborný výcvik*, *Občanská nauka*, *Technologie a Stolníčení*.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí

Cílem předmětu je vést žáka k ocenění hodnot důležitých pro život ve společnosti, jako jsou tolerance, odpovědnost, pravda a morálka. Vytváření postojů založených na respektu a úcty k druhým lidem i sobě samému. Seznámit žáka se strategiemi řešení problematických situací bez omezování práv a svobod jiných za přiměřeného a účelného prosazení svých zájmů

Metody a strategie výuky

Metody: výklad a narativní výklad, diskuse, rozbor situací, práce s texty, videoukázkami, skupinová práce a metody aktivního sociálního učení, sebehodnocení, referáty, samostatná práce, prožitkové metody jako jsou simulace situací a hraní rolí.

Hodnocení žáků

Výsledky žáka jsou hodnoceny klasifikací v kombinaci se slovním hodnocením a sebehodnocením.

Hodnocení vychází z ústního i písemného zkoušení dílčích témat (cvičení, testy). Součástí hodnocení je pozorování žáka při práci, aktivní přístup žáka, zapojení do skupinové práce, vedení sešitu, zpracování a prezentace jednoduchých referátů, schopnost sebehodnocení žáka, hodnocení stupně osvojení učiva, schopnosti aplikovat učivo, stupeň samostatnosti, úroveň vyjadřování, vystupování, plnění úkolů. Kritéria hodnocení vychází z Hodnocení výsledků vzdělávání žáků SOŠ Bruntál

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence:

absolventi by měli:

Kompetence k učení - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných.

Kompetence k řešení problémů - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi.

Komunikativní kompetence, účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje. Vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

Personální a sociální kompetence, posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích. Pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností. Přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým.

Občanské kompetence a kulturní povědomí, jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie.

Průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti, v předmětu jsou zařazena témata osobnost a její rozvoj; komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů, společnost, jednotlivec a společenské skupiny.

Člověk a svět práce, přispívá k naplňování cílů vzdělávání zejména v rozvoji následujících obecných kompetencí: identifikace a formulování vlastních priorit; odpovědné rozhodování na základě vyhodnocení získaných informací; verbální komunikace při důležitých jednáních.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Ročník: 3.

Počet hodin v ročníku: 30

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva		Počet hodin
Žák: - objasní význam poznávání lidí při práci ve službách, - popíše a zhodnotí vlivy působící na vývoj psychiky člověka - objasní osobnostní předpoklady pro práci v oboru - vysvětlí význam informací	1.	Osobnost Struktura osobnosti Osobnost, vzhled a osobnostní předpoklady pracovníka ve službách	10
	2.	Komunikace ve službách	23

<p>a komunikace pro podnikání ve službách,</p> <ul style="list-style-type: none"> - uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku, zdržuje se xenofobních projevů, - objasní význam dodržování společenských pravidel, - kultivovaně se projevuje při práci a komunikaci, - pečuje o zevnějšek a snaží se o kultivovaný projev, <ul style="list-style-type: none"> - komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou, <ul style="list-style-type: none"> - volí vhodné postupy, jak předcházet konfliktům, případně je vhodně řešit, <ul style="list-style-type: none"> - rozpozná typy hostů a ví, jak reagovat na projevy jejich chování, snaží se předcházet konfliktům, <ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v národních zvyklostech a tradicích různých etnik ve vazbě na gastronomii <ul style="list-style-type: none"> - řeší běžné i neobvyklé situace s ohledem na individuální zvláštnosti hosta, - navrhne vhodný postup při řešení problematických situací, <ul style="list-style-type: none"> - využívá znalosti psychologie trhu při ovlivňování chování hosta, <ul style="list-style-type: none"> - uplatňuje estetická hlediska při formování prostředí - posoudí úpravu pracoviště a navrhne změny za účelem 	<p>Společenské chování a profesní vystupování Profesní etika</p> <p>Komunikace, druhy, bariéry</p> <p>Sociální konflikty, řešení konfliktů</p> <p>Typologie hostů</p> <p>Národní zvyklosti a tradice různých etnik ve vazbě na gastronomii a způsob komunikace s nimi</p> <p>Práce s připomínkami hostů a recenzemi</p> <p>Řešení náročných situací – krádeže, reklamace, poškození zboží</p> <p>Reklama a její vliv na zákazníka</p> <p>Estetika provozovny</p>	
--	--	--

spokojenosti hosta.			
---------------------	--	--	--

Obor vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař-číšník
Název ŠVP: Kuchař-číšník
Předmět: STOLNIČENÍ

Platnost: od 1. 9. 2022
Forma vzdělání: denní
Počet hodin za studium celkem: 144

Učební osnova předmětu

Pojetí předmětu

Cíl předmětu

Cílem předmětu je poskytnout žákům znalosti o technice odbytu výrobků a služeb ve stravovacím zařízení. Žáci se seznámí se způsoby a systémy obsluhy, s používáním inventáře, naučí se sestavit jídelní a nápojové lístky, různé typy menu. Při sestavování jídelních lístků uplatní znalost správné výživy a gastronomických pravidel a dalších faktorů ovlivňujících úspěšný prodej a získání hostů, posílení konkurenceschopnosti. Žáci jsou vedeni k uplatňování zásad společenského chování a profesního jednání, k péči o zevnějšek a celkový kultivovaný projev. Zdůrazněn je význam komunikace v oblasti služeb.

Charakteristika učiva

Obsah učiva vychází ze vzdělávací oblasti RVP- *Odbyt a obsluha a Komunikace ve službách*. V učivu jsou vysvětleny pojmy z oblasti stolničení a stolování a ovládnutí techniky obsluhy a služeb ve stravovacích zařízeních. Podstatou je rozpoznání běžného a speciálního inventáře a jeho používání v praxi. Postupně dochází k seznámení se s technikou jednoduché obsluhy, získání znalostí, jak podávat snídaně, přesnídávky, obědy, svačiny a večeře. Žáci se naučí gastronomická pravidla a podle nich sestavit jídelní a nápojový lístek. Důraz se klade na organizaci práce při různých systémech a způsobech obsluhy. Obsah učiva je mezipředmětově provázán s předmětem *Odborný výcvik, Zařízení provozoven, Technologie, Hospodářské výpočty a Potraviny a výživa*.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí

Učitel vede žáky k užívání odborné terminologie, k samostatnosti při učení a získávání informací. Průběžně jsou žáci vedeni k profesionálnímu vystupování, péči o zevnějšek, společenskému chování a dodržování předpisů hygienických a bezpečnostních.

Metody a strategie výuky

Metody: výklad a narativní výklad, řízeného rozhovoru, práce s učebnicí, samostatné a skupinové práce žáků. Důraz je kladen na názornost a srozumitelnost s použitím různých vzorků, s využitím didaktických pomůcek – videa – naučné a instruktážní filmy. Při výuce se používají odborné knihy, ve kterých žák vyhledává jednotlivé informace z oblasti obsluhy a služeb. Důraz se klade na samostatnou práci při vyhledávání nových informací, které se týkají zadaných témat, nejnovějších trendů v gastronomii a v servírování pokrmů.

Hodnocení žáků

Výsledky žáka jsou hodnoceny klasifikací v kombinaci se slovním hodnocením a sebehodnocením. Hodnocení vychází z ústního i písemného zkoušení dílčích témat (cvičení, testy). Součástí hodnocení je pozorování žáka při práci, aktivní přístup žáka, zapojení do skupinové práce, vedení sešitu, schopnost sebehodnocení žáka, hodnocení stupně osvojení učiva, schopnosti aplikovat učivo, stupeň samostatnosti, úroveň vyjadřování, vystupování, plnění úkolů

Kritéria hodnocení vychází z Hodnocení výsledků vzdělávání žáků SOŠ Bruntál.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence:

absolventi by měli:

Kompetence k učení - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání; ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky; poslouchat s porozuměním mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov), pořizovat si poznámky; využívat ke svému učení různé informační zdroje, včetně svých zkušeností i zkušeností jiných lidí; sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí; osvojit si poznatky, pracovní postupy a nástroje potřebných pro kvalifikovaný výkon povolání a pro uplatnění na trhu práce; rozvíjet své dovednosti učit se a být připraveni celoživotně se vzdělávat.

Kompetence k řešení problémů – volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabyté dříve.

Komunikační kompetence - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat; zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty.

Personální a sociální kompetence – reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám - mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání, uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám.

Průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti - v předmětu jsou zařazena témata osobnost a její rozvoj; komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů; rozvíjena komunikační dovednost, zejména prezentace odborných témat, jejich analýza a přiměřené hodnocení, žáci jsou vedeni k přijímání názorů druhých, kultivovanému vyjadřování a nácviku strategií k řešení konfliktních situací. Součástí výuky je seznámení s vybranými zákonnými normami, zejména zákonem o ochraně veřejného zdraví, vyhláškou a stanovování kontrolních bodů a vyhláškou o činnostech epidemiologicky závažných.

Člověk a životní prostředí – v předmětu je zdůrazňován význam člověka jako součásti ekologických systémů, vazby mezi chováním člověka a jeho zdravím, význam odpovědnosti jedince za své jednání a předvídaní důsledků lidského chování. Žáci jsou vedeni k hospodárnému zacházení se surovinami a hledání možností k šetrnému řešení problematických a eliminaci škodlivých postupů.

Člověk a svět práce – v předmětu žáci vyhledávají aktivně nové informace ze svého oboru, aplikují získané poznatky do činnosti, je pěstován kladný vztah k oboru a profesní hrdost.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Ročník: 1.

Počet hodin v ročníku: 49,5

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva		Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> -objasní společenská pravidla; -rozlišuje pojem stolničení a stolování; -definuje hygienické a bezpečnostní předpisy; -dokáže popsat zásady profesního chování pracovníků v pohostinství; 	1	<p>Základní společenská a profesní pravidla. pojmy a předpisy Historie a význam stolničení Zásady hygieny a bezpečnosti při práci Požadavky na osobnost, profesní znalosti a dovednosti</p>	9,5
<ul style="list-style-type: none"> - popíše malý a velký stolní inventář, navrhne správné druhy inventáře k podávání pokrmů a nápojů; - vysvětlí odborný servis pokrmů a nápojů v restauraci; <p>-navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb;</p>	2	<p>Vybavení a zařízení na úseku obsluhy Inventář druhy inventáře podle materiálu a způsobu použití, rozdělení, skladování, údržba a evidence Odbytové středisko – Restaurace Příprava pracoviště před zahájením provozu Zásady a technika obsluhy Formy prodeje a způsoby nabídky v restauraci Zásady aktivního prodeje Evidence a přejímka pokrmů a nápojů Údržba pracoviště během provozu Práce po skončení provozu</p>	20
<ul style="list-style-type: none"> - uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku, sestaví jídelní a nápojový lístek; -sestaví nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy - vysvětlí odborný servis snídaní, přesnídávek, obědů a večeří v restauraci 	4	<p>Gastronomická pravidla Jídelní lístek – význam, druhy, náležitosti, zásady pro sestavení, pořadí pokrmů včetně sezónní nabídky Nápojový lístek – význam, druhy, náležitosti, zásady pro sestavení, pořadí nápojů Podávání snídaní</p>	20

		Podávání přesnídávek a svačín Podávání obědů Podávání večeří	
--	--	--	--

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Ročník: 2.

Počet hodin v ročníku: 49,5

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva		Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje systémy a způsoby obsluhy; - vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku; - popíše jednoduchou obsluhu; - popíše složitou obsluhu; 	1	<p>Systémy a způsoby obsluhy Restaurační způsob obsluhy Jednoduchá obsluha – základní forma, vyšší forma Složitá obsluha – základní forma Podávání jednotlivých chodů a speciálních druhů pokrmů Pravidla používání speciálního inventáře Složitá obsluha – vyšší forma Základní pravidla při práci u stolu hosta Flambování Dranžírování Úprava jídel u stolu hosta (fondue) Míchání, zjemňování, dochucování Úprava specialit u stolu hosta</p>	20
<ul style="list-style-type: none"> - sestaví menu pro různé příležitosti; - navrhne pokrmy a nápoje dle různých hledisek; 		<p>Menu Hlediska pro sestavování menu Pravidla pro sestavování menu Hlediska pro sestavení menu Náležitosti menu Sled pokrmů a nápojů v menu s ohledem na lokální suroviny Grafická úprava menu Stravovací zvyklosti cizinců</p>	9,5
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje druhy odbytových středisek, popíše jejich vybavení; - vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů; 	3	<p>Odbytová střediska společensko-zábavní - význam a úkoly odbytu - členění odbytových středisek Kavárny – druhy, zařízení, jídelní a nápojový lístek, servis pokrmů a nápojů - příprava různých druhů kávy, šlehání mléčné pěny+latte art</p>	20

<p>-vysvětlí způsoby čepování piva a popíše, jakým způsobem zajistí údržbu výčepního zařízení.</p>	<p>Vinárna a vinný sklep – druhy, zařízení, jídelní a nápojový lístek, servis pokrmů a nápojů, servis vína včetně dekantace</p> <p>Pivnice -druhy, čepování piva, sanitace pivního zařízení, druhy obalů na pivo, druhy pokrmů k pivu</p>	
--	---	--

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Ročník: 3.

Počet hodin v ročníku: 45

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák: - popíše organizaci práce v baru, druhy nabízených pokrmů a nápojů. -vysvětlí odborný servis a techniku přípravy míchaných nápojů;</p>	<p>1 Bary – druhy, zařízení, jídelní a nápojový lístek Zásady a technika obsluhy Míšené nápoje Význam, rozdělení Inventář a suroviny k přípravě míšených nápojů Pravidla přípravy a druhy míšených nápojů</p>	15
<p>- rozlišuje druhy slavnostních hostin; -navrhne a naplánuje realizaci gastronomické akce; -posoudí specifika stravovacích zvyklostí cizinců;</p> <p>-uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem;</p> <p>- orientuje se v druzích společenských setkání.</p>	<p>2 Slavnostní hostiny a společenská setkání Význam a druhy slavnostních hostin Objednávání příprava a organizační zajištění Tabule – tvary, založení inventáře Banketní obsluha Servis pokrmů a nápojů hostiny Diplomatický protokol Slavnostní hostiny s nabídkovým stolem – rauty, recepce Charakteristika a význam hostin Nabídka pokrmů a nápojů Organizační zajištění Vyúčtování a práce po skončení Společenská setkání Druhy společenských akcí Koktejl, číše vína, čaj o páté, zahradní slavnost, výlet na lodi,</p>	30

		výlet do přírody Velké společenské akce dlouhodobé Krátkodobé akce slavnostního charakteru	
--	--	--	--

Učební osnova předmětu

TECHNOLOGIE

Pojetí předmětu

Cíl předmětu

Předmět je zařazen v 1. až 3. ročníku, kdy je provázán s učivem předmětů Zařízení provozoven, Potraviny a výživa, Stolničení.

Cílem předmětu je seznámit žáky s vlastnostmi a využitelností potravin pro technologické zpracování, s požadavky na jakost a skladování podle principů HACCP.

Poskytnout žákům základní poznatky a dovednosti v přípravě pokrmů od předběžné přípravy až k finálnímu výrobku. Seznámit žáky s klasickými i moderními technologickými postupy přípravy pokrmů teplé i studené kuchyně i různých nápojů.

Vést žáky k uplatňování zásad racionální výživy a ke sledování trendů v gastronomii. Vést žáky k získání důležitých návyků v oblasti hygieny a bezpečnosti práce v provozu společného stravování. Cílem předmětu je také, aby si žáci osvojili podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů a využívali je při přípravě tradičních pokrmů a při vytváření vlastních receptur.

Naučit žáky pracovat s odbornou literaturou a s recepturami pokrmů. Vést žáky k tomu, aby pracovali podle zadání, využívali znalostí při expedici pokrmů, hospodárně zacházeli s potravinami a získali povědomí o ekologickém chování.

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází ze vzdělávacích oblastí RVP – Odborné vzdělávání, obsahový okruh Výroba pokrmů a Komunikace ve službách. V logických souvislostech jsou zařazeny klíčové kompetence a průřezová témata. Výuka je zaměřená na učivo o bezpečnostních a hygienických předpisech (HACCP), které souvisejí se zpracováním surovin a jejich uvádění do praxe, předběžnou přípravou potravin, práce s odbornou literaturou, na základními technologickými postupy. Obsah učiva předmětu navazuje na vědomosti získané v předmětech Potraviny a výživa, Stolničení, Zařízení provozoven a Odborný výcvik, tyto vědomosti žák aplikuje při vypracovávání zadaných úkolů.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí

Cílem vzdělávání je vést žáky k uznávání základních hodnot, zejména ochrany zdraví a zdůrazněna je odpovědnost za jednání při výkonu profese. Rozvíjeny jsou postoje profesní hrdosti, vztahu k povolání a vstřícného postoje k lidem.

Žáci jsou seznámeni se zákonnými i etickými normami, významem jejich dodržování a důsledky jejich porušování.

Metody a strategie výuky

Metody: výklad a narativní výklad, řízená skupinová diskuse, samostatná i skupinová práce, práce s dostupnou odbornou literaturou a získávání poznatků z této literatury,

kteří žáci využijí v ostatních odborných předmětech. Jsou používány další metody vzdělávání, jako jsou odborné exkurze – návštěva pracovišť (školní jídelny, restaurace, hotely, potravinářské výstavy). Vedení sešitu je součástí dlouhodobého hodnocení a přípravy k závěrečným zkouškám. Probrané učivo je prohlubováno pomocí frontálního opakování, formulace testových otázek, zpracování myšlenkových map a prezentací celků učiva.

Hodnocení žáků

Výsledky žáka jsou hodnoceny klasifikací v kombinaci se slovním hodnocením a sebehodnocením.

Hodnocení vychází z ústního i písemného zkoušení dílčích témat (cvičení, testy). Součástí hodnocení je pozorování žáka při práci, aktivní přístup žáka, zapojení do skupinové práce, vedení sešitu, schopnost sebehodnocení žáka, hodnocení stupně osvojení učiva, schopnost aplikovat učivo, stupeň samostatnosti, úroveň vyjadřování, vystupování, plnění úkolů.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence:

absolventi by měli:

Kompetence k učení – ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky. Využívat ke svému učení různé informační zdroje, včetně svých zkušeností i zkušeností jiných lidí. Sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí. Znat možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.

Kompetence k řešení problémů – volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušenosti a vědomosti nabyté dříve. Spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).

Komunikativní kompetence – dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění podle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě. Účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje. Vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

Personální a sociální kompetence – ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí. Stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek. Mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti.

Průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti; v předmětu je rozvíjena komunikační dovednost, zejména prezentace odborných témat, jejich analýza a přiměřené hodnocení, žáci jsou vedeni k přijímání názorů druhých, kultivovanému vyjadřování a nácviku strategií k řešení konfliktních situací. Součástí výuky je seznámení s vybranými zákonnými normami, zejména zákonem o ochraně veřejného zdraví, vyhláškou a

stanovování kontrolních bodů a vyhláškou o činnostech epidemiologicky závažných, principy HACCP.

Člověk a životní prostředí – v předmětu je zdůrazňován význam člověka jako součásti ekologických systémů, vazby mezi chováním člověka a jeho zdravím, význam odpovědnosti jedince za své jednání a předvídání důsledků lidského chování. Žáci jsou vedeni k hospodárnému zacházení se surovinami a hledání možností k šetrnému řešení problematických a eliminaci škodlivých postupů.

Člověk a svět práce – v předmětu žáci vyhledávají aktivně nové informace ze svého oboru, aplikují získané poznatky do činnosti, je pěstován kladný vztah k oboru a profesní hrdost.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Ročník: 1.

Počet hodin v ročníku: 49,5

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva		Počet hodin
Žák: -dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence, - uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci,	1	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Pracovněprávní problematika BOZP Bezpečnost výrobních zařízení Požární prevence	4
- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii,	2	Hygienické požadavky na provoz společného stravování Hygienické předpisy v gastronomii – hygiena osobní, hygiena provozu, hygiena potravin	4
-aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů, - rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin, - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít, - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů,	3	Základy technologie přípravy pokrmů Předběžná příprava potravin rostlinného původu Předběžná příprava potravin živočišného původu Základní tepelné úpravy při zpracování surovin Kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů	11,5
- pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou, - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy,	4	Práce s normami a odbornou literaturou Normování pokrmů Odborná literatura Alergeny v jednotlivých pokrmech	6
-uvede a zobecní technologické	5	Technologie přípravy pokrmů	8

postupy přípravy tradičních hnědých a bílých polévek, - popíše postupy přípravy vývarů, jejich čištění a zesilování, - posoudí význam polévek ve výživě a jejich význam pro racionální výživu, - uvede množství 1 porce polévky.		Polévky - význam, rozdělení, dávkování, vývary a hnědé polévky, zavářky a vložky do polévek, bílé polévky, speciální a studené polévky, - technologické postupy přípravy tradičních polévek podle jednotlivých druhů	
- uvede technologické postupy přípravy tradičních příloh, - zobecní postupy zpracování různých příloh ze surovin, - uvede příklady příloh ze surovin, - posoudí přílohy s ohledem na zásady správné výživy,	6	Technologie přípravy pokrmů Přílohy - význam, rozdělení, dávkování - technologické postupy přípravy tradičních příloh podle jednotlivých druhů (z brambor, z mouky, z rýže, z obilovin, z těstovin, z luštěnin, ze zeleniny)	8
-popíše technologické postupy a základní principy přípravy tradičních bezmasých pokrmů, - zobecní postupy zpracování různých pokrmů ze suroviny, - uvede příklady pokrmů ze surovin, - posoudí pokrmy s ohledem na zásady správné výživy	7	Technologie přípravy pokrmů Bezmasé pokrmy - z brambor, z mouky a těstovin, ze zeleniny, z luštěnin, z hub, z rýže, z obilovin, z vajec a sýrů	8

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Ročník: 2.

Počet hodin v ročníku: 49,5

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: - vysvětlí význam a obecné zásady přípravy omáček, - ovládá technologické postupy přípravy základních omáček, omáček k hovězímu masu, studených omáček, - třídí omáčky podle technologických postupů do skupin	1 Technologie přípravy pokrmů Omáčky Význam Zásady přípravy omáček Omáčky k vařenému hovězímu masu Základní bílé a hnědé omáčky Studené omáčky technologické postupy přípravy tradičních omáček podle jednotlivých druhů	7
- charakterizuje jednotlivé druhy masa, posoudí jejich výživové a chuťové vlastnosti, upozorní na specifické vlastnosti některých druhů mas,	2 Technologie přípravy pokrmů Jateční masa Hovězí maso – charakteristika, dělení a použití jednotlivých částí, tepelné úpravy,	14,5

<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí a zdůvodní technologické postupy přípravy tradičních pokrmů z masa hovězího, telecího, vepřového, skopového, jehněčího, kůzlečího a králíčího - navrhne vhodné přílohy a zdůvodní vhodnost kombinace s ohledem na zásady správné výživy, - vysvětlí postupy dohotovování a expedice pokrmů, - pracuje s normami a odbornou literaturou, 		<p>technologické postupy přípravy tradičních pokrmů z hovězího masa</p> <p>Telecí maso - charakteristika, dělení a použití jednotlivých částí, tepelné úpravy, technologické postupy přípravy tradičních pokrmů z telecího masa</p> <p>Vepřové maso - charakteristika, dělení a použití jednotlivých částí, tepelné úpravy, technologické postupy přípravy tradičních pokrmů z vepřového masa</p> <p>Skopové, jehněčí a kůzlečí maso - charakteristika, dělení a použití jednotlivých částí, tepelné úpravy, technologické postupy přípravy tradičních pokrmů ze skopového, jehněčího a kůzlečího masa</p> <p>Králíčí maso - charakteristika, dělení a použití jednotlivých částí, tepelné úpravy, technologické postupy přípravy tradičních pokrmů z králíčího masa</p>	
<ul style="list-style-type: none"> -charakterizuje jednotlivé druhy drůbeže a jejich masa, posoudí jejich výživové a chuťové vlastnosti, upozorní na specifické vlastnosti některých druhů, -vysvětlí a zdůvodní technologické postupy přípravy tradičních pokrmů z drůbežího masa, - navrhne vhodné přílohy, 	3	<p>Technologie přípravy pokrmů Drůbež</p> <p>charakteristika, dělení a použití jednotlivých částí, tepelné úpravy, technologické postupy přípravy tradičních pokrmů z drůbežího masa</p>	6
<ul style="list-style-type: none"> -charakterizuje jednotlivé druhy zvěřiny a jejich masa, posoudí jejich výživové a chuťové vlastnosti, upozorní na specifické vlastnosti některých druhů, -vysvětlí a zdůvodní technologické postupy přípravy tradičních pokrmů ze zvěřiny, - navrhne vhodné přílohy, 	4	<p>Technologie přípravy pokrmů Zvěřina</p> <p>charakteristika, dělení a použití jednotlivých částí, tepelné úpravy, technologické postupy přípravy tradičních pokrmů z jednotlivých druhů zvěřiny</p>	8

-charakterizuje jednotlivé druhy ryb, koryšů, měkkýšů a jejich masa, posoudí jejich výživové a chuťové vlastnosti, upozorní na specifické vlastnosti některých druhů, -vysvětlí a zdůvodní technologické postupy přípravy tradičních pokrmů z ryb, koryšů a měkkýšů, - navrhne vhodné přílohy,	4	Technologie přípravy pokrmů Ryby, koryši, měkkýši charakteristika, dělení a použití jednotlivých částí, tepelné úpravy, technologické postupy přípravy tradičních pokrmů z ryb, koryšů, měkkýšů	8
-rolišuje vhodnost různých druhů mas a jejich využití pro přípravu mletých mas, - objasní výhody a nevýhody mletých mas, - popíše způsoby mletí mas, -vysvětlí a zdůvodní technologické postupy přípravy tradičních pokrmů z mletého masa - navrhne vhodné přílohy,	5	Technologie přípravy pokrmů Mletá masa masa vhodná k mletí zásady práce s mletým masem dochucování a doplnění mletého masa tvarování mletého masa technologické postupy přípravy tradičních pokrmů z mletého masa	6

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:


Ročník: 3.

Počet hodin v ročníku: 45

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: - vysvětlí pojem pokrmy na objednávku, -popíše, vysvětlí a zdůvodní obecné zásady přípravy minutkových pokrmů, -uvede jednotlivé druhy masa vhodné na přípravu minutek, způsoby jejich krájení, -vysvětlí a zdůvodní technologické postupy přípravy tradičních pokrmů na objednávku, - navrhne vhodné přílohy a doplňky	1 Technologie přípravy pokrmů Pokrmy na objednávku charakteristika Zásady úpravy pokrmů na objednávku Pokrmy na objednávku z jednotlivých druhů mas – hovězí, telecí, vepřové, zvěřiny, drůbeže, technologické postupy přípravy tradičních pokrmů na objednávku Dokončovací práce, přílohy a doplňky	9
-popíše přípravu teplých i studených nápojů běžně připravovaných ve výrobním středisku	2 Technologie přípravy nápojů Teplé a studené nápoje	4
-uvede charakteristiku a rozdělení moučníků, - vyjmenuje a popíše základní	3 Technologie přípravy pokrmů Moučníky Charakteristika, dělení, základní	9

<p>suroviny k přípravě moučníků, - popíše přípravu jednoduchých moučníků uvedených v recepturách teplých pokrmů, - vyjmenuje základní druhy těst a uvede jejich obecný technologický postup, - uvede příklady moučníků z různých druhů surovin,</p>		<p>suroviny kaše, nákypy, moučníky z kynutého, bramborového a litého těsta, moučníky z piškotového těsta moučníky z odpalovaného těsta</p>	
<p>- charakterizuje vlastnosti, výhody, a nevýhody výrobků studené kuchyně, - uvede zásady přípravy výrobků ve studené kuchyni, - uvede jednotlivé skupiny výrobků, - vysvětlí a zdůvodní technologické postupy přípravy tradičních pokrmů studené kuchyně,</p>	4	<p>Technologie přípravy pokrmů Studené pokrmy význam, zásady přípravy výrobků ve studené kuchyni Příprava výrobků studené kuchyně - aspiky a rosoly, složité majonézy, pomazánky a paštiky, galantiny a studená masa, složité saláty, výrobky z vajec, výrobky ze sýrů, chlebičky, chuťovky a kanapky, studené mísy</p>	8
<p>- charakterizuje jednotlivé zahraniční kuchyně, používané suroviny a způsob zpracování a dodávání pokrmů, - sestaví nabídku pokrmů podle tradic a náboženských zvyklostí,</p>	5	<p>Pokrmů zahraničních kuchyní v souvislosti s gastronomickými pravidly Kuchyně evropských zemí – francouzská, italská, anglická, španělská, řecká, slovenská, maďarská Mezinárodní kuchyně – japonská, čínská, mexická Příprava specialit jednotlivých národních kuchyní, stravovací zvyklosti cizích národů Krajové speciality</p>	9
<p>- charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů podle různých typů diet - vyjmenuje jednotlivé druhy stravování a vysvětlí zásady přípravy pokrmů, - popíše a zdůvodní přípravu pokrmů pro makrobiotické a vegetariánské stravování, - popíše přípravu stravy podle věkových skupin -- vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při</p>	6	<p>Dietní stravování Diferencované stravování Makrobiotická strava Stravování vegetariánů Stravování podle věkových skupin Kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů Kurs vybrané kulinářské techniky</p>	6

přípravě pokrmů,			
------------------	--	--	--



Obor vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař-číšník
Název ŠVP: Kuchař-číšník

Platnost: od 1. 9. 2022
Forma vzdělání: denní

Učební osnova předmětu

ZAŘÍZENÍ PROVOZOVEN

Pojetí předmětu

Cíl předmětu

Cílem předmětu je seznámit žáky s bezpečností a ochranou zdraví při práci, hygienou práce, se systémem principů HACCP, požární prevencí, s výrobním a odbytovým střediskem. Dále seznámit žáky s vybavením provozoven společného stravování a účelným uspořádáním pracovišť, se základními druhy strojů a se zařízeními a technologiemi používanými v gastronomickém provozu, s jejich funkcemi, bezpečnou obsluhou a běžnou údržbou a se skladovým hospodářstvím.

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází ze vzdělávací oblasti RVP. *Výroba pokrmů a Odbyt a obsluha*. V předmětu je zařazeno učivo o bezpečnostních a hygienických předpisech (HACCP). Žáci se obeznámí se základními druhy technického a technologického vybavení provozoven stravovacích služeb, obeznámí se se zařízeními na opracování a zpracování surovin, zařízeními na uchovávání surovin v souvislosti s hygienickými předpisy, s organizací práce ve výrobním a odbytovém středisku, skladovým hospodářstvím. Obsah učiva předmětu navazuje na vědomosti získané v předmětech *Potraviny a výživa, Stolníčení, Technologie a Odborný výcvik*, tyto vědomosti žák aplikuje při vypracovávání zadaných úkolů.

Metody výuky

Velký důraz je kladen na samostatnou i na skupinovou práci, na využívání dostupné odborné literatury, na získávání poznatků z této literatury, které žáci využijí v ostatních odborných předmětech. Poznátky jsou prezentovány výkladem, rozebírány řízenou skupinovou diskusí, žáci diskutují o informacích se spolužáky, jsou používány další metody vzdělávání, jako jsou odborné exkurze – návštěva pracovišť (školní jídelny, restaurace). Vedení sešitu je součástí dlouhodobého hodnocení a přípravy k závěrečným zkouškám. Probrané učivo je prohlubováno pomocí frontálního opakování, formulace testových otázek, zpracování myšlenkových map a prezentací celků učiva.

Hodnocení žáků

Výsledky žáka jsou hodnoceny klasifikací v kombinaci se slovním hodnocením a sebehodnocením. Jsou využívány metody diagnostické a kontrolní (hodnocení vědomostí, pracovních úloh, kontrola spojování dovedností a vytváření pracovních návyků). Znalosti jsou ověřovány pomocí písemných testů, ústního zkoušení, vypracováním domácích úkolů a prací ve skupině po probrání jednotlivých tematických celků. Součástí hodnocení v předmětu je aktivní přístup a vedení sešitu. Kritéria hodnocení vychází z Hodnocení výsledků vzdělávání žáků SOŠ Bruntál.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence:

Absolventi by měli:

Kompetence k učení – mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání; uplatňovat různé způsoby práce s textem, umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace.

Kompetence k řešení problémů – volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literatura, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušenosti a vědomosti nabyté dříve.

Komunikativní kompetence – vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat; formulovat své myšlenky srozumitelně, v písemné podobě přehledně a jazykově správně.

Personální a sociální kompetence – reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku.

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

Odborné kompetence – znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence; osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami; rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik.

Průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti – v předmětu je rozvíjena komunikační dovednost, zejména prezentace odborných témat, jejich analýza a přiměřené hodnocení, žáci jsou vedeni k přijímání názorů druhých, kultivovanému vyjadřování a nácviku strategií k řešení konfliktních situací. Součástí výuky je seznámení s vybranými zákonnými normami, zejména zákonem o ochraně veřejného zdraví, vyhláškou a stanovování kontrolních bodů a vyhláškou o činnostech epidemiologicky závažných.

Člověk a životní prostředí – v předmětu je zdůrazňován význam člověka jako součásti ekologických systémů, vazby mezi chováním člověka a jeho zdravím, význam odpovědnosti jedince za své jednání a předvídaní důsledků lidského chování. Žáci jsou vedeni k hospodárnému zacházení se surovinami a hledání možností k šetrnému řešení problematických a eliminaci škodlivých postupů.

Člověk a svět práce – v předmětu žáci vyhledávají aktivně nové informace ze svého oboru, aplikují získané poznatky do činnosti, je pěstován kladný vztah k oboru a profesní hrdost.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:


Ročník: 1.

Počet hodin v ročníku: 16,5

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet
---------------------	--------------	-------

			hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence; - uvede příklady bezpečnostních rizik, eventuálně nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci; - uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti; - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu; 	1	<p>Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence</p> <ul style="list-style-type: none"> - pracovněprávní problematika BOZP - bezpečnost výrobních zařízení 	2
<ul style="list-style-type: none"> - popíše požadavky na hygienu v gastronomii; - vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace 	2	<p>Hygienické požadavky na provoz společného stravování</p> <ul style="list-style-type: none"> -hygienické předpisy v gastronomii - kritické body HACCP 	3
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce; - popíše organizaci práce ve výrobním středisku; - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy; - využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, - eviduje pohyb zásob; 	3	<p>Výrobní středisko</p> <ul style="list-style-type: none"> -rozdělení na jednotlivé úseky -základní vybavení výrobního střediska – pracovní stoly, váhy, přepravní vozíky -nádobí a náčiní na přípravu jídel, -zařízení na mechanické zpracování surovin -jednouúčelové a víceúčelové strojky -zařízení na hygienu nádobí -zařízení pro tepelné zpracování potravin -zařízení na uchování pokrmů a nápojů v teple a zařízení na výdej pokrmů -chladicí a mrazicí zařízení <p>Organizace práce ve výrobním středisku</p> <p>Sklady – druhy skladů, hygiena a BOZP ve skladech, technické vybavení skladů, evidence pohybu zásob</p> <p>Exkurze ve výrobním zařízení</p>	10,5
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje druhy odbytových středisek 	4	<p>Odbytová střediska</p> <ul style="list-style-type: none"> - členění odbytových středisek <p>Exkurze vybraného odbytového</p>	1

		střediska	
--	--	-----------	--



Obor vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař-číšník
Název ŠVP: Kuchař-číšník
Předmět: ODBORNÝ VÝCVIK

Platnost: od 1. 9. 2022
Forma vzdělání: denní
Počet hodin za studium celkem: 1597,5

Učební osnova předmětu

ODBORNÝ VÝCVIK

Pojetí předmětu

Cíl předmětu

Cílem předmětu je seznámit žáky s vlastnostmi a využitelností potravin pro technologické zpracování, s požadavky na jakost a skladování podle principů systému HACCP.

Cílem obsahového okruhu Výroba pokrmů je poskytnout žákům základní poznatky a dovednosti v přípravě pokrmů od předběžné přípravy až k finálnímu výrobku, seznámit je s klasickými i moderními technologickými postupy přípravy pokrmů teplé i studené kuchyně i různých nápojů. Vést žáky k uplatňování zásad racionální výživy a ke sledování trendů v gastronomii, k získání důležitých návyků v oblasti hygieny a bezpečnosti práce v provozu společného stravování. Dále vést žáky k osvojení podstaty jednotlivých kulinářských technik a postupů a jejich využití.

Cílem obsahového okruhu Odbyt a obsluha je poskytnout žákům znalosti o technice odbytu výrobků a služeb ve stravovacích zařízeních. Seznámit žáky se způsoby a systémy obsluhy, s používáním inventáře, naučit se sestavit jídelní a nápojové lístky, různé typy menu. Vést žáky k uplatňování zásad společenského chování a profesního jednání, k péči o zevnějšek a celkový kultivovaný projev.

Obsah učiva přitom navazuje na vědomosti získané v předmětech Potraviny a výživa, Stolničení, Zařízení provozoven, Technologie, Psychologie ve službách, Hospodářské výpočty. Tyto vědomosti žák aplikuje při vypracovávání zadaných úkolů.

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahových okruhů RVP – *Výroba pokrmů, Odbyt a obsluha, Komunikace ve službách*. V odborném výcviku jsou zařazeny okruhy Bezpečnost

a ochrana zdraví při práci, požární prevence, Hygienické požadavky na provoz společného stravování, Výrobní středisko, Základy technologie přípravy pokrmů, Výživa, Potraviny a nápoje, Odbytová střediska, Odbyt, Základní pravidla obsluhy, Komunikace ve službách.

Výuka je zaměřená na učivo Bezpečnostní a Hygienické předpisy v gastronomii, Kritické body HACCP na jejich znalost a praktické dodržování. Žáci se naučí ovládat základní druhy technického vybavení provozoven stravovacích služeb, předběžně připravovat potraviny, základním technologickým postupům při přípravě pokrmů, osvojí si znalosti o potravinách a nápojích, výživě. Naučí se ovládat a v praxi uplatňovat základní společenská a profesní pravidla, pravidla obsluhy, systémy a způsoby obsluhy. Dále se žáci naučí organizovat a připravit různé slavnostní hostiny a společenská setkání včetně sestavení a připravení vhodných pokrmů.

Obsah učiva předmětu navazuje na vědomosti získané v předmětech *Technologie, Stolníčení, Zařízení provozoven, Potraviny a výživa, Psychologie ve službách, Hospodářské výpočty, Administrativa*. Tyto vědomosti žák aplikuje v praxi.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí

Cílem vzdělávání je vést žáky k uznávání základních hodnot, zejména ochrany zdraví a zdůrazněna je odpovědnost za jednání při výkonu profese. Rozvíjeny jsou postoje profesní hrdosti, vztahu k povolání a vstřícného postoje k lidem.

Žáci jsou seznámeni se zákonnými i etickými normami, významem jejich dodržování a důsledky jejich porušování.

Metody a strategie výuky

Metody: velký důraz je kladen na rozvoj manipulačních dovedností při praktickém cvičení, přičemž je dodržována didaktická zásada posloupnosti – postupovat od jednoduchých úkonů ke složitým a tím se naučit práci zpřesňovat, zrychlovat a koordinovat. Poznatky jsou prezentovány instruktáží, která zahrnuje vysvětlování, předvádění a vlastní nácvik činnosti. Dále jsou rozebírány řízenou skupinovou diskusí, žáci diskutují o získaných pracovních dovednostech a návycích.

Součástí výuky jsou i odborné exkurze – návštěva pracovišť (školní jídelny, restaurace, hotely, potravinářské výstavy).

Práce s odbornou literaturou (Recepturami) je součástí dlouhodobého hodnocení a přípravy k závěrečným zkouškám. Probrané učivo je prohlubováno systematickou pracovní praxí.

Hodnocení žáků

Výsledky žáka jsou hodnoceny klasifikací v kombinaci se slovním hodnocením a sebehodnocením. Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace.

Jsou využívány metody diagnostické a kontrolní (hodnocení vědomostí, pracovních úkonů, kontrola spojování dovedností a vytváření pracovních návyků). Znalosti jsou ověřovány hodnocením jednotlivých pracovních úkonů, které se postupně kompletují a po probrání daných tematických celků jsou prověřovány.

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

a zájem o zvolený obor.

Kritéria hodnocení vychází z *Hodnocení výsledků vzdělávání žáků SOŠ Bruntál*.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence:

Absolventi by měli:

Kompetence k učení – sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků učení od jiných lidí; znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání; využívají teoretické znalosti v praxi, rozvíjí svou manuální zručnost.

Kompetence k řešení problémů – spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).

Komunikativní kompetence - žáci jsou vedeni vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat, důraz je kladen na používání odborné terminologie; vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

Personální a sociální kompetence – stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek; pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností; přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly; přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům a diskriminaci.

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

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti – žáci jsou vedeni, aby měli vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku; dovedli jednat s lidmi, hledat kompromisní řešení; vážili si materiálních a duchovních hodnot; si vážili odkazu a umu předchozích generací a byli hrdi na zvolené řemeslo. Aby si vštěpili zásadu dobrých mezilidských vztahů zvláště při jednání se zákazníky. Součástí výuky je seznámení s vybranými zákonnými normami, zejména zákonem číslo 258 / 2000 Sb., O ochraně veřejného zdraví, vyhláškou č. 137 / 2004 Sb., O hygienických požadavcích při činnostech epidemiologicky závažných, přílohou č. 4 O stravování kritických a kontrolních bodů.

Člověk a životní prostředí - v předmětu je zdůrazňován význam člověka jako součásti ekologických systémů, vazby mezi chováním člověka a jeho zdravím, význam odpovědnosti jedince za své jednání a předvídaní důsledků lidského chování. Žáci jsou vedeni, aby respektovali principy udržitelného rozvoje a aby si osvojili zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví.

Člověk a svět práce – žáci v předmětu vyhledávají aktivně nové informace ze svého oboru a aplikují je v praxi. Jsou seznámeni s uplatněním na trhu práce po absolvování studia a dalšími možnostmi vzdělávání v oboru.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Ročník: 1.

Počet hodin v ročníku: 495

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva		Počet hodin
Žák: -dodržuje ustanovení týkající se	1.	BOZP a hygiena práce, požární prevence	15

<p>BOZP a požární prevence; při práci se seznámí s BOZP; -při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy; -uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci; -uvede zásady poskytování první pomoci při úrazu na pracovišti, -uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii; -vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace, - charakterizuje alimentární nákazy;</p>		<p>-pracovněprávní problematika BOZP - seznámení s organizačním uspořádáním pracoviště - interní nařízení OP - BOZP – školení - bezpečnost výrobních zařízení Hygienické předpisy v gastronomii -kritické body HACCP -alimentární nákazy -základní pravidla hygieny v potravinářských provozech -hygiena osobní -hygiena pracoviště a okolí -druhy skladů, skladování potravin -hygiena a sanitace skladů</p>	
<p>-rozlišuje vybavení výrobního střediska; -popíše organizaci práce ve výrobním středisku; -sumarizuje receptury podle požadovaného množství; - pracuje s normami, s pracovními postupy a odbornou literaturou; -samostatně připraví pracoviště, váží sypké suroviny a odměřuje tekuté suroviny; -předběžně připravuje suroviny, - čistí je, myje, škrábe, krájí, rozmrazuje, naklepává, odblaňuje, špikuje, koření, mele, šlehá, tře, lisuje; -aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů; -rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin; -dohotovuje a expeduje pokrmy; -určuje obsah alergenů jednotlivých pokrmůch v souvislosti s platnými předpisy; -sestaví nabídku pokrmů podle tradic a náboženských zvyklostí; -hospodárně nakládá se surovinami</p>	2.	<p>Výrobního střediska - rozdělení provozoven podle poskytovaných služeb - rozdělí na jednotlivé úseky - základní vybavení výrobního střediska, druhy skladů Základní technologie přípravy pokrmů -normování teplých a studených pokrmů -příprava pracoviště, měření, vážení -příprava a předběžná úprava potravin -technologické postupy tradičních pokrmů, (technologické postupy přípravy nápojů) -základní techniky krájení</p>	18
	3.	Potraviny a nápoje	30

<p>zná základní druhy surovin k výrobě pokrmů; -rolišuje a charakterizuje jednotlivé potraviny a nápoje, -uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů; -vysvětlí označení potravin a nápojů, alergeny v potravinách;</p>		<p>-rozdělení, charakteristika, význam ve výživě -skladování, ošetřování Seznámení se základními druhy surovin druhy jatečných mas, ryby, drůbež, zvěřina, zelenina, luštěniny, obiloviny, koření, tuky, mléko, vejce</p>	
<p>- pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku; - podílí se na organizaci práce ve výrobním středisku; - hospodárně nakládá při práci se surovinami; - ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin; - použije vhodný druh úpravy pokrmu, ovládá správný pracovní postup; - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít; - používá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů; - pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy; - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů a umí je aplikovat při přípravě jednotlivých pokrmů; - volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky;</p>	4.	<p>Technologie přípravy pokrmů - příprava a předběžná úprava potravin - tepelné úpravy pokrmů - technologické postupy přípravy pokrmů podle jednotlivých druhů; - typické suroviny a pokrmy, technologické postupy Základní tepelné úpravy -vaření, dušení, pečení, smažení, grilování, zapékání Kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů – konfitování, Sous Vide</p>	48
<p>- volí technologické postupy přípravy jednotlivých druhů polévek; -používá k výrobě dříve probrané základní suroviny;</p>	5.	<p>Polévky -bílé, hnědé, přesnídávkové zavářky, vložky, zahušťování, zjemňování, dochucování</p>	30
<p>-používá technologické postupy přípravy, dohotovuje, esteticky upravuje pokrmy při expedici; -určuje a je schopen expedovat jednotlivé druhy příloh a salátů</p>	6.	<p>Příprava příloh, salátů a doplňků k jídlům přílohy z brambor, přílohy z mouky, rýže, těstovin přílohy ze zeleniny</p>	54

		jednoduché saláty	
<ul style="list-style-type: none"> - definuje technologické postupy, ukáže přípravu jednotlivých druhů pokrmů, esteticky upravuje pokrmy při expedici; -vyrobí pokrmy na základě dříve známých surovin, a je schopen je vzájemně doplňovat; 	7	<p>Příprava bezmasých jídel z brambor, zeleniny, luštěnin a hub, z rýže a těstovin, z vajec a sýrů, moučníky a moučná jídla</p>	60
<ul style="list-style-type: none"> -uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku, zdržuje se xenofobních projevů; -zvládne pravidla společenského vystupování při styku s hostem, s nadřízeným, v kolektivu; - respektuje společenská pravidla; - pečuje o zevnějšek a snaží se o kultivovaný projev; - rozpozná typy hostů a ví, jak reagovat na projevy jejich chování, snaží se předcházet konfliktům; - řeší běžné i neobvyklé situace s ohledem na individuální zvláštnosti hosta; - dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých zákazníků; 	8.	<p>Společenská výchova Společenské chování a profesní vystupování obsluhujícího</p> <ul style="list-style-type: none"> -typologie hostů <p>Komunikace ve službách</p> <ul style="list-style-type: none"> -osobnost, vzhled -národní zvyklosti a tradice různých etnik ve vazbě na gastronomii -práce s připomínkami hostů a recenzemi -sezónní nabídky v prodeji a akce pro podporu prodeje 	24
<ul style="list-style-type: none"> -rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení; -používá přípravné práce před zahájením provozu, dokáže provést závěrečné práce po skončení provozu; - vysvětlí organizaci práce ve skladu, včetně evidence zásob; - rozlišuje malý a velký stolní inventář; - vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku; - navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb; - sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy; - uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku -vybere vhodný propagační nástroj, 	9.	<p>Odbytová střediska</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam, úkoly odbytu - členění odbytových středisek - vybavení a zařízení na úseku obsluhy <p>Odbyt</p> <ul style="list-style-type: none"> - formy prodeje, způsoby nabídky - produkt - podpora prodeje - gastronomická pravidla - menu, jídelní a nápojové lístky -online komunikace, prezentace a nové technologie 	90

-uvede základní portfolio marketingových nástrojů a jejich využití			
-připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení; - pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu podávaného pokrmu a nápoje; - udržuje a ošetřuje inventář; - podílí se na organizaci práce v různých způsobech a systémech obsluhy; - ovládá techniku jednoduché obsluhy; - přijímá, eviduje a vyřizuje objednávky, je schopen provést jednoduchý servis pokrmů a nápojů; - pracuje s inventářem, umí ho vhodně použít podle podávaného pokrmu, nápoje, - pracuje s inventářem, ovládá nošení talířů a podnosů ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů; -provádí prostírání, objednávku a sklizení inventáře; - uvědomuje si potřebu komunikace v praxi;	10.	Základní pravidla obsluhy -zásady a technika obsluhy -základní společenská a profesní pravidla Obsluha skupin základní pravidla obsluhy skupin pravidla chování při nečekaném zvýšení provozu	30
-používá techniku obsluhy při snídaních; -přizpůsobí přípravu pracoviště při podávání snídaní; -používá vhodný inventář pro servis snídaní;	11.	Podávání snídaní -druhy snídaní -zásady obsluhy snídaní -používání inventáře -servis nápojů -příprava snídaňového stolu	36
-sestavuje jídelní a nápojový lístek podle gastronomických pravidel a zásad; - vybere vhodný propagační nástroj; -uvede základní portfolio marketingových nástrojů a jejich využití; -volí a používá základní	12.	Praktické sestavování jídelních a nápojových lístků -náležitosti jídelního a nápojového lístku, -pořadí jídel a nápojů, dle gastronomických pravidel - online komunikace, prezentace a nové technologie	60

marketingové nástroje.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Ročník: 2.

Počet hodin v ročníku: 577,5

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva		Počet hodin
<p>Žák: -dodržuje ustanovení týkající se BOZP a požární prevence při práci seznámí se s BOZP; -při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy; -uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů</p> <p>a jejich prevenci; -uvede zásady poskytování první pomoci při úrazu na pracovišti, -uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii; -vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace,</p>	1.	<p>BOZP a hygiena práce, požární prevence -pracovněprávní problematika BOZP - seznámení s organizačním uspořádáním pracoviště - interní nařízení OP - BOZP – školení - bezpečnost výrobních zařízení</p> <p>Hygienické předpisy v gastronomii -kritické body HACCP -základní pravidla hygieny v potravinářských provozech -hygiena osobní -hygiena pracoviště a okolí -druhy skladů, skladování potravin -hygiena a sanitace skladů</p>	14
<p>- aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů; - pracuje s normami, s pracovními postupy a odbornou literaturou; - připravuje jednotlivé typy omáček dle výběru; -používá hospodárně svěřené suroviny; - dohotovuje a expeduje omáčky; -dokáže svůj produkt prezentovat;</p>	2.	<p>Příprava omáček -příprava základu -zahuštění omáček -ochucení omáček -příprava základních omáček -příprava bílé a hnědé omáčky -základní studené omáčky</p>	42
<p>- aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů z hovězího masa; - pracuje s normami, s pracovními postupy a odbornou literaturou; - připravuje různé druhy pokrmů z hovězího masa základními</p>	3.	<p>Nácvik přípravy pokrmů Hovězí maso: -rozdělení a použití jednotlivých částí hovězího masa, způsoby krájení -příprava vařením, dušením, pečením</p>	42

<p>tepelnými úpravami dle výběru; - je seznámen s kulinářskými technikami a postupy a s novými trendy při přípravě pokrmů z hovězího masa; -používá hospodárně svěřené suroviny; - dohotovuje a expeduje pokrmy z hovězího masa; - prezentuje svůj připravený pokrm z hovězího masa;</p>		<p>- zpracování vnitřností - kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů z hovězího masa (kurz vhodné kulinářské techniky)</p>	
<p>- aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů z telecího masa; - pracuje s normami, s pracovními postupy a odbornou literaturou; - připravuje různé druhy pokrmů z telecího masa základními tepelnými úpravami dle výběru; - je seznámen s kulinářskými technikami a postupy a s novými trendy při přípravě pokrmů z telecího masa; -používá hospodárně svěřené suroviny; - dohotovuje a expeduje pokrmy z telecího masa; - prezentuje svůj připravený pokrm z telecího masa;</p>	4.	<p>Telecí maso: -rozdělení a použití jednotlivých částí telecího masa, způsoby krájení -příprava vařením, dušením, pečením, smažením - zpracování vnitřností - kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů z telecího masa (kurz vhodné kulinářské techniky)</p>	21
<p>- aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů z vepřového masa; - pracuje s normami, s pracovními postupy a odbornou literaturou; - připravuje různé druhy pokrmů z vepřového masa základními tepelnými úpravami dle výběru; - je seznámen s kulinářskými technikami a postupy a s novými trendy při přípravě pokrmů z vepřového masa; -používá hospodárně svěřené suroviny; - dohotovuje a expeduje pokrmy z vepřového masa;</p>	5.	<p>Vepřové maso: -rozdělení a použití jednotlivých částí telecího masa, způsoby krájení -příprava vařením, dušením, pečením, smažením - zpracování vnitřností - kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů z telecího masa (kurz vhodné kulinářské techniky)</p>	42

<ul style="list-style-type: none"> - prezentuje svůj připravený pokrm z vepřového masa; 			
<ul style="list-style-type: none"> - aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů ze skopového a králičího masa; - pracuje s normami, s pracovními postupy a odbornou literaturou; - připravuje různé druhy pokrmů ze skopového a králičího masa základními tepelnými úpravami dle výběru; - je seznámen s kulinářskými technikami a postupy a s novými trendy při přípravě pokrmů ze skopového a králičího masa; - používá hospodárně svěřené suroviny; - dohotovuje a expeduje pokrmy z telecího masa; - prezentuje svůj připravený pokrm z telecího masa; 	6.	<p>Skopové, králičí maso:</p> <ul style="list-style-type: none"> -rozdělení a použití jednotlivých částí skopového a králičího masa, způsoby krájení -příprava vařením, dušením, pečením, smažením - zpracování vnitřností - kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů ze skopového a králičího masa <p>(kurz vhodné kulinářské techniky)</p>	14
<ul style="list-style-type: none"> - aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů z ryb a mořských plodů; - pracuje s normami, s pracovními postupy a odbornou literaturou; - připravuje různé druhy pokrmů z rybího masa a plodů moře základními tepelnými úpravami dle výběru; - je seznámen s kulinářskými technikami a postupy a s novými trendy při přípravě pokrmů z ryb a mořských plodů; - používá hospodárně svěřené suroviny; - dohotovuje a expeduje pokrmy z rybího masa a plodů moře; - prezentuje svůj připravený pokrm z rybího masa a plodů moře; 	7.	<p>Ryby a mořské plody:</p> <ul style="list-style-type: none"> -rozdělení a použití jednotlivých druhů ryb a mořských plodů -příprava vařením, dušením, pečením, smažením - zpracování vnitřností - kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů z rybího masa a mořských plodů <p>(kurz vhodné kulinářské techniky)</p>	28
<ul style="list-style-type: none"> - aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů z drůbeže; - pracuje s normami, s pracovními postupy a odbornou literaturou; - připravuje různé druhy pokrmů 	8.	<p>Drůbež:</p> <ul style="list-style-type: none"> -rozdělení a použití jednotlivých částí drůbeže, - způsoby krájení, vykostování, porcování, -příprava vařením, dušením, 	35

<p>z drůbeže základními tepelnými úpravami dle výběru;</p> <ul style="list-style-type: none"> - je seznámen s kulinářskými technikami a postupy a s novými trendy při přípravě pokrmů z drůbeže; -používá hospodárně svěřené suroviny; - dohotovuje a expeduje pokrmy z drůbeže; - prezentuje svůj připravený pokrm z drůbeže; 		<p>pečením, smažením</p> <ul style="list-style-type: none"> - zpracování vnitřností - kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů z telecího masa <p>(kurz vhodné kulinářské techniky)</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů ze zvěřiny; - pracuje s normami, s pracovními postupy a odbornou literaturou; - připravuje různé druhy pokrmů ze zvěřiny základními tepelnými úpravami dle výběru; - je seznámen s kulinářskými technikami a postupy a s novými trendy při přípravě pokrmů ze zvěřiny; -používá hospodárně svěřené suroviny; - dohotovuje a expeduje pokrmy ze zvěřiny; 	9.	<p>Zvěřina:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vysoká, nízká, černá a pernatá - základní tepelné úpravy zvěřiny, vybrané recepty - kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů ze zvěřiny <p>(kurz vhodné kulinářské techniky)</p>	21
<ul style="list-style-type: none"> - aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů z mletého masa; - pracuje s normami, s pracovními postupy a odbornou literaturou; - připravuje různé druhy pokrmů z mletého masa základními tepelnými úpravami dle výběru; - je seznámen s kulinářskými technikami a postupy a s novými trendy při přípravě pokrmů z mletého masa; -používá hospodárně svěřené suroviny; - dohotovuje a expeduje pokrmy z mletého masa; - prezentuje svůj připravený pokrm z mletého masa; 	10.	<p>Mletá masa:</p> <ul style="list-style-type: none"> - druhy mletých mas - použití mletých mas - tepelné úpravy mletých mas – vybrané recepty 	28

-charakterizuje způsoby a systémy obsluhy; - respektuje společenská pravidla; - vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů; ovládá organizaci práce v různých formách obsluhy, způsobech obsluhy, - ovládá techniku jednoduché i složité obsluhy a její různé formy podle prostředí, charakteru akce a společenské příležitosti; - ovládá techniku přípravy, podávání a ošetřování nápojů; popíše úlohu jednotlivých pracovníků v odbytovém středisku	10	Systémy obsluhy, způsoby obsluhy -základní společenská a profesní pravidla -systém vrchního číšníka, obvodový systém, francouzský systém -restaurační z.o., kavárenský z.o., barový z.o., slavnostní z. o., etážová obsluha	28
- ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů vhodných jako aperitiv;	11	Podávání aperitivu - druhy aperitivu - servis	7
- ovládá techniku podávání a ošetřování vín; - poskytuje odborný servis vína, - rozlišuje základní principy oboru someliér;	12.	Servis vín - nabídka vín - servis bílého, růžového, červeného a šumivého vína, dekantace červeného vína	21
- aplikuje získané dovednosti při podávání studených předkrmů;	13.	Podávání studených předkrmů - nabídka - servis - předkrmové koktejly	7
- ovládá podávání polévek několika používanými způsoby;	14.	Podávání polévek - způsoby servisu - nalévání polévek u stolu hosta	14
- aplikuje odborné dovednosti při podávání teplých předkrmů;	15.	Podávání teplých předkrmů - zásady servisu - druhy – dle tepelné úpravy	7
- ovládá techniku jednoduché a složité obsluhy při servisu ryb;	16.	Podávání ryb servis dle druhu tepelné úpravy	14
-ovládá techniku jednoduché a složité obsluhy při podávání pokrmů;	17.	Podávání hlavních jídel - jednoduchá obsluha - složité obsluha	70
- ovládá servis dezertů;	18.	Podávání dezertů -druhy, nabídka dezertů	14
- připravuje i podává různé druhy káv a dalších teplých nápojů;	19.	Podávání káv - druhy káv a jejich příprava	35

- připraví mléčnou pěnu a popíše latte art; - rozlišuje základní principy oboru barista;		a servis - příprava mléčné pěny + latte art Baristický kurz	
- doporučí různé druhy nápojů vhodných jako digestiv; - ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů vhodných jako digestiv;	20.	Podávání digestivu - druhy digestivu, nabídka, servis - vhodnost k podávanému menu	7
- aplikuje získané odborné dovednosti při provádění složité obsluhy; - dokáže připravit pracoviště a použít vhodný inventář k dokončování pokrmů u stolu hosta;	21.	Dokončování pokrmů u stolu hosta - ochucování - flambování - servis ovoce - porcování - příprava dresinků a míchaní předkrmových salátů, koktejlů	42
- ovládá techniku čepování piva a umí provádět sanitaci výčepního zařízení; - charakterizuje jednotlivé druhy piva, jejich skladování, vyjmenuje vady piva; - provádí servis piva;	22.	Obsluha a údržba pivního zařízení - čepování piva - obsluha a údržba pivního zařízení - servis piva Kurz pivní barista	24,5

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Ročník: 3.

Počet hodin v ročníku: 525

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva		Počet hodin
Žák: - dodržuje ustanovení týkající se BOZP a požární prevence při práci seznámí se s BOZP; - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy; - uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci; - uvede zásady poskytování první pomoci při úrazu na pracovišti, - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii;	1.	BOZP a hygiena práce, požární prevence - pracovněprávní problematika BOZP - seznámení s organizačním uspořádáním pracoviště - interní nařízení OP - BOZP – školení - bezpečnost výrobních zařízení Hygienické předpisy v gastronomii - hygiena osobní - hygiena pracoviště a okolí - druhy skladů, skladování potravin, hygiena a sanitace skladů	14
- používá správné druhy mas pro	2.	Pokrmý na objednávku	21

<p>přípravu pokrmů na objednávku; - ovládá zásady přípravy pokrmů na objednávku; - vyjmenuje a používá různé tepelné úpravy při přípravě pokrmů na objednávku;</p>		<p>Jednotlivé druhy mas vhodné pro přípravu pokrmů na objednávku Zásady při přípravě pokrmů na objednávku Tepelné úpravy pokrmů na objednávku – pečení, anglický způsob, smažení</p>	
<p>- dokáže připravit jídla na objednávku z různých druhů mas, doporučit a připravit k nim vhodné přílohy a esteticky je upravit na vhodný inventář; - dokáže připravit pokrmy na objednávku novými kulinářskými způsoby; - dokáže doplnit pokrmy na objednávku dalšími ingrediencemi pro jejich atraktivnost;</p>	3.	<p>Pokrmy na objednávku - z masa hovězího - z masa vepřového - z ryb - z drůbeže - z masa mletého masa a vnitřností kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů na objednávku (kurz vhodné kulinářské techniky)</p>	42
<p>- ovládá způsoby přípravy šťávy k minutkovým pokrmům a správně je používá;</p>	4.	<p>Příprava minutkové šťávy - způsoby přípravy a správné použití</p>	7
<p>- ovládá přípravu příloh a ozdob k minutkovým pokrmům a jejich správné použití; - esteticky je upravuje na vhodný inventář;</p>	5.	<p>Přílohy a ozdoby k minutkovým pokrmům, vhodnost použití - příprava, úprava příloh</p>	14
<p>- uplatňuje znalosti z vyšší formy složité obsluhy; - připravuje pracoviště a využívá vhodný inventář; - ovládá pracovní postupy pokrmů připravovaných u stolu hosta; - volí postup, aby byl schopen pracovat na základě komunikace a přání hosta;</p>	6.	<p>Dokončování pokrmů u stolu hosta - dochucování pokrmů - míchání předkrmových salátů - tatarský biftek</p>	14
<p>- popíše cateringové služby a vysvětlí specifika akcí konaných mimo provozovnu; - charakterizuje přípravu pokrmů ve zvláštních podmínkách;</p>	7.	<p>Cateringové služby - cateringové služby a specifika přípravy pokrmů pro akce konané mimo stravovací zařízení - příprava pokrmů ve zvláštních podmínkách</p>	7
<p>- připravuje pokrmy na základě dříve známých surovin a je schopen je vzájemně doplňovat; - připravuje různé pokrmy studené</p>	8.	<p>Pokrmy studené kuchyně majonézy, marinády, ochucená másla chlebičky a chuťovky</p>	42

kuchyně pro slavnostní příležitosti a při jejich přípravě uplatňuje estetická a gastronomická hlediska;		výrobky ze sýrů a vajec plněná zelenina a ovoce příprava studených mís, masové rolády speciality studené kuchyně	
- připravuje různé teplé předkrmy	9.	Teplé předkrmy z vajec a sýrů z masa a vnitřností jatečných zvířat z drůbeže a ryb ze zeleniny a ovoce	7
- charakterizuje zahraniční kuchyně, používá suroviny a způsob zpracování a podávání pokrmů; - ovládá technologické postupy přípravy vybraných typických národních, regionálních a zahraničních pokrmů; - sestaví nabídku pokrmů podle tradic a náboženských zvyklostí;	10.	Pokrmý zahraničních kuchyní - pokrmý zahraničních kuchyní v souvislosti s gastronomickými pravidly - mezinárodní kuchyně evropské – francouzská, italská, španělská, balkánských států, slovenská a další - mezinárodní kuchyně mimoevropské – japonská, čínská, vietnamská, indická, mexická a další - krajové a národní speciality	35
- vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů; - vyjmenuje regionální suroviny a navrhne jejich využití při přípravě pokrmů; - používá konvektomat; - charakterizuje zážitkovou gastronomii, českou a regionální kuchyni;	11.	Nové trendy při přípravě pokrmů - kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů - použití regionálních surovin - konvektomat, jeho použití - zážitková gastronomie - česká a regionální kuchyně	21
- ovládá přípravu restauračních moučníků z různých druhů těst; - zná vhodnost použití ovoce v rámci technologických úprav přípravy k servisu na vhodný inventář	12.	Moučníky - restaurační moučníky - druhy těst a jejich příprava - servis ovoce	35
- charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů podle různých typů diet; - charakterizuje základní druhy diet, - vysvětlí úlohu dietního	13.	Dietní pokrmý - typy diet - příprava dietních pokrmů a moučníků a správnost použitých surovin	21

<p>stravování; - objasní podstatu racionální výživy;</p>			
<p>- dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých zákazníků; - pečuje o svůj zevnějšek a kultivovaně se projevuje; - používá systémy a způsoby obsluhy, dokáže je charakterizovat a uplatňovat v praxi; - podílí se na organizaci práce v různých způsobech a systémech obsluhy; - ovládá techniku jednoduché i složité obsluhy a její různé formy podle prostředí, charakteru akce a společenské příležitosti; - přijímá, eviduje a vyřizuje objednávky hostů, pracuje se zúčtovací technikou a odvádí tržby; - řeší běžné i neobvyklé situace s ohledem na individuální zvláštnosti hosta;</p>	14.	<p>Obsluha - společenské chování a vystupování, úprava zevnějšku - jednoduchá obsluha - složitá obsluha - ostatní způsoby obsluhy - organizace práce při využití různých způsobů a systémů obsluhy - pokladní a informační systémy v gastronomii, evidence a odvod tržeb - typologie hostů</p>	49
<p>-přijímá, eviduje a vyřizuje objednávky hostů, pracuje se zúčtovací technikou; -ovládá techniku přípravy, podávání a ošetřování nápojů; -připravuje a servíruje míchané nápoje s využitím vhodných pomůcek a surovin; - rozlišuje základní principy oboru barman;</p>	15.	<p>Míchané nápoje -práce barmana -rozdělení -druhy surovin na přípravu - způsoby přípravy míchaných nápojů - recepty základních míchaných nealkoholických a alkoholických nápojů Barmanský kurz</p>	35
<p>- charakterizuje slavnostní hostiny; - rozlišuje druhy slavnostních hostin; - organizuje přípravu a realizaci gastronomické akce-příprava místnosti, tvary tabulí, založení inventáře, výzdoba, příprava příručních stolů; - uvede způsoby vyúčtování a vypracuje vyúčtování slavnostní</p>	16.	<p>Slavnostní hostiny - příprava a realizace gastronomické akce - příprava místnosti, tvary tabulí, založení inventáře, výzdoba - příprava příručních stolů - způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem</p>	42

hostiny; -realizuje kalkulace cen pokrmů a nápojů;			
-sestaví a prezentuje menu k různým příležitostem na základě probraného učiva;	17.	Menu k různým příležitostem -menu pro různé příležitosti	35
- charakterizuje uplatnění nižší formy složité obsluhy; - umí provádět servis jednotlivých chodů a nápojů při slavnostní obsluze; - popíše práce po ukončení hostiny;	18.	Slavnostní obsluha - organizace práce, formy obsluhy - podávání pokrmů a nápojů - práce po ukončení hostiny	49
- charakterizuje slavnostní hostiny s nabídkovým stolem; - aplikuje pravidla a správnou techniku obsluhy; - používá znalosti pro provedení přípravy pracoviště včetně volby vhodného inventáře; - uplatňuje vhodné formy organizace práce; - provádí závěrečné úklidové práce;	19.	Slavnostní hostiny s nabídkovým stolem – raut, recepce, společenská setkání - charakteristika slavnostních hostin s nabídkovým stolem -příprava studeného a teplého nabídkového stolu a sortiment pokrmů, - příprava nápojového stolu a sortiment nápojů - způsoby obsluhy - práce po ukončení hostiny	35

7. Popis materiálního a personálního zajištění výuky oboru

Personální podmínky

Předměty oboru vyučují učitelé s příslušnou aprobací a s úplnou odbornou a speciálně pedagogickou způsobilostí. Pedagogičtí pracovníci splňují vysokoškolské vzdělání příslušného směru. K dalšímu odbornému rozvoji využívají semináře a přednášky zaměřené na rozvoj pedagogických dovedností, odborné znalosti si převážně doplňují samostudiem, návštěvami výstav a veletrhů s odbornou tematikou a odbornými školeními. Odborný výcvik probíhá pod vedením učitelů odborného výcviku a na smluvních pracovištích pod dozorem instruktora.

Materiální podmínky

Základní materiální podmínky pro vedení výchovně vzdělávacího procesu jsou na velmi dobré úrovni.

Teoretické vyučování probíhá v budově školy na Krnovské ulici, výuka probíhá v kmenových učebnách a odborných učebnách, které jsou vybaveny běžnou technikou (tabule, dataprojektory, plátna, ozvučení), kapacita učeben je 24-34 žáků. Pro výuku jazyků mají učitelé k dispozici jazykové učebny, magnetofony a počítače. Pro výuku předmětu Výpočetní technika má škola k dispozici tři počítačové učebny – první je vybavena 14 počítači (PC), druhá 20 PC a třetí 24 PC s potřebným softwarovým vybavením a připojením na internet. Na těchto učebnách probíhá rovněž výuka jiných předmětů. Výuka Tělesné výchovy probíhá v tělocvičně, školní posilovně a sportovním areálu. Vybavení tělocvičny umožňuje výuku gymnastiky, sálových her, a kondiční přípravu. Vybavení areálu umožňuje provádět všechny atletické disciplíny a míčové hry.

Praktické činnosti jsou realizovány v předmětu Odborný výcvik. Odborný výcvik se vyučuje v průběžně modernizovaných školních dílnách a na pracovištích soukromých firem dle smluv. Používají se zde nejnovější technologické postupy a metody. Žáci jsou rozděleni do skupin a pracují pod vedením učitele.

Stravování žáků je zajištěno ve školní jídelně, která umožňuje stravování 1x denně-oběd.

Organizace teoretického i praktického vyučování je řešena tak, aby žáci měli potřebné přestávky na oddech a na oběd. Pro žáky, kteří nemohou denně dojíždět na vyučování, má škola smluvně zajištěn Domov mládeže na Střední průmyslové škole a Obchodní akademii. Domov mládeže poskytuje celodenní péči o žáky. Žáci mají zajištěné celodenní stravování, jsou ubytováni ve třílůžkových pokojích. Ve volném čase mohou využívat vybavené studovny, společenské místnosti a tělocvičny.

Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, hygiena práce

Seznámení žáků se Školním řádem a platnými řády školy probíhá každý rok na začátku školního roku a v průběhu roku před zahájením jiné činnosti. Záznam o poučení je uveden v třídní knize, pracovních denících a denících odborného výcviku.

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

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

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

V odborném výcviku dále předchází každému novému tématu proškolení z BOZP. Žáci jsou prokazatelně seznamováni s návody k obsluze jednotlivých strojů a zařízení a s místními provozně bezpečnostními předpisy.

Je podrobně stanoven systém vykonávání dozoru nad žáky při teoretickém i praktickém vyučování. Při zajištění odborného výcviku na smluvních pracovištích je problematika BOZP smluvně ošetřena v souladu s Nařízením vlády č. 108/1994 Sb.

Prevence rizikového chování

Škola má zpracovanou Strategii prevence rizikového chování, které se zaměřuje na snížení rizikového chování jako je šikanování, násilí, rasismus, zneužívání návykových látek, alkoholu a kouření. Na tuto strategii navazují Školní preventivní program, Školní program proti šikanování, které nastavují postupy v prevenci rizikového chování a postupy při výskytu rizikového chování. Tyto dokumenty jsou přílohou Školního řádu.

V rámci prevence jsou žáci ve výuce seznamováni s riziky nežádoucího chování. Do předmětů jsou zařazována témata zaměřena na problematiku alkoholu, tabakismu, návykových látek, násilí, péče o zdraví. Žáci absolvují programy zaměřené na dané oblasti, např. adaptační kurz při nástupu do prvního ročníku, přednášky na téma kriminalita, zneužívání návykových látek, rizikové sexuální chování, ochrana zdraví ženy atd.

Ve třídách je během studia diagnostikováno sociální klima a podle potřeby poté zaváděny intervenční programy na nápravu sociálních vztahů.

Při výskytu patologického chování škola postupuje podle Bezpečnostního a krizového plánu, Školního programu proti šikanování, v případě potřeby ve spolupráci s odborníky. Při projevech prekriminálního chování jsou ohrožení žáci zařazeni do individuální péče školního psychologa.

Školní preventivní program je každoročně vyhodnocován a poté je program na další rok upravován podle měnících se podmínek ve škole.

8. Charakteristika spolupráce se sociálními partnery oboru

Škola se snaží navazovat spolupráci se sociálními partnery v regionu a je předpoklad trvalého rozšiřování vzájemných kontaktů. Jedná se zejména o: zabezpečování odborného výcviku pro všechny obory vzdělání, realizaci soutěží, účast partnerů ze sféry práce při závěrečných zkouškách.

V rámci své činnosti spolupracuje škola s institucemi státní správy a samosprávy jako jsou např. Obecní úřady měst i obcí v regionu, Krajský úřad, Úřad práce v Bruntále, Policie ČR a Zdravotní ústav. Navíc škola spolupracuje s dalšími organizacemi podílejícími se na výchově a vzdělávání dětí, které v regionu působí, např. Pedagogicko psychologická poradna, Slezská diakonie, Citadela, ACET, Nadace Help in, nízkoprahové zařízení Open Haus, Nadace Elpis, tito pro školu zabezpečují přednášky a programy zaměřené na prevenci a eliminaci sociálně patologických jevů. Ve škole pracuje Školská rada, která se podílí na činnosti školy, na pravidelných zasedáních je seznamována s průběhem, obsahem a podmínkami vzdělávání.

Každoročně realizujeme:

Ples školy, „Den otevřených dveří“ a mnoho dalších akcí.

Sociální partneři se přímo podílí na organizaci a realizaci závěrečných zkoušek. Jsou členy zkušebních komisí a zúčastňují se průběhu jak praktické, tak ústní část ZZ. Současně se vyjadřují k průběhu praktické zkoušky – zejména zda zadání odpovídá požadavkům praxe.

Škola se snaží po konzultaci se sociálními partnery reagovat na požadavky provozu. To znamená, aby se žáci uměli orientovat v novinkách, znali nové technologie, novinky v technice, atd. – uměli s nimi pracovat a zavádět je do praxe.

V rámci regionu spolupracuje škola s firmami, které se podílejí svým technologickým zázemím, moderním technickým a diagnostickým vybavením, spolu s profesní odborností pracovníků – instruktorů žáků, na jejich odborném rozvoji a profesní přípravě na povolání. Tato spolupráce je vykonávána formou individuální odborné praxe, při které se jednotliví žáci zapojují do chodu zainteresovaných firem.

Sociální partneři jsou seznámeni s koncepcí a tvorbou ŠVP a svými připomínkami se mohou aktivně podílet na zdokonalování výuky a stanovení kompetencí pro daný obor.

S dlouholetými a z hlediska zaměření školy významnými sociálními partnery, kteří se podílejí na odborné přípravě žáků školy, organizuje vedení školy setkání zástupců sociální sféry v rámci poradního sboru ředitele školy, na kterých informuje o aktivitách, záměrech, koncepci školy, diskutuje o vzájemných potřebách, s cílem zabezpečit komplexní provázanost výuky a odborné přípravy žáků.