



Obchodní akademie  
a Hotelová škola  
Havlíčkův Brod

# Školní vzdělávací program

## Kuchařské práce a ubytovací služby

RVP: 65–51–E/01 Stravovací a ubytovací služby

Platnost: od 1. 9. 2017





## Úvodní identifikační údaje

*Název a adresa školy:*

**Obchodní akademie a Hotelová škola Havlíčkův Brod  
Bratříků 851  
580 02 Havlíčkův Brod**

*Zřizovatel:*

**Kraj Vysočina**

*Název ŠVP:*

**Kuchařské práce a ubytovací služby**

*Kód a název oboru vzdělání :*

**65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby**

*Stupeň poskytovaného vzdělání:*

**střední vzdělání s výučním listem**

*Délka a forma vzdělávání:*

**3 roky v denní formě vzdělávání**

*Jméno ředitele:*

**Mgr. Jiří Forman**

*Kontakty pro komunikaci se školou:*

**Telefon: 569 421 182, 569 430 640**

**Fax: 569 428 813**

**E-mail: oahshb@oahshb.cz**

**www.oahshb.cz**

*Platnost ŠVP:*

**od 1. září 2017**

*Podpis ředitele školy, razítko:*

*Datum a číslo jednací:*

**1. září 2017, OAHS/0456/2017**

Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Platnost ŠVP od: 1. září 2017

## OBSAH

PROFIL ABSOLVENTA.....	5
ZPŮSOB UKONČENÍ VZDĚLÁVÁNÍ A POTVRZENÍ DOSAŽENÉHO VZDĚLÁNÍ, STUPEŇ DOSAŽENÉHO VZDĚLÁNÍ.....	7
CHARAKTERISTIKA VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU.....	7
ZPŮSOB HODNOCENÍ ŽÁKŮ.....	12
VZDĚLÁVÁNÍ ŽÁKŮ SE SVP A ŽÁKŮ NADANÝCH .....	14
REALIZACE BEZPEČNOSTI A OCHRANY ZDRAVÍ PŘI PRÁCI A POŽÁRNÍ PREVENCE .....	17
PODMÍNKY PRO PŘIJÍMÁNÍ KE VZDĚLÁVÁNÍ .....	18
ZPŮSOB UKONČENÍ VZDĚLÁVÁNÍ.....	19
TABULKA SOULADU .....	20
UČEBNÍ PLÁN.....	21
PŘEHLED VYUŽITÍ TÝDNŮ.....	22
ČESKÝ JAZYK A LITERATURA .....	23
CIZÍ JAZYK – ANGLICKÝ, NĚMECKÝ.....	31
OBČANSKÁ NAUKA.....	37
MATEMATIKA.....	46
TĚLESNÁ VÝCHOVA .....	52
INFORMAČNÍ A KOMUNIKAČNÍ TECHNOLOGIE .....	70
EKONOMIKA .....	77
POTRAVINY A VÝŽIVA .....	81
TECHNOLOGIE .....	91
STOLNIČENÍ .....	101
ZAŘÍZENÍ ZÁVODŮ.....	107
ODBORNÝ VÝCVIK KUCHAŘSKÉ PRÁCE.....	112
MATERIÁLNÍ ZAJIŠTĚNÍ VZDĚLÁVÁNÍ .....	124
PERSONÁLNÍ ZAJIŠTĚNÍ VZDĚLÁVÁNÍ .....	127
CHARAKTERISTIKA SPOLUPRÁCE SE SOCIÁLNÍMI PARTNERY PŘI REALIZACI ŠVP .....	128
PŘÍLOHY.....	129

Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Platnost ŠVP od: 1. září 2017

## Profil absolventa

<i>Název a adresa školy:</i>	<b>Obchodní akademie a Hotelová škola Havlíčkův Brod Bratříků 851 580 02 Havlíčkův Brod</b>
<i>Zřizovatel:</i>	<b>Kraj Vysočina</b>
<i>Rámcový vzdělávací program:</i>	<b>65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby</b>
<i>Školní vzdělávací program:</i>	<b>Kuchařské práce a ubytovací služby</b>
<i>Zaměření:</i>	---

### Popis uplatnění absolventa v praxi

Absolvent se uplatní při výkonu jednoduchých prací při výrobě a podávání jídel v pozici zaměstnance ve všech typech gastronomických provozoven a v provozu ubytovacích zařízení při poskytování služeb hostům.

Připravuje a ošetřuje základní druhy surovin, připravuje základní teplé pokrmy, výrobky studené kuchyně, pokrmy vyráběné z polotovarů, jednoduché moučníky a nápoje. Ovládá technologické postupy připravovaných jídel, uplatňuje technickou i estetickou stránku expedice pokrmů i nápojů. Používá a udržuje technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu. Osvojí si zásady jednoduché obsluhy, čistí a udržuje použitý inventář.

Vykonává práce spojené s provozem ubytovacího zařízení, zejména drobnou údržbu inventáře, úklid prostor ubytovacího zařízení, pokojů a jejich příslušenství. Při úklidu používá vhodné čisticí prostředky a úklidové pomůcky a stroje. Ve styku s hosty pomáhá se zavazadly a koná jednoduché práce na recepci.

Absolvent je schopen konat po získání nezbytné praxe i náročnější kuchařské práce, uplatní se rovněž v pozici pokojské či pracovníka recepce.

Cílem přípravy absolventa je, aby získal organický celek vědomostí, znalostí a praktických dovedností pro soukromý život a budoucí povolání.

Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Platnost ŠVP od: 1. září 2017

## Výčet kompetencí absolventa:

### *Klíčové kompetence*

Absolvent je veden tak, aby:

- měl pozitivní vztah k učení a vzdělávání, získal potřebu celoživotně se vzdělávat a pečovat o svůj fyzický a duševní rozvoj
- byl schopen se orientovat v běžných pracovních i životních situacích
- porozuměl zadání úkolu, získal informace k řešení problému a samostatně nebo za pomoci jiných osob navrhl způsob řešení
- ovládal základy písemné i ústní komunikace, formuloval srozumitelně své myšlenky, vystupoval kultivovaně, vyjadřoval se přiměřeně účelu jednání a dané situaci
- měl vhodnou míru sebevědomí, odhadoval reálně své odborné a osobní kvality, přijímal kritiku a odstraňoval nedostatky své práce
- akceptoval požadavky nadřízených osob, pracoval svědomitě a pečlivě a snažil se dosáhnout co nejlepších výsledků
- uměl pracovat v týmu a podílel se podle svých možností na realizaci společných pracovních činností
- jednal v souladu s normami společenského chování a vhodně vystupoval ve vztahu k zákazníkům, nadřízeným a spolupracovníkům
- pečoval o svůj zevnějšek, znal zásady správné životosprávy, relaxace a regenerace duševních a fyzických sil
- uplatňoval morální principy a přispíval k uplatňování demokratických hodnot
- respektoval estetická kritéria a měl pozitivní vztah ke kulturním hodnotám
- uvažoval a jednal v souladu s environmentálními principy
- uvažoval a jednal ekonomicky v osobním i pracovním životě
- efektivně hospodařil se svými finančními prostředky
- se orientoval na trhu práce, reagoval na jeho požadavky, posuzoval možnosti svého pracovního uplatnění a adaptoval se na nové pracovní prostředí
- znal základní práva a povinnosti zaměstnavatelů a zaměstnanců
- rozvíjel logické myšlení při řešení běžných problémů ve své profesi i v běžných životních situacích
- používal prostředky informační a komunikační technologie k základní komunikaci, získávání a zpracování informací a při řešení úkolů nejen při výkonu profese, ale i v soukromém a občanském životě.

Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Platnost ŠVP od: 1. září 2017

### ***Odborné kompetence***

Absolvent se vyznačuje těmito kompetencemi:

- orientuje se v základním sortimentu potravin, surovin a nápojů a ve způsobech jeho skladování a využití v gastronomii
- připravuje a udržuje v pořádku své pracoviště, využívá strojního zařízení pro výrobu i odbyt, čistí a udržuje inventář
- připravuje teplé pokrmy, přílohy, vybrané studené pokrmy a jednoduché moučníky, pokrmy vyráběné z polotovarů a teplé nápoje nebo pomáhá při jejich výrobě, uplatňuje zásady racionální výživy
- expeduje pokrmy, dbá na jejich estetickou úpravu
- uplatňuje zásady společenského chování k hostům
- provádí úklid ubytovacích zařízení, volí vhodné čisticí prostředky, stroje a zařízení k úklidu
- provádí nenáročnou údržbu a opravy ubytovacího zařízení
- koná jednoduché práce na recepci
- dodržuje zásady bezpečnosti práce, ochrany zdraví při práci a ochrany životního prostředí, hygieny práce a požární prevence.

### **Způsob ukončení vzdělávání a potvrzení dosaženého vzdělání, stupeň dosaženého vzdělání**

Vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou, dokladem o dosažení středního vzdělání s výučním listem je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

### **Charakteristika vzdělávacího programu**

#### **Popis celkového pojetí vzdělávání**

Cílem vzdělávacího programu je příprava absolventů pro výkon jednoduchých prací ve stravovacích a ubytovacích zařízeních. Příprava ve školním vzdělávacím programu Kuchařské práce a ubytovací služby zahrnuje teoretické vyučování a praktické vyučování, které je organizováno formou odborného výcviku. Vzdělávací program umožňuje získání všeobecných i odborných vědomostí a manuálních dovedností potřebných k výkonu povolání pomocný kuchař, kuchař v provozovnách rychlého občerstvení, pracovník úklidových a ubytovacích služeb.

V návaznosti na předchozí vzdělávání a při respektování učebních předpokladů a osobních schopností žáka se bude prostřednictvím ŠVP rozvíjet osobnost žáka a bude probíhat příprava na jeho smysluplný a odpovědný osobní i pracovní život. Největší

**Název ŠVP:** Kuchařské práce a ubytovací služby  
**Kód a název oboru vzdělání:** 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
**Stupeň poskytovaného vzdělání:** střední vzdělání s výučním listem  
**Délka a forma vzdělávání:** tříleté denní studium  
**Platnost ŠVP od:** 1. září 2017

důraz bude kladen na dosažení požadované odbornosti žáka a pěstování takových vědomostí a dovedností, které žák uplatní v praxi.

Odborné vzdělávání zahrnuje vzdělávání v gastronomii, ekonomické vzdělávání a vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích. Gastronomické vzdělávání organizované formou teoretických předmětů i odborného výcviku je prioritou školního vzdělávacího programu. V teoretickém vzdělávání žáci získávají přehled o potravinách a nápojích a zpracování surovin, osvojují si základní technologické postupy, pravidla obsluhy, seznamují se se zařízením gastronomických provozoven. Odborné teoretické znalosti jsou následně prakticky procvičovány v odborném výcviku. Cílem odborného výcviku je dát žákům praktický základ pro jejich budoucí povolání.

V odborném výcviku bude příprava žáků zaměřena na oblast stravovacích služeb, na chování pracovníků ve službách a na oblast ubytovacích služeb.

Žáci se naučí připravovat běžné pokrmy podle tradičních receptur, pracovat se surovinami a využívat je při přípravě pokrmů, osvojí si pravidla jednoduché obsluhy. Žáci budou vedeni k dodržování osobní hygieny a hygieny v gastronomickém provozu, ke společenskému chování a slušnému jednání. Oblast ubytovacích služeb je zaměřena na úklid interiérů ubytovacích zařízení, vykonávání drobné údržby a jednoduché činnosti na recepci.

Do ŠVP Kuchařské práce a ubytovací služby je i vzdělávání a komunikace v cizím jazyce. Výuka cizího jazyka je orientována prakticky a je zaměřena na základní řečové dovednosti. Vzdělávání v cizím jazyce nepřekročí základní úroveň, tj. úroveň A1 podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky.

Školní vzdělávací program Kuchařské práce u ubytovací služby upřednostňuje takové metody výuky, které vedou k harmonizaci teoretické a praktické přípravy. V odborných předmětech teoretického vyučování je kromě frontální výuky upřednostňována skupinová výuka, výuka prostřednictvím didaktické techniky, důraz se klade na takové práce žáků, které rozvíjí především jejich tvořivost a odborné kompetence. Žáci jsou vedeni k slušnému chování a toleranci, k samostatnému učení a týmové práci, k praktickému poznávání reálného života a řešení reálných problémových situací.

Ve školním vzdělávacím programu Kuchařské práce u ubytovací služby budou vzdělávání zejména žáci se speciálními vzdělávacími potřebami. Při přípravě těchto žáků bude kladen důraz na individuální přístup k jednotlivým žákům, posouzení jejich zdravotní způsobilosti a sociálního znevýhodnění.

V průběhu vzdělávání jsou rozvíjeny občanské, klíčové a odborné kompetence, které jsou konkretizovány v jednotlivých předmětech.



Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Platnost ŠVP od: 1. září 2017

Po celou dobu studia se prolínají jednotlivými předměty průřezová témata „Občan v demokratické společnosti“, „Člověk a životní prostředí“, „Člověk a svět práce“, „Informační a komunikační technologie“ a „Finanční gramotnost“. Tato témata vedou k rozvoji klíčových kompetencí žáka.

Průřezové téma **Občan v demokratické společnosti** je realizováno ve společenskovědní oblasti vzdělání. Témata výchovy k demokratickému občanství jsou zařazena do předmětu Občanská výchova. Cílem výuky je rozvoj komunikativní kompetence, personální a sociální kompetence, kompetence k řešení problémů a k práci s informacemi. Zařazení tohoto průřezového tématu se týká i estetické výchovy, komunikativní výchovy, odborného vzdělávání a odborného výcviku.

Ve škole je vytvářeno demokratické prostředí na principech respektování, spolupráce a dialogu, žáci jsou vedeni k aktivní účasti na životě třídy a školy. Důraz je kladen na hodnotové orientace žáků tak, aby byli ve svém životě slušnými lidmi a informovanými aktivními občany svého demokratického státu, aby jednali uvážlivě a odpovědně vůči sobě i občanské komunitě.

Metody práce jsou co nejpestřejší (klasické, aktivující i komplexní výukové metody). Využíváme besed, exkurzí, diskusí, řešení modelových kontroverzních situací, tedy řady aktivit, kterými se pestrou formou zprostředkovává získávání nových informací, poznatků a dovedností.

Průřezové téma **Člověk a životní prostředí** reprezentuje ve vzdělávacím programu okruhy aktuálních problémů současného světa a je nedílnou součástí vzdělávání.

Těžiště průřezového tématu Člověk a životní prostředí prolíná však všemi vyučovacími předměty tak, aby korespondovalo s náplní a výstupy v jednotlivých vzdělávacích oblastech a aby přispívalo k rozvoji vědomostí, dovedností a schopností žáků.

K realizaci průřezového tématu Člověk a životní prostředí přispěje i spolupráce se Střediskem ekologické výchovy Chaloupky, které je koordinátorem sítě M.R.K.E.V pro kraj Vysočina, jejímž členem je i naše škola.

Obsah průřezového tématu bude také realizován formou projektů, ve kterých musí žáci používat získané znalosti a dovednosti z různých vzdělávacích oborů.

Žáci budou vedeni k pochopení komplexnosti a složitosti vztahů člověka a životního prostředí, k rozvíjení schopnosti chápat souvislosti mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty, budou podporováni v aktivní účasti na ochraně a citlivém utváření životního prostředí.

Další ambicí je ovlivnit hodnotovou orientaci žáků nejen směrem globálním, ale také lokálním. Naši žáci žijí v regionu s mnoha ekologickými i společenskými rozdíly, a naši snahou bude některé místní otazníky objasnit.

Průřezové téma **Člověk a svět práce** představuje významnou oblast vzdělávání, která prostupuje celým vzdělávacím programem. V žácích je formován dobrý vztah ke zvolenému oboru, vedeme je k zodpovědnosti a motivujeme je k aktivnímu

Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Platnost ŠVP od: 1. září 2017

pracovnímu životu. Učitelé pěstují v žácích touhu po uplatnění a odborném růstu, učí je řešit problémové situace.

Koncepce učebního plánu zohledňuje požadavky trhu práce v našem regionu v návaznosti na spolupráci se sociálními partnery a úřadem práce. Důležitá je i spolupráce žáků, učitelů a výchovného poradce. Žáky učíme vyhledávat informace o dalším vzdělávání, nabídce a profesních příležitostech, písemně i verbálně formulovat svá očekávání a své priority.

Toto průřezové téma se promítá v řadě činností ve výuce včetně praktického vyučování, v žákovských projektech i dalších aktivitách jako jsou kurzy, besedy, exkurze a soutěže. Učivo průřezového tématu Člověk a svět práce je začleněno v předmětech občanská výchova, český jazyk a literatura, v odborných předmětech. V rámci odborného výcviku se žáci seznamují s pracovními podmínkami v různých podnicích. Žáci navštěvují také úřad práce, kde se dovídají konkrétní informace a rady týkající se oblasti povolání, zaměstnání, rekvalifikace. Učitelé motivují žáky k tomu, aby si uvědomovali odpovědnost za vlastní život a význam vzdělání pro život, aby byli připraveni se celoživotně vzdělávat.

Průřezové téma **Informační a komunikační technologie** je realizováno v samostatném vyučovacím předmětu, jehož hlavním cílem je vybavit žáka kompetencemi, které mu pomohou optimálně využívat prostředky výpočetní techniky. Dále je realizováno v řadě dalších vyučovacích předmětů. Ve všech předmětech žáci využívají svoje znalosti z informatiky pro vyhledávání informací, při zpracování referátů a samostatných prací a při jejich prezentaci. Důležitou součástí realizace je i využívání dostupných forem e-learningu. Žáci jsou připravováni k tomu, aby byli schopni pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně je využívali jak v průběhu vzdělávání, tak při výkonu povolání (tedy i při řešení pracovních úkolů v rámci profese, na kterou se připravují), stejně jako v činnostech, které jsou a budou součástí jejich osobního a občanského života.

Průřezové téma **Finanční gramotnost** jako soubor znalostí, dovedností a hodnotových postojů žáků se prolíná celým vyučovacím procesem. Témata jsou zařazena jednak v oblasti společenskovedního vzdělávání, jednak v oblasti ekonomického vzdělávání. Úkolem tohoto průřezového tématu je napomoci tomu, aby žák dokázal finančně zabezpečit sebe a svou budoucí rodinu v současné společnosti a aktivně vystupoval na trhu finančních produktů a služeb. Měl by se orientovat v problematice peněz a cen, být schopen odpovědně spravovat svůj osobní popřípadě rodinný rozpočet včetně správy finančních aktiv a finančních závazků s ohledem na měnící se životní situace a uvědomovat si nebezpečí zadlužování a insolvence.

**Název ŠVP:** Kuchařské práce a ubytovací služby  
**Kód a název oboru vzdělání:** 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
**Stupeň poskytovaného vzdělání:** střední vzdělání s výučním listem  
**Délka a forma vzdělávání:** tříleté denní studium  
**Platnost ŠVP od:** 1. září 2017

## **Organizace výuky**

Koncepce vzdělávání tříletého oboru vzdělání s výučním listem vychází z RVP 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby a ze školního vzdělávacího programu Kuchařské práce a ubytovací služby Obchodní akademie a Hotelové školy Havlíčkův Brod. Výuka je organizována v týdenních cyklech, střídá se teoretické vyučování a praktického vyučování - odborný výcvik. Podstatná část výuky všeobecně vzdělávacích i odborných předmětů je realizována v rámci systému vyučovacích hodin.

Teoretické vyučování probíhá na odloučeném pracovišti Obchodní akademie a Hotelové školy ul. Kyjovská 3187, Havlíčkův Brod.

Pro výuku tohoto oboru vzdělání byla zřízena speciální učebna, která je vybavena interaktivní tabulí, počítačem a dataprojektorem. Kromě této učebny jsou na pracovišti k dispozici klasické učebny, multimediální učebna, počítačové učebny s dataprojektory, odborná učebna pro výuku stolničení a laboratorní kuchyně.

Obor vzdělání Stravovací a ubytovací služby je určen zejména žákům se speciálními vzdělávacími potřebami. Při výuce je uplatňován individuální přístup k žákům, ve třídě pracuje omezený počet žáků. Učivo je rozděleno do jednotlivých vzdělávacích oblastí a je soustavně upevňováno a procvičováno. Součástí školního vzdělávacího programu Kuchařské práce a ubytovací služby je výuka cizího jazyka. Většina žáků se v předchozím vzdělávání s výukou cizího jazyka nesetkala. Seznámí se proto pouze se základními jazykovými funkcemi a komunikačními prostředky. Žáci jsou zpravidla vzděláváni v jazyce anglickém nebo německém.

## **Praktické vyučování**

Praktické vyučování formou odborného výcviku je důležitou součástí profesní přípravy žáků. V prvním ročníku se odborný výcvik uskutečňuje v laboratorní kuchyni na pracovištích Kyjovská 3187 Havlíčkův Brod, Bratříků 851 Havlíčkův Brod a na provozovnách v Havlíčkově Brodě a okolí. V laboratorní kuchyni se žáci pod vedením učitelů odborného výcviku učí sestavit jednoduché menu, propočítat potřebné množství ingrediencí a připravit pokrmy teplé a studené kuchyně. Pokrmy jsou připravovány v souladu s zásadami zdravé výživy mládeže. Zpravidla ve druhém a třetím ročníku jsou žáci zařazováni na provozovny, ve kterých konají odborný výcvik pod dohledem instruktorů. Jejich znalosti a dovednosti jsou pravidelně ověřovány v odborných učebnách, které žáci/žákyně navštěvují ve stanovených intervalech. Ověřování dovedností probíhá pod vedením učitelů odborného výcviku.

Oblast ubytovacích služeb je zaměřena na úklid interiérů ubytovacích zařízení, vykonávání drobné údržby a jednoduché činnosti na recepci. Získávání a ověřování praktických dovedností z této oblasti probíhá v prostorách ubytovny na pracovišti

Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Platnost ŠVP od: 1. září 2017

Kyjovská 3187 Havlíčkův Brod pod vedením učitelů odborného výcviku a na smluvních pracovištích.

Odborné a komunikativní kompetence žáků jsou rozvíjeny v teoretickém i praktickém vyučování i v odborných kurzech pořádaných školou, prostřednictvím odborných exkurzí a soutěží. Mezi akce pravidelně pořádané školou patří Den vánoční gastronomie, který je ukázkou praktických dovedností žáků.

Žáci oboru vzdělání Stravovací a ubytovací služby se mohou zúčastnit odborných kurzů, které škola pravidelně zajišťuje pro své žáky i veřejnost, například kurz sommeliérský, barmanský, kurz přípravy kávy, kurz dekorace ovoce, zeleniny a melounů, kurz studené kuchyně, kurz italské gastronomie, kurz cukrářské technologie. Pro žáky/žákyně, kteří by vzhledem ke svým specifickým vzdělávacím potřebám pravděpodobně neabsolvovali odborný kurz v celém jeho rozsahu, připravuje škola odborné kurzy v rámci projektových dnů.

Výuka žáků je v průběhu vzdělávání doplněna řadou nejrůznějších exkurzí (např. do vinařských závodů, pivovaru, jatek a podobně), přednášek a pořadů.

V rámci společenskovedního a estetického vzdělávání se žáci účastní různých kulturních akcí, filmových a divadelních představení, cestopisných pořadů, literárně-historických exkurzí apod.

V rámci vzdělávací oblasti vzdělávání pro zdraví se žáci mohou účastnit lyžařských kurzů, každoročně jsou realizovány sportovní dny.

## **Způsob hodnocení žáků**

Způsob a kritéria hodnocení žáků jsou součástí školního řádu, jehož zkrácenou podobu uvádíme.

*Zásady průběžného hodnocení a hodnocení výsledků vzdělávání na vysvědčení*

Zásady průběžného hodnocení:

- průběžná klasifikace se uplatňuje při hodnocení dílčích výsledků a projevů žáka ve všech vyučovacích předmětech uvedených ve školním vzdělávacím programu,
- při hodnocení žáka klasifikací jsou výsledky vzdělávání žáka a chování žáka ve škole a na akcích pořádaných školou hodnoceny tak, aby byla zřejmá úroveň vzdělání žáka, které dosáhl zejména vzhledem k očekávaným výstupům formulovaným v učebních dokumentech jednotlivých předmětů školního vzdělávacího programu, k jeho vzdělávacím a osobnostním předpokladům a k

**Název ŠVP:** Kuchařské práce a ubytovací služby  
**Kód a název oboru vzdělání:** 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
**Stupeň poskytovaného vzdělání:** střední vzdělání s výučním listem  
**Délka a forma vzdělávání:** tříleté denní studium  
**Platnost ŠVP od:** 1. září 2017

- věku žáka; klasifikace zahrnuje ohodnocení píle žáka a jeho přístupu ke vzdělávání i v souvislostech, které ovlivňují jeho výkon,
- při hodnocení a klasifikaci pedagogický pracovník uplatňuje přiměřenou náročnost a pedagogický takt vůči žákovi,
  - zkoušení a klasifikace žáka jsou prováděny zásadně před kolektivem třídy; učitel oznamuje žákovi výsledek každé klasifikace, klasifikaci zdůvodňuje a poukazuje na klady a nedostatky hodnocených projevů, výkonů a výtvorů; při hodnocení využívá i sebehodnocení žáka,
  - k věrohodné klasifikaci je učitel povinen mít u každého žáka minimálně dvě známky za čtvrtletí,
  - ředitel školy především prostřednictvím předsedů předmětových komisí působí na sjednocování klasifikačních měřítek všech učitelů,
  - podklady pro hodnocení a klasifikaci výchovně vzdělávacích výsledků a chování žáka získává učitel zejména těmito metodami, formami a prostředky:
    - a) soustavným diagnostickým pozorováním žáka,
    - b) soustavným sledováním výkonů žáka a jeho připravenosti na vyučování,
    - c) různými druhy zkoušení (písemné, ústní, grafické, praktické, pohybové), didaktickými testy,
    - d) kontrolními písemnými pracemi a praktickými zkouškami,
    - e) analýzou výsledků činnosti žáka,
    - f) konzultacemi s ostatními učiteli a podle potřeby i s pracovníky pedagogicko-psychologických poraden a zdravotnických služeb, zejména u žáka s trvalejšími psychickými a zdravotními potížemi a poruchami,
    - g) rozhovory se žákem a zákonnými zástupci žáka.
  - důležitým úkolem školy je zajištění informovanosti zákonných zástupců nezletilého žáka a zletilých žáků o průběhu vzdělávání a výchovy žáka; na začátku školního roku je každý učitel povinen seznámit žáky se svými požadavky a systémem hodnocení v konkrétním předmětu.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka na vysvědčení:

- hodnocení výsledků vzdělávání žáka na vysvědčení je vyjádřeno klasifikací těmito stupni prospěchu:
  - 1 – výborný
  - 2 – chvalitebný
  - 3 – dobrý
  - 4 – dostatečný
  - 5 – nedostatečný
- v denní formě vzdělávání se chování žáka klasifikuje těmito stupni:

Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Platnost ŠVP od: 1. září 2017

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

- celkové hodnocení žáka se na vysvědčení vyjadřuje stupni:  
prospěl/a s vyznamenáním  
prospěl/a  
neprospěl/a  
nehodnocen/a.

#### **Klasifikace žáků se specifickými vývojovými poruchami:**

- za specifické vývojové poruchy se považuje dyslexie, dysortografie, dysgrafie, dyskalkulie,
- specifickou vývojovou poruchu diagnostikuje školské poradenské zařízení, které doporučí didaktické metody i způsoby klasifikace; výchovný poradce pak postupuje podle jejího doporučení a současně s ním seznámí učitele dotčených předmětů a ti se těmito doporučeními řídí.

#### **Vzdělávání žáků se SVP a žáků nadaných**

Žákem se speciálními vzdělávacími potřebami je žák, který k naplnění svých vzdělávacích možností nebo k uplatnění a užívání svých práv na vzdělávání na rovnoprávném základě s ostatními potřebuje poskytnutí podpůrných opatření. Tito žáci mají právo na bezplatné poskytování podpůrných opatření z výčtu uvedeného v § 16 školského zákona.

Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami se uskutečňuje formou individuální integrace do běžných tříd. Při diagnostikování speciálních vzdělávacích potřeb spolupracujeme se školskými poradenskými zařízeními.

#### **Pravidla, postup tvorby, realizace a vyhodnocování plánu pedagogické podpory – poskytování podpůrných opatření prvního stupně (PLPP):**

- při zjištění obtíží a SVP žáka kontaktuje vyučující příslušného předmětu třídního učitele,
- třídní učitel ve spolupráci se školním poradenským pracovištěm (ŠPP) vytvoří PLPP, nepostačuje-li samotné zohlednění individuálních vzdělávacích potřeb žáka při vzdělávání,
- PLPP obsahuje popis obtíží a speciálních vzdělávacích potřeb žáka, podpůrná opatření prvního stupně, stanovení cílů podpory a způsobu vyhodnocování naplňování plánu,

Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Platnost ŠVP od: 1. září 2017

- s PLPP seznámí škola žáka, zákonného zástupce a příslušné vyučující,
- poskytování a efektivnost podpůrných opatření prvního stupně třídní učitel ve spolupráci s ŠPZ a ostatními vyučujícími průběžně vyhodnocuje, případně aktualizuje,
- nejpozději po 3 měsících od zahájení poskytování podpůrných opatření škola vyhodnotí, zda podpůrná opatření vedou k naplnění stanovených cílů,
- pokud jsou daná opatření dostatečná, pedagogičtí pracovníci nadále pokračují v jejich realizaci a úpravách dle potřeb žáka,
- není-li tomu tak, doporučí škola zletilému žákovi nebo zákonnému zástupci žáka využití poradenské pomoci ŠPZ.

**Pravidla, postup tvorby, realizace a vyhodnocování IVP pro žáky se SVP – poskytování podpůrných opatření od druhého stupně, popř. i pro žáky mimořádně nadané:**

- podpůrná opatření škola poskytuje bezodkladně po obdržení doporučení ŠPZ a poté, co zletilý žák nebo zákonný zástupce udělil informovaný souhlas s jejich poskytováním,
- pokud ŠPZ doporučí vzdělávání žáka podle IVP, zpracovává jej škola, vyžadují-li to SVP žáka,
- při poskytování podpůrných opatření 2. – 5. stupně jsou respektována konkrétní doporučení ŠPZ,
- v IVP jsou uvedeny informace o úpravách obsahu vzdělávání žáka, časovém a obsahovém rozvržení vzdělávání, úpravách metod a forem výuky a hodnocení žáka, případně úpravě výstupů ze vzdělávání žáka,
- za komunikaci se ŠPZ a koordinaci tvorby IVP je ve spolupráci s třídním učitelem odpovědná výchovná poradkyně,
- IVP je zpracován nejpozději do 1 měsíce ode dne, kdy škola obdržela doporučení a žádost zletilého žáka nebo zákonného zástupce,
- s IVP jsou prokazatelně seznámeni všichni vyučující žáka, žák a zákonný zástupce, není-li žák zletilý. Poskytování vzdělávání podle IVP lze pouze na základě písemného informovaného souhlasu zletilého žáka nebo zákonného zástupce žáka,
- poskytování podpůrných opatření výchovná poradkyně ve spolupráci s třídním učitelem a ostatními vyučujícími vyhodnocuje, případně plán aktualizuje,
- shledá-li škola, že jsou podpůrná opatření nedostačující, bezodkladně doporučí zletilému žákovi nebo zákonnému zástupci žáka využití poradenských služeb ŠPZ,
- shledá-li ŠPZ podpůrná opatření jako nedostačující, vydá doporučení stanovující jiná podpůrná opatření, příp. stejná podpůrná opatření jiného stupně,

Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Platnost ŠVP od: 1. září 2017

- žákovi, který nemůže zvládnout vzdělávání v daném oboru vzdělání, může škola nabídnout vhodnější obor vzdělání.

#### **Pro dosažení úspěšnosti při vzdělávání těchto žáků pedagogičtí pracovníci:**

- povzbuzují žáky při případných neúspěších a posilovat jejich motivaci k učení,
- uplatňují formativní hodnocení žáků,
- poskytují pomoc při osvojování si vhodných učebních způsobů a postupů s ohledem k individuálním obtížím jednotlivců,
- věnují pozornost začleňování těchto žáků do kolektivu,
- spolupracují s pracovníky ŠPZ a ŠPP,
- spolupracují se zákonnými zástupci žáků i se základními školami, kde žák plnil povinnou školní docházku,
- spolupracují se zaměstnavateli při zajišťování praktické části příprav na povolání,
- zúčastňují se DVPP zaměřené na vzdělávání žáků se SVP.

#### **Asistent pedagoga:**

- poskytuje podporu jinému pedagogickému pracovníkovi při vzdělávání žáka či žáků se SVP v rozsahu podpůrného opatření nebo pokud je ve třídě více než 5 žáků se SVP s přiznaným podpůrným opatřením druhého až pátého stupně,
- asistent pracuje s žákem podle pokynů jiného pedagogického pracovníka a ve spolupráci s ním,
- se zabývá pomocí při výchovné a vzdělávací činnosti a pomocí při komunikaci se žáky, zákonnými zástupci žáků a s komunitou, ze které žák pochází, pomocí žákům v adaptaci na školní prostředí, pomocí žákům při výuce a při přípravě na ní, nezbytnou pomocí při sebeobsluze apod.

#### **Organizace vzdělávání:**

- ve třídě, oddělení nebo studijní skupině se může vzdělávat zpravidla nejvýše 5 žáků se SVP s přiznanými podpůrnými opatřeními druhého až pátého stupně,
- počet výše uvedených žáků nesmí přesáhnout jednu třetinu žáků ve třídě, oddělení nebo studijní skupině,
- ve třídách, odděleních nebo studijních skupinách mohou vykonávat pedagogickou činnosti souběžně nejvýše 4 pedagogičtí pracovníci.

#### **Nadaní žáci:**

- za nadaného žáka se považuje žák, který vykazuje ve srovnání s vrstevníky vysokou úroveň v jedné či více oblastech rozumových schopností, v pohybových, manuálních, uměleckých nebo sociálních dovednostech,



**Název ŠVP:** Kuchařské práce a ubytovací služby  
**Kód a název oboru vzdělání:** 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
**Stupeň poskytovaného vzdělání:** střední vzdělání s výučním listem  
**Délka a forma vzdělávání:** tříleté denní studium  
**Platnost ŠVP od:** 1. září 2017

- žáky nadané vytipovávají učitelé odborných i všeobecně vzdělávacích předmětů na základě výsledků vzdělávání vztahujících se k oblasti, ve které žáky vyniká,
- žákům je nabízena účast v různých soutěžích, projektech, jež umožňují srovnání v národním i mezinárodním měřítku, kurzech (získání dílčích kvalifikací), e-learningových kurzech a dále se žáci mohou podílet na organizaci různých společenských, sportovních a jiných akcí.

#### **Vzdělávání žáků se sociálním znevýhodněním:**

- při vzdělávání žáků se sociálním znevýhodněním (rodinné prostředí s nízkým sociálně kulturním postavením, ohrožení sociálně patologickými jevy, nařízená ústavní výchova, postavení azyllanta atd.) přistupují vyučující k žákům individuálně, respektují a řídí se doporučeními školního poradenského pracoviště, školských poradenských zařízení apod.,
- sociální potřebnost žáků je zohledňována v průběhu celého vzdělávacího procesu,
- podpoře a péči o žáky se sociálním znevýhodněním se věnuje asistentka pedagoga pro žáky se sociálním znevýhodněním,
- škola věnuje pozornost prevenci sociálně patologických jevů.

## **Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence**

Škola zajišťuje bezpečnost a ochranu zdraví žáků při vzdělávání a s ním přímo souvisejících činnostech, poskytuje žákům a studentům nezbytné informace k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví.

Informace nezbytné k zajištění bezpečnosti a ochraně zdraví žáků se poskytují v rámci školení (poučení), a to vždy na začátku školního roku. U žáků, kteří se účastní praktického vyučování, je školení (poučení) prováděno v podobě vstupního školení jak před samotným nástupem, tak opakovaně v každém školním roce před nástupem na pracoviště nebo při změně pracovního místa nebo práce s novým strojem nebo zařazením nebo přechodu na zcela jinou práci. Žák se především dozví, jaká nebezpečí a jaká rizika jsou spojena s prací, kterou vykonává, jak při praktickém, tak při teoretickém vyučování.

Pokud praktické vyučování probíhá u podnikající fyzické osoby nebo právnické osoby, školení (poučení) o bezpečnosti při práci a ochraně zdraví a seznámení s riziky na pracovišti je povinná zajistit ve spolupráci se zástupci školy právnická nebo podnikající fyzická osoba, v jejichž prostorách praktické vyučování probíhá.

Dále je žák seznámen s:

- vnitřními předpisy školy a na pracovišti praktického vyučování,

Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Platnost ŠVP od: 1. září 2017

- bezpečným chováním na pracovišti,
- technologickými a pracovními postupy,
- návody pro bezpečnou obsluhu strojů a zařízení
- rozmístěním lékárniček a osobou zajišťující první pomoc,
- používáním osobních ochranných prostředků,
- pracemi zakázanými mladistvým,
- dalšími právními a ostatními předpisy vyplývajícími z vykonávané činnosti.

Školení (poučení) žáků o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci a ověření znalostí musí být prokazatelné.

Škola či fyzická osoba nebo právnická osoba odpovídá, aby pracoviště, kde je vykonávána příprava na povolání, splňovalo podmínky stanovené hygienickými a technickými předpisy, předpisy o požární ochraně a dalšími předpisy vyplývajícími z provozované činnosti.

Činnost vykonávaná žákem v prostorách školy je zajištěna dohledem ze strany pedagogických pracovníků nebo jiným zaměstnancem školy, který je v pracovním právním vztahu ke škole a právně způsobilý. Za řádný výkon dohledu se považuje fyzická přítomnost pověřeného zaměstnance v místě výkonu dohledu a postupné procházení úseku, na který dohlíží. V průběhu výkonu dohledu není možno provádět žádné činnosti, které by snížily nebo znemožnily řádný výkon dohledu.

Činnost vykonávaná žákem v době praktického vyučování je zajištěna dozorem ze strany pedagogických pracovníků. Pokud je praktické vyučování vykonáváno na pracovišti fyzické osoby nebo právnické osoby, zajišťuje dozor pověřený zaměstnanec této fyzické nebo právnické osoby (dále jen "instruktor"). Instruktor vede současně nejvýše 3 žáky. Dozor vykonává pověřená osoba takovým způsobem, aby nedošlo u svěřených žáků k poškození na zdraví.

## **Podmínky pro přijímání ke vzdělávání**

Základními podmínkami přijetí ke vzdělávání je splnění povinné školní docházky nebo úspěšné ukončení základního vzdělání před splněním povinné školní docházky, splnění kritérií stanovených ředitelem školy a zdravotní způsobilost uchazeče. V rámci přijímacího řízení může ředitel školy rozhodnout o konání přijímací zkoušky. Pro přijímání do prvního ročníku je vyhlášeno nejméně jedno kolo přijímacího řízení. Ředitel školy hodnotí uchazeče podle hodnocení na vysvědčeních z předchozího vzdělávání, výsledků hodnocení dosaženém při přijímací zkoušce, je-li stanovena, příp. dalších skutečností, které osvědčují vhodné schopnosti, vědomosti a zájmy uchazeče. Organizace přijímacího řízení vychází z platné legislativy.

Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Platnost ŠVP od: 1. září 2017

### Požadavky na zdravotní způsobilost uchazeče

Pro účely stanovení podmínek zdravotní způsobilosti uchazeče jsou podstatná následující onemocnění či zdravotní obtíže:

- prognosticky závažná onemocnění podpurného a pohybového aparátu znemožňující zátěž páteře v případě, že je nezbytné postupovat podle § 67 odst 2 – věta druhá školského zákona (*„Žák nemůže být uvolněn z předmětu rozhodujícího pro odborné zaměření absolventů.“*),
- prognosticky závažná onemocnění omezující funkce horních a dolních končetin (poruchy hrubé i jemné motoriky) v případě, že je nezbytné postupovat podle § 67 odst 2 – věta druhá školského zákona (*„Žák nemůže být uvolněn z předmětu rozhodujícího pro odborné zaměření absolventů.“*),
- přecitlivělost na alergizující látky používané při praktickém vyučování,
- prognosticky závažné a nekompenzované formy epilepsie a epileptických syndromů a kolapsové stavy, týká se činností ve výškách, s motorovou mechanizací, s rotujícími stroji, náradím nebo zařízením nebo činností, při kterých nelze vyloučit ohrožení zdraví a je nezbytné postupovat podle § 67 odst 2 – věta druhá školského zákona (*„Žák nemůže být uvolněn z předmětu rozhodujícího pro odborné zaměření absolventů.“*),
- nemoci vylučující vydání zdravotního průkazu v případě, že je nezbytné postupovat podle § 67 odst 2 – věta druhá školského zákona (*„Žák nemůže být uvolněn z předmětu rozhodujícího pro odborné zaměření absolventů.“*).

### Způsob ukončení vzdělávání

Vzdělávání v oboru vzdělání Stravovací a ubytovací služby je ukončeno závěrečnou zkouškou. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí zákonem č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon) v platném znění a navazujícími prováděcími předpisy.

Závěrečná zkouška se skládá z písemné zkoušky, praktické zkoušky z odborného výcviku a ústní zkoušky.

**Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby**  
**Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby**  
**Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem**  
**Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium**  
**Platnost ŠVP od: 1. září 2017**

## Tabulka souladu

Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	hodin za studium		Vyučovací předmět	Počet hodin za studium		
	týdeních	celkový		týdeních		celkový
Jazykové vzdělávání						
Český jazyk	2	64	Český jazyk a literatura	2	2	66
Cizí jazyky			1. cizí jazyk	3	3	99
Občanský vzdělávací základ	3	96	Občanská nauka	2,75	3	90,75
			Ekonomika	0,25		8,25
Matematické vzdělávání	3	96	Matematika	3	3	99
Estetické vzdělávání	1	32	Český jazyk a literatura	1	1	33
Vzdělávání pro zdraví	3	96	Tělesná výchova	3	3	99
Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	3	96	Informační a komunikační technologie	3	3	99
Chování pracovníků ve službách	8	256	Stolničení	0,5	8	16,5
			Odborný výcvik	7,5		247,5
Stravovací služby	33	1056	Technologie	7	33	231
			Potraviny a výživa	3		99
			Stolničení	2		66
			Zařízení závodů	1,5		49,5
			Odborný výcvik	19,5		643,5
Disponibilní hodiny	40	1280	Občanská nauka	0,25	37	8,25
			Ekonomika	0,25		8,25
			Odborný výcvik	36,5		1204,5
					0	0
<b>Celkem</b>	<b>96</b>	<b>3072</b>		<b>96</b>	<b>96</b>	<b>3168</b>

Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Platnost ŠVP od: 1. září 2017

## Učební plán

Vyučovací předměty	Počet týdenních vyučovacích hodin v ročníku			
	I.	II.	III.	Celkem
<b>Povinné vyučovací předměty</b>	<b>11</b>	<b>11,5</b>	<b>10</b>	<b>32,5</b>
Český jazyk a literatura	1	1	1	3
Cizí jazyk	1	1	1	3
Občanská nauka	1	1	1	3
Matematika	1	1	1	3
Tělesná výchova	1	1	1	3
Informační a komunikační technologie	1	1	1	3
Ekonomika	0	0	0,5	0,5
Potraviny a výživa	1	1	1	3
Technologie	2	3	2	7
Stolníčení	1	1	0,5	2,5
Zařízení závodů	1	0,5	0	1,5
Odborný výcvik	18	21	24,5	63,5
<b>Celkem hodin v týdnu</b>	<b>29</b>	<b>32,5</b>	<b>34,5</b>	<b>96</b>

Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Platnost ŠVP od: 1. září 2017

## Přehled využití týdnů

Činnost	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Vyučování podle rozpisu učiva	33	33	33
Sportovní výcvikový kurz (zimní)	0	0	0
Závěrečná zkouška	0	0	2
Časová rezerva, vých.vzdělávací akce	7	7	5
<b>Celkem</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>

**Název ŠVP:** Kuchařské práce a ubytovací služby  
**Kód a název oboru vzdělání:** 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
**Stupeň poskytovaného vzdělání:** střední vzdělání s výučním listem  
**Délka a forma vzdělávání:** tříleté denní studium  
**Platnost ŠVP od:** 1. září 2017

Učební osnova předmětu	Český jazyk a literatura			
Ročník	I.	II.	III.	Celkem
Počet týdenních vyučovacích hodin	1	1	1	3
Celkem	33	33	33	99

## 1. POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU

### Obecné cíle

Předmět Český jazyk a literatura vychovává žáky/žákyně ke sdělnému kultivovanému jazykovému projevu a podílí se na rozvoji jejich duchovního života. Obecným cílem **jazykového vzdělávání** je rozvíjet komunikační dovednosti žáků, začlenit jazykové návyky do mimoškolních souvislostí a rozvíjet čtenářskou gramotnost. K dosažení tohoto cíle přispívá i literární vzdělávání a naopak literární vzdělávání prohlubuje znalosti jazykové a kultivuje jazykový projev žáků/žákyně. Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci/žákyně rozvíjeli výstižně a jazykově správně své vyjadřování, aby jazykové vědomosti a dovednosti dovedli prakticky využívat v písemném i ústním projevu, aby si osvojili slušné vystupování a pochopili, že dorozumívání se s lidmi je základní potřebou lidského života.

Obecným cílem **literárního vzdělávání** je působit na city a vůli žáků, a utvářet tak jejich hodnotovou orientaci. Vytvořený systém kulturních hodnot je obranou proti snadné manipulaci a intoleranci. Literární vzdělávání usiluje o to, aby si žáci prostřednictvím ukázek vybraných literárních děl vytvořili čtenářské dovednosti, byli tolerantní k estetickému cítění, vkusu a zájmu druhých lidí, ctili a chránili materiální i kulturní hodnoty, získali přehled o kulturním dění v regionu a dovedli slušně vystupovat. Poznávání uměleckého textu slouží také k vytváření rozmanitých komunikačních situací, v nichž se kultivuje jazykový projev. Žáci/žákyně jsou vedeni ke schopnosti získávat estetické prožitky ve styku se slovesnými uměleckými díly.

Výuka bude doplňovat dosavadní znalosti žáků/žákyně a bude zaměřena na využívání vědomostí a dovedností v praktickém životě.

### Charakteristika učiva

Vzdělávací oblast: jazykové vzdělávání a komunikace, estetické vzdělávání.

Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Platnost ŠVP od: 1. září 2017

Předmět se skládá ze dvou oblastí, které se vzájemně prolínají a rozvíjejí. **Jazyková, komunikační a slohová výchova** rozvíjí komunikační kompetence žáků/žákyně a učí je užívat jazyka jako prostředku dorozumívání a myšlení. Učivo je zaměřeno na doplňování jazykových vědomostí a dovedností, na komunikační a slohovou výchovu a také na práci s textem a získávání informací. Důraz je kladen na aplikování získaných poznatků v praktickém životě.

V **literární výchově** je práce s uměleckým textem zaměřena především na rozvíjení čtenářské gramotnosti. Žáci/žákyně si osvojují základy literární kultury, které by se měly stát východiskem pro jejich další sebevzdělávání. Zároveň se obohacují jejich znalosti jazykové a je kultivován jejich jazykový projev. Učivo je tvořeno souborem vybraných děl a ukázek z české i světové literatury, jež žáci/žákyně poznávají četbou a interpretací. Zařazeny jsou i základní literárněhistorické a literárněvědné poznatky, které jsou nutné k pochopení literárního díla. Důraz je kladen i na systém činností potřebných k porozumění smyslu literárního díla, proto vyučování literatury probíhá v těsné součinnosti s výukou jazykovou a slohovou.

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

Vzdělávání vede k tomu, aby žáci/žákyně:

- uplatňovali ve svém životním stylu estetická kritéria,
- chápali umění jako specifickou výpověď o skutečnosti,
- byli tolerantní k estetickému cítění, vkusu a zájmu druhých lidí,
- odmítali projevy nekulturnosti a primitivismu,
- ctili a chránili materiální i kulturní hodnoty,
- vyhledávali estetické zážitky,
- využívali lidských zkušeností vyjádřených uměleckým dílem ke zkvalitnění a obohacení vlastního života,
- správně formulovali a vyjadřovali vlastní názory,
- využívali jazykových vědomostí a dovedností v praktickém životě,
- snažili se odstranit nedostatky ve vyjadřování,
- oceňovali význam znalostí pravopisu pro osobní i profesní život,
- volili v různých komunikačních situacích přiměřenou formu.

### **Pojetí výuky**

V **jazykové, komunikační a slohové výchově** vystupují do popředí z klasických výukových metod metody slovní (vysvětlování, práce s textem, výklad, rozhovor), uplatňovány jsou i metody dovednostně-praktické. Z aktivizujících výukových metod se uplatňují především metody diskusní a metody situační (např. nácvik



Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Platnost ŠVP od: 1. září 2017

komunikačních situací). Výuka se opírá také o komplexní metody, např. o samostatnou práci žáků/žákyně. Zařazována je i skupinová výuka, výuka podporovaná počítačem (počítačové programy).

**V literární výchově** je základem výuky práce s literárním textem, jeho četba, rozbor a interpretace. Do popředí vystupují metody slovní (zejména rozhovor, výklad a práce s odborným učebnicovým textem), diskusní a metody dovednostně-praktické. Využívá se samostatná práce žáků/žákyně (individuální i skupinová), výuka podporovaná moderní technikou. Součástí výuky je i exkurze (knihovna). Žáci/žákyně jsou vedeni především k praktickému využívání osvojených poznatků a porozumění textu.

### **Hodnocení výsledků žáků/žákyně**

Žáci/žákyně jsou hodnoceni průběžně v souladu s klasifikačním řádem školy. Kombinuje se známkování a slovní hodnocení. Využíváno je kvantitativní hodnocení, ústní i písemná forma (např. učitelský didaktický test). Posuzována je nejen úroveň vědomostí, ale i dovedností (dovednost spolupracovat, obhajovat názor, úroveň vystupování a vyjadřování), stupeň samostatnosti, kreativita, aktivita a zájem o předmět. Při hodnocení se uplatňuje i sebehodnocení, vzájemné a kolektivní hodnocení, dále individuální přístup k žákovi/žákyni (zejména u žáka/žákyně se specifickými vzdělávacími potřebami).

Záměrem je motivovat žáka/žákyni k dosažení lepších výsledků ve výchově a vzdělávání.

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

Dominantní je rozvíjení komunikativních kompetencí (vyjadřování se přiměřeně ke komunikační situaci, naslouchání druhým, věcně správné a srozumitelné zpracování administrativních písemností, hledání kompromisů, úcta k duchovním hodnotám, kritické hodnocení mediálních obsahů) v rámci průřezových témat Občan v demokratické společnosti, Člověk a svět práce. Průřezové téma Člověk a životní prostředí je uplatněno při rozboru odborných i uměleckých textů (estetické vnímání okolí a přírodního prostředí, odpovědné jednání). Informační a komunikační technologie jsou žáky/žákyněmi využívány při procvičování učiva.

Celkové pojetí výuky, způsob hodnocení a charakteristika učiva koresponduje s rozvojem dalších klíčových kompetencí, jako jsou personální a sociální (sebehodnocení, obhajování vlastních názorů, práce v týmu), kompetence k učení (získávání informací z různých zdrojů a jejich zpracování, orientace v textu),

**Název ŠVP:** Kuchařské práce a ubytovací služby  
**Kód a název oboru vzdělání:** 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
**Stupeň poskytovaného vzdělání:** střední vzdělání s výučním listem  
**Délka a forma vzdělávání:** tříleté denní studium  
**Platnost ŠVP od:** 1. září 2017

kompetence k řešení problémů, občanské kompetence a kulturní povědomí (respektování druhých lidí).

Předmět Český jazyk a literatura se vztahuje k řadě dalších předmětů kurikula, mezipředmětové vztahy jsou nejsilnější s předmětem Občanská nauka a Odborný výcvik.

Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Platnost ŠVP od: 1. září 2017

## 2. ROZPIS UČIVA A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 1. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu,</li> <li>- řídí se zásadami správné výslovnosti,</li> <li>- v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu.</li> </ul>	<p><b>1. Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- národní jazyk a jeho útvary</li> <li>- jazyková kultura (pravopis)</li> <li>(zvuková stránka řeči)</li> </ul>	9
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vhodně se prezentuje;</li> <li>- vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat),</li> <li>- vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně,</li> <li>- je schopen sestavit a přednést krátký prostě sdělovací projev.</li> </ul>	<p><b>2. Komunikační a slohová výchova</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- komunikační situace, komunikační strategie</li> <li>- projevy prostě sdělovací, jejich základní znaky, postupy a prostředky (vypravování, osnova)</li> </ul>	6
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zjišťuje jednoduché potřebné informace z dostupných informačních zdrojů,</li> <li>- vyloží obsah textu,</li> <li>- informuje ostatní, kde je místní knihovna a co v ní může najít.</li> </ul>	<p><b>3. Práce s textem a získávání informací</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- informatická výchova, knihovny a jejich služby, noviny, časopisy a jiná periodika, internet</li> </ul>	4
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů,</li> <li>- čte s porozuměním literární text.</li> </ul>	<p><b>4. Práce s literárním textem</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- základní literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní a světové literatury</li> <li>- četba a interpretace literárního textu</li> </ul>	14

Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Platnost ŠVP od: 1. září 2017

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 2. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- řídí se zásadami správné výslovnosti,</li> <li>- v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu,</li> <li>- v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví.</li> </ul>	<p><b>1. Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- obohacování slovní zásoby a tvoření slov</li> <li>- tvarosloví</li> </ul>	9
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vhodně se prezentuje;</li> <li>- vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat),</li> <li>- vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně,</li> <li>- je schopen sestavit a přednést krátký prostě sdělovací, administrativní a prakticky odborný projev.</li> </ul>	<p><b>2. Komunikační a slohová výchova</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- projevy prostě sdělovací, administrativní, prakticky odborné, jejich základní znaky, postupy a prostředky (osobní dopisy, krátké informační útvary)</li> <li>- grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů</li> </ul>	6
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zjišťuje jednoduché potřebné informace z dostupných informačních zdrojů,</li> <li>- vyloží obsah textu.</li> </ul>	<p><b>3. Práce s textem a získávání informací</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- techniky čtení, orientace v textu, jeho rozbor</li> <li>- získávání informací z textu (též odborného a administrativního)</li> </ul>	4
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů,</li> <li>- čte s porozuměním literární text.</li> </ul>	<p><b>4. Práce s literárním textem</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- základní literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní a světové literatury</li> <li>- četba a interpretace literárního textu</li> </ul>	14

**Název ŠVP:** Kuchařské práce a ubytovací služby  
**Kód a název oboru vzdělání:** 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
**Stupeň poskytovaného vzdělání:** střední vzdělání s výučním listem  
**Délka a forma vzdělávání:** tříleté denní studium  
**Platnost ŠVP od:** 1. září 2017

<b>Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 3. ročník</b>		
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>	<b>Hodinová dotace</b>
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- řídí se zásadami správné výslovnosti,</li> <li>- v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu,</li> <li>- v písemném i mluveném projevu využívá poznatků ze skladby,</li> <li>- používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie.</li> </ul>	<p><b>1. Zdokonalování jazykových vědomostí a dovednost</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- evropské a světové jazyky</li> <li>- obohacování slovní zásoby</li> <li>- slovní zásoba a její rozvrstvení zvláště vzhledem k příslušnému oboru vzdělávání, terminologie</li> <li>- skladba</li> </ul>	9
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vhodně se prezentuje,</li> <li>- vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat),</li> <li>- vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně,</li> <li>- je schopen sestavit a přednést krátký prostě sdělovací, administrativní a prakticky odborný projev.</li> </ul>	<p><b>2. Komunikační a slohová výchova</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- komunikační situace, komunikační strategie</li> <li>- projevy prostě sdělovací, administrativní, prakticky odborné, jejich základní znaky, postupy a prostředky (životopis, inzerát a odpověď na něj, popis osoby, věci)</li> <li>- grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů</li> </ul>	6
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zjišťuje jednoduché potřebné informace z dostupných informačních zdrojů,</li> <li>- vyloží obsah textu.</li> </ul>	<p><b>3. Práce s textem a získávání informací</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- techniky čtení, orientace v textu, jeho rozbor</li> <li>- získávání informací z textu (též odborného)</li> </ul>	4

Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
 Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
 Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
 Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
 Platnost ŠVP od: 1. září 2017

	a administrativního)	
Žák/žákyně - rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů, - čte s porozuměním literární text.	<b>4. Práce s literárním textem</b> - základní literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní a světové literatury - četba a interpretace literárního textu	14

**Název ŠVP:** Kuchařské práce a ubytovací služby  
**Kód a název oboru vzdělání:** 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
**Stupeň poskytovaného vzdělání:** střední vzdělání s výučním listem  
**Délka a forma vzdělávání:** tříleté denní studium  
**Platnost ŠVP od:** 1. září 2017

Učební osnova předmětu	<b>Cizí jazyk – anglický, německý</b>			
Ročník	I.	II.	III.	Celkem
Počet týdenních vyučovacích hodin	1	1	1	3
Celkem	33	33	33	99

## 1. POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU

### Obecné cíle

Žáci/žákyně rozvíjejí své komunikativní kompetence s ohledem na své budoucí profesní směřování. Osvojí si praktické řečové dovednosti cizího jazyka vedoucí k dorozumívání v běžných situacích osobního i pracovního života, včetně schopnosti pracovat s informačními zdroji a technologiemi. Jsou vedeni k tomu, aby chápali a respektovali tradice, zvyky a odlišné kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí a aby se ve vztahu k představitelům jiných kultur projevovali v souladu se zásadami demokracie. Hlavní důraz je kladen na uplatňování principů Evropského jazykového portfolia (EJP).

### Charakteristika učiva

Vzdělávací oblast: disponibilní hodiny

Žáci/žákyně komunikují v rámci základních témat, vyměňují si názory a informace týkající se známých témat všeobecných i odborných v projevech mluvených i psaných. Vyjadřují srozumitelně hlavní myšlenky. Efektivně pracují s cizojazyčným textem. Získávají informace o světě, zvláště o zemích studovaného jazyka. Pracují se slovníky a dalšími zdroji informací.

Vzdělávání v cizím jazyce směřuje k osvojení kvalitní úrovně jazykových znalostí a komunikativních dovedností, která odpovídá minimálně výstupní úrovni A1 podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky.

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

Vzdělávání vede k tomu, aby žáci/žákyně

- chápali a respektovali tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí a ve vztahu k představitelům jiných kultur se projevovali v souladu se zásadami demokracie,

Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Platnost ŠVP od: 1. září 2017

- byli tolerantní k odlišným kulturám a zajímali se o ně,
- měli pozitivní vztah k rozvíjení jazykových dovedností, rozvoj sebehodnocení a vnitřní motivaci k učení.

### **Pojetí výuky**

Výuka probíhá ve skupinách, často v učebnách vybavených počítači s připojením na internet. Jazyková výuka navazuje na výuku odborných předmětů. Žáci/žákyně jsou vedeni k praktickému využívání osvojených poznatků a k řešení praktických úkolů.

### **Hodnocení výsledků žáků**

Hodnocení je v souladu se školním klasifikačním řádem.

Je hodnocen ústní i písemný projev, využívány jsou také učitelské didaktické testy. Při ústním zkoušení je kladen důraz na pochopení probíraného učiva a na jazykovou správnost a srozumitelnost. Po ukončení lekce nebo tematického celku následuje písemné opakování. Součástí hodnocení je rovněž samostatná práce či prezentace projektů. Při celkové klasifikaci je významně zohledňován aktivní a samostatný přístup k výuce cizího jazyka.

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

Přínosem předmětu je posílení a rozvinutí komunikativní kompetence. Absolvent/ka se bude schopen/schopna vyjadřovat v cizím jazyce jednoduše, ale přiměřeně k účelu jednání, a komunikovat s určitou mírou plynulosti s rodilým mluvčím. Bude schopen řešit základní pracovní i mimopracovní problémy, byť v omezené míře, v cizojazyčném prostředí.

Učivo předmětu umožňuje zařazení průřezových témat Občan v demokratické společnosti, Člověk a životní prostředí, Člověk a svět práce.



Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Platnost ŠVP od: 1. září 2017

## 2. ROZPIS UČIVA A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 1. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
	<b>I. Tematické okruhy a komunikační situace</b>	
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pozdraví, rozloučí se, představí sebe i druhou osobu,</li> <li>- popíše sebe a svou rodinu,</li> <li>- pohotově používá společenské fráze (omluva, poděkování, žádost),</li> <li>- popíše, kde bydlí.</li> </ul>	<b>1. Osobní údaje, pozdravy, bydlení</b>	11
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše průběh dne,</li> <li>- popíše způsob trávení volného času.</li> </ul>	<b>2. Každodenní život, volný čas, zábava</b>	11
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- koupí si jízdenku a objedná ubytování,</li> <li>- provede jednoduché nákupy a objednávky v restauraci,</li> <li>- zúčtuje a inkasuje.</li> </ul>	<b>3. Služby, nakupování</b>	11

Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
 Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
 Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
 Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
 Platnost ŠVP od: 1. září 2017

<b>Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 2. ročník</b>		
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>	<b>Hodinová dotace</b>
Žák/žákyně - sestaví jednoduchý jídelní a nápojový lístek, - pojmenuje základní potraviny a hotové pokrmy.	<b>1. Jídlo, nápoje, zdravá výživa</b>	11
Žák/žákyně - řeší každodenní jednoduché řečové situace týkající se vyučování, - využívá naučenou slovní zásobu a fráze při jednání s hostem a se svým budoucím zaměstnavatelem.	<b>2. Vzdělávání, práce a zaměstnání</b>	11
Žák/žákyně - uvede základní druhy nemocí, - popíše části lidského těla, - jednoduše hovoří o zdravém způsobu života.	<b>3. Péče o zdraví</b>	11

Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Platnost ŠVP od: 1. září 2017

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 3. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- jednoduše popíše své město nebo vesnici,</li> <li>- využívá naučené fráze při orientaci ve městě,</li> <li>- podá stručné informace o České republice.</li> </ul>	<b>1. Česká republika</b>	17
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede základní informace o zemích dané jazykové oblasti.</li> </ul>	<b>2. Poznatky o zemích studovaného jazyka</b>	16
	<b>II. Jazykové prostředky (lingvistické kompetence)</b>	V průběhu 1. až 3. ročníku
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá zvukovou podobu daného jazyka, dodržuje ortoepickou normu.</li> </ul>	<b>1. Zvuková stránka jazyka</b>	
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní slovní zásobu ze svého oboru.</li> </ul>	<b>2. Slovní zásoba</b>	
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zvládá pravopis i grafickou úpravu základních formálních textů.</li> </ul>	<b>3. Grafická stránka a pravopis</b>	
	<b>III. řečové dovednosti</b>	V průběhu 1. až 3. ročníku
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozumí přiměřeným projevům a krátkým rozhovorům,</li> <li>- odhaduje význam neznámých výrazů dle kontextu,</li> <li>- čte s porozuměním přiměřené texty,</li> <li>- používá slovníky,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- receptivní řečová dovednost sluchová (poslech),</li> <li>- receptivní řečová dovednost zraková (čtení a práce s textem),</li> </ul>	

**Název ŠVP:** Kuchařské práce a ubytovací služby  
**Kód a název oboru vzdělání:** 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
**Stupeň poskytovaného vzdělání:** střední vzdělání s výučním listem  
**Délka a forma vzdělávání:** tříleté denní studium  
**Platnost ŠVP od:** 1. září 2017

<ul style="list-style-type: none"><li>- reaguje komunikativně v běžných životních situacích.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- produktivní řečová dovednost ústní (mluvení zaměřené situačně i tematicky),</li><li>- jednoduchý překlad,</li><li>- interakce ústní.</li></ul>	
--	--	--

**Název ŠVP:** Kuchařské práce a ubytovací služby  
**Kód a název oboru vzdělání:** 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
**Stupeň poskytovaného vzdělání:** střední vzdělání s výučním listem  
**Délka a forma vzdělávání:** tříleté denní studium  
**Platnost ŠVP od:** 1. září 2017

Učební osnova předmětu	<b>Občanská nauka</b>			
Ročník	I.	II.	III.	Celkem
Počet týdenních vyučovacích hodin	1	1	1	3
Celkem	33	33	33	99

## 1. POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU

### Obecné cíle

Vyučovací předmět občanská nauka je všeobecně vzdělávacím předmětem, jehož obecným cílem je přispět k přípravě žáka/žákyně na soukromý i občanský život v demokratické společnosti. Výuka směřuje především k pozitivnímu ovlivnění hodnotové orientace žáků/žákyně tak, aby byli ve svém životě slušnými lidmi a informovanými aktivními občany, aby jednali uvážlivě a odpovědně vůči sobě i občanské komunitě. Klade důraz na vytváření humánních vztahů a vzájemnou úctu mezi lidmi, etnickými, náboženskými i jinými skupinami. Rozvíjí odpovědné postoje žáků/žákyně v rodinném soužití, ve škole, na pracovišti i v dalších společenských vztazích. Přípravuje žáky pro aktivní život v demokratické společnosti. Kultivuje jejich historické vědomí, varuje žáky před negativními jevy ve společnosti a učí je se jim bránit, učí je řešit základní občanské situace a přijímat odpovědnost za vlastní jednání. Občanská nauka také učí žáky/žákyně kriticky myslet, nenechat se manipulovat a co nejvíce rozumět světu, v němž žijí, poskytuje jim základy právního vědomí. Důraz se klade nikoliv na sumu teoretických poznatků, ale na přípravu na praktický život. Výuka předmětu navazuje na znalosti a dovednosti žáků/žákyně, které získali v základním vzdělávání, upevňuje je a doplňuje. Zároveň výuka občanské nauky úzce navazuje na výuku ekonomiky a dalších vyučovacích předmětů společenskovědního charakteru.

### Charakteristika učiva

Vzdělávací oblast: společenskovední vzdělávání, ekonomické vzdělávání Učivo je rozděleno do tematických celků: člověk v lidském společenství, člověk jako občan v demokratickém státě, člověk a právo, Česká republika, Evropa a svět

Zároveň výuka občanské nauky počítá s vědomostmi a dovednostmi žáků, které získali v odborném vyučovacím předmětu ekonomika.

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

Vzdělávání vede k tomu, aby žáci/žákyně:

Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Platnost ŠVP od: 1. září 2017

- jednali odpovědně a žili čestně;
- jednali prosociálně, tj. jako eticky (morálně) vyzrálý člověk – snažili se být užiteční jinému člověku, skupině lidí nebo nějakému dobrému cíli a neočekávali za to žádnou odměnu;
- projevovali občanskou aktivitu, vážili si demokracie a svobody, preferovali demokratické hodnoty a přístupy před nedemokratickými, vystupovali zejména proti korupci, kriminalitě, jednali v souladu s humanitou a vlastenectvím, s občanskými ctnostmi;
- respektovali lidská práva, chápali meze lidské svobody a tolerance, jednali odpovědně a solidárně;
- přemýšleli o skutečnosti kolem sebe, tvořili si vlastní úsudek, nenechali se manipulovat;
- uznávali, že lidský život je vysokou hodnotou, a proto je třeba si ho vážit a chránit jej;
- zlepšovali a chránili životní prostředí, jednali ekologicky;
- vážili si hodnot lidské práce, jednali hospodárně, odpovědně řešili své finanční záležitosti;
- neničili majetek, ale pečovali o něj, snažili se zanechat po sobě něco pozitivního pro vlastní blízké lidi i pro širší komunitu.

### Pojetí výuky

Výuka občanské nauky učí žáky/žákyně především řešit otázky praktického osobního a občanského života, vést je k občanské aktivitě a vybavit pro život v demokratické společnosti. Výuka by se měla opírat o každodenní zkušenosti žáků, o jevy, procesy a události, s nimiž se ve svém okolí setkávají nebo které znají z médií. Měla by respektovat vzdělávací předpoklady žáků tohoto učebního oboru. Vzhledem k naplnění hlavních cílů vyučovacího předmětu učitel využívá různé metody a formy práce. Výuka probíhá formou výkladu, samostatné práce, diskuse. Do výuky je zařazena i skupinová práce a problémové úkoly. Žáci pracují s texty a jsou vedeni k využívání informačních a komunikačních technologií.

### Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení se vychází ze školního klasifikačního řádu. Učitel využívá ústní i písemné zkoušení. Uplatňuje se i vzájemné hodnocení a sebehodnocení. Hodnotí se vědomosti, dovednosti, schopnost logické argumentace v diskusi, schopnost vyjadřovat vlastní názory a postoje. Je zohledňován přístup žáků a jejich zájem, přesnost a pracovitost, schopnost aplikovat poznatky v praxi, samostatně pracovat a tvořit, ale i dovednost spolupracovat.

Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Platnost ŠVP od: 1. září 2017

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

Předmět Občanská nauka rozvíjí následující klíčové kompetence:

Kompetence k učení – absolventi jsou schopni se efektivně učit, vyhledávat a zpracovávat informace, využívat různé informační zdroje a přijímat hodnocení výsledků svého učení.

Kompetence komunikativní – absolventi jsou schopni vyjadřovat se přiměřeně ke komunikační situaci a vhodně se prezentovat, účastnit se aktivně diskusí, respektovat názory druhých, vyjadřovat se v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

Kompetence sociální – absolventi jsou schopni adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky, pracovat v týmu, přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení konfliktů, nepodléhat předsudkům.

Kompetence občanské – absolventi dodržují hodnoty a postoje potřebné pro život v demokratické společnosti, uznávají tradice svého národa a uvědomují si odpovědnost za vlastní život.

Kompetence personální – absolventi jsou připraveni posuzovat reálně své duševní možnosti, odhadovat výsledky svého jednání a chování v různých situacích, stanovovat si cíle podle svých schopností, pečovat o své duševní zdraví.

Kompetence k pracovnímu uplatnění – absolventi umí vhodně komunikovat s potencionálními zaměstnavateli, využívají různých informačních zdrojů při hledání zaměstnání.

V rámci předmětu Občanská nauka jsou realizována průřezová témata Občan v demokratické společnosti, Člověk a životní prostředí, Člověk a svět práce.

Předmět přispívá ke schopnosti uplatnit své dovednosti v praktickém životě, ve styku s jinými lidmi a různými institucemi, při řešení praktických otázek svého rozhodování, hodnocení a jednání, při řešení problémů právního a sociálního charakteru.

Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
 Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
 Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
 Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
 Platnost ŠVP od: 1. září 2017

## 2. ROZPIS UČIVA A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 1. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z masových médií, jaké je rozvrstvení české společnosti z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení, vysvětlí proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku (národu...) nebo jiné skupině;</li> <li>- aplikuje zásady slušného chování v běžných životních situacích;</li> <li>- objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit své zdraví;</li> <li>- uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot;</li> <li>- uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti;</li> <li>- na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníky některé z menšin;</li> <li>- platňuje naučené modelové situace k řešení konfliktních situací;</li> <li>- je schopen rozeznat zcela zřejmé konkrétní příklady ovlivňování</li> </ul>	<p><b>1.Člověk v lidském společenství</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- osobnost</li> <li>- lidská společnost a společenské skupiny, současná česká společnost, její vrstvy</li> <li>- odpovědnost, slušnost, optimist-mus a dobrý vztah k lidem jako základ demokratického soužití v rodině i v širší komunitě</li> <li>- morálka, tolerance, solidarita</li> <li>- duševní zdraví a rozvoj osobnosti; sociální dovednosti; rizikové faktory poškozující zdraví</li> <li>- odpovědnost za zdraví</li> <li>- partnerské vztahy, sexualita</li> <li>- prevence úrazů a nemocí</li> <li>- sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti</li> <li>- kultura</li> <li>- rasy, národy a národnosti; většina a menšiny ve společnostech – klady vzájemného</li> </ul>	27



Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Platnost ŠVP od: 1. září 2017

<p>veřejnosti (např. v médiích, v reklamě, v politice...);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady poručování generové rovnosti (rovnosti mužů a žen);</li> <li>- popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy;</li> <li>- vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty nebo náboženská nesnášenlivost;</li> </ul>	<p>obohacování a problémy multikulturního soužití</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- migrace v součas-ném světě, migranti, azylanti</li> <li>- postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti</li> <li>- víra a ateismus, náboženství a církve, náboženská hnutí a sekty, náboženský fundamentalismus</li> </ul>	
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a života obyvatel;</li> <li>- dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a racionálně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí;</li> </ul>	<p><b>2. Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mimořádné události (živelní pohromy, havárie, krizové situace aj.)</li> <li>- základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace)</li> </ul>	<p>6</p>

Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Platnost ŠVP od: 1. září 2017

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 2. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech – včetně práv dětí, popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena;</li> <li>- uvede příklady jednání, které demokracii ohrožuje (sobectví, korupce, kriminalita, násilí, neodpovědnost...);</li> <li>- vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích přijímat kriticky;</li> <li>- uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má ke svému státu občan povinnosti;</li> <li>- uvede nejvýznamnější české politické strany, vysvětlí, proč se uskutečňují svobodné volby a proč se jich mají lidé zúčastnit;</li> <li>- popíše, podle čeho se může občan orientovat, když zvažuje nabídku politických stran;</li> <li>- uvede příklady extremismu, např. na základě mediálního zpravodajství nebo pozorování jednání lidí kolem sebe;</li> <li>- vysvětlí, proč jsou extrémistické názory a jednání nebezpečné;</li> <li>- uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanosti;</li> <li>- uvede základní zásady a principy, na nich je založena demokracie;</li> <li>- v konkrétních příkladech ze života rozliší pozitivní jednání (tj.</li> </ul>	<p><b>1. Člověk jako občan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- lidská práva, jejich obhajování a možné zneužívání, veřejný ochránce práv, práva dětí</li> <li>- svobodný přístup k informacím; média (tisk, televize, rozhlas, internet), funkce médií, kritický přístup k médiím, média jako zdroj zábavy a poučení</li> <li>- stát a jeho funkce, ústava a politický systém ČR, struktura veřejné správy, obecní a krajská samospráva</li> <li>- politika, politické strany, volby, právo volit</li> <li>- politický radikalismus a extremismus, aktuální česká extremistická scéna a její symbolika, mládež a extremismus</li> <li>- občanská společnost, občanské ctnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití</li> <li>- základní hodnoty a principy demokracie</li> </ul>	33

**Název ŠVP:** Kuchařské práce a ubytovací služby  
**Kód a název oboru vzdělání:** 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
**Stupeň poskytovaného vzdělání:** střední vzdělání s výučním listem  
**Délka a forma vzdělávání:** tříleté denní studium  
**Platnost ŠVP od:** 1. září 2017

<p>jednání, které je v souladu s občanskými ctnostmi a etikou), od špatného-nedemokratického jednání;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky;</li></ul>		
---	--	--

Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Platnost ŠVP od: 1. září 2017

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 3. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše, čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství;</li> <li>- uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost;</li> <li>- dovede reklamovat koupené zboží nebo služby;</li> <li>- zjistí z textu smlouvy (např. o koupi zboží, cestovním zájezdu, pojištění, půjčce), jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva a jaké jsou důsledky neznalosti smlouvy, a to včetně jejich všeobecných podmínek;</li> <li>- na příkladu vysvětlí, jak uplatňovat práva spotřebitele;</li> <li>- vysvětlí práva a povinnost mezi dětmi a rodiči, mezi manželi;</li> <li>- vyhledá v této oblasti práva informace a pomoc při řešení konkrétního problému;</li> <li>- popíše postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání...);</li> </ul>	<p><b>1. Člověk a právo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- právo a spravedlnost, právní stát, právní ochrana občanů, právní vztahy</li> <li>- soustava soudů v ČR; právnická povolání (notáři, advokáti, soudcové)</li> <li>- právo a mravní odpovědnost v běžném životě; vlastnictví; smlouvy; odpovědnost za škodu, práva spotřebitele</li> <li>- manželé a partneři; děti v rodině, domácí násilí</li> <li>- trestní právo: trestní odpovědnost, tresty a ochranná opatření, orgány činné v trestním řízení (policie, státní zastupitelství, vyšetřovatel, soud)</li> <li>- kriminalita páchaná na mladistvých a na dětech; kriminalita páchaná mladistvými</li> </ul>	21
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy;</li> <li>- popíše státní symboly;</li> </ul>	<p><b>2. Česká republika, Evropa a svět</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- současný svět: bohaté a chudé země, velmoci; ohniska napětí v soudobém světě</li> </ul>	12

**Název ŠVP:** Kuchařské práce a ubytovací služby  
**Kód a název oboru vzdělání:** 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
**Stupeň poskytovaného vzdělání:** střední vzdělání s výučním listem  
**Délka a forma vzdělávání:** tříleté denní studium  
**Platnost ŠVP od:** 1. září 2017

<ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých (včetně lokalizace na mapě);</li> <li>- na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše, čemu se říká globalizace;</li> <li>- uvede hlavní problémy dnešního světa (globální problémy), lokalizuje na mapě aktuální ohniska napětí ve světě;</li> <li>- popíše, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům;</li> <li>- na příkladu (z médií nebo z jiných zdrojů) vysvětlí, jakých metod používají teroristé a za jakým účelem.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ČR a její sousedé</li> <li>- české státní a národní symboly</li> <li>- globalizace</li> <li>- globální problémy</li> <li>- ČR a evropská integrace</li> <li>- nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu ve světě</li> </ul>	
--	--	--

Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
 Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
 Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
 Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
 Platnost ŠVP od: 1. září 2017

Učební osnova předmětu	<b>Matematika</b>			
Ročník	I.	II.	III.	Celkem
Počet týdenních vyučovacích hodin	1	1	1	3
Celkem	33	33	33	99

## 1. POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU

### Obecné cíle

Obecným cílem matematického vzdělávání je výchova přemýšlivého člověka, který využije matematiku v různých životních situacích (v odborné složce vzdělávání, v osobním životě, v budoucím zaměstnání, ve volném čase i v dalším vzdělávání). Vyučovací předmět Matematika se podílí na formování osobnosti žáka/žákyně, významně se podílí na rozvoji intelektuálních schopností žáků/žákyně, rozvíjí paměť, logické a tvořivé myšlení žáků/žákyně, vede k vytvoření aktivního a samostatného přístupu k práci, k předvídavosti, k přesnosti. Předmět Matematika směřuje k tomu, aby žáci/žákyně získali pozitivní postoj k matematickému vzdělávání, motivaci k celoživotnímu vzdělávání a důvěru ve vlastní schopnosti a vytrvalost.

### Charakteristika učiva

Vzdělávací oblast: matematické vzdělávání

Matematika je předmětem všeobecně vzdělávacím, ale zároveň průpravným pro další vzdělávání.

Obsah výuky navazuje na výuku matematiky na ZŠ. Učivo je rozvrženo do tří ročníků a je chronologicky řazeno.

Učivo 1. Ročníku obsahuje celky Operace s reálnými čísly, Výrazy a jejich úpravy.

Učivo 2. Ročníku obsahuje celky Procentový počet, Planimetrie, Řešení lineárních rovnic.

Učivo 3. Ročníku obsahuje celky Funkce, Výpočet povrchů a objemů těles a Práce s daty.

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

Vzdělávání vede k tomu, aby žáci/žákyně

- efektivně numericky počítali, správně používali a převáděli jednotky,
- orientovali se v matematickém textu a porozuměli zadání úlohy,

**Název ŠVP:** Kuchařské práce a ubytovací služby  
**Kód a název oboru vzdělání:** 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
**Stupeň poskytovaného vzdělání:** střední vzdělání s výučním listem  
**Délka a forma vzdělávání:** tříleté denní studium  
**Platnost ŠVP od:** 1. září 2017

- matematizovali jednoduché reálné situace a užívali matematických modelů k vyhodnocování výsledků řešení vzhledem k realitě,
- vyhodnotili informace získané z grafů, diagramů a tabulek,
- pochopili vzájemné vztahy a vazby mezi okruhy učiva,
  
- užívali kalkulátor a moderní technologie k řešení úloh a prezentaci výsledků,

### **Pojetí výuky**

Vyučující volí vyučovací metody s ohledem na konkrétní situaci v pedagogickém procesu. Výuka je realizována převážně formou opakování a frontálního procvičování učiva. Pro splnění výukových cílů v pasážích nově probíraného učiva je zařazen výklad s návazností na předchozí znalosti.

Je nutné zohlednit individuální vzdělávací potřeby žáků/žákyně a také jejich intelektuální úroveň.

### **Hodnocení výsledků žáků**

Žáci/žákyně se hodnotí z ústního i písemného projevu. Při hodnocení se sleduje dodržení správných postupů výpočtu, znalost vzorců a jejich aplikace, samostatnost řešení úloh, numerická správnost.

V každém ročníku žáci/žákyně vypracují dvě pololetní písemné práce s následným rozbohem.

Hodnocení žáka/žákyně učitelem spočívá v kombinaci známkování, slovního hodnocení, je doplňováno sebehodnocením žáka/žákyně a hodnocením ze strany jeho spolužáků.

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

Přínosem bude posílení komunikativní kompetence, aby se žáci/žákyně vyjadřovali přiměřenou odbornou terminologií, formulovali své myšlenky srozumitelně a souvisle, aktivně se účastnili řešení úloh, posilovali důvěru ve vlastní schopnosti a posilovali vytrvalost. Při řešení úkolů aplikovali matematické postupy, správně používali a převáděli jednotky, prováděli reálný odhad výsledku při řešení praktického úkolu.

Celkové pojetí výuky, způsob hodnocení a charakteristika učiva koresponduje s rozvojem dalších klíčových kompetencí. Matematika názorně demonstruje přechod od konkrétního k abstraktnímu, vyžaduje tvůrčí přístup a různorodé metody práce, podporuje samostatnost i nutnost spolupráce při řešení problémů, při hledání řešení

**Název ŠVP:** Kuchařské práce a ubytovací služby  
**Kód a název oboru vzdělání:** 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
**Stupeň poskytovaného vzdělání:** střední vzdělání s výučním listem  
**Délka a forma vzdělávání:** tříleté denní studium  
**Platnost ŠVP od:** 1. září 2017

je nutné vyjádřit své myšlenky a obhájit je a sledovat i jiný myšlenkový postup, který vede k cíli (sociální a personální kompetence, kompetence k učení).

Též jsou posíleny kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií (práce s internetem, vyhledávání potřebných informací).



Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
 Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
 Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
 Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
 Platnost ŠVP od: 1. září 2017

## 2. ROZPIS UČIVA A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 1. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - provádí operace s přirozenými, celými, racionálními a reálnými čísly, dovede je zobrazit na číselné ose, - zaokrouhluje čísla, - bezpečně převádí jednotky, - rozlišuje přímou a nepřímou úměrnost, - řeší slovní úlohy trojčlenkou, - řeší praktické úkoly s využitím procentového počtu.	<b>1. Operace s reálnými čísly</b> - přirozená čísla - celá čísla - racionální čísla - reálná čísla - poměr, úměra, trojčlenka - procentový počet	23
Žák/žákyně - určí číselnou hodnotu výrazu, - upravuje jednoduché výrazy.	<b>2 Výrazy a jejich úpravy</b> - hodnota výrazu - jednoduché výrazy - výrazy s proměnnými - mnohočlen	10

Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Platnost ŠVP od: 1. září 2017

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 2. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly,</li> <li>- provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly,</li> <li>- upravuje jednoduché výrazy.</li> </ul>	<p><b>1. Opakování učiva z prvního ročníku</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- přirozená čísla</li> <li>- zlomky, desetinná čísla</li> <li>- převody jednotek</li> <li>- výrazy</li> </ul>	5
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- používá trojčlenku,</li> <li>- řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu,</li> <li>- určí druhou mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulatoru.</li> </ul>	<p><b>2. Procentový počet</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- procenta</li> <li>- výpočet procentové části</li> <li>- jednoduché slovní úlohy</li> <li>- mocniny a odmocniny</li> </ul>	5
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- využívá polohové a metrické vlastnosti základních rovinných útvarů při řešení úloh a problémů,</li> <li>- sestrojí trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků z daných prvků,</li> <li>- určí obvod a obsah rovinných obrazců,</li> <li>- určí vzájemnou polohu přímky a kružnice.</li> </ul>	<p><b>3. Planimetrie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- základní pojmy</li> <li>- úhel a jeho velikost</li> <li>- trojúhelník</li> <li>- mnohoúhelníky</li> <li>- kružnice a kruh</li> </ul>	10
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- řeší jednoduché lineární rovnice o jedné neznámé.</li> </ul>	<p><b>4. Řešení lineárních rovnic</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- lineární rovnice o jedné neznámé</li> </ul>	13

Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Platnost ŠVP od: 1. září 2017

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 3. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu,</li> <li>- řeší obvod a obsah rovinných obrazců,</li> <li>- řeší jednoduché lineární rovnice o jedné neznámé.</li> </ul>	<p><b>1. Opakování učiva z druhého ročníku</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- procentový počet</li> <li>- planimetrie</li> <li>- řešení lineárních rovnic</li> </ul>	8
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozliší graf přímé a nepřímé úměrnosti</li> <li>- posoudí, kdy funkce roste nebo klesá</li> </ul>	<p><b>2. Funkce</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- lineární funkce</li> <li>- nepřímá úměrnost</li> <li>- rostoucí a klesající funkce</li> </ul>	7
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- určí vzájemnou polohu bodů, přímk a rovin,</li> <li>- rozlišuje základní tělesa a určí jejich povrch a objem,</li> <li>- aplikuje poznatky o tělesech v praktických úlohách,</li> <li>- převádí jednotky.</li> </ul>	<p><b>3. Výpočet povrchů a objemů těles</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- základní polohové a metrické vlastnosti v prostoru</li> <li>- tělesa: krychle, kvádr, válec</li> </ul>	12
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- aritmetický průměr,</li> <li>- vysvětlí a použije data vyjádřená v diagramech, grafech a tabulkách.</li> </ul>	<p><b>4. Práce s daty</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- základy statistiky</li> <li>- diagramy</li> <li>- grafy v tabulkách</li> </ul>	6

Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Platnost ŠVP od: 1. září 2017

Učební osnova předmětu	Tělesná výchova			
	I.	II.	III.	Celkem
Ročník				
Počet týdenních vyučovacích hodin	1	1	1	3
Celkem	33	33	33	99

## 1. POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU

### Obecné cíle

Cílem učiva daného předmětu je vybavit žáky/žákyně znalostmi a dovednostmi potřebnými k preventivní a aktivní péči o zdraví a bezpečnost, a tak rozvinout a podpořit jejich chování a postoje ke zdravému způsobu života a celoživotní odpovědnosti za své zdraví. Důraz se klade na výchovu proti závislostem (na alkoholu, tabákových výrobcích, drogách, doplňcích výživy, hracích automatech, internetu aj.). Protože jsou lidé v současnosti vystaveni řadě nebezpečí, která ohrožují jejich zdraví a často i život, nabývají na významu i dovednosti potřebné pro obranu a ochranu proti nim, tj. pro chování při vzniku mimořádných událostí.

### Charakteristika učiva

Vzdělávací oblast: vzdělávání pro zdraví

V tělesné výchově se usiluje zejména o výchovu a vzdělávání pro celoživotní provádění pohybových aktivit a rozvoj pozitivních vlastností osobnosti. Žáci/žákyně jsou vedeni k pravidelnému provádění pohybových činností, ke kvalitě v pohybovém učení, jsou jim vytvářeny podmínky k prožívání pohybu a sportovního výkonu, ke kompenzování negativních vlivů způsobu života a k čestné spolupráci při společných aktivitách a soutěžích.

V tělesné výchově se rozvíjí jak pohybově nadaní, tak zdravotně oslabení žáci/žákyně.

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

Vzdělávání vede k tomu, aby žáci/žákyně:

- vážili si zdraví jako jedné z prvořadých hodnot a cílevědomě je chránili,
- pojímali zdraví a tělesnou zdatnost jako hodnoty potřebné ke kvalitnímu prožívání života,
- pociťovali radost a uspokojení z pohybu a chápali ho jako prostředek duševní hygieny a psychické vyrovnanosti, jako způsob překonávání negativních vlivů na

Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Platnost ŠVP od: 1. září 2017

psychiku mladého člověka, jako vhodnou náplň volného času a významnou alternativu vůči zneužívání návykových látek a jiných závislostí.

### **Pojetí výuky**

V tělesné výchově převažuje skupinová nebo individuální práce s jedincem, velice důležitá je názorná ukázka učitelem, jeho organizační schopnosti při výuce. Vyučovací proces je založen na úzké vzájemné spolupráci učitele a žáka, na jejich vzájemném respektu. Záměrně jsou uplatňovány činnosti, při nichž žáci/žákyně vstupují do různých sociálních rolí a skupinových vztahů, zažívají různou míru odpovědnosti, musí samostatně rozhodovat a hodnotit, překonávat překážky. Důležitým motivačním faktorem je používání zábavných forem, např. soutěží.

Tělesná výchova je prováděna ve specifických podmínkách školy a přírody. Důraz je kladen na bezpečnost žáků/žákyně, hygienickou nezávadnost prostředí a účelnost vybavení. Kvalita výuky je do značné míry závislá na prostorových podmínkách školy, na materiální vybavenosti tělocvičny a posilovny (kvalita a množství míčů, žíněnky, gymnastické nářadí a náčiní, zařízení posilovny, netradiční vybavení a náčiní pro nově vznikající sporty aj.).

### **Hodnocení výsledků žáků**

Hodnocení žáků/žákyně v tělesné výchově vychází z vlastní aktivity žáka/žákyně při hodinách tělesné výchovy, z jeho přístupu k pohybovým činnostem a snahy naučit se něčemu novému, z výsledků hodnocení pohybových schopností a dovedností, herních činností jednotlivce a týmového herního výkonu u daného žáka/žákyně, z výsledků testování tělesné zdatnosti (motorické testy). Všechna uvedená hlediska jsou v individuálním hodnocení žáka/žákyně velice důležitá. Pohybové dispozice a schopnosti jedince jsou ale z větší části předurčeny genetikou, proto je při konečném hodnocení nejdůležitější vlastní aktivita žáka/žákyně a jeho snaha při hodinách.

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

V tělesné výchově se nejvíce rozvíjejí komunikativní, personální a sociální kompetence. Žáci/žákyně budou vedeni k tomu, aby byli schopni komunikovat při pohybových činnostech a diskutovat o nich. Personální a sociální kompetence jsou rozvíjeny tím, že žáci/žákyně jsou vedeni ke kritickému hodnocení kvality svých pohybových schopností, dovedností a dosažených výkonů, k uvědomování si svých předností a nedostatků v jednotlivých sportovních odvětvích, k přijímání rad i kritiky od druhých lidí. Jsou také vedeni k tomu, aby celoživotně pečovali o svůj fyzický a duševní rozvoj a jednali v rámci pravidel fair play. Tyto kompetence žák/žákyně získává v průběhu celého roku, akcentuje se adaptace na různorodé podmínky v tělesné výchově, zapojení do organizace turnajů a soutěží, důraz na týmový herní výkon družstva.

**Název ŠVP:** Kuchařské práce a ubytovací služby  
**Kód a název oboru vzdělání:** 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
**Stupeň poskytovaného vzdělání:** střední vzdělání s výučním listem  
**Délka a forma vzdělávání:** tříleté denní studium  
**Platnost ŠVP od:** 1. září 2017

V předmětu je dominantní průřezové téma Člověk a životní prostředí.  
Předmět Tělesná výchova se vztahuje k řadě dalších předmětů kurikula. Mezi předmětové vztahy jsou nejsilnější s předměty Základy přírodních věd a Občanská nauka.

Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Platnost ŠVP od: 1. září 2017

## 2. ROZPIS UČIVA A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 1. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- objasní význam přípravy organismu (zahřátí a protažení) před pohybovou činností i významu péče o tělo (strečink, relaxace, zásady hygieny) po skončení pohybové činnosti,</li> <li>- rozliší a vysvětlí pojmy, a to: zátěž, únava, odpočinek, jednostranná zátěž, příčiny svalové nerovnováhy,</li> <li>- popíše faktory životního prostředí, které ovlivňují zdraví lidí a zdůvodní význam zdravého životního stylu,</li> <li>- rozliší míru škodlivosti vlivu alkoholu, tabáku a drog na pohybovou výkonnost a tělesnou zdatnost,</li> <li>- rozlišuje výrazy rychlost, síla, vytrvalost, pohyblivost, dovede použít vhodné pohybové činnosti pro rozvoj jednotlivých pohybových předpokladů,</li> <li>- zapojí se do organizace turnajů a soutěží a umí zpracovat jednoduchou dokumentaci, dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců nebo týmu,</li> <li>- používá základní terminologické výrazy běžně používané při pohybových činnostech,</li> <li>- volí sportovní vybavení (výstroj, výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám</li> </ul>	<p><b>1. Teoretické poznatky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- význam pohybu pro zdraví, prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti, technika a taktika</li> <li>- činitele ovlivňující zdraví – životní prostředí, životní styl, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování aj.</li> <li>- zásady sportovního tréninku</li> <li>- pravidla her, závodů a soutěží a rozhodování</li> <li>- odborné názvosloví, komunikace</li> <li>- výstroj, výzbroj, údržba</li> <li>- hygiena a bezpečnost, vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí, záchrana a dopomoc, zásady chování a jednání v různém prostředí, regenerace a kompenzace, relaxace</li> <li>- zdroje informací</li> </ul>	<p>Průběžně zařazované do všech VJ podle potřeb žáků</p>

Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Platnost ŠVP od: 1. září 2017

<p>(klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti), udržuje je a ošetřuje,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- objasní význam pojmů aktivní zdraví a zdravý životní styl a dokáže stanovit, které pohybové činnosti jsou zdraví prospěšné a které jsou zdraví škodlivé,</li> <li>- vystihne význam hygieny a bezpečnosti při pohybových činnostech v různém prostředí a různých podmínkách,</li> <li>- objasní význam výrazu fair play, dokáže ho uplatňovat jak při samotné pohybové činnosti, tak při sportovním diváctví, umí potlačit projevy negativních emocí spojených se sportem,</li> <li>- objasní rozdíl mezi sportem žen a mužů, mezi sportem vrcholovým a rekreačním, dokáže se přizpůsobit úrovni svých spoluhráčů a podat pomocnou ruku slabším,</li> <li>- ovládá kompenzační cvičení k vlastní regeneraci, a to zejména vzhledem k požadavkům budoucího povolání,</li> <li>- uplatňuje osvojené způsoby relaxace,</li> <li>- vyhledává potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu, diskutuje o nich, analyzuje je a hodnotí.</li> </ul>		
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zvládá správnou techniku běhu (dýchání, práce nohou a paží) a startů – rozlišuje vhodnost použití jednotlivých druhů startů podle délky trati,</li> <li>- prokáže jistou úroveň rychlostních a vytrvalostních schopností při testování, porovnává ukazatele své zdatnosti s ostatními žáky a</li> </ul>	<p><b>2. Atletika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- běžecká technika (běžecká abeceda)</li> <li>- běžecké starty</li> <li>- sprint</li> <li>- vytrvalostní běh v terénu</li> <li>- skok vysoký</li> <li>- hod granátem</li> <li>- vrh koulí</li> </ul>	10



**Název ŠVP:** Kuchařské práce a ubytovací služby  
**Kód a název oboru vzdělání:** 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
**Stupeň poskytovaného vzdělání:** střední vzdělání s výučním listem  
**Délka a forma vzdělávání:** tříleté denní studium  
**Platnost ŠVP od:** 1. září 2017

<p>s předloženými tabulkami norem výkonů,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zvládá správnou techniku skoku vysokého (spojení odrazu s rozběhem, způsob flop), je si vědom zásad bezpečnosti při skoku vysokém,</li> <li>- rozlišuje hody a vrhy,</li> <li>- zvládá správnou techniku hodů granátem, zejména dokáže spojit rozběh s odhodem, dodržuje zásady bezpečnosti,</li> <li>- provede vrh koulí libovolnou technikou, bere v úvahu bezpečnostní opatření při vrhu koulí,</li> <li>- uplatňuje zásady sportovního tréninku s cílem vylepšit své výkony (sprinty a vytrvalostní běhy, skok do výšky, hod granátem, vrh koulí).</li> </ul>		
<p><b>Žák/žákyně</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá technicky správně kotoul vpřed a vzad,</li> <li>- bezpečně provede stoj na rukou – u stěny, ve volném prostoru s dopomocí, zvládá základy přemetu stranou,</li> <li>- dokáže spojit akrobatické cviky v jednoduché akrobatické řady s využitím doplňujících cviků (obraty, skoky a poskoky),</li> <li>- uplatňuje osvojené způsoby přeskoku přes zvýšené nářadí, umí bezpečně překonat překážku roznožným způsobem, koriguje podmínky pro přeskok (výška nářadí, vzdálenost odrazového můstku od nářadí) ve shodě s úrovní svých schopností a dovedností,</li> <li>- dokáže dopomoci jiným žákům při přeskoku.</li> </ul>	<p><b>3. Gymnastika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- akrobacie</li> <li>- přeskok – roznožka přes kozu</li> </ul>	4

Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
 Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
 Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
 Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
 Platnost ŠVP od: 1. září 2017

-		
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- umí technicky správně odbít míč obouruč vrchem, obouruč spodem, podat míč spodem, bezprostředně reaguje na míč, dokáže se rychle přemístit a vykrýt prostor, rozumí obrannému a útočnému systému hry,</li> <li>- umí technicky správně ovládat míč – dribling, používá různé způsoby přihrávek, ovládá střelbu na koš z různých míst a vzdáleností, z místa i z pohybu, umí základy dvojtaktu, dokáže použít dvojtakt při hře, dokáže se rychle přemístit, uvolnit se bez míče i s míčem a nalézt si vhodný prostor pro hru, rozumí obrannému (osobní a zónová obrana) a útočnému (postupný útok, rychlý protiútok) systému hry, ovládá systém „hod’ a běž,“</li> <li>- umí technicky správně ovládat míč nohou – vedení míče, používá různé způsoby přihrávek a kopů, umí zpracovat míč, dokáže se rychle přemístit, uvolnit se a nalézt vhodný prostor pro hru, ovládá různé techniky střelby na bránu, rozumí obrannému (osobní a zónová obrana) a útočnému (postupný útok, rychlý protiútok) systému hry, ovládá systém „přihraj a běž,“</li> <li>- technicky správně ovládá míček holí – vedení míče, používá různé způsoby přihrávek, zpracuje míček, dokáže se rychle přemístit, uvolnit se a nalézt vhodný prostor pro hru, ovládá různé techniky střelby na bránu, rozumí obrannému (osobní a zónová obrana) a útočnému</li> </ul>	<p><b>4. Sportovní hry</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- volejbal</li> <li>- basketbal</li> <li>- fotbal</li> <li>- florbal</li> </ul>	14

**Název ŠVP:** Kuchařské práce a ubytovací služby  
**Kód a název oboru vzdělání:** 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
**Stupeň poskytovaného vzdělání:** střední vzdělání s výučním listem  
**Délka a forma vzdělávání:** tříleté denní studium  
**Platnost ŠVP od:** 1. září 2017

<p>(postupný útok, rychlý protiútok) systému hry, ovládá systém „přihraj a běž,“</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dokáže použít získané dovednosti v herních situacích, rozlišuje správné postavení hráče v poli a chápe jeho význam na dané pozici, rozumí základním pravidlům hry, komunikuje při sportovních hrách – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii, snaží se odstraňovat své nedostatky a dodržovat zásady fair-play.</li> </ul>		
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dokáže použít jednotlivé typy strojů – rozlišuje, jaké svaly na nich procvičovat, jak tvarovat jednotlivé svalové partie,</li> <li>- pozná chybné a správné provedení posilovacích cviků,</li> <li>- uplatňuje zásady správného dýchání během cvičení,</li> <li>- umí dávat dopomoc a záchranu jiným žákům při cvičení .</li> </ul>	<p><b>5. Posilování</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- cvičení s využitím speciálních posilovacích strojů a náčiní na tvarování jednotlivých svalových partií</li> </ul>	5

Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Platnost ŠVP od: 1. září 2017

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 2. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- objasní význam přípravy organismu (zahřátí a protažení) před pohybovou činností i významu péče o tělo (strečink, relaxace, zásady hygieny) po skončení pohybové činnosti,</li> <li>- rozliší a vysvětlí pojmy, a to: zátěž, únava, odpočinek, jednostranná zátěž, příčiny svalové nerovnováhy,</li> <li>- popíše faktory životního prostředí, které ovlivňují zdraví lidí a zdůvodní význam zdravého životního stylu,</li> <li>- rozpozná míru škodlivosti vlivu alkoholu, tabáku a drog na pohybovou výkonnost a tělesnou zdatnost,</li> <li>- rozlišuje výrazy rychlost, síla, vytrvalost, pohyblivost, dovede použít vhodné pohybové činnosti pro rozvoj jednotlivých pohybových předpokladů,</li> <li>- zapojí se do organizace turnajů a soutěží a umí zpracovat jednoduchou dokumentaci, dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců nebo týmu,</li> <li>- používá základní terminologické výrazy vhodné při pohybových činnostech,</li> <li>- volí sportovní vybavení (výstroj, výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti), udržuje je a ošetřuje,</li> </ul>	<p><b>1. Teoretické poznatky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- význam pohybu pro zdraví, prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti, technika a taktika</li> <li>- činitele ovlivňující zdraví – životní prostředí, životní styl, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování aj.</li> <li>- zásady sportovního tréninku</li> <li>- pravidla her, závodů a soutěží a rozhodování</li> <li>- odborné názvosloví, komunikace</li> <li>- výstroj, výzbroj, údržba</li> <li>- hygiena a bezpečnost, vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí, záchrana a dopomoc, zásady chování a jednání v různém prostředí, regenerace a kompenzace, relaxace</li> <li>- zdroje informací</li> </ul>	<p>Průběžně zařazované do všech VJ podle potřeb žáků</p>

**Název ŠVP:** Kuchařské práce a ubytovací služby  
**Kód a název oboru vzdělání:** 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
**Stupeň poskytovaného vzdělání:** střední vzdělání s výučním listem  
**Délka a forma vzdělávání:** tříleté denní studium  
**Platnost ŠVP od:** 1. září 2017

<ul style="list-style-type: none"> <li>- objasní význam pojmů aktivní zdraví a zdravý životní styl a dokáže stanovit, které pohybové činnosti jsou zdraví prospěšné a které jsou zdraví škodlivé,</li> <li>- objasní význam hygieny a bezpečnosti při pohybových činnostech v různém prostředí a různých podmínkách,</li> <li>- objasní význam výrazu fair play, dokáže ho uplatňovat jak při samotné pohybové činnosti, tak při sportovním diváctví, umí potlačit projevy negativních emocí spojených se sportem,</li> <li>- objasní rozdíly mezi sportem žen a mužů, mezi sportem vrcholovým a rekreačním, dokáže se přizpůsobit úrovni svých spoluhráčů a podat pomocnou ruku slabším,</li> <li>- ovládá kompenzační cvičení k vlastní regeneraci, a to zejména vzhledem k požadavkům budoucího povolání</li> <li>- uplatňuje osvojené způsoby relaxace</li> <li>- vyhledá potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu, dovede o nich diskutovat, analyzovat je a hodnotit.</li> </ul>		
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zvládá správnou techniku běhu (dýchání, práce nohou a paží) a startů – rozlišuje vhodnost použití jednotlivých druhů startů podle délky trati,</li> <li>- prokáže jistou úroveň rychlostních a vytrvalostních schopností při testování, porovnává ukazatele své zdatnosti s ostatními žáky a s předloženými tabulkami norem výkonů,</li> </ul>	<p><b>2. Atletika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- běžecká technika (běžecká abeceda)</li> <li>- běžecké starty</li> <li>- sprint</li> <li>- vytrvalostní běh v terénu</li> <li>- skok vysoký</li> <li>- hod granátem</li> <li>- vrh koulí</li> </ul>	8

Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Platnost ŠVP od: 1. září 2017

<ul style="list-style-type: none"> <li>- zvládá správnou techniku skoku vysokého (spojení odrazu s rozběhem, způsob flop), je si vědom zásad bezpečnosti při skoku vysokém,</li> <li>- rozlišuje hody a vrhy,</li> <li>- zvládá správnou techniku hodů granátem, zejména dokáže spojit rozběh s odhodem, dodržuje zásady bezpečnosti,</li> <li>- provede vrh koulí libovolnou technikou, objasní bezpečnostní opatření při vrhu koulí,</li> <li>- uplatňuje zásady sportovního tréninku s cílem vylepšit své výkony (sprinty a vytrvalostní běhy, skok do výšky, hod granátem, vrh koulí).</li> </ul>		
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uplatňuje osvojené způsoby přeskoků přes zvýšené nářadí, bezpečně překoná překážku skrčným způsobem, koriguje podmínky pro přeskok (výška nářadí, vzdálenost odrazového můstku od nářadí) ve shodě s úrovní svých schopností a dovedností,</li> <li>- volí správnou techniku cvičení na kruzích,</li> <li>- předvede jednotlivé prvky plynule za sebou,</li> <li>- poskytne pomoc jiným žákům při přeskoku a cvičení na kruzích.</li> </ul>	<p><b>3. Gymnastika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- přeskok – skrčka přes kozu</li> <li>- kruhy</li> </ul>	4
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- technicky správně odbít míč obouruč vrchem, obouruč spodem, podá míč spodem, bezprostředně reaguje na míč, dokáže se rychle přemístit a vykryt prostor, objasní obranný a útočný systém hry,</li> </ul>	<p><b>4. Sportovní hry</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- volejbal</li> <li>- basketbal</li> <li>- fotbal</li> <li>- florbal</li> </ul>	12

Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Platnost ŠVP od: 1. září 2017

<ul style="list-style-type: none"><li>- technicky správně ovládá míč – driblink, používá různé způsoby přihrávek, ovládá střelbu na koš z různých míst a vzdáleností, z místa i z pohybu, umí základy dvojtaktu, dokáže použít dvojtakt při hře, dokáže se rychle přemístit, uvolnit se bez míče i s míčem a nalézt si vhodný prostor pro hru, aplikuje obranný (osobní a zónová obrana) a útočný (postupný útok, rychlý protiútok) systém hry, ovládá systém „hod’ a běž,“</li><li>- technicky správně ovládá míč nohou – vedení míče, používá různé způsoby přihrávek a kopů, umí zpracovat míč, dokáže se rychle přemístit, uvolnit se a nalézt vhodný prostor pro hru, ovládá různé techniky střelby na bránu, aplikuje obranný (osobní a zónová obrana) a útočný (postupný útok, rychlý protiútok) systému hry, ovládá systém „přihraj a běž,“</li><li>- umí technicky správně ovládat míček holí – vedení míče, používá různé způsoby přihrávek, umí zpracovat míček, dokáže se rychle přemístit, uvolnit se a nalézt vhodný prostor pro hru, ovládá různé techniky střelby na bránu, rozumí obrannému (osobní a zónová obrana) a útočnému (postupný útok, rychlý protiútok) systému hry, ovládá systém „přihraj a běž,“</li><li>- ovládá použít získané dovednosti v herních situacích, rozlišuje správné postavení hráče v poli a objasní jeho význam na dané pozici, rozumí základním pravidlům hry,</li></ul>		
---	--	--

Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Platnost ŠVP od: 1. září 2017

<p>komunikuje při sportovních hrách –  dodržuje smluvené signály a vhodně  používá odbornou terminologii,  snaží se odstraňovat své nedostatky  a dodržovat zásady fair play.</p>		
<p>Žák/žákyně  - dokáže použít jednotlivé typy strojů  - rozlišuje, jaké svaly na nich  procvičovat, jak tvarovat jednotlivé  svalové partie,  - pozná chybné a správné provedení  posilovacích cviků,  - uplatňuje zásady správného dýchání  během cvičení,  - poskytne pomoc a záchranu jiným  žákům při cvičení.</p>	<p><b>5. Posilování</b>  - cvičení s využitím  speciálních posilovacích  strojů a náčiní na  tvarování jednotlivých  svalových partií</p>	<p>5</p>
<p>Žák/žákyně  - správně používá pádovou techniku –  pád vzad, vpravo, vlevo a posuzuje  vhodnost použití pádových technik,  - ovládá způsob sebeobrány v různých  krizových situacích – škrčení  zepředu, škrčení zezadu, útočný  úchop za část těla, napadnutí nožem,  pokus o znásilnění.</p>	<p><b>6. Úpoly</b>  - pády, základní  sebeobrana</p>	<p>4</p>



Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Platnost ŠVP od: 1. září 2017

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 3. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- objasní význam přípravy organismu (zahřátí a protažení) před pohybovou činností i významu péče o tělo (strečink, relaxace, zásady hygieny) po skončení pohybové činnosti,</li> <li>- rozliší a vysvětlí pojmy, a to: zátěž, únava, odpočinek, jednostranná zátěž, příčiny svalové nerovnováhy,</li> <li>- popíše faktory životního prostředí, které ovlivňují zdraví lidí a zdůvodní význam zdravého životního stylu,</li> <li>- rozliší míru škodlivosti vlivu alkoholu, tabáku a drog na pohybovou výkonnost a tělesnou zdatnost,</li> <li>- rozlišuje výrazy rychlost, síla, vytrvalost, pohyblivost, dovede použít vhodné pohybové činnosti pro rozvoj jednotlivých pohybových předpokladů,</li> <li>- zapojí se do organizace turnajů a soutěží a umí zpracuje jednoduchou dokumentaci, dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců nebo týmu,</li> <li>- objasní a použije základní terminologické výrazy běžně používané při pohybových činnostech,</li> <li>- volí sportovní vybavení (výstroj, výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám</li> </ul>	<p><b>1. Teoretické poznatky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- význam pohybu pro zdraví, prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti, technika a taktika</li> <li>- činitele ovlivňující zdraví – životní prostředí, životní styl, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování aj.</li> <li>- zásady sportovního tréninku</li> <li>- pravidla her, závodů a soutěží a rozhodování</li> <li>- odborné názvosloví, komunikace</li> <li>- výstroj, výzbroj, údržba</li> <li>- hygiena a bezpečnost, vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí, záchrana a dopomoc, zásady chování a jednání v různém prostředí, regenerace a kompenzace, relaxace</li> <li>- zdroje informací</li> </ul>	<p>Průběžně zařazované do všech VJ podle potřeb žáků</p>

Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Platnost ŠVP od: 1. září 2017

<p>(klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti), udržuje je a ošetřuje,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- chápe význam pojmů aktivní zdraví a zdravý životní styl a dokáže stanovit, které pohybové činnosti jsou zdraví prospěšné a které jsou zdraví škodlivé,</li> <li>- objasní význam hygieny a bezpečnosti při pohybových činnostech v různém prostředí a různých podmínkách,</li> <li>- objasní význam výrazu fair play, dokáže ho uplatňovat jak při samotné pohybové činnosti, tak při sportovním diváctví, umí potlačit projevy negativních emocí spojených se sportem,</li> <li>- objasní rozdíly mezi sportem žen a mužů, mezi sportem vrcholovým a rekreačním, dokáže se přizpůsobit úrovni svých spoluhráčů a podat pomocnou ruku slabším,</li> <li>- ovládá kompenzační cvičení k vlastní regeneraci, a to zejména vzhledem k požadavkům budoucího povolání,</li> <li>- uplatňuje osvojené způsoby relaxace,</li> <li>- vyhledává potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu, dovede o nich diskutovat, analyzovat je a hodnotit.</li> </ul>		
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zvládá správnou techniku běhu (dýchání, práce nohou a paží) a startů – rozlišuje vhodnost použití jednotlivých druhů startů podle délky trati,</li> <li>- prokáže jistou úroveň rychlostních a vytrvalostních schopností při testování, porovnává ukazatele své</li> </ul>	<p><b>2. Atletika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- běžecká technika (běžecká abeceda)</li> <li>- běžecké starty</li> <li>- sprint</li> <li>- vytrvalostní běh v terénu</li> <li>- skok vysoký</li> <li>- hod granátem</li> <li>- vrh koulí</li> </ul>	8

**Název ŠVP:** Kuchařské práce a ubytovací služby  
**Kód a název oboru vzdělání:** 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
**Stupeň poskytovaného vzdělání:** střední vzdělání s výučním listem  
**Délka a forma vzdělávání:** tříleté denní studium  
**Platnost ŠVP od:** 1. září 2017

<p>zdatnosti s ostatními žáky a s předloženými tabulkami norem výkonů,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zvládá správnou techniku skoku vysokého (spojení odrazu s rozběhem, způsob flop), objasní zásady bezpečnosti při skoku vysokém,</li> <li>- rozlišuje hody a vrhy,</li> <li>- zvládá správnou techniku hodu granátem, zejména dokáže spojit rozběh s odhodem, dodržuje zásady bezpečnosti,</li> <li>- provede vrh koulí libovolnou technikou, objasní bezpečnostní opatření při vrhu koulí,</li> <li>- uplatňuje zásady sportovního tréninku s cílem vylepšit své výkony (sprinty a vytrvalostní běhy, skok do výšky, hod granátem, vrh koulí).</li> </ul>		
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zvládá technicky správně kotoul letmo s odrazovým můstkem i bez něho,</li> <li>- volí správnou techniku cvičení na hrazdě,</li> <li>- předvede jednotlivé prvky plynule za sebou,</li> <li>- zvládá dávat dopomoc jiným žákům při cvičení na hrazdě.</li> </ul>	<p><b>3. Gymnastika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kotoul letmo</li> <li>- hrazda</li> </ul>	4
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- technicky správně odbije míč obouruč vrchem, obouruč spodem, podá míč spodem, bezprostředně reaguje na míč, dokáže se rychle přemístit a vykrýt prostor, objasní obranný a útočný systém hry,</li> <li>- technicky správně ovládá míč – driblink, používá různé způsoby přihrávek, ovládá střelbu na koš</li> </ul>	<p><b>4. Sportovní hry</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- volejbal</li> <li>- basketbal</li> <li>- fotbal</li> <li>- florbal</li> </ul>	16

Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
 Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
 Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
 Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
 Platnost ŠVP od: 1. září 2017

<p>z různých míst a vzdáleností, z místa i z pohybu, ovládá základy dvojtaktu, použije dvojtakt při hře, dokáže se rychle přemístit, uvolnit se bez míče i s míčem a nalézt si vhodný prostor pro hru, objasní obranný (osobní a zónová obrana) a útočný (postupný útok, rychlý protiútok) systému hry, ovládá systém „hod' a běž,“</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- technicky správně ovládá míč nohou       <ul style="list-style-type: none"> <li>– vedení míče, používá různé způsoby přihrávek a kopů, zpracuje míč, dokáže se rychle přemístit, uvolnit se a nalézt vhodný prostor pro hru, ovládá různé techniky střelby na bránu, objasní obranný (osobní a zónová obrana) a útočný (postupný útok, rychlý protiútok) systému hry, ovládá systém „přihraj a běž,“</li> <li>technicky správně ovládá míček holí – vedení míče, používá různé způsoby přihrávek, umí zpracovat míček, dokáže se rychle přemístit, uvolnit se a nalézt vhodný prostor pro hru, ovládá různé techniky střelby na bránu, objasní obranný (osobní a zónová obrana) a útočný (postupný útok, rychlý protiútok) systému hry, ovládá systém „přihraj a běž,“</li> </ul> </li> <li>- použije získané dovednosti v herních situacích, rozlišuje správné postavení hráče v poli a objasní jeho význam na dané pozici, objasní základní pravidla hry, komunikuje při sportovních hrách – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii, snaží se</li> </ul>		
---	--	--

**Název ŠVP:** Kuchařské práce a ubytovací služby  
**Kód a název oboru vzdělání:** 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
**Stupeň poskytovaného vzdělání:** střední vzdělání s výučním listem  
**Délka a forma vzdělávání:** tříleté denní studium  
**Platnost ŠVP od:** 1. září 2017

odstraňovat své nedostatky a dodržovat zásady fair play.		
Žák/žákyně - použije jednotlivé typy strojů – rozlišuje, jaké svaly na nich procvičovat, jak tvarovat jednotlivé svalové partie, - pozná chybné a správné provedení posilovacích cviků, - uplatňuje zásady správného dýchání během cvičení, - ovládá dopomoc a záchranu jiným žákům při cvičení.	<b>5. Posilování</b> - cvičení s využitím speciálních posilovacích strojů a náčiní na tvarování jednotlivých svalových partií	5

Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
 Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
 Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
 Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
 Platnost ŠVP od: 1. září 2017

Učební osnova předmětu	<b>Informační a komunikační technologie</b>			
Ročník	I.	II.	III.	Celkem
Počet týdenních vyučovacích hodin	1	1	1	3
Celkem	33	33	33	99

## 1. POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU

### Obecné cíle

Cílem předmětu je rozšíření znalostí z oblasti informačních technologií, praktické využívání prostředků informačních a komunikačních technologií a osvojení si odborné terminologie. Důraz je kladen na práci s informacemi z různých zdrojů nesených na různých médiích. Při vyhledávání informací je kladen důraz na posuzování věrohodnosti různých informačních zdrojů. Získaných znalostí a dovedností žáci/žákyně využívají v ostatních předmětech, odborném výcviku, osobním i občanském životě.

### Charakteristika učiva

Vzdělávací oblast: vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích

Učivo tvoří výběr základních témat informačních a komunikačních technologií, která jsou důležitá k ovládnutí hardwarových prostředků, operačního systému, komunikačních prostředků a základních kancelářských aplikací.

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

Vzdělávání vede k tomu, aby žáci/žákyně

- dokázali při zpracování úkolů používat vhodné počítačové aplikace,
- dodržovali zásady bezpečnosti, hygieny a počítačové etiky,
- dodržovali základní společenské normy chování při využívání internetu,
- posuzovali věrohodnost informačních zdrojů,
- chovali se ekologicky při likvidaci hardwarových komponent.

### Pojetí výuky

Výuka probíhá v učebnách vybavených počítači s připojením na internet a s využitím lokální počítačové sítě. Pro splnění výukových cílů v pasážích nově probíraného učiva je zařazen výklad. Stěžejní formou výuky je však individuální práce žáka na počítači. Žáci/žákyně jsou vedeni k praktickému využívání osvojených poznatků, a to řešením

Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Platnost ŠVP od: 1. září 2017

konkrétních úkolů z praxe. Je uplatňován individualizovaný přístup k žákům/žákyním s ohledem na jejich poruchy učení a zdravotní stav.

### **Hodnocení výsledků žáků**

Při hodnocení je kladen důraz zvláště na schopnost žáků/žákyní samostatně zpracovat zadaný praktický úkol, schopnost spolupracovat, komunikovat a přijímat názory jiných při řešení praktických úkolů.

Hodnocení žáků se v rámci podávání zpětnovazebných informací o zvládnutí jednotlivých celků učiva uskutečňuje průběžně, a to těmito způsoby: písemné testy – k ověření nezbytných teoretických znalostí daného tematického celku – a samostatné vypracování praktických úkolů k ověření získaných dovedností. Klasifikace žáků vychází z klasifikačního řádu školy.

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

Vzdělání v předmětu směřuje k zvládnutí informačních technologií jako prostředku dalšího vzdělávání a k jejich využití v praxi i osobním životě.

Tento předmět je zásadním pro dosažení všech kompetencí využívání prostředků informačních a komunikačních technologií a práce s informacemi. Je přínosem pro dosažení kompetencí k učení a řešení problémů. Vede žáky/žákyně k tomu, aby porozuměli zadání úkolu, zvolili nejvhodnější variantu řešení, vybrali vhodnou techniku a programové vybavení, dokázali zdůvodnit svoje řešení úkolu a pracovat na jeho realizaci samostatně i v týmu, přičemž měli odpovědný vztah ke svému zdraví a byli si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a rizik spojených s nadměrným používáním výpočetní techniky – zdravotní problémy, závislosti.

Přínosem bude dále posílení právního vědomí, ekologického chování v souladu s principy trvale udržitelného životního prostředí, rozvinutí komunikativních kompetencí – žáci/žákyně budou používat odbornou terminologii, budou formulovat a obhajovat řešení problému.

Dominantní v tomto předmětu je průřezové téma Informační a komunikační technologie.

Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Platnost ŠVP od: 1. září 2017

## 2. ROZPIS UČIVA A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 1. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- používá počítač a jeho periferie;</li> <li>- respektuje zásady práce s PC stanovené řádem učebny;</li> <li>- přihlásí se do lokální počítačové sítě;</li> <li>- orientuje se v lokální počítačové síti;</li> <li>- využívá služeb Internetu a elektronické komunikace;</li> <li>- vysvětlí pojmy hardware, software;</li> <li>- rozdělení počítačů;</li> <li>- pojmenuje základní části sestavy počítače;</li> <li>- vysvětlí význam základních hardwarových komponent;</li> <li>- pojmenuje periferie počítače, vysvětlí jejich význam;</li> <li>- pracuje s nápovědou a manuálem při práci se základním a aplikačním programovým vybavením;</li> <li>- je si vědom možností a výhod, ale i rizik spojených s používáním výpočetní techniky.</li> </ul>	<p><b>1. Práce s počítačem</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- hardware</li> <li>- osobní počítač</li> <li>- počítačová síť</li> <li>- internet a elektronická komunikace</li> <li>- principy fungování</li> <li>- části, periferie</li> <li>- software</li> <li>- nápověda a manuály</li> <li>- autorská práva</li> </ul>	16
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí význam operačního systému;</li> <li>- pracuje s oknem a jeho obsahem;</li> <li>- orientuje se v systému adresářů;</li> <li>- pomocí průzkumníka pracuje se stromovou strukturou disku;</li> <li>- vytváří vlastní stromovou strukturu na síťovém disku;</li> <li>- popíše význam souboru a složky;</li> <li>- ovládá základní operace se souborem a složkou;</li> </ul>	<p><b>2. Operační systém</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- operační systém</li> <li>- souborový manažer</li> <li>- data, soubor, složka</li> <li>- operace se souborem a složkou</li> <li>- zálohování, archivace, zabezpečení souboru a složky</li> </ul>	10



**Název ŠVP:** Kuchařské práce a ubytovací služby  
**Kód a název oboru vzdělání:** 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
**Stupeň poskytovaného vzdělání:** střední vzdělání s výučním listem  
**Délka a forma vzdělávání:** tříleté denní studium  
**Platnost ŠVP od:** 1. září 2017

<ul style="list-style-type: none"> <li>- odlišuje a rozpoznává základní typy souborů;</li> <li>- dodržuje zásady zabezpečení dat pře zneužitím a zničením;</li> <li>- provádí archivaci souboru a složky;</li> <li>- provádí základní zabezpečení souboru a složky.</li> </ul>		
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uvědomuje si analogie ve funkcích a ve způsobu ovládání aplikací;</li> <li>- vytváří, upravuje a uchovává textové dokumenty;</li> <li>- provádí uživatelské nastavení parametrů stránky;</li> <li>- orientuje se v odstavcích;</li> <li>- odstraňuje pravopisné chyby;</li> </ul>	<p><b>6. Práce se standardním aplikačním vybavením – textový editor</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- textový editor</li> <li>- stránka</li> <li>- odstavec</li> <li>- styl odstavce</li> <li>- editace textu</li> <li>- pravopis</li> </ul>	4
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá základní práce s tabulkovým procesorem, vytváří a edituje jednoduchou tabulku;</li> <li>- ovládá základy formátování buňky a listu;</li> <li>- importuje tabulku do textového dokumentu.</li> </ul>	<p><b>7. Práce se standardním aplikačním vybavením – tabulkový editor</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tabulkový procesor</li> </ul>	3

Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Platnost ŠVP od: 1. září 2017

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 2. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- obsluhuje periferie počítače, vyměňuje spotřební materiál;</li> <li>- vysvětlí význam procesoru a paměti pro práci počítače;</li> <li>- orientuje se v pamětech počítače;</li> <li>- přehledně a bezpečně ukládá dokumenty na interní i externí paměťová média</li> <li>- pracuje s archivy</li> <li>- provádí zabezpečení šifrováním souboru a složky.</li> </ul>	<p><b>1. Práce s počítačem</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tiskárny,</li> <li>- CPU, RAM, ROM,</li> <li>- HD, CD, Flash, paměťové karty</li> <li>- komprese dat</li> <li>- ochrana a zabezpečení dat před zneužitím a zničením</li> </ul>	5
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uvědomuje si specifika práce v síti</li> <li>- vysvětlí význam serveru v počítačové síti</li> <li>- je si vědom významu adres v počítačové síti</li> <li>- využívá prostředků počítačové sítě,</li> <li>- využívá sdílených složek, souborů, tiskáren.</li> </ul>	<p><b>2. Práce v lokální síti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- topologie počítačové sítě</li> <li>- IP adresa</li> <li>- protokol TCP/IP</li> <li>- zabezpečení sítě</li> <li>- vyhledávání</li> </ul>	5
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- samostatně komunikuje elektronickou poštou;</li> <li>- uvědomuje si význam účtu;</li> <li>- odesílá, přijímá zprávy s přílohami;</li> <li>- je si vědom nebezpečí spojených s využíváním elektronické pošty;</li> <li>- zabezpečí odesílanou přílohu pošty;</li> </ul>	<p><b>3. Elektronická komunikace</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- E – mail</li> <li>- chat, telefonie</li> <li>- FTP</li> </ul>	5
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- volí vhodné informační zdroje k vyhledávání informací;</li> <li>- vysvětlí princip přenosu informace v síti;</li> </ul>	<p><b>4. Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- princip internetu</li> <li>- prohlížeče</li> <li>- vyhledávače</li> </ul>	5

**Název ŠVP:** Kuchařské práce a ubytovací služby  
**Kód a název oboru vzdělání:** 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
**Stupeň poskytovaného vzdělání:** střední vzdělání s výučním listem  
**Délka a forma vzdělávání:** tříleté denní studium  
**Platnost ŠVP od:** 1. září 2017

<ul style="list-style-type: none"> <li>- získává a využívá informací z otevřených zdrojů , ovládá jejich</li> <li>- vyhledávání pomocí fulltextových a katalogových vyhledávačů;</li> <li>- orientuje se v získaných informacích, třídí je, vyhodnocuje, zaznamenává a dále zpracovává,</li> <li>- uvědomuje si nutnost posouzení platnosti, korektnosti informačního zdroje</li> <li>- orientuje se v graficky ztvárněných informacích(grafy, schémata)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- překladače</li> <li>- domény</li> <li>- přenos informace – pakety</li> </ul>	
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- upravuje a vytváří styly odstavců;</li> <li>- využívá předností šablon k úpravě vlastních dokumentů;</li> <li>- ukládá dokumenty v běžných textových formátech;</li> <li>- importuje a exportuje dokumenty.</li> </ul>	<p><b>5. Práce se standardním aplikačním vybavením – textový editor</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- odstavec</li> <li>- styl</li> <li>- šablona</li> <li>- import a export dokumentů</li> </ul>	5
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá základní operace s tabulkovým procesorem;</li> <li>- vytváří a edituje jednoduchou tabulku;</li> <li>- ovládá základy formátování buňky a listu,</li> <li>- importuje tabulku do textového dokumentu.</li> </ul>	<p><b>7. Práce se standardním aplikačním vybavením – tabulkový editor</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tabulkový procesor</li> </ul>	5
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- používá běžné základní a aplikační programové vybavení;</li> <li>- provádí základní operace se snímkem;</li> <li>- vkládá objekty grafiky do snímku;</li> <li>- zná základní typy grafických formátů.</li> </ul>	<p><b>7. Práce se standardním aplikačním vybavením – prezentační program</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- prezentace dat</li> <li>- grafické objekty snímku</li> </ul>	3

Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Platnost ŠVP od: 1. září 2017

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 3. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí význam základní desky pro práci počítače;</li> <li>- vyjmenuje základní komponenty základní desky;</li> <li>- vyjmenuje přednosti stolních a přenosných počítačů.</li> </ul>	<p><b>1. Práce s počítačem</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- základní deska</li> <li>- komponenty základní desky</li> <li>- desktop</li> <li>- notebook</li> <li>- kapesní počítač</li> </ul>	3
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- upravuje a vytváří styly odstavců;</li> <li>- využívá předností šablon k úpravě vlastních dokumentů;</li> <li>- provádí kontrolu pravopisu;</li> <li>- provádí vyhledávání a nahrazování;</li> <li>- vytváří seznamy;</li> <li>- orientuje se v tabulátorech;</li> <li>- poznámky, odkazy, obsah.</li> </ul>	<p><b>2. Práce se standardním aplikačním vybavením – textový editor</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- odstavec</li> <li>- styl</li> <li>- šablona</li> <li>- pravopis</li> <li>- funkce najít a nahradit</li> <li>- odrážky a číslování</li> <li>- tabulátory</li> </ul>	10
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sestaví jednoduché vzorce;</li> <li>- orientuje se v databázové tabulce;</li> <li>- třídí a filtruje data v databázové tabulce;</li> <li>- využívá k výpočtům funkce;</li> <li>- používá grafy k přehlednému zobrazení dat.</li> </ul>	<p><b>3. Práce se standardním aplikačním vybavením – tabulkový editor</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- třídění a filtrování dat</li> <li>- odkazy</li> <li>- výrazy</li> <li>- funkce</li> <li>- grafické zpracování dat</li> </ul>	10
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- provádí základní operace se snímkem;</li> <li>- vkládá objekty grafiky do snímku;</li> <li>- importuje a exportuje snímky;</li> <li>- nastavuje přechody snímků;</li> <li>- přiřazuje efekty a animace;</li> <li>- časuje prezentace;</li> <li>- spouští prezentace.</li> </ul>	<p><b>4. Práce se standardním aplikačním vybavením – prezentační program</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- prezentace dat</li> <li>- grafické objekty snímku</li> </ul>	10

**Název ŠVP:** Kuchařské práce a ubytovací služby  
**Kód a název oboru vzdělání:** 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
**Stupeň poskytovaného vzdělání:** střední vzdělání s výučním listem  
**Délka a forma vzdělávání:** tříleté denní studium  
**Platnost ŠVP od:** 1. září 2017

Učební osnova předmětu	<b>Ekonomika</b>			
	I.	II.	III.	Celkem
Ročník				
Počet týdenních vyučovacích hodin	0	0	0,5	0,5
Celkem	0	0	16,5	16,5

## 1. POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU

### Obecné cíle

Žáci/žákyně získají přehled o ekonomickém systému ČR, osvojí si základní pojmy z oblasti ekonomiky, naučí se vyhledávat a hodnotit informace z různých zdrojů, využívat je a přemýšlet o skutečnosti kolem sebe. Předmět rozvíjí v žácích/žákyních schopnost ekonomicky myslet a jednat v praktickém životě.

### Charakteristika učiva

Vzdělávací oblast: občanský vzdělávací základ

Učivo poskytuje žákům/žákyním základní odborné znalosti z oblasti ekonomiky, které jim umožní efektivní jednání a hospodárné chování. Obsah je zaměřen na získání nejdůležitějších poznatků z oblasti fungování trhu, pracovněprávních vztahů, daňové a mzdové problematiky.

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

Vzdělávání vede k tomu, aby žáci/žákyně:

- dodržovali platnou legislativu,
- plnili zodpovědně zadané úkoly,
- dokázali při zpracování úkolů využívat informace z internetu,
- byli schopni kriticky hodnotit výsledky své práce,
- aktivně přistupovali k řešení problémů,
- chápali práci jako příležitost k seberealizaci.
- vystupovali kultivovaně a prezentovali vhodným způsobem výsledky své práce,
- si dokázali práci zorganizovat
- pracovali svědomitě, pečlivě a snažili se dosáhnout co nejlepších výsledků,
- se orientovali na trhu práce, akceptovali jeho požadavky,

Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Platnost ŠVP od: 1. září 2017

- uvažovali a jednali ekonomicky v osobním i pracovním životě, pochopili základní principy finanční gramotnosti.

### **Pojetí výuky**

Stěžejním tématem učiva je oblast práce, zaměstnanosti, orientace na trhu práce a v nejdůležitějších ustanoveních Zákoníku práce. Toto téma je v průběhu studia doplněno o návštěvu a besedu budoucích absolventů/absolventek na úřadu práce. Učivo je vždy teoreticky vysvětleno výkladem a doplněno řízeným rozhovorem a následně procvičeno na příkladech z praxe. Součástí probírané látky je i diskuse s reakcí na názory, otázky a připomínky žáků/žákyně. K některým tématům si žáci/žákyně vyhledávají informace na internetu. Vyučování probíhá ve třídách nebo v učebně ICT. Žáci/žákyně jsou vedeni k praktickému využívání osvojených poznatků řešením příkladů z oblasti gastronomie.

### **Hodnocení výsledků žáků**

Žáci/žákyně jsou hodnoceni průběžně po celý školní rok. Znalosti jsou prověřovány písemným i ústním zkoušením, které je zaměřeno nejen na teoretické znalosti, ale zejména na jejich aplikaci v oboru. Při ústním zkoušení je kladen důraz na pochopení učiva, schopnost samostatného úsudku a správné vyjadřování. U písemného projevu je hodnocena i přesnost a schopnost vystižení podstaty. Hodnocena je také aktivita v hodinách a přístup k plnění studijních povinností.

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

Hlavní důraz je kladen na rozvíjení kompetence k řešení problémů a kompetence k pracovnímu uplatnění v rámci průřezového tématu Člověk a svět práce.

Předmět směřuje žáky/žákyně k tomu, aby se dokázali úspěšně uplatnit na trhu práce, aby byli schopni si sami vyhledávat potřebné informace, srozumitelně se vyjadřovat a zodpovědně plnit zadané úkoly, motivuje žáky/žákyně k aktivnímu pracovnímu životu a vede je k porozumění nárokům, které na lidi klade život v současné době.

Předmět navazuje na obsah předmětu Občanská nauka a Informační a komunikační technologie, přispívá k realizaci průřezového tématu Finanční gramotnost.

Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Platnost ŠVP od: 1. září 2017

## 2. ROZPIS UČIVA A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 3. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH</li> <li>- vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa, období, ...</li> <li>- rozpozná běžné cenové triky (cena bez DPH ...) a klamavé nabídky;</li> </ul>	<p><b>1. Základy tržní ekonomiky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- trh a jeho fungování</li> <li>- nabídka, poptávka, zboží, stanovení ceny</li> </ul>	2
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vyhledá nabídky zaměstnání</li> <li>- dovede kontaktovat případného zaměstnavatele a úřad práce, prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti;</li> <li>- popíše, co má obsahovat pracovní smlouva;</li> <li>- dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech;</li> <li>- dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci;</li> </ul>	<p><b>2. Zaměstnanci</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- služby úřadů práce, hledání zaměstnání</li> <li>- nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace</li> <li>- pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům</li> <li>- vznik, změna a ukončení prac. Poměru</li> <li>- povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele</li> <li>- druhy škod, předcházení škodám, odpovědnost za škodu</li> </ul>	5
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám;</li> <li>- vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění;</li> </ul>	<p><b>3. Mzda, sociální a zdravotní pojištění, daně</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mzda časová a úkolová</li> <li>- pojištění (sociální, zdravotní a komerční)</li> <li>- daně, daňové přiznání</li> <li>- rozpočet jednotlivce a domácnosti, řešení</li> </ul>	6,5

Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Platnost ŠVP od: 1. září 2017

<ul style="list-style-type: none"> <li>- sestaví rozpočet jednotlivce a domácnosti, rozliší pravidelné a nepravidelné příjmy a výdaje;</li> <li>- navrhne jak řešit schodkový rozpočet a jak naložit s přebytkovým rozpočtem;</li> <li>- navrhne způsoby, jak využít volné finanční prostředky, vybere nejvýhodnější produkt pro investování volných finančních prostředků;</li> <li>- vybere nejvýhodnější úvěrový produkt s ohledem na své potřeby a zdůvodní svou volbu, vysvětlí, jak se vyvarovat předlužení, posoudí výši úrokových sazeb a na příkladu ukáže rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN (roční procentní sazba nákladů);</li> </ul>	<p>krizových finančních situací, sociální zajištění občanů</p>	
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dovede si zřídit peněžní účet a sleduje pohyb peněz na svém účtu;</li> <li>- používá nejběžnější platební nástroje, smění peníze za použití kursovního lístku;</li> <li>- dovede zjistit, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav (banka, pojišťovna) a na základě zjištěných informací posoudit, zda konkrétní služby jsou pro něho vhodné (např. půjčka), nebo nutné a výhodné;</li> <li>- vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na příjmy obyvatelstva, vklady a úvěry, dlouhodobé finanční plánování a uvede příklady, jak se důsledkům inflace bránit;</li> </ul>	<p><b>4. Bankovníctví, pojišťovnictví</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- peníze, hotovostní a bezhotovostní peněžní styk (v tuzemské a zahraniční měně)</li> <li>- služby peněžních ústavů</li> <li>- inflace</li> </ul>	<p>3</p>



**Název ŠVP:** Kuchařské práce a ubytovací služby  
**Kód a název oboru vzdělání:** 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
**Stupeň poskytovaného vzdělání:** střední vzdělání s výučním listem  
**Délka a forma vzdělávání:** tříleté denní studium  
**Platnost ŠVP od:** 1. září 2017

Učební osnova předmětu	Potraviny a výživa			
	I.	II.	III.	Celkem
Ročník				
Počet týdenních vyučovacích hodin	1	1	1	3
Celkem	33	33	33	99

## 1. POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU

### Obecné cíle

Cílem předmětu je poskytnout žákům ucelenou soustavu vědomostí o výživě lidského organismu. Předmět vytváří soubor znalostí o zásadách zdravé výživy a jejího vlivu na zdraví člověka. Poskytuje vědomosti o potravinách a nápojích o jejich jakosti a složení.

### Charakteristika učiva

Vzdělávací oblast: stravovací služby, vzdělávání pro zdraví

Učivo tvoří výběr poznatků o potravinách a nápojích, o jejich technologickém využití a racionální výživě. Žáci/žákyně získají základní vědomosti o charakteristických vlastnostech a použití potravin a nápojů, o nejčastěji vyskytujících se vadách, o zásadách skladování jednotlivých druhů potravin. V rámci předmětu jsou zahrnuty zásady péče o zdraví, vytváření správných stravovacích návyků a jejich uplatňování v osobním a profesním životě. Učivo je zařazeno do 1. - 3. ročníku.

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

Vzdělávání vede k tomu, aby žáci/žákyně:

- si vytvořili vhodný studijní režim a podmínky k učení
- ovládali práce s textem, uměli vyhledávat a zpracovávat podstatné informace
- sledovali a naslouchali mluvené projevy a pořizovali si poznámky
- přijímali hodnocení výsledků od jiných lidí
- dodržovali osobní hygienu a hygienu práce v průběhu pracovních činností
- skladovali suroviny a nápoje v souladu s požadavky na jejich uskladnění a hygienu
- dodržovali zásady bezpečnosti práce a ochrany zdraví při práci
- aplikovali znalosti o potravinách při přípravě pokrmů
- využívali poznatky o zdravé výživě a vhodně je používali v každodenním životě.

Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Platnost ŠVP od: 1. září 2017

### **Pojetí výuky**

Vzhledem k naplnění hlavních cílů jsou využívány klasické výukové metody především metody slovní – vysvětlování, vyprávění a práce s textem.

Je používána aktivizující metoda situační a inscenační, založená na hře, vhodná pro vytvoření kontaktu a komunikace ve skupině nebo napomáhající lépe pochopit osvojit si teoretické učivo.

Je uplatňována frontální výuka, skupinová výuka a forma partnerské výuky.

Často je používána didaktická technika k promítání videokazet a prezentací, vhodné je i využití počítače včetně speciálních výukových programů.

Součástí výuky jsou odborné exkurze do výrobních a stravovacích zařízení a návštěvy odborných výstav.

### **Hodnocení výsledků žáků**

Hodnocení výsledků vzdělávání vychází z klasifikačního řádu, který je součástí školního řádu. Znalosti žáků jsou prověřovány písemným zkoušením, kdy je uplatňována forma učitelských didaktických testů vždy za každý probraný tematický celek. Orientační kontrolu znalostí lze provádět pomocí situačních a paměťových her.

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

Přínosem předmětu je schopnost správně se rozhodovat v běžných pracovních a životních situacích, dodržovat zásady bezpečnosti práce, ochrany životního prostředí, hygieny práce a požární prevence. Snaha využívat zkušenosti a vědomosti nabyté dříve, spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi v týmu i s učitelem.

Předmět přispívá ke schopnosti vhodně komunikovat se členy týmu, poznávat svá práva a povinnosti k potenciálním zaměstnavatelům, mít odpovědný postoj k vlastnímu vzdělávání a tím k profesní budoucnosti.

V rámci předmětu jsou realizována průřezová témata Člověk a životní prostředí, Člověk a svět práce, Informační a komunikační technologie.

Předmět navazuje a doplňuje vzdělávací oblast vzdělávání pro zdraví.

Předmět je provázán s předměty Technologie přípravy pokrmů, Odborný výcvik, Stroje a zařízení.

Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Platnost ŠVP od: 1. září 2017

## 2. ROZPIS UČIVA A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 1. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizujete potraviny jako základní suroviny pro výživu člověka,</li> <li>- posoudí význam potravin pro výživu,</li> <li>- vybere správný způsob skladování pro jednotlivé druhy potravin,</li> <li>- objasní příčiny kažení potravin.</li> </ul>	<p><b>1. Poživatiny – rozdělení, charakteristika, skladování, kažení potravin</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteristika a rozdělení poživatin</li> <li>- základní předpisy o skladování zboží</li> <li>- manipulace a hygiena potravin</li> <li>- příčiny kažení potravin</li> </ul>	2
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje rozdělení potravin podle původu, technologického použití a významu ve výživě,</li> <li>- formuluje význam jednotlivých složek potravin pro organismus,</li> <li>- porovná potraviny dle jejich výživové hodnoty,</li> <li>- objasní význam základních a nezbytných živin.</li> </ul>	<p><b>2. Rozdělení potravin, složení potravin, výživová hodnota potravin</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozdělení potravin podle původu</li> <li>- složení potravin</li> <li>- živiny-základní a jednoduché živiny, živiny nezbytné</li> <li>- základy fyziologie výživy, trávicí ústrojí a jeho části</li> </ul>	3
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- volí správné podmínky pro skladování,</li> <li>- volí vhodně různé druhy brambor pro technologickou úpravu.</li> </ul>	<p><b>3. Brambory</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- význam brambor ve výživě</li> <li>- složení a tržní druhy brambor</li> <li>- skladování, hlízy podobné bramborám</li> </ul>	2
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjmenuje druhy hub, ovoce, zeleniny a jejich složení,</li> </ul>	<p><b>4. Zelenina, ovoce, houby</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- význam zeleniny ve výživě</li> <li>- složení zeleniny</li> </ul>	6

Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Platnost ŠVP od: 1. září 2017

<ul style="list-style-type: none"> <li>- zařadí je do správné skupiny dle fyziologického složení,</li> <li>- volí správné podmínky pro skladování,</li> <li>- volí šetrné a vhodné způsoby konzervace plodů,</li> <li>- objasní konzumaci ovoce a zeleniny z hlediska zdravé výživy.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- druhy zeleniny a skladování</li> <li>- konzervování zeleniny</li> <li>- význam ovoce ve výživě</li> <li>- složení ovoce</li> <li>- druhy ovoce</li> <li>- skladování ovoce</li> <li>- konzervace ovoce</li> <li>- konzervované výrobky</li> <li>- houby</li> </ul>	
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjmenuje jednotlivé druhy luštěnin,</li> <li>- aplikuje znalosti o složení při jejich použití.</li> </ul>	<p><b>5. Luštěniny</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- význam luštěnin ve výživě</li> <li>- charakteristika luštěnin a rozdělení</li> <li>- výrobky z luštěnin</li> </ul>	2
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizujete obiloviny a jejich význam pro výživu,</li> <li>- demonstruje výrobu mlýnských výrobků,</li> <li>- aplikuje znalosti o složení při jejich použití,</li> <li>- uplatní znalosti při technologickém použití mouky a těstovin,</li> <li>- vysvětlí správný způsob skladování jednotlivých druhů potravin,</li> <li>- popíše výrobu chleba a vlastnosti tmavého a celozrnného pečiva z hlediska zdravé výživy,</li> <li>- zařadí kypřící prostředky dle druhu pokrmu,</li> <li>- objasní správné skladování droždí a ostatních kypřících prostředků.</li> <li>-</li> </ul>	<p><b>6. Obiloviny, mlýnské výrobky a kypřící výrobky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- obiloviny-druhy</li> <li>- význam obilovin ve výživě, složení</li> <li>- mouka a krupice-výroba</li> <li>- složení a tržní druhy mouky a krupice</li> <li>- vady a skladování obilovin</li> <li>- těstoviny-výroba</li> <li>- druhy a složení těstovin</li> <li>- charakteristika a výroba chleba</li> <li>- rozdělení chleba, složení</li> <li>- vady chleba</li> <li>- pečivo, rozdělení pečiva a výroba</li> <li>- vady a skladování pečiva</li> <li>- kypřící prostředky, význam a druhy droždí</li> <li>- chemické kypřící prostředky</li> <li>- použití a skladování</li> </ul>	5

**Název ŠVP:** Kuchařské práce a ubytovací služby  
**Kód a název oboru vzdělání:** 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
**Stupeň poskytovaného vzdělání:** střední vzdělání s výučním listem  
**Délka a forma vzdělávání:** tříleté denní studium  
**Platnost ŠVP od:** 1. září 2017

<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje jednotlivé druhy vajec podle původu,</li> <li>- diskutuje o možných případech nebezpečí nákazy z vajec,</li> <li>- volí správný způsob skladování vajec a výrobků z vajec.</li> </ul>	<p><b>7. Vejce</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- význam vajec ve výživě</li> <li>- rozdělení vajec</li> <li>- struktura vejce a složení</li> <li>- jakost a skladování vajec</li> <li>- nákazy z vajec</li> </ul>	2
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjmenuje jednotlivé druhy mléka a mléčných výrobků,</li> <li>- charakterizuje mléčné výrobky dle složení,</li> <li>- aplikuje znalosti o složení při správném použití pro přípravu pokrmů i nápojů,</li> <li>- volí správné způsoby ošetřování mléka a mléčných výrobků.</li> </ul>	<p><b>8. Mléko a mléčné výrobky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- význam mléka a mléčných výrobků ve výživě</li> <li>- složení a druhy mléka</li> <li>- výroba a vady mléka</li> <li>- tvarohy a sýry</li> <li>- tekuté mléčné výrobky</li> <li>- mražené mléčné výrobky</li> <li>- zahuštěné mléčné výrobky</li> </ul>	4
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- objasní energetickou hodnotu cukru,</li> <li>- diskutuje o vhodnosti cukrů pro výživu,</li> <li>- aplikuje znalosti o výživové hodnotě při použití.</li> </ul>	<p><b>9. Cukr, med, umělá sladidla</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- význam cukru ve výživě, rozdělení</li> <li>- výroba cukru a tržní druhy, skladování</li> <li>- med- význam ve výživě</li> <li>- složení a druhy medu</li> <li>- náhražky cukru a sortiment umělých sladidel</li> </ul>	3
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- prokáže smyslově, co je pochutina,</li> <li>- vyjmenuje jednotlivé druhy pochutin,</li> <li>- charakterizuje všechny pochutiny a volí jejich správné použití,</li> <li>- volí správné způsoby ošetřování pochutin k úpravě pokrmů i alkaloidních pochutin,</li> <li>- aplikuje použití dochucovacích a želírovacích prostředků v kuchyni.</li> </ul>	<p><b>10. Pochutiny k úpravě pokrmů, alkaloidní pochutiny</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozdělení pochutin- složení a získávání</li> <li>- význam koření ve výživě</li> <li>- kořeníci přípravky, dochucovací prostředky</li> <li>- čaj-složení, pěstování, druhy čaje</li> </ul>	4

Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Platnost ŠVP od: 1. září 2017

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- káva – získávání a druhy kávy, kávoviny</li> <li>- kakao-výroba, složení a použití</li> <li>- čokoláda-výroba, druhy čokolády</li> <li>- dochucovací prostředky a jejich použití</li> <li>- želírovací prostředky</li> </ul>	
--	---	--

<b>Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 2. ročník</b>		
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>	<b>Hodinová dotace</b>
<b>Žák/žákyně</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- obhájí výhody složení živočišných a rostlinných tuků,</li> <li>- demonstruje využití tuků v kuchyni,</li> <li>- vyjmenuje základní rozdělení tuků.</li> </ul>	<b>1. Tuky, rozdělení a význam ve výživě</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tuky - význam ve výživě</li> <li>- rozdělení tuků</li> <li>- - skladování tuků</li> </ul>	3
<b>Žák/žákyně</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše základní rozdělení masa, jeho charakteristiku, význam ve výživě,</li> <li>- charakterizuje jednotlivé části jatečního masa, jeho správné skladování, vady masa a vlivy působící na jakost masa,</li> <li>- popíše použití jednotlivých částí masa a použití vnitřností a jejich význam ve výživě,</li> <li>- posoudí složení skopového, koňského, jehněčího, kůzlečího a králíčího masa a jeho výživovou hodnotu,</li> <li>- popíše masné výrobky, uzenářské výrobky a jejich skladování, hygienu při práci s nimi,</li> <li>- vysvětlí pojmy konzervy a polokonzervy,</li> <li>- objasní složení ryb, drůbežního masa a zvěřiny a vysvětlí význam</li> </ul>	<b>2. Maso, masné výrobky</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- maso-rozdělení, charakteristika a složení</li> <li>- porážka a zrání masa, vady masa</li> <li>- veterinární kontrola a značení masa, skladování</li> <li>- hovězí maso – charakteristika, složení hovězího masa a droby</li> <li>- tržní druhy hovězího masa</li> <li>- telecí maso- charakteristika, složení telecího masa a droby</li> <li>- vepřové maso – charakteristika, složení vepřového masa a droby</li> <li>- dělení vepřového masa</li> <li>- vepřové sádlo, slanina</li> <li>- skopové maso, maso jehněčí a kůzlečí</li> </ul>	20

Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Platnost ŠVP od: 1. září 2017

<p>konzumace jednotlivých druhů mas pro zdraví člověka.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- další druhy masa – maso kozí, koňské a králíčí</li> <li>- vedlejší jateční produkty</li> <li>- charakteristika masných výrobků</li> <li>- druhy masných výrobků</li> <li>- masové konzervy a polokonzervy</li> <li>- ryby – charakteristika a složení rybího masa, rozdělení ryb</li> <li>- rybí výrobky a konzervy</li> <li>- korýši, měkkýši</li> <li>- drůbež</li> <li>- zvěřina</li> <li>- konzervace masa, význam a způsoby konzervace</li> </ul>	
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí význam nápojů pro život člověka a nutnost dodržování pitného režimu,</li> <li>- vyjmenuje druhy alkoholických a nealkoholických nápojů, hlediska rozdělení,</li> <li>- vyjmenuje jednotlivé druhy nealkoholických nápojů a doporučí vhodnost použití,</li> <li>- objasní nebezpečí alkoholismu pro zdraví člověka,</li> <li>- vysvětlí označení a údaje na etiketách balených nápojů.</li> </ul>	<p><b>3. Rozdělení a charakteristika nápojů, význam ve výživě</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nápoje – rozdělení, význam nápojů ve výživě, pitný režim</li> <li>- pitná voda, minerální voda</li> <li>- rozdělení nealkoholických nápojů</li> <li>- teplé nápoje</li> <li>- alkoholické nápoje- rozdělení</li> <li>- pivo, suroviny na výrobu piva, druhy piva,</li> <li>- skladování a vady piva</li> <li>- víno, rozdělení vín</li> <li>- typy vína podle způsobu zpracování, skladování a vady vína</li> <li>- lihoviny, rozdělení lihovin</li> <li>- vliv alkoholu na zdraví člověka</li> </ul>	<p>10</p>

**Název ŠVP:** Kuchařské práce a ubytovací služby  
**Kód a název oboru vzdělání:** 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
**Stupeň poskytovaného vzdělání:** střední vzdělání s výučním listem  
**Délka a forma vzdělávání:** tříleté denní studium  
**Platnost ŠVP od:** 1. září 2017



Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Platnost ŠVP od: 1. září 2017

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 3. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- objasní podstatu racionální výživy,</li> <li>- vhodně používá znalosti</li> <li>- o zásadách zdravé výživy</li> <li>- v každodenním životě,</li> <li>- vysvětlí stručně, co se myslí označením „zdravý životní styl“,</li> <li>- diskutuje o vhodném životním stylu pro různé věkové kategorie,</li> <li>- uvede principy zdravého životního stylu.</li> </ul>	<p><b>1. Hlavní znaky správné výživy a zdravého životního stylu, racionální výživa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zásady zdravé výživy</li> <li>- charakteristika smíšené stravy</li> <li>- zásady diferencované stravy</li> <li>- výživa dětí a mladistvých</li> <li>- výživa pracujících v různých podmínkách</li> <li>- výživa starých osob</li> <li>- výživa sportovců</li> </ul>	7
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- objasní význam základních pojmů v oboru gastronomie,</li> <li>- aplikuje zásady hospodárnosti při zacházení s potravinami v praxi,</li> <li>- posoudí vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví, kompenzuje jejich nežádoucí důsledky.</li> </ul>	<p><b>2. Výživová hodnota potravin, fyziologie výživy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- základní pojmy v oboru výživy a stravování</li> <li>- výživová hodnota potravin</li> <li>- změny biologické hodnoty potravin při jejich uchování a zpracování</li> <li>- hospodárnost při zacházení s potravinami</li> </ul>	4
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- formuluje zásady racionální výživy a příklady jejich alternativních směrů,</li> <li>- vysvětlí rozdíl mezi jednotlivými druhy stravy, jejich přednosti a nedostatky.</li> <li>-</li> </ul>	<p><b>3. Směry ve výživě, druhy stravy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- smíšená strava</li> <li>- syrová strava</li> <li>- nadbytek bílkovin, tuků a cukrů ve stravě</li> <li>- vegetariánská strava</li> <li>- makrobiotika</li> </ul>	5
<p>Žák/žákyně</p>	<p><b>4. Léčebná výživa, dietní stravování</b></p>	6

Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Platnost ŠVP od: 1. září 2017

<ul style="list-style-type: none"> <li>- posoudí a objasní úlohu dietního stravování,</li> <li>- charakterizuje jednotlivé typy diet,</li> <li>- vhodně kombinuje potraviny pro přípravu běžných i dietních jídel na základě znalostí o složení potravin.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- význam léčebné výživy</li> <li>- značení léčebných diet</li> <li>- druhy diet a jejich základní znaky</li> <li>-</li> </ul>	
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- objasní na příkladech, jak životní prostředí ovlivňuje zdraví lidí,</li> <li>- dodržuje pravidla hygieny výživy a osobní hygieny při práci s potravinami,</li> <li>- uvede a zhodnotí příklady nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků,</li> <li>- uvede příklady bakteriálních, virových a jiných onemocnění a možnosti prevence.</li> <li>-</li> </ul>	<p><b>5. Základní pravidla hygieny výživy, obecná epidemiologie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- životní prostředí</li> <li>- hygiena výživy</li> <li>- osobní hygiena</li> <li>- požadavky na hygienu výroby pokrmů a zařízení skladů</li> <li>- hygienické a epidemiologické požadavky na pracovníky ve stravování</li> <li>- obecná epidemiologie- nákazy a otravy z potravin</li> <li>- sanitace v potravinářství, druhy nálezů</li> <li>- prevence onemocnění nakažlivými chorobami</li> </ul>	11

**Název ŠVP:** Kuchařské práce a ubytovací služby  
**Kód a název oboru vzdělání:** 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
**Stupeň poskytovaného vzdělání:** střední vzdělání s výučním listem  
**Délka a forma vzdělávání:** tříleté denní studium  
**Platnost ŠVP od:** 1. září 2017

Učební osnova předmětu	<b>Technologie</b>			
	I.	II.	III.	Celkem
Ročník				
Počet týdenních vyučovacích hodin	2	3	2	7
Celkem	66	99	66	231

## 1. POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU

### Obecné cíle

Cílem předmětu je poskytovat žákům/žákyním vědomosti o přípravě pokrmů, úpravě a zpracování surovin a nápojů. Předmět zohledňuje zásady racionální výživy v návaznosti na klasické i moderní technologické postupy.

### Charakteristika učiva

Vzdělávací oblast: stravovací služby, chování pracovníků ve službách

Předmět poskytuje žákům/žákyním ucelenou soustavu poznatků o přípravě pokrmů od předběžné přípravy k finálnímu výrobku, v učivu se seznamují s klasickými i moderními technologickými postupy přípravy pokrmů teplé i studené kuchyně. Žáci/žákyně jsou vedeni k uplatňování zásad racionální výživy, k dodržování zásad hygieny, bezpečnosti a ochrany zdraví při práci.

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

Vzdělávání vede k tomu, aby žáci/žákyně:

- dodržovali zásady hygieny, bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, požární prevence a ochrany životního prostředí,
- dokázali připravit pokrmy pro běžné příležitosti,
- uplatňovali zásady racionální výživy v gastronomii,
- jednali a komunikovali slušně a odpovědně, vážili si vytvořených hodnot,
- uplatňovali gastronomická pravidla v praxi.

### Pojetí výuky

Výuka probíhá formou frontálního vyučování v učebně vybavené počítačem, dataprojektorem a interaktivní tabulí. V určitých tematických celcích je výuka podporovaná připravenými prezentacemi, které žákům usnadní pochopení učiva, například při využití jednotlivých částí jatečního masa. Při řešení zadaných úkolů se upřednostňuje skupinová výuka nebo samostatná práce žáků, metoda práce

Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Platnost ŠVP od: 1. září 2017

s učebnicí a s odbornou literaturou. Je uplatňována metoda rozhovoru mezi učitelem a žákem.

### **Hodnocení výsledků žáků**

Při ověřování znalostí se uplatňuje ústní i písemná forma zkoušení, včetně učitelských didaktických testů. Klade se důraz na srozumitelnost, schopnost vyjádření podstaty a schopnost propojení teoretických poznatků s praktickými dovednostmi. Při ústní prezentaci samostatných žakovských prací se hodnotí schopnost pracovat s informacemi a schopnost komunikace, je kladen důraz na kolektivní hodnocení a sebehodnocení.

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

Žáci/žákyně při ústní prezentaci žakovských prací srozumitelně vyjadřují své myšlenky a názory a respektují názory odlišné, spolupracují při řešení problémů s jinými lidmi, snaží se pracovat v týmu, vystupují kultivovaně, vyjadřují se přiměřeně účelu jednání a dané situaci, čímž se rozvíjí kompetence komunikativní, personální a sociální. Při zpracování daných informací, získávání informací z ověřených zdrojů a v samostatném návrhu různých způsobů řešení se rozvíjí kompetence k učení, k řešení problémů a kompetence využívat prostředky ICT a pracovat s informacemi.

Předmětem se prolínají průřezová témata Člověk a životní prostředí, Informační a komunikační technologie, Člověk a svět práce.

Předmět Technologie souvisí s předměty Odborný výcvik, Stolničení, Potraviny a výživa.

Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Platnost ŠVP od: 1. září 2017

## 2. ROZPIS UČIVA A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 1. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování BOZP,</li> <li>- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence,</li> <li>- dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních,</li> <li>- vyjmenuje prostředky k zajištění hygieny a sanitace,</li> <li>- je seznámen s uplatněním kritických bodů např. HACCP,</li> <li>- má přehled o vývoji gastronomie.</li> </ul>	<p><b>1. Úvod do předmětu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pracovně právní problematika BOZP</li> <li>- hygienické předpisy v gastronomii</li> <li>- kritické body HACCP</li> <li>- vývoj kuchařského umění</li> </ul>	4
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjmenuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin,</li> <li>- popíše opracování surovin,</li> <li>- rozliší potraviny rostlinného a živočišného původu,</li> <li>- uvede způsoby přípravy na další zpracování potravin rostlinného a živočišného původu.</li> </ul>	<p><b>2. Předběžná úprava potravin</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- základní úprava potravin rostlinného a živočišného původu</li> <li>- příprava surovin na další zpracování</li> </ul>	5
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozliší tepelné úpravy a vhodně je používá,</li> <li>- zvolí vhodný inventář pro jednotlivé tepelné úpravy,</li> <li>- vyjmenuje důležité zásady u jednotlivých tepelných úprav,</li> <li>- objasní rozdíl mezi gratinováním a zapékáním,</li> </ul>	<p><b>3. Základní tepelné úpravy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- inventář pro výrobu pokrmů</li> <li>- vaření</li> <li>- dušení</li> <li>- pečení</li> <li>- gratinování, zapékání, gratinovací omáčky</li> <li>- smažení</li> <li>- grilování a zadělávání</li> </ul>	10

Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Platnost ŠVP od: 1. září 2017

<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše způsoby a vhodná pravidla při smažení potravin.</li> </ul>		
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše význam konzumace polévek ve výživě a objasní význam polotovarů při jejich přípravě,</li> <li>- vysvětlí rozdíl mezi polévkami bílými a hnědými,</li> <li>- popíše přípravu a druhy vývarů,</li> <li>- rozliší způsoby čištění a zesilování vývarů,</li> <li>- vysvětlí rozdíly mezi zavárkami a vložkami do polévek a popíše jejich technologické postupy,</li> <li>- uvede postupy vybraných bílých polévek,</li> <li>- vyjmenuje přesnídávkové a zdravotní polévky,</li> <li>- pracuje s normami teplých pokrmů a s odbornou literaturou.</li> </ul>	<p><b>4. Úprava vývarů a polévek</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozdělení polévek, význam ve výživě,</li> <li>- podávání, dávkování, zjemňování, dochucování</li> <li>- příprava a druhy vývarů, hnědé polévky</li> <li>- vložky a zavárky do polévek,</li> <li>- bílé, přesnídávkové a zdravotní polévky</li> </ul>	10
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uplatňuje zásady racionální výživy při podávání příloh k hlavním jídlům,</li> <li>- uvede jednotlivé druhy příloh a objasní jejich technologii přípravy,</li> <li>- posoudí přílohy ze zeleniny z hlediska zdravé výživy,</li> <li>- vhodně zařadí přílohy k masitým pokrmům,</li> <li>- popíše přílohy připravované z polotovarů.</li> </ul>	<p><b>5. Přílohy k hlavním jídlům</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- význam, podávání, zásady racionální výživy</li> <li>- přílohy z brambor</li> <li>- přílohy moučné</li> <li>- přílohy z těstovin</li> <li>- přílohy z rýže</li> <li>- přílohy z luštěnin</li> <li>- přílohy ze zeleniny</li> <li>- příprava salátů, kompoty</li> <li>- polotovary a jejich využití</li> </ul>	10
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozdělí bezmasé pokrmy a popíše přípravu vybraných druhů,</li> <li>- zařadí bezmasé pokrmy do jídelního lístku,</li> <li>- vyjmenuje jednoduché sladké bezmasé pokrmy.</li> </ul>	<p><b>6. Bezmasé pokrmy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- druhy a význam bezmasých pokrmů, zařazení v jídelním lístku</li> <li>- bezmasé pokrmy ze zeleniny, brambor, luštěnin, obilovin,</li> </ul>	10

Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Platnost ŠVP od: 1. září 2017

	těstovin, hub, sýrů, tvarohu a vajec, - jednoduché sladké bezmasé pokrmy	
Žák/žákyně - rozdělí moučníky podle daných kritérií, - uvede suroviny k přípravě moučníků, - vysvětlí rozdíl mezi moučником a moučným pokrmem, - vyjmenuje jednoduché moučníky a popíše jejich přípravu, - zhodnotí moučníky podle hlediska racionální výživy.	<b>7. Restaurační moučníky</b> - rozdělení, základní suroviny, hledisko racionální výživy - litá těsta, kaše - kynutá těsta, náplně do moučníků z kynutých těst - moučníky z bramborového, odpalovaného a piškotového těsta - zmrzlina, poháry	10
Žák/žákyně - uvede klady a zápory konzumace moučných pokrmů a moučníků, - stručně vysvětlí technologii přípravy moučníků z jednotlivých druhů těst, vhodně kombinuje suroviny, vysvětlí úpravu před podáváním, - uvede přípravu složitých moučníků, - rozliší kuchařské a cukrářské moučníky, - vyjmenuje základní druhy cukrářských moučníků, - doplní jednotlivé druhy moučníků vhodnou polevou a krémem.	<b>8. Složitější moučníky, cukrářské moučníky</b> - moučníky z litého, kynutého a piškotového těsta - moučníky z lineckého, listového, odpalovaného a plundrového těsta - třená a křehká těsta, šlehané hmoty - krémy, náplně a polevy, - moučníky s použitím zmrzlin, speciální moučníky	7

Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Platnost ŠVP od: 1. září 2017

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 2. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjmenuje speciální polévky a objasní jejich přípravu,</li> <li>- popíše netradiční přílohy a vhodně je přiřadí k hlavním pokrmům.</li> </ul>	<p><b>1. Speciální polévky a přílohy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- speciální polévky,</li> <li>- netradiční přílohy</li> </ul>	6
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše význam konzumace omáček, vyjmenuje jejich druhy,</li> <li>- popíše způsoby dávkování a podávání omáček,</li> <li>- popíše základní odlišnosti mezi jednotlivými druhy omáček a popíše technologické postupy vybraných omáček,</li> <li>- vhodně kombinuje přílohy,</li> <li>- orientuje se v polotovarech k přípravě omáček,</li> <li>- vysvětlí použití tabulových omáček, studených omáček a pochoutkových másel.</li> </ul>	<p><b>2. Úprava omáček</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- druhy omáček, způsoby podávání</li> <li>- hnědé a bílé omáčky</li> <li>- jemné studené a teplé omáčky</li> <li>- úprava omáček z polotovarů, krajové omáčky</li> <li>- speciální a tabulové omáčky</li> </ul>	11
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede jednotlivé části hovězího masa a přiřadí k nim vhodnou tepelnou úpravu,</li> <li>- popíše tepelné úpravy hovězího masa,</li> <li>- objasní technologické postupy vybraných pokrmů,</li> <li>- vyjmenuje části masa vhodné na minutkovou úpravu,</li> <li>- využívá zkušeností z odborného výcviku,</li> <li>- popíše přípravu vnitřností a jejich využití.</li> </ul>	<p><b>3. Hovězí maso</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- použití jednotlivých částí</li> <li>- tepelná úprava vařením, dušením, pečením</li> <li>- anglický způsob pečení</li> <li>- minutky z hovězího masa</li> <li>- hovězí vnitřnosti</li> </ul>	11
<p>Žák/žákyně</p>	<p><b>4. Telecí maso</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- použití jednotlivých částí</li> </ul>	10



**Název ŠVP:** Kuchařské práce a ubytovací služby  
**Kód a název oboru vzdělání:** 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
**Stupeň poskytovaného vzdělání:** střední vzdělání s výučním listem  
**Délka a forma vzdělávání:** tříleté denní studium  
**Platnost ŠVP od:** 1. září 2017

<ul style="list-style-type: none"> <li>- objasní rozdíl ve složení telecího a hovězího masa,</li> <li>- vyjmenuje části telecího masa a přiřadí k nim vhodnou tepelnou úpravu,</li> <li>- popíše základní technologické postupy pokrmů z telecího masa a vhodně k nim kombinuje přílohy,</li> <li>- vyjmenuje minutkové pokrmy,</li> <li>- uvede tepelné úpravy telecích vnitřností.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- tepelná úprava vařením, dušením, pečením, smažením a zaděláváním</li> <li>- minutky z telecího masa</li> <li>- telecí vnitřnosti</li> </ul>	
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- objasní výživovou hodnotu vepřového masa,</li> <li>- uvede použití jednotlivých částí vepřového masa,</li> <li>- popíše vybrané technologické postupy pokrmů z vepřového masa,</li> <li>- vyjmenuje minutkové pokrmy z vepřového masa,</li> <li>- popíše použití slaniny, uzeného masa a šunky,</li> <li>- vyjmenuje druhy vepřových vnitřností,</li> <li>- zařadí části masa a vnitřnosti do zabijačkových pokrmů.</li> </ul>	<p><b>5. Vepřové maso</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- použití jednotlivých částí</li> <li>- tepelná úprava vařením, dušením, pečením, smažením</li> <li>- minutky z vepřového masa</li> <li>- úprava uzeného masa, zpracování slaniny</li> <li>- vepřové hody</li> <li>- vepřové vnitřnosti</li> </ul>	11
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše vlastnosti skopového a jehněčího masa a použití jednotlivých částí,</li> <li>- vysvětlí vhodné tepelné úpravy a objasní technologii přípravy vybraných pokrmů,</li> <li>- objasní význam konzumace králičího a skopového masa.</li> </ul>	<p><b>6. Skopové, jehněčí, kůzlečí a králičí maso</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- části skopového a jehněčího masa, význam ve výživě,</li> <li>- pokrmy ze skopového, jehněčího, kůzlečího a králičího masa</li> </ul>	10
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zhodnotí konzumaci rybího masa z hlediska zdravé výživy,</li> <li>- orientuje se v předběžné přípravě ryb,</li> </ul>	<p><b>7. Úprava rybího masa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- význam konzumace rybího masa, složení</li> </ul>	10

Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Platnost ŠVP od: 1. září 2017

<ul style="list-style-type: none"> <li>- posoudí jednotlivé tepelné úpravy rybího masa,</li> <li>- uvede pokrmy z ryb a vysvětlí jejich postup přípravy, využívá zkušeností z odborného výcviku.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- úprava ryb vařením, dušením, pečením, smažením, grilováním a gratinováním,</li> <li>- úprava sekaného rybího masa</li> </ul>	
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- objasní složení drůbežího masa a význam ve výživě,</li> <li>- rozdělí drůbež dle základních hledisek,</li> <li>- popíše vhodné tepelné úpravy drůbeže a technologické postupy přípravy vybraných pokrmů,</li> <li>- vyjmenuje minutkové pokrmy z drůbežího masa,</li> <li>- popíše způsoby moderní úpravy drůbeže a využití drůbežích vnitřností.</li> </ul>	<p><b>8. Drůbež</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteristika a složení drůbežího masa</li> <li>- úprava drůbeže vařením, dušením, pečením, smažením, grilováním</li> <li>- minutková úprava drůbeže</li> <li>- moderní úprava drůbežího masa</li> <li>- pokrmy z husy, kachny, krocana</li> <li>- využití drůbežích vnitřností</li> </ul>	10
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše rozdělení zvěřiny a vlastnosti tohoto masa,</li> <li>- objasní předběžnou přípravu zvěřiny,</li> <li>- rozliší tepelné úpravy srstnaté, pernaté a černé zvěřiny,</li> <li>- uvede minutkové pokrmy dle vhodnosti masa.</li> </ul>	<p><b>9. Zvěřina</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozdělení zvěřiny, charakteristika masa</li> <li>- tepelné úpravy zvěřiny</li> <li>- pokrmy z divokého prasete</li> <li>- minutky ze zvěřiny</li> </ul>	10
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede části masa vhodné na mletí,</li> <li>- popíše přípravu mletého masa,</li> <li>- objasní hygienické zásady při manipulaci s mletým masem,</li> <li>- vhodně volí přísady k ochucení mletých mas dle výběru pokrmu,</li> <li>- uvede základní pokrmy z mletých mas a popíše postup jejich přípravy.</li> </ul>	<p><b>10. Mletá masa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- příprava mletého masa a části vhodné na mletí</li> <li>- tepelné úpravy a pokrmy mletých mas</li> <li>- pokrmy z mletých mas předem tepelně upravených</li> </ul>	10

**Název ŠVP:** Kuchařské práce a ubytovací služby  
**Kód a název oboru vzdělání:** 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
**Stupeň poskytovaného vzdělání:** střední vzdělání s výučním listem  
**Délka a forma vzdělávání:** tříleté denní studium  
**Platnost ŠVP od:** 1. září 2017

<b>Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 3. ročník</b>		
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>	<b>Hodinová dotace</b>
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše hygienické požadavky na úpravu výrobků studené kuchyně,</li> <li>- uvede vhodné suroviny pro přípravu jednotlivých druhů studených pokrmů,</li> <li>- popíše přípravu pěn a masových fáší,</li> <li>- objasní použití majonézy a aspiku pro výrobky studené kuchyně,</li> <li>- vysvětlí přípravu jednotlivých druhů studených pokrmů.</li> </ul>	<p><b>1. Pokrmy studené kuchyně</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteristika studených pokrmů</li> <li>- chlebíčky, chuřovky, kanapky, saláty</li> <li>- majonéza, aspik</li> <li>- masové pěny, fáše,</li> <li>- složité studené pokrmy</li> </ul>	13
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede vhodné suroviny na přípravu studených a teplých předkrmů,</li> <li>- popíše vybrané pokrmy studené kuchyně,</li> <li>- posoudí estetickou úpravu pokrmů při expedici.</li> </ul>	<p><b>2. Studené a teplé předkrmy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteristika studených předkrmů</li> <li>- předkrmy z vajec, sýrů, plněná zelenina a ovoce,</li> <li>- studené předkrmy z masa a uzenin</li> </ul>	11
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše výrobu, ošetřování a význam ve výživě,</li> <li>- uvede správné teploty nápojů při podávání,</li> <li>- popíše běžné teplé nápoje,</li> </ul>	<p><b>3. Nápoje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozdělení nápojů, význam ve výživě</li> <li>- teplé nápoje a jejich úprava</li> <li>- studené nápoje a jejich úprava</li> </ul>	12

Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Platnost ŠVP od: 1. září 2017

- vyjmenuje a popíše známé druhy káv a jejich přípravu.	- káva – příprava a servis	
Žák/žákyně - popíše vhodné tepelné úpravy v dietním stravování, - vhodně zařazuje suroviny a ochucuje pokrmy, - vyjmenuje hlavní typy léčebných diet, - pracuje s odbornou literaturou, - objasní význam racionální výživy.	<b>4. Dietní stravování</b> - dietní stravování, druhy diet - základní diety, technologická úprava - racionální výživa.	15
Žák/žákyně - popíše typické pokrmy české, moravské a slovenské kuchyně, - vysvětlí přípravu vybraných pokrmů zahraniční gastronomie a zvyklosti cizinců, - pracuje s odbornou literaturou a prostředky ICT.	<b>5. Zahraniční gastronomie, česká a regionální kuchyně</b> - česká, moravská a slovenská gastronomie - zahraniční gastronomie	15

**Název ŠVP:** Kuchařské práce a ubytovací služby  
**Kód a název oboru vzdělání:** 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
**Stupeň poskytovaného vzdělání:** střední vzdělání s výučním listem  
**Délka a forma vzdělávání:** tříleté denní studium  
**Platnost ŠVP od:** 1. září 2017

Učební osnova předmětu	<b>Stolničení</b>			
	I.	II.	III.	Celkem
Ročník				
Počet týdenních vyučovacích hodin	1	1	0,5	2,5
Celkem	33	33	16,5	82,5

## 1. POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU

### Obecné cíle

Cílem předmětu je poskytovat žákům/žákyním základní vědomosti o vykonávání gastronomických služeb v odbytových střediscích a seznámit je s provozem ubytovacích zařízení.

Žáci/žákyně se seznámí s běžným inventářem, se základy jednoduché a slavnostní obsluhy a s uplatňováním gastronomických pravidel.

Žáci/žákyně si rozšíří odborné znalosti o jednoduché činnosti na úseku ubytovacích služeb.

### Charakteristika učiva

Vzdělávací oblast: stravovací služby, chování pracovníků ve službách, ubytovací služby

Odborně teoretická výuka poskytuje žákům/žákyním pochopení základních přípravných prací v odbytových střediscích, zásad hygieny, bezpečnosti a ochrany zdraví při práci. Klade důraz na seznámení s běžným inventářem, základy obsluhy a na dodržování gastronomických pravidel.

Předmět poskytuje základní poznatky týkající se technického vybavení odbytového a ubytovacího úseku. V odborném předmětu jsou žáci/žákyně vedeni k zásadám slušného chování a péči o životní prostředí.

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

Vzdělávání vede k tomu, aby žáci/žákyně:

- rozvíjeli estetické cítění,
- jednali a komunikovali slušně a odpovědně, vážili si vytvořených hodnot,
- pociťovali zodpovědnost za své zdraví a usilovali o zdravý životní styl,

Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Platnost ŠVP od: 1. září 2017

- dodržovali veškeré zásady hygieny, bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, požární prevence a ochrany životního prostředí,
- respektovali lidská práva a vážili si lidského života.

### Pojetí výuky

Teoretická výuka probíhá z velké části formou hromadného vyučování. Výuka probíhá v učebně vybavené počítačem, dataprojektorem a interaktivní tabulí, pochopení učiva žákům usnadní prezentace látky. Do výuky jsou zařazeny jednoduché samostatné práce a skupinové vyučování. Je uplatňována metoda rozhovoru mezi učitelem a žákem/žákyní, metoda práce s odbornou učebnicí.

### Hodnocení výsledků žáků

Při ověřování znalostí se uplatňuje ústní i písemná forma zkoušení převážně formou testů vytvářených učitelem. Klade se důraz na srozumitelnost, schopnost vyjádření podstaty a schopnost propojení teoretických poznatků s názornými ukázkami.

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

Žáci/žákyně při ústní prezentaci získaných vědomostí se srozumitelně vyjadřují a respektují odlišné názory, spolupracují při řešení problémů a jsou schopni pracovat v týmu, čímž se rozvíjí kompetence komunikativní, personální a sociální.

Absolventi/absolventky budou vedeni tak, aby se vyjadřovali a vystupovali v souladu se zásadami kultury osobního projevu a společenského chování, jednali v souladu se společenskými normami. Jsou vedeni tak, aby pečovali o svůj zevnějšek, znali zásady správné životosprávy, pečovali o svůj tělesný a duševní rozvoj, aby si uvědomovali důležitost celoživotního vzdělávání a znali možnosti dalšího vzdělávání ve svém oboru.

Průřezové téma Informační a komunikační technologie je průběžně zařazováno do výuky předmětu.

V předmětu je dále zařazeno průřezové téma Člověk a životní prostředí – žáci/žákyně jsou vedeni ke třídění odpadů a k dodržování zásad hygieny a bezpečnosti při práci.

Při odborných exkurzích je zařazeno průřezové téma Člověk a svět práce, žáci/žákyně si rozšíří přehled o základních profesích v obsluze.

Řešení konfliktních situací a pracovišti i v životě, spolupráce v týmu, které jsou součástí výuky předmětu, naplňují průřezové téma Občan v demokratické společnosti.

Předmět Stolničení se vztahuje k dalším předmětům kurikula, jako je Technologie, Potraviny a výživa, Ekonomika, Odborný výcvik.

Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Platnost ŠVP od: 1. září 2017

## 2. ROZPIS UČIVA A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 1. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí vznik základních způsobů obsluhy,</li> <li>- rozlišuje pojmy stolování a stolničení,</li> <li>- popíše povinnosti pracovníků obsluhy,</li> <li>- vysvětlí hygienické a bezpečnostní předpisy v obsluze,</li> <li>- uvede zásady protipožární prevence,</li> <li>- uvede nejčastější příčiny úrazů v obsluze, zná jejich prevenci,</li> <li>- objasní zásady první pomoci při úrazech na pracovišti,</li> <li>- dbá na osobní hygienu.</li> </ul>	<p><b>1. Základní pojmy a předpisy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- stručná historie pohostinství</li> <li>- stolování, stolničení</li> <li>- povinnosti pracovníků v obsluze</li> <li>- pracovně právní problematika BOZP</li> <li>- zásady hygieny a bezpečnosti práce</li> <li>- zásady první pomoci</li> <li>- úrazy v obsluze</li> </ul>	8
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uplatňuje zásady společenského chování k hostům,</li> <li>- komunikuje jasně a srozumitelně, pečuje o svůj zevnějšek,</li> <li>- uplatňuje estetická hlediska v obsluze,</li> <li>- uvede různé typy hostů a popíše hlavní zásady postupů při jednání s nimi.</li> </ul>	<p><b>2. Společenské chování a profesní vystupování</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- osobnost pracovníka, jeho povinnosti</li> <li>- společenské chování v obsluze, při stolování</li> <li>- profesní vystupování</li> <li>- společenská a profesní pravidla</li> <li>- obsluha různých typů hostů</li> </ul>	7
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí úkoly odbytu</li> <li>- uvede rozdělení odbytových středisek,</li> <li>- popíše druhy odbytových středisek podle jejich funkcí,</li> </ul>	<p><b>3. Odbytová střediska</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- úkoly odbytu</li> <li>- druhy odbytových středisek</li> <li>- popis středisek podle funkcí</li> </ul>	12

Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Platnost ŠVP od: 1. září 2017

<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí pracovní náplň obsluhujících včetně přípravných a úklidových prací,</li> <li>- uvede nejčastěji používané přístroje, jejich obsluhu a zásady bezpečnosti práce při manipulaci,</li> <li>- rozlišuje malý a velký stolní inventář na úseku obsluhy a jeho vhodné použití podle druhu podávaných pokrmů a nápojů,</li> <li>- navrhne správný postup péče o svěřený inventář.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pracovní náplň obsluhujících v jednotlivých střediscích</li> <li>- přístroje a základní zařízení středisek</li> <li>- inventář na úseku obsluhy</li> <li>- malý stolní inventář</li> <li>- velký inventář</li> <li>- pomocný inventář</li> <li>- péče o inventář</li> </ul>	
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje pojmy způsob a systém obsluhy,</li> <li>- vysvětlí a popíše základní druhy způsobů a systémů obsluhy,</li> <li>- uvede formu obsluhy podle charakteru společenské akce,</li> <li>- profesionálně jedná v souladu se společenským chováním.</li> </ul>	<p><b>4. Způsoby a systémy obsluhy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- způsoby obsluhy</li> <li>- systémy obsluhy</li> <li>- základy slavnostního stolování</li> <li>- společenská a profesní pravidla</li> </ul>	6



Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Platnost ŠVP od: 1. září 2017

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 2. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- objasní gastronomická pravidla,</li> <li>- uvede náležitosti nabídkových lístků,</li> <li>- uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku a sestaví je dle gastronomických pravidel,</li> <li>- navrhne čtyřchodové menu pro slavnostní příležitost,</li> <li>- prokáže znalosti vhodné kombinace pokrmů a nápojů na menu,</li> <li>- rozlišuje základní pojmy.</li> </ul>	<p><b>1. Gastronomická pravidla</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gastronomická pravidla, zásady zdravé výživy</li> <li>- jídelní lístky</li> <li>- nápojové lístky</li> <li>- náležitosti nabídkových lístků, sestavování</li> <li>- menu</li> <li>- aperitiv, digestiv</li> </ul>	12
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše základní pravidla a zásady obsluhy,</li> <li>- vysvětlí techniku jednoduché obsluhy,</li> <li>- uvede zásady techniky práce obsluhujících včetně přípravných a úklidových prací,</li> <li>- navrhne jednoduché nabídkové lístky,</li> <li>- vysvětlí různé způsoby prodeje,</li> <li>- popíše obsluhu v dopravních prostředcích,</li> <li>- popíše správný postup přípravných prací a péči o inventář.</li> </ul>	<p><b>2. Základní pravidla a technika obsluhy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pravidla obsluhy</li> <li>- zásady obsluhy</li> <li>- technika obsluhy</li> <li>- základní a vyšší forma jednoduché obsluhy</li> <li>- podávání snídaní, přesnídávek, obědů</li> <li>- podávání nápojů</li> <li>- různé způsoby prodeje</li> <li>- obsluha v dopravních prostředcích</li> <li>- péče o inventář</li> </ul>	14
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje druhy slavnostních hostin,</li> <li>- charakterizuje přípravu a průběh slavnostních hostin,</li> <li>- vysvětlí organizaci hostin s nabídkovými stoly,</li> <li>- popíše různé druhy společenských setkání,</li> <li>- zajistí přípravné a úklidové práce.</li> </ul>	<p><b>4. Slavnostní hostiny</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- význam a druhy slavnostních hostin</li> <li>- organizace slavnostních hostin</li> <li>- společenská setkání</li> <li>- práce po skončení hostiny</li> </ul>	7

Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Platnost ŠVP od: 1. září 2017

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 3. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjmenuje základní druhy nápojů,</li> <li>- popíše ošetřování a skladování,</li> <li>- používá správný druh inventáře na servis nápojů,</li> <li>- vyjmenuje správné teploty nápojů při podávání.</li> </ul>	<p><b>1. Nápoje, jejich servis a ošetřování</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozdělení nápojů, význam ve výživě</li> <li>- přehled vhodného inventáře a teplot nápojů pro podávání</li> </ul>	6
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje druhy ubytovacích zařízení a jejich vybavení,</li> <li>- popíše práci pokojské,</li> <li>- vysvětlí význam recepce a vyjmenuje její základní činnosti,</li> <li>- vyjmenuje základní údaje domovního řádu a kontroluje jeho dodržování,</li> <li>- navrhne možnosti zajištění bezpečnosti hostů a jejich majetku,</li> <li>- dodržuje hygienické předpisy s ohledem na ochranu životního prostředí.</li> </ul>	<p><b>2. Ubytovací zařízení</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- druhy ubytovacích zařízení</li> <li>- základní vybavení a předpisy</li> <li>- práce pokojské</li> <li>- provoz recepce</li> <li>- domovní řád</li> <li>- nakládání s odpady</li> <li>- ochrana majetku a životního prostředí</li> </ul>	10,5

**Název ŠVP:** Kuchařské práce a ubytovací služby  
**Kód a název oboru vzdělání:** 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
**Stupeň poskytovaného vzdělání:** střední vzdělání s výučním listem  
**Délka a forma vzdělávání:** tříleté denní studium  
**Platnost ŠVP od:** 1. září 2017

Učební osnova předmětu	Zařízení závodů			
	I.	II.	III.	Celkem
Ročník				
Počet týdenních vyučovacích hodin	1	0,5	0	1,5
Celkem	33	16,5	0	49,5

## 1. POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU

### Obecné cíle

Žáci/žákyně se seznámí s obsluhou strojního zařízení ve výrobních střediscích. Cílem předmětu je poskytnout žákům/žákyním poznatky o funkci, ovládání, seřizování a o běžné údržbě strojů a zařízení v gastronomických provozech.

### Charakteristika učiva

Vzdělávací oblast: stravovací služby, ubytovací služby, chování pracovníků ve službách

Učivo tvoří vědomosti a dovednosti o obsluze strojů a zařízení pro skladování surovin, zařízení pro tepelnou úpravu jídel, zařízení pro uchování pokrmů a nápojů a o chladícím a mrazícím zařízením.

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

Vzdělávání vede k tomu, aby žáci/žákyně

- dodržovali hygienické normy a zásady bezpečnosti práce a ochrany zdraví při práci,
- dokázali při zpracování úkolů využívat informační technologie a posoudit informace z internetu,
- si vytvořili odpovědný přístup k plnění svých povinností a k respektování stanovených pravidel,
- chápali práci a pracovní činnost jako příležitost k seberealizaci, přijímali odpovědnost za vlastní myšlení, rozhodování, jednání, chování a cítění.

### Pojetí výuky

Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, práce s učebnicí, samostatná a skupinová práce žáků. Důraz je kladen na názornost a srozumitelnost. Jsou používány různé vzorky a jsou využívány didaktické pomůcky. Dále jsou

**Název ŠVP:** Kuchařské práce a ubytovací služby  
**Kód a název oboru vzdělání:** 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
**Stupeň poskytovaného vzdělání:** střední vzdělání s výučním listem  
**Délka a forma vzdělávání:** tříleté denní studium  
**Platnost ŠVP od:** 1. září 2017

využívány e-learningové formy-DVD, CD a kurzy v prostředí Moodle. Při výuce se používají odborné knihy a časopisy ( Food service, Minutka), ve kterých žáci/žákyně vyhledávají a srovnávají jednotlivé informace z oblasti strojního zařízení.

Důraz se klade na samostatnou práci při vyhledávání nových informací na internetu, které se týkají zadaných témat. Důležitou součástí výuky jsou odborné exkurze a návštěva výstav.

Učivo tohoto předmětu má vazbu na vyučovací předmět Potraviny a výživa, Technologie a Stolničení. Vědomosti a dovednosti získané v tomto předmětu žáci/žákyně využijí především v Technologii a Odborném výcviku.

### **Hodnocení výsledků žáků**

Je hodnocen ústní i písemný projev. Při ústním zkoušení je kladen důraz na pochopení probíraného učiva, schopnost samostatného úsudku a srozumitelnost vyjádření. Žákům/žákyním je zadávána práce ve skupinách, kdy se při ústní prezentaci hodnotí úroveň interpretace výsledků, schopnost spolupracovat, komunikovat a přijímat názory jiných.

U písemného projevu je dále hodnocena přesnost, přehlednost a schopnost vystižení podstaty. V hodnocení jsou využívány i didaktické testy z prostředí moodle.oahshb.

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

Žáci/žákyně řeší zadané úkoly nebo určují jádro problému, získávají informace potřebné k řešení problému, navrhují způsob řešení a zdůvodní jej. Získávají tak kompetence k řešení problémů.

Žáci/žákyně reagují adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsoby jednání ze strany jiných lidí, přijímají radu i kritiku. Jedná se o personální a sociální kompetence.

Žáci/žákyně se orientují ve vyhledávání informací o vzdělávací nabídce a posuzují ji z hlediska svých předpokladů a profesních cílů. Téma je zařazeno v rámci Člověk a svět práce.

Téma Občan v demokratické společnosti je zaměřeno na to, aby si žáci/žákyně vážili materiálních hodnot, dobrého životního prostředí a snažili se je chránit a zachovat pro budoucí generace, aby se orientovali v současné společnosti.

Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Platnost ŠVP od: 1. září 2017

## 2. ROZPIS UČIVA A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 1. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy.</li> </ul>	<p><b>1. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- bezpečnost technických zařízení</li> </ul>	2
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje vybavení výrobního střediska, objasní jeho členění,</li> <li>- používá zařízení skladů potravin.</li> </ul>	<p><b>I. Výrobní středisko</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- základní členění výrobního střediska</li> <li>- vybavení výrobního střediska</li> <li>- dělení skladů</li> <li>- základní vybavení skladů</li> </ul>	5
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- obsluhuje technologická zařízení podle pokynů,</li> <li>- čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů.</li> </ul>	<p><b>2. Technologická zařízení pro hygienu nádobí a nářadí</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zásobníkové a průtokové ohřívače vody</li> <li>- umývací stroje</li> <li>- dřezy</li> </ul>	4
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- obsluhuje technologická zařízení podle pokynů,</li> <li>- čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů,</li> <li>- pochopí význam mechanizace pro zvýšení efektivity práce a estetiky při přípravě pokrmů,</li> <li>- obsluhuje všechny druhy strojního zařízení,</li> <li>- popíše způsob obsluhy, ošetření a běžnou údržbu stroje po ukončení provozu.</li> </ul>	<p><b>3. Technologická zařízení pro mechanické zpracování potravin, ostatní kuchyňské stroje, jejich ošetřování</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- stroje na škrábání brambor a kořenové zeleniny</li> <li>- stroje na zpracování masa</li> <li>- mlýnky na maso</li> <li>- kutry</li> <li>- pily</li> <li>- nářezové stroje</li> <li>- stroje na zpracování těsta</li> </ul>	8

Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Platnost ŠVP od: 1. září 2017

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- mísící stroje</li> <li>- šlehací stroje</li> <li>- malé elektrické a mechanické strojky</li> </ul>	
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- obsluhuje technologická zařízení podle pokynů,</li> <li>- čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů,</li> <li>- vyjmenuje výhody posledních trendů v oblasti strojového zařízení na tepelné zpracování pokrmů a nápojů.</li> </ul>	<p><b>4. Technologická zařízení na tepelné zpracování pokrmů a nápojů</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- základní druhy podle zdroje tepla a technologické úpravy</li> <li>- základní zařízení – sporáky</li> <li>- kotle, pece</li> <li>- zařízení na pečení a smažení</li> <li>- grily, rošty, rožně</li> <li>- mikrovlnné zařízení</li> <li>- konvektomaty</li> </ul>	9
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- obsluhuje technologická zařízení podle pokynů,</li> <li>- čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů.</li> </ul>	<p><b>5. Technologická zařízení na uchování teploty pokrmů a nápojů za tepla</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zařízení pro uchování a výdej pokrmů</li> <li>- zařízení pro ohřev inventáře</li> <li>- zařízení pro převoz pokrmů a nápojů</li> <li>- vliv suchého a vlhkého tepla na pokrmy</li> </ul>	5

Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Platnost ŠVP od: 1. září 2017

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 2. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- volí vhodný stroj nebo zařízení(vysavače, šamponovače, mycí a leštící stroje), popíše postup při práci,</li> <li>- popíše způsob obsluhy, ošetření a běžnou údržbu stroje po ukončení provozu.</li> </ul>	<p><b>1. Stroje a zařízení</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- obsluha strojů a zařízení pro úklid</li> <li>- vysavače</li> <li>- šamponovače</li> <li>- mycí a leštící stroje</li> </ul>	4
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- obsluhuje chladicí zařízení podle pokynů,</li> <li>- vysvětlí význam chladicího zařízení pro uchování surovin,</li> <li>- nakreslí správně schéma kompresorového chlazení a vysvětlí jeho funkci.</li> </ul>	<p><b>2. Druhy chladících zařízení</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kompresorové chlazení</li> <li>- absorpční chlazení</li> <li>- chladničky</li> <li>- chladicí skříně</li> <li>- chladicí stoly a pulty</li> <li>- chladicí boxy</li> <li>- chladírny</li> </ul>	7
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí význam mrazicího zařízení pro uchování surovin,</li> <li>- obsluhuje mrazicí zařízení podle pokynů.</li> </ul>	<p><b>3. Druhy mrazících zařízení</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mrazicí stoly,boxy a mrazírny</li> <li>- výrobník zmrzliny</li> <li>- výrobník ledu</li> <li>- zařízení na zmrazování a zchlazování polotovarů a hotových jídel</li> </ul>	5,5

Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
 Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
 Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
 Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
 Platnost ŠVP od: 1. září 2017

Učební osnova předmětu	<b>Odborný výcvik Kuchařské práce</b>			
Ročník	I.	II.	III.	Celkem
Počet týdenních vyučovacích hodin	18	21	24,5	63,5
Celkem	594	693	808,5	2095,5

## 1. POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU

### Obecné cíle

Cílem odborného výcviku je prakticky připravit žáky/žákyně na profesní vykonávání pomocných gastronomických a ubytovacích služeb a aplikaci odborných vědomostí v kuchařské technologii.

V odborném výcviku jde o rozvíjení praktických schopností žáka/žákyně a o správné uplatňování vědomostí v praxi. Žáci/žákyně využívají teoretické znalosti a rozvíjejí jejich praktické aplikování. Praxe učí žáky/žákyně pracovat odpovědně, efektivně a dle požadavků hygienických předpisů, požární ochrany, bezpečnosti a ochrany zdraví při práci.

### Charakteristika učiva

Vzdělávací oblast: pomocné práce při výrobě pokrmů, odbytu a obsluze, komunikaci ve službách.

Během odborného výcviku se žák/žákyně seznámí se základními hygienickými předpisy a předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci. Dokáže připravit výrobní a odbytové středisko k jednotlivým pracovním činnostem, je průběžně seznamován s pracovními nástroji, pomůckami a moderním zařízením. Postupně uplatňuje vědomosti získané v odborných vyučovacích předmětech v odborném výcviku. Dodržuje technologické postupy, estetickou úpravu. Dbá na dodržování zásad slušného chování, profesního vystupování.

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

Vzdělávání vede k tomu, aby žáci/žákyně

- rozvíjeli estetické cítění a měli kladný vztah k životnímu prostředí,
- jednali ekologicky a hospodárně zacházeli s potravinami a energií,
- měli aktivní přístup k životu, včetně života občanského a k řešení problémů,
- jednali a komunikovali slušně a odpovědně, vážili si vytvořených hodnot,
- pocítovali odpovědnost za své zdraví, usilovali o zdravý životní styl



Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Platnost ŠVP od: 1. září 2017

- a zdokonalovali své tělesné zdatnosti,  
- respektovali lidská práva a vážili si lidského života.

### **Pojetí výuky**

Při odborném výcviku je používán průběžně výklad, názorné ukázky. Důraz je kladen na podporu samostatné práce žáků/žákyně, na jejich zodpovědnost za sebe i svoji práci, na schopnost spolupráce a sebehodnocení. Žáci/žákyně se zúčastňují různých prezentačních akcí školy.

### **Hodnocení výsledků žáků**

Základem pro hodnocení prospěchu je platná legislativa a klasifikační řád, který je součástí školního řádu. Individuálně se hodnotí kvalita jednotlivých pracovních úkonů a nedílnou součástí je i hodnocení instruktora na provozním pracovišti odborného výcviku.

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

V předmětu Odborný výcvik budou rozvíjeny téměř všechny klíčové kompetence, zejména kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám. Praktické vzdělávání směřuje rovněž k rozvoji komunikativní kompetence, personální a sociální kompetence, kompetence k učení a kompetence k řešení problémů. Okrajově budou rozvíjeny i kompetence matematické a kompetence využívat prostředky ICT a pracovat s informacemi.

V předmětu je aplikováno průřezové téma Občan v demokratické společnosti, čímž se žáci/žákyně naučí řešit konfliktní situace na pracovišti i v životě, spolupracovat v týmu, uvědomí si význam vzdělání pro život. Dále je uplatňováno téma Člověk a svět práce, které u žáků/žákyně rozvíjí dovednosti, učí je aplikovat získané poznatky, přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, umět si samostatně vyhledat potřebné odborné informace pro profesní uplatnění. Aplikací průřezového tématu Člověk a životní prostředí se žáci/žákyně učí zacházet zodpovědně se surovinami, jednat s nimi hospodárně z hlediska ekonomického i ekologického, třídí odpad, vaří s úsporou energie. V průřezovém tématu Informační a komunikační technologie se žáci/žákyně naučí využívat informačních technologií, zejména dovednosti pracovat s počítačem, využívat rozmanitých informačních zdrojů a informací různého druhu a charakteru v pracovním i mimopracovním životě.

Předmět odborný výcvik plní funkci integrujícího předmětu. Mezipředmětové vztahy jsou především uplatňovány ve vztahu k předmětům Technologie, Stolničení, Potraviny a výživa.

Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Platnost ŠVP od: 1. září 2017

## 2. ROZPIS UČIVA A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 1. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevenci,</li> <li>- vyjmenuje příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci,</li> <li>- poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti,</li> <li>- při běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy,</li> <li>- uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě úrazu,</li> <li>- vysvětlí účel kritických bodů a jeho fungování v praxi,</li> <li>- dodržuje hygienické předpisy,</li> <li>- dbá na osobní hygienu,</li> <li>- využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitační řád.</li> </ul>	<p><b>1. Úvod</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- proškolení BOZP, požární ochrany, hygieny pracoviště, pomůcek i osobní</li> <li>- seznámení s organizací odborného výcviku a organizací školního roku</li> <li>- seznámení s tematickým plánem učiva</li> <li>- první pomoc</li> <li>- kritické body HACCP</li> </ul>	30
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uplatňuje zásady společenského chování k hostům,</li> <li>- dbá na svůj zevnějšek, udržuje v čistotě pracovní oděv,</li> <li>- řídí se pokyny nadřízených</li> <li>- spolupracuje v týmu.</li> </ul>	<p><b>2. Komunikace ve službách</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- společenské chování základní společenská a profesní pravidla</li> <li>- pracovní oděv</li> <li>- práce v týmu</li> </ul>	30

**Název ŠVP:** Kuchařské práce a ubytovací služby  
**Kód a název oboru vzdělání:** 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
**Stupeň poskytovaného vzdělání:** střední vzdělání s výučním listem  
**Délka a forma vzdělávání:** tříleté denní studium  
**Platnost ŠVP od:** 1. září 2017

<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje druhy ubytovacích zařízení a jejich vybavení,</li> <li>- charakterizuje způsob ošetřování prostor a vybavení ubytovacího zařízení.</li> </ul>	<p><b>3. Ubytovací zařízení</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- druhy ubytovacích zařízení</li> <li>- základní vybavení</li> <li>- údržba interiérů</li> </ul>	6
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zvolí a použije vhodné čisticí prostředky pro úklid,</li> <li>- uvede vlastnosti jednotlivých čisticích prostředků a způsob jejich využití,</li> <li>- uvede přednosti a rizika čisticích prostředků s ohledem na životní prostředí a zdraví,</li> <li>- uklidí pokoje včetně příslušenství, provede úklid společných prostor,</li> <li>- doplní toaletní a hygienické potřeby,</li> <li>- postupuje při úklidu v souladu s pokyny nadřízeného,</li> <li>- nakládá s odpadky a obaly od čisticích prostředků podle vnitřních předpisů a v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí,</li> <li>- vysvětlí správné dávkování úklidových čisticích nebo pracích prostředků,</li> <li>- operaci se stroji a zařízením provede v souladu se zásadami bezpečnosti práce.</li> </ul>	<p><b>4. Úklid v ubytovacích zařízeních</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- práce pokojské</li> <li>- další činnosti spojené s úklidem v ubytovacím zařízení</li> <li>- úklidové, čisticí a prací prostředky</li> <li>- úklidové pomůcky</li> <li>- obsluha strojů a zařízení pro úklid</li> </ul>	84

Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Platnost ŠVP od: 1. září 2017

<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje vybavení výrobního střediska,</li> <li>- připraví výrobní středisko před započítím provozu,</li> <li>- používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů a příslušných předpisů,</li> <li>- používá normy při přípravě a před přípravou pokrmů,</li> <li>- váží a odměřuje suroviny,</li> <li>- používá zařízení skladů,</li> <li>- obsluhuje technologická zařízení dle pokynů,</li> <li>- čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu dle pokynů.</li> </ul>	<p><b>5. Pracovní činnosti spojené s přípravou výrobního střediska</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- příprava výrobního střediska před započítím provozu</li> <li>- seznámení s inventářem, použitím a ukládáním</li> <li>- základy normování</li> <li>- nácvik vážení a měření surovin</li> </ul>	30
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a příslušné technologické postupy pro přípravu,</li> <li>- opracovává a upravuje suroviny,</li> <li>- využívá způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin.</li> </ul>	<p><b>6. Předběžná úprava surovin</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- příprava surovin na další zpracování</li> </ul>	24
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje základní tepelné úpravy pokrmů a umí je využít,</li> <li>- pracuje s normami.</li> </ul>	<p><b>7. Základní tepelné úpravy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vaření</li> <li>- dušení</li> <li>- pečení</li> <li>- smažení</li> <li>- zapékání</li> </ul>	68
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- připravuje bílé a hnědé polévky,</li> <li>- ochucuje a zjemňuje polévky,</li> </ul>	<p><b>8. Úprava vývarů a polévek</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- význam a rozdělení polévek</li> <li>- bílé a hnědé polévky</li> </ul>	60

**Název ŠVP:** Kuchařské práce a ubytovací služby  
**Kód a název oboru vzdělání:** 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
**Stupeň poskytovaného vzdělání:** střední vzdělání s výučním listem  
**Délka a forma vzdělávání:** tříleté denní studium  
**Platnost ŠVP od:** 1. září 2017

<ul style="list-style-type: none"> <li>- připraví vložky a zavářky do polévek,</li> <li>- připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- vložky a zavářky do polévek</li> </ul>	
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu omáček,</li> <li>- správně dávkuje a podává omáčky,</li> <li>- připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu.</li> </ul>	<p><b>9. Příprava omáček</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozdělení omáček</li> <li>- příprava základních omáček</li> </ul>	80
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- jedná v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí,</li> <li>- nakládá s odpady a obaly dle platných předpisů,</li> <li>- třídí odpady a obaly a bezpečně je ukládá podle platných předpisů,</li> <li>- šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů i v ubytovacích službách.</li> </ul>	<p><b>10. Ochrana životního prostředí</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nakládání s odpady a obaly</li> <li>- ochrana životního prostředí</li> </ul>	12
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- připravuje přílohy z brambor, mouky, luštěnin, zeleniny, těstovin a rýže,</li> <li>- volí a používá vhodné suroviny,</li> <li>- dodržuje technologické postupy při přípravě příloh.</li> </ul>	<p><b>11. Přílohy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- přílohy z brambor</li> <li>- přílohy z mouky</li> <li>- přílohy z těstovin, rýže, luštěnin a zeleniny</li> </ul>	71

Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Platnost ŠVP od: 1. září 2017

<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uvaří bezmasý pokrm z luštěnin, těstovin, ze zeleniny, obilovin, sýru, tvarohu, vajec,</li> <li>- volí a používá vhodné suroviny,</li> <li>- dodržuje technologické postupy při přípravě pokrmů,</li> <li>- používá vhodný inventář pro expedici a zabezpečuje jej po ukončení provozu dle pokynů.</li> </ul>	<p><b>12. Bezmasé pokrmy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- bezmasé pokrmy ze zeleniny, brambor, luštěnin, obilovin, těstovin, sýru, tvarohu a vajec</li> <li>- sladké pokrmy</li> </ul>	<p>60</p>
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pracuje s normami a recepturami,</li> <li>- připravuje polévky a omáčky,</li> <li>- volí vhodné přílohy,</li> <li>- nakládá s odpadky a obaly v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.</li> </ul>	<p><b>13. Opakování</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- procvičování všech získaných dovedností za 1. ročník</li> </ul>	<p>39</p>

Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Platnost ŠVP od: 1. září 2017

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 2. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevenci,</li> <li>- řídí se dle hygienických předpisů,</li> <li>- dbá na osobní hygienu,</li> <li>- vyjmenuje příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci,</li> <li>- poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti,</li> <li>- při běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy,</li> <li>- vysvětlí účel kritických bodů a jeho fungování v praxi,</li> <li>- uplatňuje společenské chování a profesní vystupování,</li> <li>- snaží se předcházet konfliktům.</li> </ul>	<p><b>1. Úvod</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- proškolení BOZP, požární ochrany, hygieny pracoviště, pomůcek i osobní</li> <li>- seznámení s organizací odborného výcviku a organizací školního roku</li> <li>- seznámení s tematickým plánem učiva</li> <li>- první pomoc</li> <li>- kritické body HACCP</li> <li>- společenská výchova, styk s nadřízeným i pracovním kolektivem</li> </ul>	42
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- využívá znalosti o potravinách a výživě při technologických úpravách pokrmů,</li> <li>- uplatňuje vědomosti o mase získané v ostatních předmětech,</li> <li>- provede předběžnou úpravu a přípravu surovin,</li> <li>- nakládá hospodárně se surovinami,</li> <li>- dbá na hospodárné využití energie při přípravě pokrmů,</li> <li>- procvičuje různé tepelné úpravy jednotlivých druhů mas,</li> <li>- pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou,</li> </ul>	<p><b>2. Maso</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- hovězí maso – rozdělení, předběžná příprava</li> <li>- vepřové maso – rozdělení, předběžná příprava</li> <li>- tepelná úprava masa</li> <li>- uzené maso a slanina</li> <li>- mleté maso, vhodné druhy masa, příprava pokrmů z mletého masa</li> <li>- drůbež - rozdělení, příprava pokrmů</li> </ul>	420

Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Platnost ŠVP od: 1. září 2017

<ul style="list-style-type: none"> <li>- volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu mas,</li> <li>- pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ryby – rozdělení, příprava pokrmů z ryb</li> </ul>	
<p>Žák /žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- připravuje různé druhy minutek,</li> <li>- použije vhodnou přílohu,</li> <li>- dohotovuje, esteticky upravuje výrobky</li> <li>- expeduje hotové výrobky na základě pokynů pro expedici a kontroluje hmotnost.</li> </ul>	<p><b>3. Jídla na objednávku</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- minutky z jatečných zvířat, ryb, drůbeže, mletého masa a vnitřností</li> <li>- přílohy a oblohy minutek</li> <li>- úprava šťávy</li> </ul>	91
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- obstará nenáročnou údržbu a zajistí drobné opravy spojené s provozem ubytovacího zařízení – provádí drobné natěračské a malířské práce,</li> <li>- zajistí odemykání a zamykání budovy,</li> <li>- kontroluje dodržování domovního řádu ubytovacího zařízení,</li> <li>- půjčuje sportovní potřeby, vede evidenci,</li> <li>- dbá na bezpečnost hostů a jejich majetku.</li> </ul>	<p><b>4. Provoz ubytovacího zařízení</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- domovní řád</li> <li>- drobná údržba</li> </ul>	49
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- připravuje pracoviště na provoz,</li> <li>- vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů,</li> <li>- udržuje pořádek na pracovišti během provozu,</li> <li>- uklidí pracoviště po skončení provozu v souladu s hygienickými požadavky, dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram.</li> </ul>	<p><b>5. Organizace práce v ubytovacím a stravovacím provozu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- organizace a rozdělení práce na úseku výroby, odbytu ubytování</li> <li>- příprava a úklid pracoviště</li> </ul>	21
<p>Žák/žákyně</p>	<p><b>6. Opakování</b></p>	



Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Platnost ŠVP od: 1. září 2017

<ul style="list-style-type: none"> <li>- pracuje s normami a recepturami,</li> <li>- připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- procvičování všech získaných dovedností za 2. ročník</li> </ul>	70
--	--	----

<b>Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 3. ročník</b>		
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Učivo</b>	<b>Hodinová dotace</b>
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevenci,</li> <li>- řídí se dle hygienických předpisů,</li> <li>- dbá na osobní hygienu,</li> <li>- vyjmenuje příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci,</li> <li>- poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti,</li> <li>- při běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy,</li> <li>- vysvětlí účel kritických bodů a jeho fungování v praxi.</li> </ul>	<p><b>1. Úvod</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- proškolení BOZP, požární ochrany, hygieny pracoviště, pomůcek i osobní</li> <li>- seznámení s organizací odborného výcviku a organizací školního roku</li> <li>- seznámení s tematickým plánem učiva</li> <li>- první pomoc</li> <li>- kritické body HACCP</li> </ul>	42
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- připravuje vybrané pokrmy studené kuchyně,</li> <li>- připravuje teplé a studené předkrmy,</li> <li>- procvičuje zručnost při zdobení studených předkrmů,</li> <li>- pracuje s normami a recepturami.</li> </ul>	<p><b>2. Výrobky studené kuchyně a předkrmy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- studené a teplé předkrmy a jejich příprava</li> <li>- plněná zelenina, ovoce</li> <li>- masité a sýrové pěny</li> <li>- obložené mísy, chlebíčky a chuřovky</li> <li>- výrobky v aspiku</li> <li>- příprava studených omáček</li> </ul>	154

Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Platnost ŠVP od: 1. září 2017

<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- seznámí se s různými druhy výrobků z polotovarů,</li> <li>- připravuje pokrmy z polotovarů podle údajů na obalu.</li> </ul>	<p><b>3. Výrobky z polotovarů</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- příprava výrobků z polotovarů</li> </ul>	14
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vyhotovuje vybrané pokrmy zahraničních kuchyní,</li> <li>- uplatňuje získané vědomosti o zahraničních surovinách,</li> <li>- uvede příklady některých regionálních pokrmů.</li> </ul>	<p><b>4. Příprava pokrmů cizích kuchyní</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- příprava pokrmů evropských i asijských států</li> <li>- krajové speciality</li> </ul>	77
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- připravuje jednoduché restaurační moučníky,</li> <li>- připravuje jednotlivé druhy těst,</li> <li>- připravuje náplně do těst,</li> <li>- zhotovuje kaše, pudinky a sladké teplé omáčky.</li> </ul>	<p><b>5. Moučníky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- příprava těst na přípravu moučnicků a moučných jídel</li> <li>- příprava polev a náplní</li> <li>- restaurační moučníky teplé a studené</li> </ul>	119
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- připravuje vybrané dietní pokrmy.</li> </ul>	<p><b>6. Zásady dietního stravování</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- všeobecná pravidla dietního stravování</li> </ul>	35
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- seznámí se s provozem recepce</li> <li>- vydává a přebírá klíče od pokojů,</li> <li>- zabezpečí přepravu zavazadel,</li> <li>- poskytuje základní informace ohledně ubytování a stravování v ubytovacím zařízení.</li> </ul>	<p><b>7. Provoz recepce</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- základní činnost na recepci</li> </ul>	70
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- používá vhodný inventář a zabezpečuje jej po ukončení provozu dle pokynů,</li> <li>- připravuje běžné teplé a studené nápoje.</li> </ul>	<p><b>8. Nápoje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- teplé a studené nápoje a jejich příprava</li> </ul>	35
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- připravuje teplé pokrmy podle</li> </ul>	<p><b>9. Opakování:</b></p>	

**Název ŠVP:** Kuchařské práce a ubytovací služby  
**Kód a název oboru vzdělání:** 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
**Stupeň poskytovaného vzdělání:** střední vzdělání s výučním listem  
**Délka a forma vzdělávání:** tříleté denní studium  
**Platnost ŠVP od:** 1. září 2017

technologického postupu, - připravuje vybrané pokrmy studené kuchyně, - volí vhodnou přílohu k pokrmům, - šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů i v ubytovacích službách, pracuje s normami a recepturami.	- procvičování všech získaných dovedností za 1. – 3. ročník - příprava na závěrečné zkoušky	262,5
---	---	-------

Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
 Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
 Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
 Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
 Platnost ŠVP od: 1. září 2017

## Materiální zajištění vzdělávání

Pro výuku žáků je využíváno především materiální vybavení odloučeného pracoviště Kyjovská, ale i pracoviště Bratříků 851.

### OP Kyjovská

Druh prostor	Počet učeben	Standardní vybavení
<b>Kmenová učebna</b> (pro 30 žáků)	3	Školní tabule Zpětný projektor Mapy, slovníky, učebnice, odborné publikace, propagační materiály, obrazové materiály
<b>Kmenová učebna</b> (pro 16 žáků)	1	Interaktivní tabule Školní tabule Zpětný projektor Mapy, slovníky, obrazové materiály, propagační materiály, odborné publikace
<b>Jazyková učebna pro 20 žáků</b>	1	Interaktivní tabule Školní tabule Zpětný projektor Radiopřehrávač Obrazový materiál Jazykové publikace
<b>Učebna výpočetní techniky</b>	2	Připojení do sítě LAN, Internet Laserová síťová tiskárna Softwarové vybavení Windows, programy pro výuku psaní na klávesnici, multimediální výukové programy
<b>Odborná učebna stolničení</b>	1	Základní a speciální inventář na úseku obsluhy ( restaurační prádlo, porcelán, příbory, nápojové sklo, pomocné stoly a vozíky, barový inventář)
<b>Odborná učebna gastronomie</b>	1	2 pracoviště pro praktické vyučování gastronomických oborů

**Název ŠVP:** Kuchařské práce a ubytovací služby  
**Kód a název oboru vzdělání:** 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
**Stupeň poskytovaného vzdělání:** střední vzdělání s výučním listem  
**Délka a forma vzdělávání:** tříleté denní studium  
**Platnost ŠVP od:** 1. září 2017

		vybavená gastronomickou technologií pro přípravu pokrmů: Konvektomaty Horkovzdušné trouby Indukční plotny Teflonové potřeby pro gastronomii Nejmodernější kuchařské potřeby
<b>Tělocvična a posilovna</b>	2	Vybavení pro všechny sportovní hry, standardní vybavení pro výuku TEV Posilovací stroje, rotopedy, standardní vybavení posilovny

Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Platnost ŠVP od: 1. září 2017

### Pracoviště Bratříků 851

Druh prostor	Počet učeben	Standardní vybavení
Laboratorní kuchyně	2	Konvektomaty Horkovzdušné trouby Indukční plotny Teflonové potřeby pro gastronomii Nejmodernější kuchařské potřeby
Učebna stolničení	1	Základní a speciální inventář pro úsek obsluhy Barový inventář Odborné obrazové prezentace Počítač a softwarové vybavení pro práci ve školní recepci s bufetem
Tělocvična a posilovna	2	Tělocvična s parametry pro hraní míčových her Vybavení pro všechny sportovní hry, standardní vybavení pro výuku TEV Posilovací stroje, rotopedy, standardní vybavení posilovny Částečné vybavení pro žáky na lyžařský výcvikový kurz
Sportovní hřiště	2	Hřiště pro malou kopanou Kurty na volejbal, tenis a nohejbal
Školní studijní a informační centrum	1	10 500 ks knižních svazků 31 titulů novin a časopisů Slovníky, atlasy a encyklopedie Sbírka výukových CD-ROMů Barevná tiskárna, skener a kopírka počítače pro žáky

**Název ŠVP:** Kuchařské práce a ubytovací služby  
**Kód a název oboru vzdělání:** 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
**Stupeň poskytovaného vzdělání:** střední vzdělání s výučním listem  
**Délka a forma vzdělávání:** tříleté denní studium  
**Platnost ŠVP od:** 1. září 2017

## **Personální zajištění vzdělávání**

Prioritním požadavkem při personálním zajištění výuky je splnění kvalifikačních předpokladů pro výkon činnosti pedagogických pracovníků v souladu se zákonem č. 563/2004 Sb., o pedagogických pracovnících a o změně některých zákonů, v platném znění, a s vyhláškou č. 317/2005 Sb., o dalším vzdělávání pedagogických pracovníků, akreditační komisi a kariérním systému pedagogických pracovníků, v platném znění. Škola u svých pedagogických pracovníků proto podporuje studium ke splnění kvalifikačních předpokladů, studium ke splnění dalších kvalifikačních předpokladů i studium k prohlubování kvalifikace.

Personální zajištění výuky na konkrétní školní rok je součástí Plánu činnosti školy. Výuka všeobecně vzdělávacích i odborných předmětů je zajišťována v maximální možné míře aprobovanými učiteli. Stejná kritéria jsou uplatňována i při zabezpečení praktického vyučování učiteli odborného výcviku.

Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Platnost ŠVP od: 1. září 2017

## Charakteristika spolupráce se sociálními partnery při realizaci ŠVP

Při tvorbě ŠVP oborů vzdělání s výučním listem byl kladen důraz na odborné vědomosti a dovednosti žáků a jejich následné uplatnění v praxi. V této oblasti je nezbytná úzká spolupráce s majiteli a provozovateli hotelů a restaurací a ostatních podniků veřejného stravování, kteří smluvně zajišťují odborný výcvik žáků a jsou zároveň potencionálními zaměstnavateli absolventů školy.

V oboru vzdělání Stravovací a ubytovací služby škola spolupracuje asi s deseti provozovny. Za účelem spolupráce jsou osločovány pouze kvalitní provozovny v Havlíčkově Brodě a okolí, u kterých je záruka vhodného přístupu k žákům .

Náplň odborného vzdělávání žáků je konzultována s instruktory odborného výcviku. Ověřování znalostí žáků probíhá na odborných učebnách pod vedením UOV.

Odborné vzdělávání je doplňováno kurzem studené kuchyně, kurzem cukrářské technologie, kurzem dekorace ovoce, zeleniny a melounů, kurzem barmanským a sommeliérským, kurzem přípravy kávy. Kurzy vedou akreditovaní lektoři, frekventanti kurzů obdrží certifikáty. V průběhu studia se žáci podílejí na přípravě výrobků studené kuchyně pro školní kavárnu.

Škola spolupracuje s cechem hostinských v Havlíčkově Brodě, byla navázána spolupráce s Hospodářskou komorou, jejíž zástupci jsou členy zkušebních komisí při závěrečných zkouškách žáků.

Spolupráce s Úřadem práce v Havlíčkově Brodě spočívá v pravidelných návštěvách žáků třetích ročníků na úřadu práce. Žáci získávají informace o situaci na trhu práce a informace, které potřebují při vzniku jejich pracovního poměru.

Záměrem školy je spolupráci se sociálními partnery prohlubovat a zkvalitňovat. Konkrétní záměry ŠVP, profily absolventů a jejich hlavní kompetence byly se sociálními partnery konzultovány. Ověřování výsledků ŠVP v praxi se rovněž neobejde bez úzké spolupráce se sociálními partnery, od kterých škola získá potřebnou zpětnou vazbu.



Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Platnost ŠVP od: 1. září 2017

## Přílohy

### 1. Učební plán – dělení hodin

Vyučovací předměty	Počet týdenních vyučovacích hodin v ročníku							
	I.		II.		III.		Celkem	
<b>Povinné vyučovací předměty</b>	<b>11</b>	<b>3</b>	<b>11,5</b>	<b>3</b>	<b>10</b>	<b>3</b>	<b>32,5</b>	<b>9</b>
Český jazyk a literatura	1		1		1		3	0
Cizí jazyk	1	1	1	1	1	1	3	3
Občanská nauka	1		1		1		3	0
Matematika	1		1		1		3	0
Tělesná výchova	1	1	1	1	1	1	3	3
Informační a komunikační technologie	1	1	1	1	1	1	3	3
Ekonomika	0		0		0,5		0,5	0
Potraviny a výživa	1		1		1		3	0
Technologie	2		3		2		7	0
Stolničení	1		1		0,5		2,5	0
Zařízení závodů	1		0,5		0		1,5	0
Odborný výcvik	18	18	21	21	24,5	24,5	63,5	63,5
<b>Celkem hodin v týdnu</b>	<b>29</b>	<b>21</b>	<b>32,5</b>	<b>24</b>	<b>34,5</b>	<b>27,5</b>	<b>96</b>	<b>72,5</b>

Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Platnost ŠVP od: 1. září 2017

## 2. Zařazení průřezových témat

### Zařazení průřezového tématu Člověk a svět práce

Průřezové téma „Člověk a svět práce“ je možné rozdělit do následujících obsahových celků:		
1	<b>Hlavní oblasti světa práce</b>	- charakteristické znaky práce (pracovní činnosti, pracovní prostředky, pracoviště, mzda, pracovní doba, možnosti kariéry, společenská prestiž apod.), jejich aplikace na jednotlivé alternativy uplatnění po absolvování příslušného oboru vzdělání a navazujících směrů vyššího a vysokoškolského studia, vztah k zájmům, studijním výsledkům, schopnostem, vlastnostem a zdravotním předpokladům žáků
2	<b>Trh práce</b>	- trh práce, jeho ukazatele, všeobecné vývojové trendy, požadavky zaměstnavatelů
3	<b>Soustava školního vzdělávání</b>	- soustava školního vzdělávání v ČR, návaznosti jednotlivých druhů vzdělávání po absolvování střední školy, význam a možnosti dalšího profesního vzdělávání včetně rekvalifikací, nutnost celoživotního učení, možnosti studia v zahraničí
4	<b>Volba zaměstnání</b>	- informace jako kritéria rozhodování o další profesní a vzdělávací dráze, vyhledávání a posuzování informací o povoláních, o vzdělávací nabídce, o nabídce zaměstnání, o trhu práce
5	<b>Umění prezentovat se na trhu práce</b>	- písemná i verbální sebeprezentace při vstupu na trh práce, sestavování žádostí o zaměstnání a odpovědí na inzeráty, psaní profesních životopisů, průvodních (motivačních) dopisů, jednání s potenciálním zaměstnavatelem, přijímací pohovory, výběrová řízení, nácvik konkrétních situací
6	<b>Pracovní poměr</b>	- zákoník práce, pracovní poměr, pracovní smlouva, práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele, mzda, její složky a výpočet, možnosti zaměstnání v zahraničí

Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Platnost ŠVP od: 1. září 2017

7	<b>Soukromé podnikání</b>	- soukromé podnikání, podstata a formy podnikání, rozdíly mezi podnikáním a zaměstnaneckým poměrem, výhody a rizika podnikání, nejčastější formy podnikání, činnosti, s nimiž je třeba při podnikání počítat, orientace v živnostenském zákoně a obchodním zákoníku
8	<b>Podpora státu sféře zaměstnanosti</b>	- podpora státu sféře zaměstnanosti, informační, poradenské a zprostředkovatelské služby v oblasti volby povolání a hledání zaměstnání a rekvalifikací, podpora nezaměstnaným
9	<b>Práce s informačními médii</b>	- práce s informačními médii při vyhledávání pracovních příležitostí

Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Platnost ŠVP od: 1. září 2017

Vyučovací předmět	Ročník	Zařazen obsahový celek
Učivo		
<b>Český jazyk a literatura</b>		
Komunikační a slohová výchova	I.-III.	č. 5
Práce s textem a získávání informací	I.-III.	č. 4, 9
<b>Cizí jazyk</b>		
Osobní údaje, pozdravy, bydlení	I.	č. 5
Vzdělávání, práce a zaměstnání	II.	č. 3, 4, 5
<b>Občanská nauka</b>		
Člověk v lidském společenství	I.	č. 2, 3, 4, 8, 9
Člověk a právo	III.	č. 7
<b>Informační a komunikační technologie</b>		
Elektronická komunikace	II.	č. 5
Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet	II.	č. 4, 5, 9
<b>Ekonomika</b>		
Základy tržní ekonomiky	III.	č. 1, 2
Zaměstnanci	III.	č. 5, 6, 7, 8
Mzda, sociální a zdravotní pojištění, daně	III.	č. 6, 7
<b>Technologie</b>		
Úvod do předmětu	I.	č. 1, 6, 7
<b>Stolníčení</b>		
Základní pojmy a předpisy	I.	č. 1, 6, 7
Společenské chování a profesní vystupování	I.	č. 1, 2, 5
Odbytová střediska	I.	č. 7
Ubytovací zařízení	III.	č. 4, 7
<b>Zařízení závodů</b>		
Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce	I.	č. 1, 6, 7
<b>Odborný výcvik</b>		
Úvod	I.-III.	č. 7
Komunikace ve službách	I.	č. 1, 5
Pracovní činnosti spojené s přípravou výrobního střediska	I.	č. 7

Název ŠVP: Kuchařské práce a ubytovací služby  
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Platnost ŠVP od: 1. září 2017

### 3. Začlenění a formy realizace tematiky OČMU do obsahu vzdělávání

Ročník	Téma	Počet hodin	Pozn., formy realizace
1.	Ochrana obyvatelstva	2	Zařadit v rámci výuky OBN, výklad – obsah dle příručky HZS, na konci bloku test
1.	Činnost integrovaného záchranného systému	2	Exkurze HZS Havlíčkův Brod
1.	Radiační havárie jaderných energetických zařízení	2	Zařadit v rámci výuky TEV výklad – obsah dle příručky HZS, na konci bloku test
2.	Havárie s únikem nebezpečných látek	2	Zařadit v rámci výuky TEV, výklad – obsah dle příručky HZS, na konci bloku test
2.	Havárie s únikem nebezpečných látek	1	Využití filmu Havárie s únikem nebezpečných látek (videokazeta distribuována na všechny SŠ) – v rámci hodin TEV
2.	Poskytování první pomoci	3	Praktický nácvik, zajištění ve spolupráci s KZS Jihlava
3.	Živelní pohromy	3	Zařadit v rámci výuky TEV, výklad – obsah dle příručky HZS, na konci bloku test
3.	Doplnění, opakování probrané tematiky za 1. – 3. ročník	3	Využití filmů Povodně a ochrana člověka, Než přijede záchranka, OČMU, videokazety s tematikou první pomoci při různých úrazech, v rámci výuky TEV