



Obchodní akademie
a Hotelová škola
Havlíčkův Brod

Školní vzdělávací program

Stravovací a ubytovací služby

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

Platnost: od 1. 9. 2022



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:

Stravovací a ubytovací služby

Kód a název oboru vzdělání :

65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

Stupeň poskytovaného vzdělání:

**střední vzdělání s výučním listem
kvalifikační úroveň EQF 3**

Délka a forma vzdělávání:

3 roky v denní formě vzdělávání

Jméno ředitele:

Mgr. Jiří Forman

Kontakty pro komunikaci se školou:

Telefon: 569 421 182

E-mail: oahshb@oahshb.cz

Fax: 569 428 813

www.oahshb.cz

Platnost ŠVP:

od 1. září 2022

Podpis ředitele školy, razítko:

Datum a číslo jednací:

1. září 2022, OAHS/0683/2022

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

OBSAH

ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE.....	3
PROFIL ABSOLVENTA	5
ZPŮSOB UKONČENÍ VZDĚLÁVÁNÍ A POTVRZENÍ DOSAŽENÉHO VZDĚLÁNÍ, STUPEŇ DOSAŽENÉHO VZDĚLÁNÍ.....	7
CHARAKTERISTIKA VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU.....	7
ZPŮSOB HODNOCENÍ ŽÁKŮ	15
VZDĚLÁVÁNÍ ŽÁKŮ SE SVP A ŽÁKŮ NADANÝCH.....	17
REALIZACE BEZPEČNOSTI A OCHRANY ZDRAVÍ PŘI PRÁCI A POŽÁRNÍ PREVENCE.....	22
PODMÍNKY PRO PŘIJÍMÁNÍ KE VZDĚLÁVÁNÍ.....	23
ZPŮSOB UKONČENÍ VZDĚLÁVÁNÍ.....	24
TABULKA SOULADU	25
PŘEHLED VYUŽITÍ TÝDNŮ	27
ČESKÝ JAZYK A LITERATURA	28
CIZÍ JAZYK – ANGLICKÝ	42
OBČANSKÁ NAUKA.....	49
MATEMATIKA.....	60
TĚLESNÁ VÝCHOVA	66
INFORMAČNÍ A KOMUNIKAČNÍ TECHNOLOGIE	87
EKONOMIKA	96
HOSPODÁŘSKÉ VÝPOČTY.....	100
POTRAVINY A VÝŽIVA	104
TECHNOLOGIE	113
STOLNIČENÍ	125
ZAŘÍZENÍ ZÁVODŮ.....	137
ODBORNÝ VÝCVIK	143
MATERIÁLNÍ ZAJIŠTĚNÍ VZDĚLÁVÁNÍ.....	156
PERSONÁLNÍ ZAJIŠTĚNÍ VZDĚLÁVÁNÍ.....	158
CHARAKTERISTIKA SPOLUPRÁCE SE SOCIÁLNÍMI PARTNERY PŘI REALIZACI ŠVP	159

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

Profil absolventa

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

Popis uplatnění absolventa v praxi

Absolvent se uplatní ve stravovacích službách při výrobě pokrmů jako pomocný kuchař v pozici zaměstnance ve všech typech gastronomických provozoven.

Připravuje a ošetřuje základní druhy surovin, připravuje základní teplé pokrmy, výrobky studené kuchyně, jednoduché moučníky a teplé 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.

Absolvent je schopen konat po získání nezbytné praxe i náročnější kuchařské práce.

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

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
- využíval ke svému učení různé informační zdroje, včetně svých zkušeností a zkušeností jiných lidí
- 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, byl finančně gramotný
- 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: Stravovací 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 2022

Odborné kompetence

Absolvent se vyznačuje těmito kompetencemi:

- dodržuje osobní hygienu, hygienu práce a předepsaný dress code
- 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 včetně skladovacích prostor, používá technické a technologické zařízení v gastronomickém provozu, čistí a udržuje inventář
- připravuje teplé pokrmy, přílohy, vybrané studené pokrmy a jednoduché moučníky a teplé nápoje nebo pomáhá při jejich výrobě, uplatňuje zásady racionální výživy
- využívá vzdělávací program Kulinářské umění
- expeduje pokrmy, dbá na jejich estetickou úpravu
- 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 v gastronomických provozech. Příprava ve školním vzdělávacím programu Stravovací 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 nebo kuchař v provozovnách rychlého občerstvení.

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

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

Odborné vzdělávání zahrnuje vzdělávání v gastronomii 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 a na chování pracovníků ve službách.

Žáci se naučí pracovat se surovinami a využívat je při přípravě pokrmů, připravovat teplé pokrmy, základní pokrmy studené kuchyně a základní dietní pokrmy a osvojí si pravidla jednoduché obsluhy. Žáci budou vedeni k dodržování osobní hygieny a hygieny v gastronomickém provozu, ke společenskému chování a slušnému jednání. Do ŠVP Stravovací a ubytovací služby je zařazeno 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 upřednostňuje takové metody výuky, které vedou k harmonizaci teoretické a praktické přípravy. V odborných předmětech teoretického vyučování je kromě frontální výuky využívána 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 Stravovací a 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.

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

Průřezové téma Občan v demokratické společnosti je realizováno ve společenskovední oblasti vzdělávání. Témata výchovy k demokratickému občanství jsou zařazena do předmětu Občanská nauka. Protože by žáci měli mít dostatečně

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

rozvinuté komunikační kompetence, personální a sociální kompetence, kompetence k řešení problémů a k práci s informacemi, týká se zařazení tohoto průřezového tématu i estetické výchovy, komunikační 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. Pro budoucí žáky 1. ročníků jsou organizovány adaptační kurzy. Ve škole funguje Studentský parlament.

K rozvoji etické výchovy přispívá zapojení školy do řady charitativních akcí.

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 spočívá v přírodovědném vzdělávání v předmětu Základy přírodních věd. Prolíná se však i všemi ostatními 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 přispívá i spolupráce se Střediskem ekologické výchovy Chaloupky, které je koordinátorem sítě M.R.K.E.V. pro kraj Vysočina, členem je i naše škola. Při výuce využíváme model virtuální reality (3D brýle) – EKOLOGIE s tematikou třídění odpadů, který byl pořízen v rámci projektu I-KAP II.

Každoročně, pokud to situace dovolí, se naše škola účastní akce Čistá Vysočina, kterou pořádá Kraj Vysočina.

Dále se škola od ledna 2012 zapojila do projektu Zelená škola®. Studentům i všem zaměstnancům školy je k dispozici sběrný box. Do něj je možno ukládat vysloužilé elektrospotřebiče, baterie, telefony, klávesnice, zářivky atd. Jedná se o zabezpečení snadné recyklace vysloužilých elektrozařízení a baterií bez nutnosti cesty do sběrného dvora.

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

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

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 ve většině vyučovacích předmětů. Jedná se o využívání výukových programů například v písemné a elektronické komunikaci, kancelářského softwaru, specializovaných programů pro hotelový a restaurační provoz v odborných předmětech. Dále jsou využívány online systémy pro podporu výuky, které jsou využívány ve většině 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. Pro naplňování cílů průřezového tématu jsou také neustále inovovány HW a SW prostředky, které lze využívat pro zefektivnění výuky. Při zpracování závěrečných prací využívají žáci výpočetní techniku pro získání podkladů, zpracování i prezentaci daného tématu.

Cílem průřezového tématu **Člověk a svět práce** je vybavit žáka praktickými dovednostmi a informacemi pro jeho budoucí pracovní život tak, aby byl schopen efektivně reagovat na dynamický rozvoj trhu práce a měnící se požadavky na pracovníky. Prostřednictvím kariérového vzdělávání si žák osvojí znalosti a především dovednosti pro řízení své kariéry a života (Career Management Skills), které využije pro cílené plánování a odpovědné rozhodování o svém osobním rozvoji, dalším vzdělávání a seberealizaci v profesních záměrech. Zároveň se naučí přijímat změny ve své profesní kariéře jako běžnou součást života. 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 ekonomika, občanská nauka, český jazyk a literatura, v cizích jazycích a v odborných předmětech. V rámci odborného výcviku se žáci seznamují s reálnými pracovními podmínkami v různých podnicích a provozovnách.

Přínos tématu k naplňování cílů rámcového vzdělávacího programu

Téma Člověk a svět práce přispívá k naplňování cílů vzdělávání zejména rozvojem těchto kompetencí:

- identifikace a formulování vlastních priorit a cílů;
- aktivní a tvořivý přístup při vytváření profesní kariéry;
- přijetí osobní odpovědnosti při rozhodování;
- vyhledávání a kritické hodnocení kariérových informací;
- komunikační dovednosti a sebeprezentace;
- otevřenost vůči celoživotnímu učení.

Uskutečňování tohoto cíle předpokládá:

- vést žáka k osobní odpovědnosti za vlastní život;
- naučit žáka formulovat své profesní cíle, plánovat a cílevědomě vytvářet profesní kariéru podle svých potřeb a schopností;
- motivovat žáka k celoživotnímu učení pro udržení konkurenceschopnosti na trhu práce a pro aktivní osobní i profesní rozvoj;
- seznámit žáka s globalizovaným světem práce a rozvojem pracovních příležitostí;
- naučit žáka vyhledávat v relevantních informačních zdrojích a kriticky posuzovat informace o profesních příležitostech a možnostech dalšího vzdělávání;
- naučit žáka efektivní sebe prezentaci při jednání s potenciálními zaměstnavateli;
- seznámit žáka se základními aspekty pracovního vztahu, právy a povinnostmi zaměstnanců a zaměstnavatelů i aspekty soukromého podnikání, včetně klíčových právních předpisů;
- představit žákům služby kariérového poradenství a služby zaměstnanosti.

Obsah tématu a jeho realizace

Obsah kariérového vzdělávání je možné rozdělit do několika tematických okruhů:

1. Individuální příprava na pracovní trh

- žáci jsou vedeni k sebereflexi ve vztahu k osobním profesním a vzdělávacím plánům, mimoškolním aktivitám, přístupu k učení a studijním výsledkům, schopnostem, vlastnostem i zdravotním předpokladům, vytvoření osobního portfolia dovedností i se zkušenostmi z informálního učení;
- žáci se písemně i verbálně prezentují v prostředí trhu práce – formy aktivního hledání práce, zpracování žádosti o zaměstnání, formy životopisů a motivačních dopisů a jejich vytvoření, praktická příprava na jednání s potenciálním zaměstnavatelem, přijímací pohovor a výběrové řízení;
- žák se orientuje v informačních zdrojích s nabídkou práce a jejich vyhodnocení;
- aktivně plánuje a projektuje svou profesní kariéru, hodnotí dosahování cílů podle stanoveného plánu

2. Svět vzdělávání

- žák si je vědom významu celoživotního učení jako požadavku pro osobní růst a udržení konkurenceschopnosti a profesní restart;

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

- žák je seznámen s formálními a neformálními vzdělávacími příležitostmi, možnostmi vzdělávání v zahraničí, návaznosti vzdělávání po absolvování střední školy, rekvalifikacemi;
- pracuje s ověřenými kariérovými informacemi při rozhodování o profesních a vzdělávacích záměrech – informační zdroje, posuzuje informace o vzdělávání, pracovních nabídkách, trhu práce,
- vzdělávání u učebních oborů probíhá během celého studia pravidelným střídáním týdnů teoretické výuky a praktického vyučování, během prvního ročníku jsou převážně žáci umístěni v gastrocentru a kuchyních, od druhého a třetího ročníku jsou umisťováni na provozovny, se kterými má škola uzavřenou smlouvu o poskytování odborných praxí;
- během prázdnin mohou žáci učebních oborů využít i nabídky brigád v hotelech a gastronomických provozovnách v České republice i v zahraničí, s nimiž má škola sepsané smlouvy o poskytování praxí pro žáky (Německo, Rodos, Kypr, Švédsko),
- žáci mají možnost v rámci projektu ERASMUS + formou stáží navštívit Slovensko, Španělsko a Irsko, jedná se o krátkodobé mobility (14 dní) i dlouhodobé (3 měsíce),
- žáci mají možnost absolvovat v rámci výuky různé kurzy, např. baristický, teatender, barmanský, studené kuchyně, carving a jiných, po úspěšném absolvování těchto kurzů obdrží účastníci mezinárodně platné certifikáty CBA pro pozici barista, CBA pro pozici teatender, 1.Č.B.A. pro pozici barman,
- součástí ústních závěrečných zkoušek jsou otázky ze Světa práce,
- po úspěšném absolvování závěrečné zkoušky žáci obdrží EUROPASS – dodatek s mezinárodní platností k vysvědčení o závěrečné zkoušce,
- po úspěšném složení závěrečných zkoušek mohou žáci pokračovat v dalším studiu za účelem zvýšení kvalifikace, a to v nástavbovém studiu, nebo po absolvování rozdílových zkoušek mohou být přijati do druhého ročníku studijního oboru s maturitní zkouškou Hotelnictví.

3. Svět práce

- žák se seznamuje s trhem práce z hlediska globalizace i regionální ekonomiky, jeho ukazateli, všeobecnými vývojovými trendy, požadavky zaměstnavatelů;
- osvojuje si nové formy a podmínky práce, mobilitu v profesním životě, možnosti zaměstnání v zahraničí;
- akceptuje technologický rozvoj v činnostech lidské práce, orientuje se v základních charakteristikách pracovních činností;
- orientuje se v oblasti pracovního uplatnění po absolvování příslušného oboru vzdělání včetně alternativních možností;

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

- je obeznámen se zákoníkem práce, formou pracovního vztahu, právy a povinnostmi zaměstnance a zaměstnavatele.

4. Podpora státu ve sféře zaměstnanosti

- žáci mohou využít služby kariérového poradenství;
- zprostředkovatelské služby při hledání práce, pracovní agentury, služby úřadu práce,
- končí ročníky absolvují přednášky úřadu práce, aby získaly ověřené informace o situaci na trhu práce a informace, které potřebují při vzniku jejich pracovního poměru.

Jednotlivé tematické okruhy průřezového tématu Člověk a svět práce jsou začleněny ve školním vzdělávacím programu do všeobecné i odborné složky. Kariérové vzdělávání není jednorázovým tématem. Věnuje se této oblasti systematicky po celou dobu vzdělávání, a to nejen v rámci vyučovacího procesu, ale i s využitím jiných aktivit.

Výuka tematických okruhů je koncipována tak, aby měl žák praktické příležitosti k sebereflexi a objevování vlastního potenciálu, učil se řešit konkrétní situace, se kterými se může potkat na pracovním trhu a pracoval s konkrétními kariérovými informacemi. Při výuce se využívají různé techniky, např. rolové hry, pracovní listy k sebepoznávání a vytváření osobního portfolia, simulační hry v rámci odborné praxe nebo odborného výcviku (ideálně v reálném pracovním prostředí), týmová i individuální práce, besedy s podporou sociálních partnerů, pracovních agentur, úřadů práce, odborníků z praxe apod., exkurze ve firmách a organizacích se zaměřením na odborné činnosti, organizační strukturu, celkový provoz, práce s informacemi aj.

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.

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 Stravovací a ubytovací služby Obchodní akademie a Hotelové školy Havlíčkův Brod. Výuka je

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

organizována v týdenních cyklech, střídá se teoretické vyučování a praktického vyučování - odborný výcvik. Pro praktické vyučování je využívána nadpoloviční většina vyučovacích hodin v každém ročníku. Podstatná část výuky všeobecně vzdělávacích i odborných předmětů je realizována v rámci systému vyučovacích hodin.

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 Stravovací a ubytovací služby je výuka cizího jazyka. Většina žáků se v předchozím vzdělávání s výukou cizího jazyka setkala v omezeném rozsahu. Seznámí se proto pouze se základními jazykovými funkcemi a komunikačními prostředky. Žáci jsou zpravidla vzděláváni v jazyce anglickém.

Praktické vyučování

Praktické vyučování formou odborného výcviku je důležitou součástí profesní přípravy žáků. V prvním ročníku se odborný výcvik uskutečňuje v laboratorní kuchyni na pracovišti Bratříků 851 Havlíčkův Brod, ve vyšších ročnících jsou žáci zařazováni do školních kuchyní a do gastronomických provozů v Havlíčkově Brodě a okolí, ve kterých konají odborný výcvik pod dohledem instruktorů. 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. 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. Při výuce se žáci seznamují s elektronickým výukovým programem Kulinářské umění a v potřebném rozsahu ho využívají.

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, baristický, 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 jednodušší odborné kurzy v rámci projektových dnů.

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

Výuka žáků je v průběhu vzdělávání doplněna odbornými exkurzemi (např. do vinařských závodů, pivovaru a podobně), přednáškami a pořady.

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 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,

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

- 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:
 - 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

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

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

Za žáky se speciálními vzdělávacími potřebami jsou považováni žáci, kteří k naplnění svých vzdělávacích možností nebo k uplatnění a užívání svých práv na vzdělávání na rovnoprávném základě s ostatními potřebují poskytnutí podpůrných opatření. Tito žáci mají právo na bezplatné poskytování podpůrných opatření z výčtu uvedeného v § 16 školského zákona.

Podpůrná opatření se podle organizační, pedagogické a finanční náročnosti člení do pěti stupňů. Podpůrná opatření prvního stupně realizujeme i bez doporučení školského poradenského zařízení, nemají normovanou finanční náročnost. Podpůrná opatření druhého až pátého stupně realizuje škola pouze na základě doporučení školského poradenského zařízení a s informovaným souhlasem zletilého žáka nebo zákonného zástupce žáka.

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

Žáci mají možnost využívat v případě potřeby služeb školního psychologa, výchovné a kariérové poradkyně.

Poskytování podpůrných opatření prvního stupně

- pokud žák selhává, je prvním krokem vždy individualizace výuky, plně v kompetenci vyučujících jednotlivých předmětů
- v rámci poskytování podpůrného opatření prvního stupně, může škola poskytnout žákům pedagogickou intervenci, která slouží zejména k podpoře vzdělávání žáků se SVP ve vyučovacích předmětech, kde je potřeba posílit jeho vzdělávání

Pravidla, postup tvorby, realizace a vyhodnocování plánu pedagogické podpory (PLPP)

- při zjištění výraznějších obtíží u žáka kontaktuje vyučující příslušného předmětu třídního učitele

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

- třídní učitel ve spolupráci se školním poradenským pracovištěm (ŠPP) vytvoří PLPP, nepostačuje-li samotné zohlednění individuálních vzdělávacích potřeb žáka při vzdělávání
- PLPP obsahuje - důvod vypracování, popis obtíží žáka, stanovení cílů podpory, podpůrná opatření ve škole popř. v rámci domácí přípravy (ve spolupráci se zákonnými zástupci žáka) a vyhodnocení účinnosti PLPP
- s PLPP seznámí škola žáka, zákonného zástupce žáka, příslušné vyučující a vedení školy
- sestavený PLPP mají vyučující k dispozici v elektronické podobě ve školní databázi žáků se SVP
- PLPP je založen do žákovy dokumentace u výchovné poradkyně školy
- poskytování a efektivnost podpůrných opatření prvního stupně třídní učitel ve spolupráci s ŠPP 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, popř. ukončení, pokud již žák daná opatření nepotřebuje
- pokud jsou poskytovaná opatření prvního stupně nedostatečná, doporučí škola zletilému žákovi nebo zákonnému zástupci nezletilého žáka využití poradenské pomoci ŠPZ za účelem posouzení jeho SVP

Poskytování podpůrných opatření druhého až pátého stupně pro žáky se SVP, popř. i pro žáky mimořádně nadané

- podpůrná opatření druhého až pátého stupně škola poskytuje na základě doporučení ŠPZ a poté, co zletilý žák nebo zákonný zástupce udělil informovaný souhlas s jejich poskytováním
- při poskytování podpůrných opatření 2. – 5. stupně jsou respektována konkrétní doporučení ŠPZ

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

- poskytování podpůrných opatření výchovná poradkyně konzultuje a vyhodnocuje ve spolupráci s třídními učiteli a ostatními vyučujícími během celého školního roku
- podpůrná opatření jsou vyučujícím k dispozici v elektronické podobě ve školní databázi žáků se SVP
- shledá-li škola, že jsou podpůrná opatření nedostačující, bezodkladně doporučí zletilému žákovi nebo zákonnému zástupci nezletilého žáka, využití poradenských služeb ŠPZ

Pravidla, postup tvorby, realizace a vyhodnocování IVP pro žáky se SVP

- IVP zpracovává škola, na základě doporučení ŠPZ
- v IVP jsou uvedeny identifikační údaje žáka a údaje o vyučujících podílejících se na vzdělávání žáka, informace o úpravách obsahu vzdělávání žáka, časovém a obsahovém rozvržení vzdělávání, úpravách metod a forem výuky a hodnocení žáka, případně úpravě výstupů vzdělávání žáka
- za komunikaci se ŠPZ a koordinaci tvorby IVP je ve spolupráci s třídním učitelem odpovědná výchovná poradkyně
- IVP je zpracován bez zbytečného odkladu, 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
- sestavený IVP mají vyučující k dispozici v elektronické podobě ve školní databázi žáků se SVP
- IVP je založen do žákovy dokumentace u výchovné poradkyně školy
- IVP výchovná poradkyně ve spolupráci s třídními učiteli během celého školního roku doplňuje a upravuje podle potřeb žáka
- škola ve spolupráci s ŠPZ nejméně jednou ročně vyhodnocuje naplňování IVP

Pro dosažení úspěšnosti při vzdělávání těchto žáků pedagogičtí pracovníci zejména:

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

- povzbuzují žáky při případných neúspěších a posilují jejich motivaci k učení
- uplatňují formativní hodnocení žáků, adekvátní metody a formy výuky
- poskytují pomoc při osvojování si vhodných učebních způsobů a postupů s ohledem k individuálním obtížím jednotlivců
- věnují pozornost začleňování těchto žáků do kolektivu a snaží se o vytváření pozitivního klimatu ve třídě a ve škole
- spolupracují s pracovníky ŠPZ a ŠPP, popř. odbornými lékaři, pracovníky OSPOD
- spolupracují se zákonnými zástupci žáků i se základními školami, kde žáci plnili povinnou školní docházku
- spolupracují se zaměstnavateli při zajišťování praktické části přípravy na povolání
- zúčastňují se DVPP (semináře, webináře) zaměřené na vzdělávání žáků se SVP (i žáků nadaných)

Asistent pedagoga:

- poskytuje podporu jinému pedagogickému pracovníkovi při vzdělávání žáka či žáků se SVP v rozsahu podpůrného opatření
- asistent pedagoga pracuje podle potřeby s žáky třídy podle pokynů jiného pedagogického pracovníka a ve spolupráci s ním
- na doporučení ŠPZ lze využít pro více než jednoho žáka sdíleného asistenta pedagoga
- zajišťuje zejména pomoc při výchovné a vzdělávací činnosti, při komunikaci se žáky a jejich zákonnými zástupci a komunitou, ze které žák pochází, pomáhá žákům v adaptaci na školní prostředí, při výuce a při přípravě na ni, poskytuje žákům nezbytnou pomoc při sebeobsluze a pohybu během vyučování apod.
- žák je přitom veden k nejvyšší možné míře samostatnosti

Organizace vzdělávání

- v tomto oboru je kladen velký důraz na individuální přístup ke každému žákovi, třídy mají menší počet žáků

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

- na ODV jsou využívány především školní kuchyňky a školní kuchyně
- velký důraz je kladem i na úzkou spolupráci s rodinami žáků
- výborně prospívajícím žákům, škola nabízí v průběhu studia, možnost přestoupit do náročnějšího oboru typu H, samozřejmě po splnění určitých předem dohodnutých podmínek

Podpora žáků nadaných a žáků mimořádně nadaných

- za nadaného žáka se považuje žák, který při adekvátní podpoře vykazuje ve srovnání s vrstevníky vysokou úroveň v jedné či více oblastech rozumových schopností, v pohybových, manuálních, uměleckých nebo sociálních dovednostech
- za mimořádně nadaného žáka se považuje žák, jehož rozložení schopností dosahuje mimořádné úrovně při vysoké tvořivosti v celém okruhu činností nebo v jednotlivých oblastech rozumových schopností, v pohybových, manuálních, uměleckých nebo sociálních dovednostech
- z nadačního fondu EKONOM jsou vypláceny odměny žákům, kteří měli velmi dobrý prospěch na konci školního roku nebo odměnu pro „skokana“ roku

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 azylanta, odlišný mateřský jazyk atd.) přistupují vyučující k žákům individuálně, respektují a řídí se doporučeními školního poradenského pracoviště, školských poradenských zařízení apod.
- velmi důležitá je především úzká spolupráce s rodinou žáka
- vytvoření podmínek pro domácí přípravu žáků i ve škole v rámci volných hodin, žáci mohou využívat i školní PC, kde mají samozřejmě i přístup na internet
- sociální potřebnost žáků je zohledňována v průběhu celého vzdělávacího procesu, v případě doložení hmotné nouze jsou žákům zapůjčeny učebnice ze školní knihovny a zajištěny pracovní oděvy pro vykonávání ODV
- v případě distanční výuky si mohou žáci zapůjčit od školy notebook

- učitelé průběžně sledují klima ve třídách a snaží se o citlivé začleňování těchto žáků do kolektivu třídy
- 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 zařízením 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,
- 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 pracovně

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.

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.“*),
- precitlivělost 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

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

- 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.

Žáci konají závěrečnou zkoušku podle jednotného zadání závěrečných zkoušek, které připravuje Centrum pro zjišťování výsledků vzdělávání.

Závěrečná zkouška se skládá z písemné zkoušky, praktické zkoušky z odborného výcviku a ústní zkoušky. Písemná zkouška je realizována elektronicky. Součástí praktické zkoušky je příprava polévky, hlavního pokrmu a jednoduchého moučníku. Ústní závěrečná zkouška je zaměřena na základní znalosti z oblasti přípravy pokrmů a obsahuje rovněž otázky z oblasti světa práce (např. profesní uplatnění, daňová politika, bankovní služby, služby úřadu práce apod.).

Úspěšné složení závěrečné zkoušky a získání výučního listu umožňuje absolventovi ucházet se o studium navazujících vzdělávacích studijních programů.

Absolvent je připraven zdokonalovat své teoretické znalosti a praktické dovednosti prostřednictvím odborných kurzů a seminářů.

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

Tabulka souladu

Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	hodin za studium		Vyučovací předmět	Počet hodin za studium		
	týdeních	celkový		týdenních		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
Celkem	96	3072		96	96	3168

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

Učební plán

Vyučovací předměty		Počet týdenních vyučovacích hodin v ročníku			Celkem
		I.	II.	III.	
Český jazyk a literatura	ČJL	1	1	1	3
Cizí jazyk	CIJ	1	1	1	3
Občanská nauka	OBN	1	1	1	3
Matematika	MAT	1	1	1	3
Tělesná výchova	TEV	1	1	1	3
Informační a komunikační technologie	ICT	1	1	1	3
Ekonomika	EKO	0	0	1	1
Hospodářské výpočty	HOV	1	0	0	1
Potraviny a výživa	POV	1	1	1	3
Technologie	TCH	2	3	3	8
Stolničení	STO	1	1	1	3
Zařízení závodů	ZAZ	1	1	-	2
Odborný výcvik	ODV	18	21	21	60
CELKEM HODIN V TÝDNU		30	33	33	96

Poznámka:

Tento učební plán je platný od 1. září 2022 pro 1. ročník.

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

Přehled využití týdnů

ČINNOST	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Vyučování podle rozpisu učiva	33	33	33
Sportovní výcvikový kurz (zimní)	1	0	0
Závěrečná zkouška	0	0	2
Časová rezerva, výchovně-vzdělávací akce	6	7	5
CELKEM	40	40	40

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

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 dorozumívat 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.

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

komunikačních situací). Výuka se opírá také o komplexní metody, např. o samostatnou práci žáků/žákyní. 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/žákyní (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/žákyní

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: Stravovací 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 2022

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: Stravovací 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 2022

2. ROZPIS UČIVA A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 1. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu, - řídí se zásadami správné výslovnosti, - v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu.	1. Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností - národní jazyk a jeho útvary - jazyková kultura (pravopis) (zvuková stránka řeči)	9
Žák/žákyně - vhodně se prezentuje; - vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat), - vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně, - je schopen sestavit a přednést krátký prostě sdělovací projev.	2. Komunikační a slohová výchova - komunikační situace, komunikační strategie - projevy prostě sdělovací, jejich základní znaky, postupy a prostředky (vypravování, osnova)	6
Žák/žákyně - zjišťuje jednoduché potřebné informace z dostupných informačních zdrojů, - vyloží obsah textu, - informuje ostatní, kde je místní knihovna a co v ní může najít.	3. Práce s textem a získávání informací - informatická výchova, knihovny a jejich služby, noviny, časopisy a jiná periodika, internet	4
Žák/žákyně - rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů, - čte s porozuměním literární text.	4. Práce s literárním textem - základní literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní a světové literatury - četba a interpretace literárního textu	14

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 2. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - řídí se zásadami správné výslovnosti, - v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu, - v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví.	1. Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností - obohacování slovní zásoby a tvoření slov - tvarosloví	9
Žák/žákyně - vhodně se prezentuje; - vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat), - vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně, - je schopen sestavit a přednést krátký prostě sdělovací, administrativní a prakticky odborný projev.	2. Komunikační a slohová výchova - projevy prostě sdělovací, administrativní, prakticky odborné, jejich základní znaky, postupy a prostředky (osobní dopisy, krátké informační útvary) - grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů	6
Žák/žákyně - zjišťuje jednoduché potřebné informace z dostupných informačních zdrojů, - vyloží obsah textu.	3. Práce s textem a získávání informací - techniky čtení, orientace v textu, jeho rozbor - získávání informací z textu (též odborného a administrativního)	4
Žák/žákyně - rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů, - čte s porozuměním literární text.	4. Práce s literárním textem - základní literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní a světové literatury - četba a interpretace literárního textu	14

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 3. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - řídí se zásadami správné výslovnosti, - v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu, - v písemném i mluveném projevu využívá poznatků ze skladby, - používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie.	1. Zdokonalování jazykových vědomostí a dovednost - evropské a světové jazyky - obohacování slovní zásoby - slovní zásoba a její rozvrstvení zvláště vzhledem k příslušnému oboru vzdělávání, terminologie - skladba	9
Žák/žákyně - vhodně se prezentuje, - vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat), - vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně, - je schopen sestavit a přednést krátký prostě sdělovací, administrativní a prakticky odborný projev.	2. Komunikační a slohová výchova - komunikační situace, komunikační strategie - projevy prostě sdělovací, administrativní, prakticky odborné, jejich základní znaky, postupy a prostředky (životopis, inzerát a odpověď na něj, popis osoby, věci) - grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů	6
Žák/žákyně - zjišťuje jednoduché potřebné informace z dostupných informačních zdrojů, - vyloží obsah textu.	3. Práce s textem a získávání informací - techniky čtení, orientace v textu, jeho rozbor - získávání informací z textu (též odborného)	4

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

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

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

Učební osnova předmětu	Cizí jazyk – anglický, německý			
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 komunikační 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 portfolio (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 komunikačních 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: Stravovací 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 2022

- 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: Stravovací 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 2022

2. ROZPIS UČIVA A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 1. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
	I. Tematické okruhy a komunikační situace	
Žák/žákyně - pozdraví, rozloučí se, představí sebe i druhou osobu, - popíše sebe a svou rodinu, - pohotově používá společenské fráze (omluva, poděkování, žádost), - popíše, kde bydlí.	1. Osobní údaje, pozdravy, bydlení	11
Žák/žákyně - popíše průběh dne, - popíše způsob trávení volného času.	2. Každodenní život, volný čas, zábava	11
Žák/žákyně - koupí si jízdenku a objedná ubytování, - provede jednoduché nákupy a objednávky v restauraci, - zúčtuje a inkasuje.	3. Služby, nakupování	11

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 2. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - sestaví jednoduchý jídelní a nápojový lístek, - pojmenuje základní potraviny a hotové pokrmy.	1. Jídlo, nápoje, zdravá výživa	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.	2. Vzdělávání, práce a zaměstnání	11
Žák/žákyně - uvede základní druhy nemocí, - popíše části lidského těla, - jednoduše hovoří o zdravém způsobu života.	3. Péče o zdraví	11

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 3. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - jednoduše popíše své město nebo vesnici, - využívá naučené fráze při orientaci ve městě, - podá stručné informace o České republice.	1. Česká republika	17
Žák/žákyně - uvede základní informace o zemích dané jazykové oblasti.	2. Poznatky o zemích studovaného jazyka	16
	II. Jazykové prostředky (lingvistické kompetence)	V průběhu 1. až 3. ročníku
Žák/žákyně - ovládá zvukovou podobu daného jazyka, dodržuje ortoepickou normu. - vyslovuje co nejbližší přirozené výslovnosti	1. Zvuková stránka jazyka	
Žák/žákyně - vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní slovní zásobu ze svého oboru.	2. Slovní zásoba	
Žák/žákyně - zvládá pravopis i grafickou úpravu základních formálních textů. - používá základní gramatické prostředky a několik typů vět	3. Grafická stránka a pravopis	
	III. řečové dovednosti	V průběhu 1. až 3. ročníku

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

Žák/žákyně - rozumí přiměřeným projevům a krátkým rozhovorům, - odhaduje význam neznámých výrazů dle kontextu, - čte s porozuměním přiměřené texty, - používá slovníky, - reaguje komunikativně v běžných životních situacích.	- receptivní řečová dovednost sluchová (poslech), - receptivní řečová dovednost zraková (čtení a práce s textem), - produktivní řečová dovednost ústní (mluvení zaměřené situačně i tematicky), - jednoduchý překlad, - interakce ústní a písemná	
---	---	--

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

Učební osnova předmětu	Cizí jazyk – anglický			
Ročník	I.	II.	III.	Celkem
Počet týdenních vyučovacích hodin	1	1	1	3
Celkem	33	33	33	99

1. POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU

Obecné cíle

Vzdělávání v cizím jazyce se podílí na přípravě žáků na život v moderní multikulturní společnosti. Cizí jazyk se postupně stává nástrojem komunikace v situacích každodenního života. Vzdělávání v cizím jazyce vede žáky k osvojení základních praktických řečových dovedností a učí je využívat možnosti přístupu k informačním zdrojům, rozšiřuje jejich obraz o světě. Současně přispívá k formování osobnosti žáků, podporuje rozvoj komunikativních kompetencí a zvyšuje motivaci žáků k učení se po celý život. Vzdělávání v cizím jazyce pomůže žákům vnímat a pochopit jiné kultury i tolerovat a respektovat jejich odlišnosti a zvyky. Vzdělávání v cizím jazyce má navazovat na jazykové znalosti a komunikativní dovednosti získané během základního vzdělávání (návaznost na doporučenou minimální úroveň výstupů v RVP ZV), a ty osvěžit, udržet a podle schopností žáků rozšířit. Pokud se žák s výukou cizího jazyka v předchozím vzdělávání zatím nesetkal, seznámí se pouze se základními jazykovými funkcemi, komunikačními strategiemi a prostředky a získá tak pod vedením učitele základní dovednosti.

Úroveň níže stanovených znalostí je základní, tj. A1, a je označena podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky.

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.

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

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 směřuje k tomu, aby žáci:

- porozuměli jednoduchým sdělením či nápisům a dokázali vhodně uplatnit základní praktické řečové dovednosti;
- dovedli využívat vědomosti a dovednosti získané ve výuce českého jazyka a učit se cizímu jazyku;
- chápali a respektovali tradice, zvyky a odlišné kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí a ve vztahu k představitelům jiných kultur se projevovali v souladu se zásadami demokracie.

Vzdělávání v cizím jazyce je založeno na přátelském přístupu učitele k žákovi a na využívání komunikativního a aktivizujícího způsobu výuky. Činnosti pod vedením učitele musejí odpovídat schopnostem a předpokladům žáků, zároveň však budují u žáků sebedůvěru a iniciativu, a také nastavují kritéria pro sebehodnocení. Je vhodné výuku orientovat prakticky, a to se zaměřením na řečové dovednosti a postupné zkvalitňování jazykové správnosti projevu.

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.

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

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: Stravovací 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 2022

2. ROZPIS UČIVA A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 1. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
	I. Tematické okruhy a komunikační situace	
Žák/žákyně - pozdraví, rozloučí se, představí sebe i druhou osobu, - popíše sebe a svou rodinu, - pohotově používá společenské fráze (omluva, poděkování, žádost), - popíše, kde bydlí.	1. Osobní údaje, pozdravy, bydlení	11
Žák/žákyně - popíše průběh dne, - popíše způsob trávení volného času.	2. Každodenní život, volný čas, zábava	11
Žák/žákyně - koupí si jízdenku a objedná ubytování, - provede jednoduché nákupy a objednávky v restauraci, - zúčtuje a inkasuje.	3. Služby, nakupování	11

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 2. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - sestaví jednoduchý jídelní a nápojový lístek, - pojmenuje základní potraviny a hotové pokrmy.	1. Jídlo, nápoje, zdravá výživa	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.	2. Vzdělávání, práce a zaměstnání	11
Žák/žákyně - uvede základní druhy nemocí, - popíše části lidského těla, - jednoduše hovoří o zdravém způsobu života.	3. Péče o zdraví	11

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 3. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - jednoduše popíše své město nebo vesnici, - využívá naučené fráze při orientaci ve městě, - podá stručné informace o České republice.	1. Česká republika	17
Žák/žákyně uvede základní informace o zemích dané jazykové oblasti.	2. Poznatky o zemích studovaného jazyka	16
	II. Jazykové prostředky (lingvistické kompetence)	V průběhu 1. až 3. ročníku
Žák/žákyně - rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejblíže přirozené výslovnosti;	1. Zvuková stránka jazyka	
Žák/žákyně - používá osvojenou slovní zásobu v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů;	2. Slovní zásoba a její tvoření	
Žák/žákyně - používá základní gramatické prostředky a několik typů vět;	3. Gramatika (tvarosloví a větná skladba)	
Žák/žákyně - zvládá pravopis i grafickou úpravu základních formálních textů.	4. Grafická stránka a pravopis	
	III. řečové dovednosti	V průběhu 1. až 3. ročníku
Žák - rozumí jednoduchým pokynům, sdělením a společenským frázím; - čte jednoduché texty a nápisy;	- receptivní řečová dovednost sluchová = poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů	

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

- vytvoří odpověď na otázku, má-li dostatek prostoru, a pokud je tázán na známou věc; - zapojí se do jednoduché konverzace, pokud se týká známých každodenních situací a témat; - dokáže si vyžádat informaci i předat jednoduchou informaci tazajícímu, pokud ten mluví pomalu a zřetelně; - využívá učebnicové abecední slovníčky a vytvoří jednoduchou odpověď na e-mail nebo vzkaz, vytvoří text blahopřání apod.;	- receptivní řečová dovednost zraková = čtení a práce s jednoduchým textem produktivní řečová dovednost ústní = mluvení zaměřené situačně i tematicky - produktivní řečová dovednost písemná = zpracování textu v podobě poznámek, osnovy, zprávy apod. - interaktivní řečové dovednosti = střídání receptivních a produktivních činností - interakce ústní - interakce písemná	
--	--	--

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

Učební osnova předmětu	Občanská nauka			
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 navazuje na učivo základní školy. Přípravuje žáky/žákyně pro aktivní život v demokratické společnosti. Kultivuje jejich historické vědomí, varuje žáky/žákyně před negativními jevy ve společnosti a učí je se jim bránit, ovlivňuje jejich hodnotové orientace tak, aby byli slušnými lidmi, naučili se řešit základní občanské situace a přijímat odpovědnost za vlastní jednání. Žáci/žákyně se učí kriticky myslet a nenechat se manipulovat. Rozumí problematice soudobého světa.

Charakteristika učiva

Vzdělávací oblast: společenskovední vzdělávání, estetické vzdělávání, vzdělávání pro zdraví

Podíl učiva ze vzdělávací oblasti Vzdělávání pro zdraví je menší než 0,25. Z tohoto důvodu není v tabulce souladu předmět Občanská nauka v této vzdělávací oblasti uveden.

Učivo je rozděleno do tematických celků, které zahrnují poznatky z oblasti psychologie, sociologie, politologie, práva i mezinárodních vztahů. Klade důraz na praktické využití získaných poznatků.

Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání vede k tomu, aby žáci/žákyně

- se chovali společensky a profesionálně,
- identifikovali běžné problémy, hledali způsoby řešení,
- osvojili si zásady diskuse,
- jednali v souladu s morálními principy,
- využívali ke svému učení různé informační zdroje,

- k získaným informacím přistupovali kriticky,
- přispívali k uplatňování demokratických hodnot,
- uvědomovali si kulturní, národní a osobní identitu,
- jednali odpovědně, samostatně a iniciativně,
- chápali, že jsou součástí přírodního dění světa, za jehož budoucnost nesou odpovědnost,
- rozvíjeli zdravý životní styl, jednali odpovědně a uvážlivě nejen ku vlastnímu prospěchu, ale také pro veřejný zájem,
- uvědomovali si vlastní identitu, kriticky mysleli, nenechali se manipulovat.

Pojetí výuky

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/žákyně pracují s texty a jsou vedeni k využívání informačních a komunikačních technologií. Součástí výuky jsou i exkurze.

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.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a k aplikaci průřezových témat

Předmět Občanská nauka rozvíjí následující klíčové kompetence:

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

Kompetence komunikativní – absolventi/absolventky 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 personální a sociální – absolventi/absolventky 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. Absolventi/absolventky 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.

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

Občanské kompetence a kulturní povědomí – absolventi/absolventky dodržují hodnoty a postoje potřebné pro život v demokratické společnosti, uznávají tradice svého národa a uvědomují si odpovědnost za vlastní život.

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

Kompetence k řešení problémů – absolventi/absolventky umí získat informace k řešení problému.

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

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: Stravovací 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 2022

2. ROZPIS UČIVA A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 1. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - charakterizuje osobnost a její vývoj, - objasní, na čem závisí efektivnost učení, - zdůvodní nutnost celoživotního vzdělávání, - vyhledává informace o profesních příležitostech, - orientuje se v soustavě vzdělávání v ČR, - dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích; uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot - uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti - vyjmenuje služby úřadů práce - uvede základní rozdělení sociálních skupin, - uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho sociálních rolí, - vysvětlí funkce rodiny, - popíše příčiny sociální nerovnosti a chudoby, - objasní pojmy tolerance, solidarita, odpovědnost, - vysvětlí pomoc státu a institucí sociálně potřebným občanům, - sestaví rodinný rozpočet, rozliší pravidelné a nepravidelné příjmy, navrhne, jak řešit schodkový rozpočet	1. Člověk v lidském společenství - osobnost a její rozvoj - učení, vzdělávání - vlastnosti a schopnosti osobnosti ve vztahu k výběru povolání - vzdělávací soustava - podpora státu sféře zaměstnanosti - lidská společnost a společenské skupiny, současná česká společnost, její vrstvy - komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů - odpovědnost, slušnost, morálka, svoboda, tolerance, solidarita, optimismus a dobrý vztah k lidem jako základ demokratického soužití v rodině i v širší komunitě - sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti - hospodaření jednotlivce a rodiny; řešení krizových finančních situací, sociální zajištění občanů - rasy, národy a národnosti; většina a menšiny ve společnosti	23

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

- na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníkem některé z menšin, - vysvětlí na příkladech osudů lidí (např. civilistů, zajatců, Židů, Romů, příslušníků odboje), jak si nacisté počínali na okupovaných územích, - uvede konkrétní příklady ochrany menšin v demokratické společnosti - je schopen rozeznat zcela zřejmé konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti (např. v médiích, v reklamě, jednotlivými politiky) - na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti (rovnosti mužů a žen), - popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy - vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty a náboženská nesnášenlivost - 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;	- klady vzájemného obohacování a problémy multikulturního soužití - genocida v době druhé světové války, jmenovitě Židů, Romů, Slovanů a politických odpůrců - migrace v současném světě, migranti, azylanti - postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti	
Žák/žákyně - osvojí si zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví, - popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí,	2. Člověk a péče o zdraví - činitele ovlivňující zdraví: životní prostředí, životní styl, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování aj.	10

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

- posoudí vliv reklamy na životní styl člověka, - dovede v konkrétních informacích poskytovaných médiu, včetně reklamy, rozpoznat způsoby ovlivňování a manipulace, - vysvětlí, jak závislosti poškozují člověka, - objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit své zdraví, - ví, kam se obrátit v případě ohrožení sebe i druhých, - dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací - vysvětlí význam etiky v partnerských vztazích, - zdůvodní nutnost odpovědného přístupu k pohlavnímu životu, - orientuje se v systému péče o zdraví v ČR.	- duševní zdraví a rozvoj osobnosti; sociální dovednosti; rizikové faktory poškozující zdraví - odpovědnost za zdraví své i druhých; péče o veřejné zdraví v ČR, zabezpečení v nemoci; práva a povinnosti v případě nemoci nebo úrazu - partnerské vztahy; lidská sexualita - prevence úrazů, nemocí a rizik ohrožujících zdraví - mediální obraz krásy lidského těla, komerční reklama	
---	---	--

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 2. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - orientuje se v nabídce kulturních institucí - porovná typické znaky kultur hlavních národností na našem území - popíše vhodné společenské chování v dané situaci. - vysvětlí význam kultury v životě člověka, - zdůvodní nutnost ochrany kulturních hodnot, - orientují se v mediálních obsazích, kriticky je hodnotí, - optimálně využívají masová média pro své různé potřeby, - vysvětlí úlohu víry v životě člověka, - vyjmenuje světová náboženství, stručně je charakterizuje, - vysvětlí nebezpečí sekt a náboženského fundamentalismu.	1. Člověk a kultura - kulturní instituce v ČR a v regionu - kultura národností na našem území - společenská kultura - principy a normy kulturního chování, společenská výchova - kultura bydlení, odívání - lidové umění a užitá tvorba - estetické a funkční normy při tvorbě a výrobě předmětů používaných v běžném životě - ochrana a využívání kulturních hodnot - funkce reklamy a propagačních prostředků a její vliv na životní styl - masová média - víra a ateismus, náboženství a církve, náboženská hnutí a sekty, náboženský fundamentalismus -	10
Žák/žákyně - vysvětlí pojmy národ, národnost, státní občanství, - objasní úlohu státu, - charakterizuje demokratické a totalitní režimy, - zdůvodní význam kultury,	2. Člověk jako občan - národ, národnost - stát a jeho funkce, ústava a politický systém ČR, struktura veřejné správy, obecní a krajská samospráva	23

- uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech – včetně práv dětí, popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena - dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci - uvede příklady jednání, které demokracii ohrožuje (sobectví, korupce, kriminalita, násilí, neodpovědnost...), - uvede příklady extremismu, např. na základě mediálního zpravodajství nebo pozorováním jednání lidí kolem sebe; vysvětlí, proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné, - uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanosti, - uvede základní zásady a principy, na nich je založena demokracie, - uvede nejvýznamnější české politické strany, vysvětlí, proč se uskutečňují volby a proč se jich mají lidé zúčastnit; popíše, podle čeho se může občan orientovat, když zvažuje nabídku politických stran - vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích přijímat kriticky, - popíše český politický systém, - uvede, k čemu je pro občana dnešní dobrý prospěšný demokratický stát a jaké má ke svému státu občan povinnosti, - objasní úlohu politických stran a svobodných voleb, - vyvodí na příkladech, jaké projevy je možné nazvat politickým radikalismem a terorismem,	- základní hodnoty a principy demokracie - ústava a politický systém ČR - lidská práva, jejich obhajování a možné zneužívání, veřejný ochránce práv, práva dětí - politika, politické strany - volby, právo volit - politický radikalismus a extremismus, aktuální česká extremistická scéna a její symbolika, mládež a extremismus - struktura veřejné správy, obecní a krajská samospráva státní samospráva - občanská společnost - občanské ctnosti a dovednosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití - svobodný přístup k informacím; média (tisk, televize, rozhlas, internet), funkce médií, kritický přístup k médiím, média jako zdroj zábavy a poučení	
--	---	--

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

- vysvětlí, proč nelze připustit propagaci omezující lidská práva a svobodu jiných lidí, - vysvětlí úlohu státní samosprávy, - charakterizuje úlohu masových médií ve společnosti, - zdůvodní nutnost kritického přístupu k informacím. - v konkrétních příkladech ze života rozliší pozitivní jednání (tj. jednání, které je v souladu s občanskými ctnostmi a etikou) od špatného/nedemokratického jednání, - objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky.		
---	--	--

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 3. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - charakterizuje význam práva ve společnosti, - ví, kam se obrátit v situaci ohrožení, - popíše, čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství, - uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost, - prokáže znalost základů občanského práva, - vysvětlí práva a povinnosti mezi dětmi a rodiči, mezi manželi; dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému, - popíše postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání...) - prokáže znalost základů pracovního práva, - orientuje se v živnostenském zákoně a v obchodním zákoníku.	1. Člověk a právo - právo a spravedlnost, právní stát - právní ochrana občanů, právní vztahy - soustava soudů v ČR - právnická povolání (notáři, advokáti, soudcové) - právo a mravní odpovědnost v běžném životě - vlastnictví; smlouvy - odpovědnost za škodu - manželé a partneři; děti v rodině, domácí násilí - trestní právo: trestní odpovědnost, tresty a ochranná opatření - orgány činné v trestním řízení (policie, státní zastupitelství, vyšetřovatel, soud) - kriminalita páchaná na mladistvých a na dětech - kriminalita páchaná mladistvými	18
Žák/žákyně - objasní na příkladech z dějin, jak občané českého státu bojovali za demokracii svobodu, - popíše státní symboly a některé české národní tradice, - dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy	2. Česká republika, Evropa a svět - významné mezníky v dějinách českého státu - státní a národní symboly - státní svátky - současný svět: bohaté a chudé země, velmoci;	12

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

- vysvětlí, k jakým nadnárodním uskupením ČR patří a jaké jí z toho plynou závazky - uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých (včetně lokalizace na mapě) - na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše, čemu se říká globalizace - uvede hlavní problémy dnešního světa (globální problémy), lokalizuje na mapě ohniska napětí v soudobém světě - popíše, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům na příkladu (z médií nebo z jiných zdrojů) vysvětlí, jaké metody používají teroristé a za jakým účelem.	ohniska napětí v soudobém světě - ČR a její sousedé - globalizace - globální problémy - ČR a evropská integrace - nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu ve světě	
Žák/žákyně - uvede příkladky živelních pohrom a jejich dělení - objasní význam integrovaného záchranného systému, - prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným, - popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a života obyvatel, - dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a racionálně reagovat v situacích osobního ohrožení za mimořádných událostí.	3. Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí - mimořádné události (živelní pohromy, havárie, krizové situace aj.) - základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace)	3

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

Učební osnova předmětu	Matematika			
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, Mocniny a odmocniny a Výrazy a jejich úpravy.

Učivo 2. ročníku obsahuje celky Opakování učiva z prvního ročníku, Řešení lineárních rovnic a Funkce.

Učivo 3. ročníku obsahuje celky Opakování učiva z druhého ročníku, Planimetrie, 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

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

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

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 komunikační 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,

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

podporuje samostatnost i nutnost spolupráce při řešení problémů, při hledání řešení 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: Stravovací 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 2022

2. ROZPIS UČIVA A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 1. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly, - používá různé zápisy racionálního čísla, - provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly, - zaokrouhlí desetinné číslo, - znázorní reálné číslo na číselné ose, - používá trojčlenku a řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu.	1. Operace s reálnými čísly - přirozená čísla - celá čísla - racionální čísla - reálná čísla - poměr, úměra, trojčlenka - procento a procentová část, jednoduché úrokování	17
Žák/žákyně - určí druhou mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulatoru, - provádí jednoduché výpočty s mocninami a odmocninami.	2. Mocniny a odmocniny - hodnota výrazu - jednoduché výrazy - výrazy s proměnnými - mnohočlen	6
Žák/žákyně - určí číselnou hodnotu výrazu, - upravuje jednoduché výrazy.	3. Výrazy a jejich úpravy - hodnota výrazu - jednoduché výrazy - výrazy s proměnnými - mnohočlen	10

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 2. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly, - provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly, - upravuje jednoduché výrazy.	1. Opakování učiva z prvního ročníku - přirozená čísla - zlomky, desetinná čísla - převody jednotek - procenta - výrazy	8
Žák/žákyně - řeší jednoduché lineární rovnice o jedné neznámé.	2. Řešení lineárních rovnic - lineární rovnice o jedné neznámé	13
Žák/žákyně - rozliší graf přímé a nepřímé úměrnosti - posoudí, kdy funkce roste nebo klesá	3. Funkce - lineární funkce - nepřímá úměrnost - rostoucí a klesající funkce	12

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 3. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu, - řeší obvod a obsah rovinných obrazců, - řeší jednoduché lineární rovnice o jedné neznámé.	1. Opakování učiva z druhého ročníku - procentový počet - planimetrie - řešení lineárních rovnic	8
Žák/žákyně - využívá polohové a metrické vlastnosti základních rovinných útvarů při řešení úloh a problémů, - sestrojí trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků z daných prvků, - určí obvod a obsah rovinných obrazců, - určí vzájemnou polohu přímky a kružnice.	2. Planimetrie - základní pojmy - úhel a jeho velikost - trojúhelník - mnohoúhelníky - kružnice a kruh	9
Žák/žákyně - určí vzájemnou polohu bodů, přímek a rovin, - rozlišuje základní tělesa a určí jejich povrch a objem, - aplikuje poznatky o tělesech v praktických úlohách, - převádí jednotky.	3. Výpočet povrchů a objemů těles - základní polohové a metrické vlastnosti v prostoru - tělesa: krychle, kvádr, válec	9
Žák/žákyně - aritmetický průměr, - vysvětlí a použije data vyjádřená v diagramech, grafech a tabulkách.	4. Práce s daty - základy statistiky - diagramy, grafy a tabulky	7

Učební osnova předmětu	Tělesná výchova			
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 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 pohybové nadání, 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

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: Stravovací 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 2022

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: Stravovací 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 2022

2. ROZPIS UČIVA A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 1. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - objasní význam přípravy organismu (zahřátí a protažení) před pohybovou činností i významu péče o tělo (strečink, relaxace, zásady hygieny) po skončení pohybové činnosti, - dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem, - dokáže sledovat výkony jednotlivců a posoudit jejich kvalitu, - umí uplatňovat zásady sportovního tréninku, - je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy, - popíše faktory životního prostředí, které ovlivňují zdraví lidí a zdůvodní význam zdravého životního stylu, - rozliší míru škodlivosti vlivu alkoholu, tabáku a drog na pohybovou výkonnost a tělesnou zdatnost, - dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost, - používá základní terminologické výrazy běžně používané při pohybových činnostech, - volí sportovní vybavení (výstroj, výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně,	1. Teoretické poznatky - význam pohybu pro zdraví, prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti, technika a taktika, zásady sportovního tréninku - činitele ovlivňující zdraví – životní prostředí, životní styl, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování aj. - pravidla her, závodů a soutěží, olympionismus - rozhodování - odborné názvosloví, komunikace - výstroj, výzbroj, údržba - hygiena a bezpečnost, vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí, záchrana a dopomoc, zásady chování a jednání v různém prostředí, regenerace a kompenzace, relaxace - zdroje informací	Průběžně zařazované do všech VJ podle potřeb žáků

bezpečnosti) s dovede je udržovat a ošetřovat. - objasní význam pojmů aktivní zdraví a zdravý životní styl a dokáže stanovit, které pohybové činnosti jsou zdraví prospěšné a které jsou zdraví škodlivé, - vystihne význam hygieny a bezpečnosti při pohybových činnostech v různém prostředí a různých podmínkách, - 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, - objasní rozdíl mezi sportem žen a mužů, mezi sportem vrcholovým a rekreačním, dokáže se přizpůsobit úrovni svých spoluhráčů a podat pomocnou ruku slabším, - ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání, uplatňuje osvojené způsoby relaxace.		
Žák/žákyně - uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících,	2. Tělesná cvičení - pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. <i>jako součást všech tematických celků</i>	2
Žák/žákyně - zvládá správnou techniku běhu (dýchání, práce nohou a paží) a startů – rozlišuje vhodnost použití jednotlivých druhů startů podle délky trati,	3. Atletika - běžecká technika (běžecká abeceda) - běžecké starty - běhy (rychlý, vytrvalý), starty, skoky do výšky a	8

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

- prokáže jistou úroveň rychlostních a vytrvalostních schopností při testování, porovnává ukazatele své zdatnosti s ostatními žáky a s předloženými tabulkami norem výkonů, - zvládá správnou techniku skoku vysokého (spojení odrazu s rozběhem, způsob flop), je si vědom zásad bezpečnosti při skoku vysokém, - rozlišuje hody a vrhy, - zvládá správnou techniku hodu granátem, zejména dokáže spojit rozběh s odhodem, dodržuje zásady bezpečnosti, - provede vrh koulí libovolnou technikou, bere v úvahu bezpečnostní opatření při vrhu koulí, - uplatňuje zásady sportovního tréninku s cílem vylepšit své výkony (sprinty a vytrvalostní běhy, skok do výšky, hod granátem, vrh koulí).	do dálky, hody a vrh koulí	
Žák/žákyně - ovládá technicky správně kotoul vpřed a vzad, - bezpečně provede stoj na rukou – u stěny, ve volném prostoru s dopomocí, zvládá základy přemetu stranou, - dokáže spojit akrobatické cviky v jednoduché akrobatické řady s využitím doplňujících cviků (obraty, skoky a poskoky), - uplatňuje osvojené způsoby přeskočení přes zvýšené nářadí, umí bezpečně překonat překážku roznožným způsobem, koriguje podmínky pro přeskok (výška nářadí, vzdálenost odrazového	4. Gymnastika - Gymnastika: cvičení s náčiním, přeskoky, akrobacie, šplh - Rytmická gymnastika, cvičení bez náčiní a s náčiním, kondiční programy cvičení s hudbou - tance	6

můstku od náradí) ve shodě s úrovní svých schopností a dovedností, - dokáže dopomoci jiným žákům při přeskoku, - je schopen sladit při cvičení pohyb s hudbou, provádí jednoduché pohybové vazby a hudebně pohybové cviky.		
Žák/žákyně - 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, - 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,“ - 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,“	5. Pohybové hry - drobné (pro rozvoj rychlosti, pohyblivosti a spolupráce) - sportovní (vybíjená, volejbal, basketbal, fotbal, florbal)	12

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

- 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 (postupný útok, rychlý protiútok) systému hry, ovládá systém „přihraj a běž,“ - ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva, - 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, - dodržuje zásady jednání fair-play, rozlišuje nesportovní chování.		
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, - umí dávat dopomoc a záchranu jiným žákům při cvičení.	6. Posilování - cvičení s využitím speciálních posilovacích strojů a náčiní na tvarování jednotlivých svalových partií	5
Žák/žákyně - uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících.	7. Plavání (podle podmínek školy a zájmu žáků) - jeden plavecký způsob - určená vzdálenost plaveckým způsobem	

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

	- prvky zdravotního plavání - dopomoc unavenému plavci, záchrana tonoucího	
Žák/žákyně - dokáže se orientovat v horském prostředí, určí nástrahy vyplývající z charakteru horského prostředí (časté změny počasí, značení horského terénu, ochrana před teplotními vlivy apod.), - chová se v přírodě ekologicky, respektuje příkazy horské služby, dokáže se s ní spojit v případě nouze, - rozliší stupeň závažnosti poranění při pobytu v horském prostředí, v lehčích případech dokáže poskytnout první pomoc, - dokáže se pohybovat s lyžemi na nohou (provede obrat, ovládá chůzi, skluz a výstup do svahu), zvládne sjezd šikmo svahem v základním postoji a plynule navazuje odšlapování ke svahu, ovládá zastavit na bezpečném místě, - dokáže bezpečně nastoupit a vystoupit z různých druhů lanovek (poma, kotva, sedačková lanovka), - provádí dlouhý a střední oblouk s přihlédnutím k technické vyspělosti lyžaře (oblouk v pluhu, s paralelním vedením lyží), zvládá jízdu v různém terénu a sněhu (hluboký sníh, těžký sníh, namrzlý povrch, terénní nerovnosti).	8. Lyžování, bruslení a další pohybové činnosti (podle podmínek školy, možností a zájmu žáků) - základy sjezdového a běžeckého lyžování - základy techniky bruslení	
Žák/žákyně - provádí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové	9. Zdravotní tělesná výchova (pro žáky se zdravotním oslabením)	

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

činnosti vzhledem ke konkrétnímu druhu a stupni oslabení, - je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit, - vyhýbá se činnostem, které jsou kontraindikací zdravotního oslabení.	- speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení - pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě, -kontraindikované pohybové aktivity	
---	---	--

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 2. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - objasní význam přípravy organismu (zahřátí a protažení) před pohybovou činností i významu péče o tělo (strečink, relaxace, zásady hygieny) po skončení pohybové činnosti, - rozpozná míru škodlivosti vlivu alkoholu, tabáku a drog na pohybovou výkonnost a tělesnou zdatnost, - rozlišuje výrazy rychlost, síla, vytrvalost, pohyblivost, dovede použít vhodné pohybové činnosti pro rozvoj jednotlivých pohybových předpokladů, - používá základní terminologické výrazy vhodné při pohybových činnostech, - dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem, - dokáže sledovat výkony jednotlivců a posoudit jejich kvalitu, - umí uplatňovat zásady sportovního tréninku, - je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy, - dovede vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybových činností a interpretovat je, - volí sportovní vybavení (výstroj, výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti), udržuje je a ošetřuje,	1. Teoretické poznatky - význam pohybu pro zdraví, prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti, technika a taktika - činitele ovlivňující zdraví – životní prostředí, životní styl, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování aj. - zásady sportovního tréninku - pravidla her, závodů a soutěží, olympionismus - rozhodování - odborná terminologie, komunikace - výstroj, výzbroj, údržba - hygiena a bezpečnost, vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí, záchrana a dopomoc, zásady chování a jednání v různém prostředí, regenerace a kompenzace, relaxace - zdroje informací	Průběžně zařazované do všech VJ podle potřeb žáků

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

- objasní význam pojmů aktivní zdraví a zdravý životní styl a dokáže stanovit, které pohybové činnosti jsou zdraví prospěšné a které jsou zdraví škodlivé, - objasní význam hygieny a bezpečnosti při pohybových činnostech v různém prostředí a různých podmínkách, - 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, - objasní rozdíly mezi sportem žen a mužů, mezi sportem vrcholovým a rekreačním, dokáže se přizpůsobit úrovni svých spoluhráčů a podat pomocnou ruku slabším, - uplatňuje osvojené způsoby relaxace - vyhledá potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu, dovede o nich diskutovat, analyzovat je a hodnotit.		
Žák/žákyně - - umí využívat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti, - uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících.	2. Tělesná cvičení - pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordináční, kompenzační, relaxační aj. <i>jako součást všech tematických celků</i>	2
Žák/žákyně - zvládá správnou techniku běhu (dýchání, práce nohou a paží) a startů – rozlišuje vhodnost použití jednotlivých druhů startů podle délky trati, - prokáže jistou úroveň rychlostních a vytrvalostních schopností při	3. Atletika - běžecká technika (běžecká abeceda) - běžecké starty - běhy (rychlý, vytrvalý), starty, skoky do výšky a do dálky, hody a vrh koulí	8

testování, porovnává ukazatele své zdatnosti s ostatními žáky a s předloženými tabulkami norem výkonů, - zvládá správnou techniku skoku vysokého (spojení odrazu s rozběhem, způsob flop), je si vědom zásad bezpečnosti při skoku vysokém, - rozlišuje hody a vrhy, - zvládá správnou techniku hodu granátem, zejména dokáže spojit rozběh s odhodem, dodržuje zásady bezpečnosti, - provede vrh koulí libovolnou technikou, objasní bezpečnostní opatření při vrhu koulí, - uplatňuje zásady sportovního tréninku s cílem vylepšit své výkony (sprinty a vytrvalostní běhy, skok do výšky, hod granátem, vrh koulí).		
Žák/žákyně - uplatňuje osvojené způsoby přeskoku 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, - volí správnou techniku cvičení na kruzích, - předvede jednotlivé prvky plynule za sebou, - poskytne pomoc jiným žákům při přeskoku a cvičení na kruzích, - je schopen sladit při cvičení pohyb s hudbou, provádí jednoduché pohybové vazby a hudebně pohybové cviky.	4. Gymnastika - Gymnastika: cvičení s náčiním, cvičení na nářadí, přeskoky, akrobacie, šplh - Rytmická gymnastika, cvičení bez náčiní a s náčiním, kondiční programy cvičení s hudbou - tance	4

Žák/žákyně - dovede uplatňovat techniku a základy taktiky ve vybraných sportovních disciplínách, - 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 systému hry, - 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,“ - 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,“ - 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	5. Pohybové hry - drobné (pro rozvoj rychlosti, pohyblivosti a spolupráce) - sportovní (vybíjená, volejbal, basketbal, fotbal, florbal)	10
--	--	-----------

střelby na bránu, rozumí obrannému (osobní a zónová obrana) a útočnému (postupný útok, rychlý protiútok) systému hry, ovládá systém „přihraj a běž,“ - ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva, - rozlišuje správné postavení hráče v poli a objasní 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, - dodržuje zásady jednání fair-play, rozlišuje nesportovní chování.		
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.	6. Posilování - cvičení s využitím speciálních posilovacích strojů a náčiní na tvarování jednotlivých svalových partií	5
Žák/žákyně - správně používá pádovou techniku – pád vzad, vpravo, vlevo a posuzuje vhodnost použití pádových technik, - ovládá způsob sebeobrany v různých krizových situacích – škrčení zepředu, škrčení zezadu, útočný úchop za část těla, napadnutí nožem, pokus o znásilnění.	7. Úpoly - základy sebeobrany	4
Žák/žákyně	8. První pomoc	přednáška

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

- prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným.	- úrazy a náhlé zdravotní příhody - poranění při hromadném zasažení obyvatel - stavy bezprostředně ohrožující život	
--	---	--

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 3. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - objasní význam přípravy organismu (zahřátí a protažení) před pohybovou činností i významu péče o tělo (strečink, relaxace, zásady hygieny) po skončení pohybové činnosti, - rozliší a vysvětlí pojmy, a to: zátěž, únava, odpočinek, jednostranná zátěž, příčiny svalové nerovnováhy, - popíše faktory životního prostředí, které ovlivňují zdraví lidí a zdůvodní význam zdravého životního stylu, - rozliší míru škodlivosti vlivu alkoholu, tabáku a drog na pohybovou výkonnost a tělesnou zdatnost, - rozlišuje výrazy rychlost, síla, vytrvalost, pohyblivost, dovede použít vhodné pohybové činnosti pro rozvoj jednotlivých pohybových předpokladů, - zapojí se do organizace turnajů a soutěží a umí zpracovat jednoduchou dokumentaci, dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců nebo týmu, - objasní a použije základní terminologické výrazy běžně používané při pohybových činnostech, - volí sportovní vybavení (výstroj, výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám	1. Teoretické poznatky - význam pohybu pro zdraví, prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti, technika a taktika - činitele ovlivňující zdraví – životní prostředí, životní styl, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování aj. - zásady sportovního tréninku - pravidla her, závodů a soutěží, olympionismus - rozhodování - odborná terminologie, komunikace - výstroj, výzbroj, údržba - hygiena a bezpečnost, vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí, záchrana a dopomoc, zásady chování a jednání v různém prostředí, regenerace a kompenzace, relaxace - zdroje informací	Průběžně zařazované do všech VJ podle potřeb žáků

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

(klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti), udržuje je a ošetřuje, - chápe význam pojmů aktivní zdraví a zdravý životní styl a dokáže stanovit, které pohybové činnosti jsou zdraví prospěšné a které jsou zdraví škodlivé, - objasní význam hygieny a bezpečnosti při pohybových činnostech v různém prostředí a různých podmínkách, - 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, - objasní rozdíly mezi sportem žen a mužů, mezi sportem vrcholovým a rekreačním, dokáže se přizpůsobit úrovni svých spoluhráčů a podat pomocnou ruku slabším, - ovládá kompenzační cvičení k vlastní regeneraci, a to zejména vzhledem k požadavkům budoucího povolání, - dovede vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybových činností a interpretovat je, - uplatňuje osvojené způsoby relaxace, - vyhledává potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu, dovede o nich diskutovat, analyzovat je a hodnotit.		
Žák/žákyně - zvládá správnou techniku běhu (dýchání, práce nohou a paží) a startů – rozlišuje vhodnost použití jednotlivých druhů startů podle délky trati,	2. Atletika - běžecká technika (běžecká abeceda) - běžecké starty - běhy (rychlý, vytrvalý), starty, skoky do výšky a	8

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

- prokáže jistou úroveň rychlostních a vytrvalostních schopností při testování, porovnává ukazatele své zdatnosti s ostatními žáky a s předloženými tabulkami norem výkonů, - zvládá správnou techniku skoku vysokého (spojení odrazu s rozběhem, způsob flop), objasní zásady bezpečnosti při skoku vysokém, - rozlišuje hody a vrhy, - zvládá správnou techniku hodu granátem, zejména dokáže spojit rozběh s odhodem, dodržuje zásady bezpečnosti, - provede vrh koulí libovolnou technikou, objasní bezpečnostní opatření při vrhu koulí, - uplatňuje zásady sportovního tréninku s cílem vylepšit své výkony (sprinty a vytrvalostní běhy, skok do výšky, hod granátem, vrh koulí).	do dálky, hody a vrh koulí	
Žák/žákyně - zvládá technicky správně kotoul letmo s odrazovým můstkem i bez něho, - volí správnou techniku cvičení na hrazdě, - předvede jednotlivé prvky plynule za sebou, - zvládá dávat dopomoc jiným žákům při cvičení na hrazdě, - je schopen sladit při cvičení pohyb s hudbou, provádí jednoduché pohybové vazby a hudebně pohybové cviky.	3. Gymnastika - Gymnastika: cvičení s náčiním, cvičení na náradí (hrazda), přeskoky, akrobacie (kotoul letmo), šplh - Rytmická gymnastika, cvičení bez náčiní a s náčiním, kondiční programy cvičení s hudbou - tance	4
Žák/žákyně	4. Pohybové hry	16

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

- dovede uplatňovat techniku a základy taktiky ve vybraných sportovních disciplínách, - technicky správně odbije 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, - technicky správně ovládá míč – driblink, používá různé způsoby přihrávek, ovládá střelbu na koš 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,“ - technicky správně ovládá míč nohou – 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,“ 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	- drobné (pro rozvoj rychlosti, pohyblivosti a spolupráce) - sportovní (vybíjená, volejbal, basketbal, fotbal, florbal)	
---	--	--

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

útočný (postupný útok, rychlý protiútok) systému hry, ovládá systém „přihraj a běž,“ - ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva, - 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 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.	5. Testování tělesné zdatnosti - motorické testy, - cvičení s využitím speciálních posilovacích strojů a náčiní na tvarování jednotlivých svalových partií	3
Žák/žákyně - uvede zásady ekologického a bezpečného chování v přírodě a při různých formách turistiky, - dovede se pohybovat v terénu.	6. Turistika a pohyb v přírodě - příprava turistické akce - orientace v terénu - orientační běh	2

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

Učební osnova předmětu	Informační a komunikační technologie			
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: Stravovací 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 2022

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: Stravovací 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 2022

2. ROZPIS UČIVA A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 1. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - používá počítač a jeho periferie (obsluhuje je, detekuje chyby, vyměňuje spotřební materiál), - respektuje zásady práce s PC stanovené řádem učebny, - přihlásí se do lokální počítačové sítě, - orientuje se v lokální počítačové síti, - využívá služeb Internetu a elektronické komunikace, - vysvětlí pojmy hardware, software, - rozdělení počítačů, - pojmenuje základní části sestavy počítače, - vysvětlí význam základních hardwarových komponent, - pojmenuje periferie počítače, vysvětlí jejich význam, - pracuje s návodem a manuálem při práci se základním a aplikačním programovým vybavením, - je si vědom možností a výhod, ale i rizik (zabezpečení dat před zneužitím, ochrana dat před zničením, porušování autorských práv) a omezení (zejména technických a technologických) spojených s používáním výpočetní techniky.	1. Práce s počítačem - hardware, - osobní počítač, - počítačová síť, - internet a elektronická komunikace, - principy fungování, - části, periferie, - software, - návod a manuály, - autorská práva.	5
Žák/žákyně - vysvětlí význam operačního systému, - nastavuje uživatelské prostředí operačního systému,	2. Operační systém, soubory, adresářová struktura, souhrnné cíle - operační systém,	10

- pracuje s oknem a jeho obsahem, - orientuje se v systému adresářů, ovládá základní práce se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání), - pomocí průzkumníka pracuje se stromovou strukturou disku, - vytváří vlastní stromovou strukturu na síťovém disku, - popíše význam souboru a složky, - ovládá základní operace se souborem a složkou, - odlišuje a rozpoznává základní typy souborů a pracuje s nimi, - dodržuje zásady zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením, - provádí archivaci souboru a složky, - vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů, - provádí základní zabezpečení souboru a složky.	- základní a aplikační programové vybavení - souborový manažer, - data, soubor, složka, - operace se souborem a složkou, - zálohování, archivace, zabezpečení souboru a složky.	
Žák/žákyně - uvědomuje si analogie ve funkcích a ve způsobu ovládání aplikací, - vytváří, upravuje a uchovává textové dokumenty, - provádí uživatelské nastavení parametrů stránky, - orientuje se v odstavcích, - odstraňuje pravopisné chyby.	3. Práce se standardním aplikačním programovým vybavením – textový editor - textový editor (procesor), - stránka, - odstavec, - styl odstavce, - editace textu, - pravopis.	8
Žák/žákyně - ovládá základní práce s tabulkovým procesorem (editace, vyhledávání, matematické operace, základní funkce, příprava pro tisk, tisk), - vytváří a edituje jednoduchou tabulku,	4. Práce se standardním aplikačním vybavením – tabulkový editor - tabulkový procesor.	10

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

- ovládá základy formátování buňky a listu, - importuje tabulku do textového dokumentu.		
--	--	--

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 2. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - obsluhuje periferie počítače, vyměňuje spotřební materiál, - vysvětlí význam procesoru a paměti pro práci počítače, - orientuje se v pamětech počítače, - přehledně a bezpečně ukládá dokumenty na interní i externí paměťová média, - pracuje s archivy, - provádí zabezpečení šifrováním souboru a složky.	1. Práce s počítačem - tiskárny, - CPU, RAM, ROM, - HD, DVD, Blu-ray, Flash, paměťové karty, - komprese dat, - ochrana a zabezpečení dat před zneužitím a zničením.	4
Žák/žákyně - uvědomuje si specifika práce v síti (včetně rizik), využívá jejích možností a pracuje s jejími prostředky, - vysvětlí význam serveru v počítačové síti, - je si vědom významu adres v počítačové síti, - využívá prostředků počítačové sítě, - využívá sdílených složek, souborů, tiskáren.	2. Práce v lokální síti - topologie počítačové sítě, - server, pracovní stanice, - připojení k síti, - specifika práce v síti, sdílení dokumentů a prostředků, - IP adresa, - protokol TCP/IP, - zabezpečení sítě, - vyhledávání.	4
Žák/žákyně - samostatně komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zaslání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření, - uvědomuje si význam účtu, - odesílá, přijímá zprávy s přílohami, - je si vědom nebezpečí spojených s využíváním elektronické pošty, - zabezpečí odesílanou přílohu pošty, - využívá moderní komunikační nástroje (GoogleMeet),	3. Elektronická komunikace - E – mail, - chat, telefonie, - FTP, - Google-Meet, - sdílení a výměna dat.	8

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

- ovládá další běžné prostředky online a offline komunikace.		
Žák/žákyně - volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání, - vysvětlí princip přenosu informace v síti, - získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet, ovládá jejich vyhledávání pomocí fulltextových a katalogových vyhledávačů, - orientuje se v získaných informacích, třídí je, vyhodnocuje, provádí jejich výběr, zaznamenává a dále zpracovává, - zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich další využití, - uvědomuje si nutnost posouzení validity informačních zdrojů a použití informací relevantních pro potřeby řešení konkrétního problému, - správně interpretuje získané informace, - rozumí jednoduchým graficky ztvárněným informacím (grafy, schémata apod.).	4. Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet; komunikační a přenosové možnosti Internetu - princip internetu, - prohlížeče, - vyhledávače, - překladače, - domény, - informace, práce s informacemi, - informační zdroje, - přenos informace – pakety.	8
Žák/žákyně - upravuje a vytváří styly odstavců, - využívá předností šablon k úpravě vlastních dokumentů, - ukládá dokumenty v běžných textových formátech,	5. Práce se standardním aplikačním vybavením – textový editor - odstavec, - styl, - šablona,	5

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

- importuje a exportuje dokumenty.	- import a export dokumentů.	
Žák/žákyně - používá běžné základní a aplikační programové vybavení, - provádí základní operace se snímkem, - vkládá objekty grafiky do snímku, - zná základní typy grafických formátů.	6. Práce se standardním aplikačním vybavením – prezentační program - prezentace dat, - grafické objekty snímku.	4

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 3. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - upravuje a vytváří styly odstavců, - využívá předností šablon k úpravě vlastních dokumentů, - provádí kontrolu pravopisu, - provádí vyhledávání a nahrazování, - vytváří seznamy, - orientuje se v tabulátorech, - poznámky, odkazy, obsah.	1. Práce se standardním aplikačním vybavením – textový editor - odstavec, - styl, - šablona, - pravopis, - funkce najít a nahradit, - odrážky a číslování, - tabulátory.	9
Žák/žákyně - sestaví jednoduché vzorce, - orientuje se v databázové tabulce, - třídí a filtruje data v databázové tabulce, - využívá k výpočtům funkce, - používá grafy k přehlednému zobrazení dat.	2. Práce se standardním aplikačním vybavením – tabulkový editor - třídění a filtrování dat, - odkazy, - výrazy, - funkce, - grafické zpracování dat.	8
Žák/žákyně - provádí základní operace se snímkem, - vkládá objekty grafiky do snímku, - importuje a exportuje snímky, - nastavuje přechody snímků, - přiřazuje efekty a animace, - časuje prezentace, - spouští prezentace.	3. Práce se standardním aplikačním vybavením – prezentační program - prezentace dat, - grafické objekty snímku.	10
Žák/žákyně - zná hlavní typy grafických formátů, na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje, - vkládá objekty grafiky do snímku, - pracuje s dalšími aplikacemi používanými v příslušné profesní oblasti.	4. Další aplikační programové vybavení - software pro práci s grafikou, - další aplikace používané v příslušné profesní oblasti.	6

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

Učební osnova předmětu	Ekonomika			
Ročník	I.	II.	III.	Celkem
Počet týdenních vyučovacích hodin	0	0	1	1
Celkem	0	0	33	33

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; disponibilní hodiny

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,
- vážili si hodnot lidské práce,
- 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,
- dokázali si práci zorganizovat,
- pracovali svědomitě, pečlivě a snažili se dosáhnout co nejlepších výsledků,
- orientovali se na trhu práce, akceptovali jeho požadavky,

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

- jednali hospodárně,
- odpovědně řešili své finanční záležitost,
- pečovali o majetek, snažili se po sobě zanechat něco pozitivního pro vlastní blízké lidi.

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/žákyní. 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: Stravovací 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 2022

2. ROZPIS UČIVA A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 3. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH, - vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa, období, ... - rozpozná běžné cenové triky (cena bez DPH ...) a klamavé nabídky, - dovede vyhledat nabídky zaměstnání, kontaktovat případného zaměstnavatele a úřad práce, prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti, - dovede vyhledat poučení a pomoc při pracovněprávních záležitostech - popíše, co má obsahovat pracovní smlouva, - dovede si zřídit peněžní účet a sleduje pohyb peněz na svém účtu, používá nejběžnější platební nástroje, smění peníze za použití kursovního lístku, - vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na příjmy obyvatelstva, vklady a úvěry, dlouhodobé finanční plánování a uvede příklady, jak se důsledkům inflace bránit, - dovede zjistit, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav (banka, pojišťovna) a na základě zjištěných informací posoudit, zda konkrétní služby jsou pro něho vhodné (např. půjčka), nebo nutné a výhodné, - dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařízení odpovídá	1. Člověk a hospodářství - trh a jeho fungování, - nabídka, poptávka, zboží, stanovení ceny, - hledání zaměstnání, služby úřadů práce, - nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace, - vznik, změna a ukončení pracovního poměru, - povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele, druhy škod, předcházení škodám, odpovědnost za škodu, - peníze, hotovostní a bezhotovostní peněžní styk (v tuzemské a zahraniční měně), - inflace - pojištění (sociální, zdravotní a komerční) - mzda časová a úkolová - daně, daňové přiznání, - služby peněžních ústavů - pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům.	17

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám, - vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění.		
Žák/žákyně - sestaví rozpočet jednotlivce a domácnosti, - rozliší pravidelné a nepravidelné příjmy a výdaje, navrhne jak řešit schodkový rozpočet a jak naložit s přebytkovým rozpočtem, - navrhne způsoby, jak využít volné finanční prostředky, vybere nejvýhodnější produkt pro investování volných finančních prostředků, - 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).	2. Člověk v lidském společenství - rozpočet jednotlivce a domácnosti, řešení krizových finančních situací, sociální zajištění, - úvěrové produkty, RPSN.	8
Žák/žákyně - dovede z textu smlouvy (např. o koupi zboží, cestovním zájezdu, pojištění, půjčce) zjistit, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva a jaké jsou důsledky neznalosti smlouvy, a to včetně jejich všeobecných podmínek, - dovede reklamovat koupené zboží nebo službu - na příkladu vysvětlí, jak uplatňovat práva spotřebitele.	3. Člověk a právo - právo a mravní odpovědnost v běžném životě, vlastnictví, smlouvy, odpovědnost za škodu, práva spotřebitele.	8

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

Učební osnova předmětu	Hospodářské výpočty			
Ročník	I.	II.	III.	Celkem
Počet týdenních vyučovacích hodin	1	0	0	1
Celkem	33	0	0	33

1. POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU

Obecné cíle

Cílem předmětu Hospodářské výpočty je prohloubit matematické kompetence žáků a aplikovat matematické postupy při řešení praktických úloh v gastronomii. Předmět Hospodářské výpočty s ostatními odbornými předměty (ekonomika, matematika, technologie, odborný výcvik) je součástí odborného vzdělání. Vede k vytváření praktických dovedností pro práci v gastronomickém provozu i pro běžný život.

Charakteristika učiva

Vzdělávací oblast: Matematické vzdělávání, Stravovací služby, Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích

Předmět Hospodářské výpočty rozvíjí základní matematické dovednosti a využívá je při řešení praktických úloh. Tematické celky jsou zaměřeny na numerické výpočty, převody jednotek, výpočty norem pokrmů a kalkulaci cen. Při řešení úloh budou žáci uvažovat logicky, důraz bude kladen na vytváření praktických dovedností využitelných v gastronomickém provozu i běžných životních situacích.

Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání vede k tomu, aby žáci/žákyně:

- efektivně numericky počítali a aplikovali matematické dovednosti při řešení praktických úloh v běžných životních i pracovních situacích
- využívali kalkulátory a prostředky výpočetní techniky
- využívali ke svému učení různé informační zdroje
- přemýšleli ekonomicky a efektivně hospodařili s finančními prostředky
- spolupracovali při řešení problémů s ostatními žáky
- získali motivaci k celoživotnímu vzdělávání.

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

Pojetí výuky

Výuka předmětu Hospodářské výpočty bude probíhat v kmenové učebně vybavené počítačem a dataprojektorem nebo v učebně vybavené počítači. Bude využívána frontální i skupinová výuka, forma výkladu a samostatné práce žáků/žáků. Žáci budou při výuce používat kalkulátory, budou pracovat na počítačích. Za účelem upevňování získaných dovedností bude zařazováno časté opakování a procvičování učiva. Metody a forma výuky bude přizpůsobována individuálním schopnostem žáků/žáků.

Hodnocení výsledků žáků

Při ověřování znalostí se uplatňuje ústní i písemná forma zkoušení, důraz je kladen na pochopení a schopnost aplikovat nové poznatky na oblast praktického pracovního a osobního života. Při hodnocení žáků/žáků se posuzuje správnost výpočtů, přesnost a pečlivost, snaha a ochota podílet se na týmové práci. Při hodnocení bude brán zřetel na specifické vzdělávací potřeby žáků.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a k aplikaci průřezových témat

Přínosem předmětu Hospodářské výpočty bude prohlubování matematických dovedností a jejich aplikace na oblast gastronomie a služeb. Kromě matematických kompetencí budou rozvíjeny kompetence k učení, kompetence k řešení problémů, týmová práce a odborné kompetence – dodržování stanovených norem a předpisů souvisejících se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti, plánování a posuzování činností, efektivní hospodaření s finančními prostředky. Učivo navazuje na předmět Matematika a prolíná se s předměty Technologie, Odborný výcvik a Informační a komunikační technologie. K předmětu se vztahují průřezová témata Člověk a svět práce a Informační a komunikační technologie.

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

2. ROZPIS UČIVA A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 1. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - řeší numerické výpočty zaměřené na oblast společného stravování, - zaokrouhlí čísla a vypočítá aritmetický průměr, - řeší praktické úlohy s využitím početních operací se zlomky, - převádí desetinná čísla na zlomky a naopak, - řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu, - řeší praktické úlohy s využitím trojčlenky, - využívá kalkulační techniky při řešení úloh.	1. Hospodářské výpočty ve společném stravování - numerické výpočty aplikované na oblast společného stravování, - zaokrouhlování čísel, - výpočty se zlomky, převody zlomků na desetinná čísla, - procentový počet, - využití trojčlenky, - využití kalkulační techniky v hospodářských výpočtech.	10
Žák/žákyně - provádí převody jednotek hmotnosti, - provádí převody jednotek délky, - provádí převody jednotek objemu, - provádí převody jednotek času.	2. Převody měrných jednotek - základní jednotky hmotnosti, - základní jednotky délky, - základní jednotky objemu, - základní jednotky času.	6
Žák/žákyně - vypočítá surovinovou normu pokrmů teplé a studené kuchyně, - přepočítá množství surovin na požadované množství výrobků, - vystaví žádanku na suroviny.	3. Normování pokrmů - výpočet norem pokrmů teplé a studené kuchyně.	8
Žák/žákyně	4. Kalkulace cen - kalkulační přírážka,	6

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

- vysvětlí význam kalkulační přírážky, - vypočítá kalkulační přírážku, - kalkuluje cenu výrobků teplé a studené kuchyně, - kalkuluje cenu nápojů, - vypočítá cenu pokrmu a nápoje včetně DPH.	- kalkulace cen pokrmů, - kalkulace cen nápojů, - DPH při stanovení ceny.	
Žák/žákyně - sestaví surovinovou normu tříchodového menu, - sestaví žádanku na suroviny, - vypočítá cenu pokrmů ve třech odlišných provozech společného stravování.	5. Souhrnný příklad - normování surovin na tříchodové menu, - kalkulace tříchodového menu v různých typech provozů společného stravování.	3

Učební osnova předmětu	Potraviny a výživa			
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 poskytnout žákům ucelenou soustavu vědomostí o výživě lidského organismu. Žáci jsou vedeni k uplatňování zásad racionální výživy při přípravě pokrmů a jejího vlivu na zdraví člověka. Poskytuje vědomosti o potravinách a nápojích o jejich jakosti a složení. Důraz je kladen na vytvoření návyků žáků k dodržování osobní i provozní hygieny a hygieny prostředí, k hospodárnému využívání potravin s ohledem na životní prostředí.

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.

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 a je úzce propojen s okruhem Chování pracovníků ve službách.

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

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

2. ROZPIS UČIVA A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 1. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě, - posoudí význam potravin pro výživu, - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin, - objasní podstatu racionální výživy, - uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků, - vyzná se v označení potravin a nápojů na etiketě, - objasní příčiny zkázy potravin.	1. Potraviny a nápoje ve výživě - charakteristika a využití potravin a nápojů - skladování potravin a nápojů - hygiena potravin - příčiny zkázy potravin - racionální výživa	4
Žák/žákyně - charakterizuje rozdělení potravin podle původu, technologického použití a významu ve výživě, - formuluje význam jednotlivých složek potravin pro organismus, - porovná potraviny dle jejich výživové hodnoty, - objasní význam základních a nezbytných živin.	2. Rozdělení potravin, složení potravin, výživová hodnota potravin - rozdělení potravin podle původu - složení potravin - živiny základní a nezbytné - základy fyziologie výživy, trávicí ústrojí	4
Žák/žákyně - volí správné podmínky pro skladování, - volí vhodně různé druhy brambor pro technologickou úpravu.	3. Brambory - význam brambor ve výživě - složení a tržní druhy brambor, skladování,	2
Žák/žákyně - vyjmenuje druhy hub, ovoce, zeleniny a jejich složení,	4. Zelenina, ovoce, houby - význam zeleniny ve výživě, složení zeleniny	5

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

- zařadí je do správné skupiny dle fyziologického složení, - volí správné podmínky pro skladování, - volí šetrné a vhodné způsoby konzervace plodů, - objasní konzumaci ovoce a zeleniny z hlediska zdravé výživy.	- druhy zeleniny a skladování, konzervace - význam ovoce ve výživě - složení ovoce , druhy ovoce - skladování a konzervace ovoce - konzervované výrobky - houby	
Žák/žákyně - vyjmenuje jednotlivé druhy luštěnin, - aplikuje znalosti o složení při jejich použití.	5. Luštěniny - význam luštěnin ve výživě, rozdělení - výrobky z luštěnin	2
Žák/žákyně - charakterizujete obiloviny a jejich význam pro výživu, - uplatní znalosti při technologickém použití mouky a těstovin, - vysvětlí správný způsob skladování jednotlivých druhů potravin, - popíše výrobu chleba a vlastnosti tmavého a celozrnného pečiva z hlediska zdravé výživy, - zařadí kypřící prostředky dle druhu pokrmu, - objasní správné skladování droždí a ostatních kypřících prostředků.	6. Obiloviny, mlýnské výrobky a kypřící výrobky - obiloviny-druhy - význam obilovin ve výživě - tržní druhy mouky a krupice - vady a skladování obilovin - těstoviny, druhy a složení - charakteristika a výroba chleba - rozdělení chleba, složení - pečivo a jeho rozdělení - skladování pečiva - kypřící prostředky	4
Žák/žákyně - rozlišuje jednotlivé druhy vajec podle původu, - diskutuje o možných případech nebezpečí nákazy z vajec, - volí správný způsob skladování vajec a výrobků z vajec.	7. Vejce - význam vajec ve výživě - struktura vejce a složení - jakost a skladování vajec - nákazy z vajec	2
Žák/žákyně - vyjmenuje jednotlivé druhy mléka a mléčných výrobků,	8. Mléko a mléčné výrobky	3

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

- charakterizuje mléčné výrobky dle složení, - aplikuje znalosti o složení při správném použití pro přípravu pokrmů i nápojů, - volí správné způsoby ošetřování mléka a mléčných výrobků.	- význam mléka a mléčných výrobků ve výživě - složení a druhy mléka - tvarohy a sýry - tekuté mléčné výrobky - mražené a zahuštěné mléčné výrobky	
Žák/žákyně - objasní energetickou hodnotu cukru, - diskutuje o vhodnosti cukrů pro výživu, - aplikuje znalosti o výživové hodnotě při použití.	9. Cukr, med, umělá sladidla - význam cukru ve výživě, rozdělení - tržní druhy, skladování - med- význam ve výživě - složení a druhy medu - náhražky cukru a sortiment umělých sladidel	3
Žák/žákyně - prokáže smyslově, co je pochutina, - vyjmenuje jednotlivé druhy pochutin, - charakterizuje všechny pochutiny a volí jejich správné použití, - volí správné způsoby ošetřování pochutin k úpravě pokrmů i alkaloidních pochutin, - aplikuje použití dochucovacích a želírovacích prostředků v kuchyni.	10. Pochutiny k úpravě pokrmů, alkaloidní pochutiny - rozdělení pochutin, koření přípravky - čaj-složení, pěstování, druhy čaje - káva – získávání a druhy kávy - kakao - složení a použití - čokoláda- druhy čokolády	4

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 2. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - obhájí výhody složení živočišných a rostlinných tuků, - demonstruje využití tuků v kuchyni, - vyjmenuje základní rozdělení tuků.	1. Tuky, rozdělení a význam ve výživě - tuky - význam ve výživě - rozdělení tuků a skladování	3
Žák/žákyně - popíše základní rozdělení masa, jeho charakteristiku, význam ve výživě, - charakterizuje jednotlivé části jatečního masa, jeho správné skladování, vady masa a vlivy působící na jakost masa, - popíše použití jednotlivých částí masa a použití vnitřností a jejich význam ve výživě, - posoudí složení skopového, koňského, jehněčího, kůzlečího a králíčího masa a jeho výživovou hodnotu, - popíše masné výrobky, uzenářské výrobky a jejich skladování, hygienu při práci s nimi, - vysvětlí pojmy konzervy a polokonzervy, - objasní složení ryb, drůbežího masa a zvěřiny a vysvětlí význam konzumace jednotlivých druhů mas pro zdraví člověka.	2. Maso, masné výrobky - maso-rozdělení, charakteristika a složení - porážka a zrání masa, vady masa - veterinární kontrola a značení masa, skladování - hovězí maso – charakteristika, složení hovězího masa a droby - tržní druhy hovězího masa - telecí maso- charakteristika, složení telecího masa a droby - vepřové maso – charakteristika, složení vepřového masa a droby - dělení vepřového masa - vepřové sádlo, slanina - skopové maso, maso jehněčí a kůzlečí - další druhy masa – maso kozí, koňské a králíčí - vedlejší jateční produkty - charakteristika masných výrobků - druhy masných výrobků - masové konzervy a polokonzervy	20

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

	- ryby – charakteristika a složení rybího masa, rozdělení ryb - rybí výrobky a konzervy - korýši, měkkýši - drůbež - zvěřina - konzervace masa, význam a způsoby konzervace	
Žák/žákyně - vysvětlí význam nápojů pro život člověka a nutnost dodržování pitného režimu, - vyjmenuje druhy alkoholických a nealkoholických nápojů, hlediska rozdělení, - vyjmenuje jednotlivé druhy nealkoholických nápojů a doporučí vhodnost použití, - objasní nebezpečí alkoholismu pro zdraví člověka, - vysvětlí označení a údaje na etiketách balených nápojů, - zná druhy piva a vyjmenuje suroviny pro jeho výrobu, - zná druhy vína a vyjmenuje typy vína podle způsobu zpracování - zná teploty skladování alkoholických a nealkoholických nápojů.	3. Rozdělení a charakteristika nápojů, význam ve výživě - nápoje – rozdělení, význam nápojů ve výživě, pitný režim - pitná voda, minerální voda - rozdělení nealkoholických nápojů - alkoholické nápoje- rozdělení - pivo, suroviny na výrobu piva, druhy piva a skladování - víno, rozdělení vín - typy vína podle způsobu zpracování, skladování - lihoviny, rozdělení lihovin - vliv alkoholu na zdraví člověka	10

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 3. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - objasní podstatu racionální výživy, - vhodně používá znalosti - o zásadách zdravé výživy - v každodenním životě, - vysvětlí stručně, co se myslí označením „zdravý životní styl“, - diskutuje o vhodném životním stylu pro různé věkové kategorie, - uvede principy zdravého životního stylu.	1. Hlavní znaky správné výživy a zdravého životního stylu, racionální výživa - zásady zdravé výživy - charakteristika smíšené stravy - zásady diferencované stravy - výživa dětí a mladistvých - výživa pracujících v různých podmínkách - výživa starých osob - výživa sportovců	7
Žák/žákyně - objasní význam základních pojmů v oboru gastronomie, - aplikuje zásady hospodárnosti při zacházení s potravinami v praxi, - dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví, kompenzuje jejich nežádoucí důsledky.	2. Výživová hodnota potravin, fyziologie výživy - výživová hodnota potravin - změny biologické hodnoty potravin - hospodárnost při zacházení s potravinami	4
Žák/žákyně - formuluje zásady racionální výživy a příklady jejích alternativních směrů, - vysvětlí rozdíl mezi jednotlivými druhy stravy, jejich přednosti a nedostatky, - orientuje se v základních pojmech.	3. Směry ve výživě, druhy stravy - smíšená strava - syrová strava - nadbytek bílkovin, tuků a cukrů ve stravě - vegetariánská strava - makrobiotika	5
Žák/žákyně - posoudí a objasní úlohu dietního stravování, - charakterizuje jednotlivé typy diet,	4. Léčebná výživa, dietní stravování - význam léčebné výživy - značení léčebných diet	6

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

- vhodně kombinuje potraviny pro přípravu běžných i dietních jídel na základě znalostí o složení potravin,	- druhy diet a jejich základní znaky	
Žák/žákyně - objasní na příkladech, jak životní prostředí ovlivňuje zdraví lidí, - dodržuje pravidla hygieny výživy a osobní hygieny při práci s potravinami, - uvede a zhodnotí příklady nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků, - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin, - uplatňuje pravidla hygieny pokrmů při jejich výrobě - zná hygienu skladů a používá ji v praxi, - objasní nebezpečí nákaz z potravin, - uvede příklady bakteriálních, virových a jiných onemocnění a možnosti prevence.	5. Základní pravidla hygieny výživy, obecná epidemiologie - životní prostředí - hygiena výživy - osobní hygiena - požadavky na hygienu výroby pokrmů a zařízení skladů - hygienické a epidemiologické požadavky na pracovníky ve stravování - obecná epidemiologie- nákazy a otravy z potravin - sanitace v potravinářství, druhy nákaz - prevence onemocnění nakažlivými chorobami	11

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

Učební osnova předmětu	Technologie			
Ročník	I.	II.	III.	Celkem
Počet týdenních vyučovacích hodin	2	3	3	8
Celkem	66	99	99	264

1. POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU

Obecné cíle

Cílem předmětu je poskytovat žákům/žákyním vědomosti o přípravě pokrmů podle tradičních receptur, pracovat se surovinami, vybírat je, opracovávat a využívat je při přípravě pokrmů. Důraz je kladen na vytvoření návyků žáků k dodržování osobní i provozní hygieny a hygieny prostředí, hospodárnému využití potravin s ohledem na životní prostředí. 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 ucelenou soustavu vědomostí a dovedností potřebných pro přípravu pokrmů, jsou vedeni k uplatňování zásad racionální výživy, k dodržování zásad hygieny, bezpečnosti a ochrany zdraví při práci. Žáci získají teoretické základy spojené se stolováním a jednoduchou obsluhou hostů. Tyto poznatky mohou uplatnit ve stravovacích službách. Jsou vedeni ke společenskému chování. Okruh je úzce propojen s okruhem Chování pracovníků ve službách.

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.

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

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. Žáci mohou využívat vybrané pasáže z programu Kulinářské umění. Při řešení zadaných úkolů se upřednostňuje skupinová výuka nebo samostatná práce žáků, metoda práce 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: Stravovací 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 2022

2. ROZPIS UČIVA A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 1. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - vysvětlí základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování BOZP, - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence, - dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních, - vyjmenuje prostředky k zajištění hygieny a sanitace, - je seznámen s uplatněním kritických bodů např. HACCP, - má přehled o vývoji gastronomie.	1. Úvod do předmětu - pracovně právní problematika BOZP - hygienické předpisy v gastronomii - kritické body HACCP - vývoj kuchařského umění	4
Žák/žákyně - vyjmenuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin, - volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů, - opracovává a upravuje suroviny, - rozliší potraviny rostlinného a živočišného původu, - uvede způsoby přípravy na další zpracování potravin rostlinného a živočišného původu.	2. Předběžná příprava potravin - základní úprava potravin rostlinného a živočišného původu - úprava surovin - příprava surovin na další zpracování	6
Žák/žákyně - rozliší tepelné úpravy a vhodně je používá, - zvolí vhodný inventář pro jednotlivé tepelné úpravy, - připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu,	3. Základní tepelné úpravy - inventář pro výrobu pokrmů - vaření - dušení - pečení	10

- připravuje pokrmy z polotovarů podle údajů na obalu, - používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů, - vyjmenuje důležité zásady u jednotlivých tepelných úprav, - objasní rozdíl mezi gratinováním a zapékáním, - popíše způsoby a vhodná pravidla při smažení potravin.	- gratinování, zapékání, gratinovací omáčky - smažení - grilování a zadělávání	
Žák/žákyně - popíše význam konzumace polévek ve výživě a objasní význam polotovarů při jejich přípravě, - vysvětlí rozdíl mezi polévkami bílými a hnědými, - popíše přípravu a druhy vývarů, - rozliší způsoby čištění a zesilování vývarů, - vysvětlí rozdíly mezi zavárkami a vložkami do polévek a popíše jejich technologické postupy, - uvede postupy vybraných bílých polévek, - vyjmenuje přesnídávkové a zdravotní polévky, - pracuje s normami teplých pokrmů a s odbornou literaturou, - má možnost využití programu Kulinářského umění.	4. Úprava vývarů a polévek - rozdělení polévek, význam ve výživě, - podávání, dávkování, zjemňování, dochucování - příprava a druhy vývarů, hnědé polévky - vložky a zavárky do polévek, - bílé, přesnídávkové a zdravotní polévky	10
Žák/žákyně - uplatňuje zásady racionální výživy při podávání příloh k hlavním jídlům, - uvede jednotlivé druhy příloh a objasní jejich technologii přípravy, - posoudí přílohy ze zeleniny z hlediska zdravé výživy,	5. Přílohy k hlavním jídlům - význam, podávání, zásady racionální výživy - přílohy z brambor - přílohy moučné - přílohy z těstovin - přílohy z rýže - přílohy z luštěnin	10

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

- vhodně zařadí přílohy k masitým pokrmům, - popíše přílohy připravované z polotovarů.	- přílohy ze zeleniny - příprava salátů, kompoty - polotovary a jejich využití	
Žák/žákyně - rozdělí bezmasé pokrmy a popíše přípravu vybraných druhů, - zařadí bezmasé pokrmy do jídelního lístku, - vyjmenuje jednoduché sladké bezmasé pokrmy.	6. Bezmasé pokrmy - druhy a význam bezmasých pokrmů, zařazení v jídelním lístku - bezmasé pokrmy ze zeleniny, brambor, luštěnin, obilovin, těstovin, hub, sýrů, tvarohu a vajec, - jednoduché sladké bezmasé pokrmy	10
Žák/žákyně - rozdělí moučníky podle daných kritérií, - uvede suroviny k přípravě moučníků, - vysvětlí rozdíl mezi moučníkem a moučným pokrmem, - připravuje jednoduché moučníky, - vyjmenuje jednoduché moučníky a popíše jejich přípravu, - zhodnotí moučníky podle hlediska racionální výživy.	7. Restaurační moučníky - rozdělení, základní suroviny, hledisko racionální výživy - litá těsta, kaše - kynutá těsta, náplně do moučníků z kynutých těst - moučníky z bramborového, odpalovaného a piškotového těsta - zmrzliny, poháry	8
Žák/žákyně - popíše význam konzumace omáček, vyjmenuje jejich druhy, - popíše způsoby dávkování a podávání omáček, - popíše základní odlišnosti mezi jednotlivými druhy omáček a popíše technologické postupy vybraných omáček, - vhodně kombinuje přílohy, - orientuje se v polotovarech k přípravě omáček,	8. Úprava omáček - druhy omáček, způsoby podávání - hnědé a bílé omáčky - jemné studené a teplé omáčky - úprava omáček z polotovarů, krajové omáčky - speciální a tabulové omáčky.	8

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

- vysvětlí použití tabulových omáček, studených omáček a pochoutkových másel, - má možnost využití programu Kulinářského umění.		
---	--	--

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 2. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - vyjmenuje speciální polévky a objasní jejich přípravu, - popíše netradiční přílohy a vhodně je přiřadí k hlavním pokrmům, - má možnost využití programu Kulinařského umění.	1. Speciální polévky, přílohy a omáčky - speciální polévky, - netradiční přílohy - speciální omáčky	7
Žák/žákyně - uvede jednotlivé části hovězího masa a přiřadí k nim vhodnou tepelnou úpravu, - popíše tepelné úpravy hovězího masa, - objasní technologické postupy vybraných pokrmů, - vyjmenuje části masa vhodné na minutkovou úpravu, - využívá zkušeností z odborného výcviku, - popíše přípravu vnitřností a jejich využití.	2. Hovězí maso - použití jednotlivých částí - tepelná úprava vařením, dušením, pečením - anglický způsob pečení - minutky z hovězího masa - hovězí vnitřnosti	14
Žák/žákyně - objasní rozdíl ve složení telecího a hovězího masa, - vyjmenuje části telecího masa a přiřadí k nim vhodnou tepelnou úpravu, - popíše základní technologické postupy pokrmů z telecího masa a vhodně k nim kombinuje přílohy, - vyjmenuje minutkové pokrmy, - uvede tepelné úpravy telecích vnitřností.	3. Telecí maso - použití jednotlivých částí - tepelná úprava vařením, dušením, pečením, smažením a zaděláváním - minutky z telecího masa - telecí vnitřnosti	10
Žák/žákyně - objasní výživovou hodnotu vepřového masa,	4. Vepřové maso - použití jednotlivých částí	14

- uvede použití jednotlivých částí vepřového masa, - popíše vybrané technologické postupy pokrmů z vepřového masa, - vyjmenuje minutkové pokrmy z vepřového masa, - popíše použití slaniny, uzeného masa a šunky, - vyjmenuje druhy vepřových vnitřností, - zařadí části masa a vnitřnosti do zabijačkových pokrmů.	- tepelná úprava vařením, dušením, pečením, smažením - minutky z vepřového masa - úprava uzeného masa, zpracování slaniny - vepřové hody - vepřové vnitřnosti	
Žák/žákyně - popíše vlastnosti skopového a jehněčího masa a použití jednotlivých částí, - vysvětlí vhodné tepelné úpravy a objasní technologii přípravy vybraných pokrmů, - objasní význam konzumace králíčího a skopového masa.	5. Skopové, jehněčí, kůzlečí a králíčí maso - části skopového a jehněčího masa, význam ve výživě, - pokrmy ze skopového, jehněčího, kůzlečího a králíčího masa	10
Žák/žákyně - zhodnotí konzumaci rybího masa z hlediska zdravé výživy, - orientuje se v předběžné přípravě ryb, - posoudí jednotlivé tepelné úpravy rybího masa, - uvede pokrmy z ryb a vysvětlí jejich postup přípravy, využívá zkušeností z odborného výcviku.	6. Úprava rybího masa - význam konzumace rybího masa, složení - úprava ryb vařením, dušením, pečením, smažením, grilováním a gratinováním, - úprava sekaného rybího masa	10
Žák/žákyně - objasní složení drůbežího masa a význam ve výživě, - rozdělí drůbež dle základních hledisek, - popíše vhodné tepelné úpravy drůbeže a technologické postupy přípravy vybraných pokrmů,	7. Drůbež - charakteristika a složení drůbežího masa - úprava drůbeže vařením, dušením, pečením, smažením, grilováním - minutková úprava drůbeže	12

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

- vyjmenuje minutkové pokrmy z drůbežího masa, - popíše způsoby moderní úpravy drůbeže a využití drůbežích vnitřností.	- moderní úprava drůbežího masa - pokrmy z husy, kachny, krocana - využití drůbežích vnitřností	
Žák/žákyně - popíše rozdělení zvěřiny a vlastnosti tohoto masa, - objasní předběžnou přípravu zvěřiny, - rozliší tepelné úpravy srstnaté, pernaté a černé zvěřiny, - uvede minutkové pokrmy dle vhodnosti masa.	8. Zvěřina - rozdělení zvěřiny, charakteristika masa - tepelné úpravy zvěřiny - pokrmy z divokého prasete - minutky ze zvěřiny	10
Žák/žákyně - uvede části masa vhodné na mletí, - popíše přípravu mletého masa, - objasní hygienické zásady při manipulaci s mletým masem, - vhodně volí přísady k ochucení mletých mas dle výběru pokrmu, - uvede základní pokrmy z mletých mas a popíše postup jejich přípravy.	9. Mletá masa - příprava mletého masa a části vhodné na mletí - tepelné úpravy a pokrmy mletých mas - pokrmy z mletých mas předem tepelně upravených	12

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 3. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - popíše hygienické požadavky na úpravu výrobků studené kuchyně, - uvede vhodné suroviny pro přípravu jednotlivých druhů studených pokrmů, - popíše přípravu pěn a masových fáší, - objasní použití majonézy a aspiku pro výrobky studené kuchyně, - připravuje základní pokrmy studené kuchyně, - vysvětlí přípravu jednotlivých druhů studených pokrmů.	1. Pokrmy studené kuchyně - charakteristika studených pokrmů - chlebíčky, chuťovky, kanapky, saláty - majonéza, aspik - masové pěny, fáše, - složité studené pokrmy	14
Žák/žákyně - uvede vhodné suroviny na přípravu studených a teplých předkrmů, - popíše základní pokrmy studené kuchyně, - posoudí estetickou úpravu pokrmů při expedici.	2. Studené a teplé předkrmy - charakteristika studených předkrmů - předkrmy z vajec, sýrů, plněná zelenina a ovoce, - studené předkrmy z masa a uzenin - technologické postupy přípravy tradičních pokrmů teplé a studené kuchyně	12
Žák/žákyně - popíše výrobu, ošetřování a význam ve výživě, - uvede správné teploty nápojů při podávání, - popíše běžné teplé nápoje, - vyjmenuje a popíše známé druhy káv a jejich přípravu,	3. Nápoje - rozdělení nápojů, význam ve výživě - teplé nápoje a jejich úprava - studené nápoje a jejich úprava - káva – příprava a servis	15

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

- připravuje běžné teplé a studené nápoje.		
Žák/žákyně - popíše vhodné tepelné úpravy v dietním stravování, - vhodně zařazuje suroviny a ochucuje pokrmy, - vyjmenuje základní typy léčebných diet, - pracuje s odbornou literaturou, - objasní význam racionální výživy.	4. Dietní stravování - dietní stravování, druhy diet - základní diety, technologická úprava - racionální výživa	16
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.	5. Zahraniční gastronomie, česká a regionální kuchyně - česká, moravská a slovenská gastronomie - zahraniční gastronomie - stravovací zvyklosti různých etnik	14
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.	6. Složitější moučníky, cukrářské moučníky - 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	16
Žák/žákyně - popíše světoznámé speciality, - popíše estetiku při expedici pokrmů, - pracuje s odbornou literaturou a prostředky ICT,	7. Úprava specialit, estetická úprava a expedice pokrmů - speciální pokrmy z jatečných mas, ryb a drůbeže,	12

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

- expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu - má možnost využití programu Kulinařského umění.	- moderní styly úpravy a doplnění pokrmů na talíři - trendy v technologiích přípravy pokrmů	
---	---	--

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

Učební osnova předmětu	Stolníčení			
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 jsou vedeni tak, aby si osvojili základní návyky osobní hygieny, dodržovali hygienu v gastronomickém provozu, jednali podle bezpečnostních zásad, dbali na dodržování ekologických a požárních předpisů.

Žáci se naučí pracovat podle pokynů nadřízených, dodržovat časový harmonogram. Jsou vedeni k slušnému jednání a vystupování vůči hostům.

Při realizaci okruhu je třeba dbát zejména na rozvoj osobnostních předpokladů pro pracovníky ve službách, jako jsou ochota, slušnost, spolehlivost, poctivost, odpovědnost za svěřenou práci, pozitivní postoj a vztah k hostům, rozvíjení schopnosti pracovat v týmu apod.

Žáci získají teoretické základy spojené se stolováním a jednoduchou obsluhou hostů. Tyto poznatky mohou uplatnit při práci ve stravovacích službách. Žáci jsou vedeni ke společenskému chování. Okruh je úzce propojen s okruhem Chování pracovníků ve službách.

Charakteristika učiva

Vzdělávací oblast: stravovací služby, chování pracovníků ve službách

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 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,
- 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.

Prínos 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

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

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: Stravovací 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 2022

2. ROZPIS UČIVA A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 1. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - vysvětlí vznik základních způsobů obsluhy, - rozlišuje pojmy stolování a stolničení.	1. Základní pojmy a předpisy - stručná historie pohostinství - stolování, stolničení	2
Žák/žákyně - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence, - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy, - uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci, - zajistí první pomoc při úrazu druhé osoby, - uvede povinnosti pracovníka v případě pracovního úrazu.	2. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence - pracovněprávní problematika BOZP - bezpečnost technických zařízení - první pomoc - požární ochrana a prevence	2
Žák/žákyně - je seznámen s uplatněním kritických bodů v gastronomickém provozu např. HACCP, - dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních, - využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitační řád.	3. Hygienické zásady - hygienické předpisy - kritické body (HACCP) - prostředky pro úklid a sanitaci	3

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

Žák/žákyně - připraví pracoviště na provoz - vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů, - vysvětlí úlohu pracovníků ve výrobním středisku, - vysvětlí úlohu pracovníků v odbytovém středisku, - vysvětlí úlohu pracovníků v úseku ubytování, - dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram, - udržuje pořádek na pracovišti během provozu, - uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky.	4. Organizace práce v ubytovacím a stravovacím provozu - organizace a rozdělení práce v úseku výroby, odbytu a ubytování - příprava a úklid pracoviště - základy práce s informačním systémem v ubytovacích službách	3
Žák/žákyně - uplatňuje zásady společenského chování k hostům, - dbá na svůj zevnějšek, udržuje v čistotě pracovní oděv, - řídí se pokyny nadřízených, - spolupracuje v týmu.	5. Komunikace ve službách - společenské chování, základní společenská a profesní pravidla - pracovní oděv - práce v týmu	6
Žák/žákyně - rozlišuje druhy a vybavení odbytových středisek, - vysvětlí pracovní náplň obsluhujících včetně přípravných a úklidových prací, - rozlišuje malý a velký stolní inventář a způsoby jeho ošetřování.	6. Odbytová střediska - úkoly odbytu - druhy odbytových středisek - pracovní náplň obsluhujících v jednotlivých střediscích - vybavení, zařízení a inventář na úseku obsluhy	9
Žák/žákyně - vhodně používá malý a velký stolní inventář, - charakterizuje formy obsluhy,	7. Základy obsluhy - inventář, údržba, použití	8

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

- uvede zásady při obsluze hostů technikou jednoduché obsluhy, - vysvětlí a popíše základní druhy způsobů a systémů obsluhy, - profesionálně jedná v souladu se společenským chováním.	- formy a pravidla obsluhy - technika podávání pokrmů a nápojů při obsluze	
--	--	--

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 2. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - objasní gastronomická pravidla, - uvede náležitosti nabídkových lístků, - uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku a sestaví je dle gastronomických pravidel, - navrhne čtyřchodové menu pro slavnostní příležitost, - prokáže znalosti vhodné kombinace pokrmů a nápojů na menu, - rozlišuje základní pojmy, - uvede hlavní zásady zdravé výživy a příklady jejích alternativních směrů.	1. Gastronomická pravidla - gastronomická pravidla, zásady zdravé výživy - jídelní lístky - nápojové lístky - náležitosti nabídkových lístků, sestavování - menu - aperitiv, digestiv	17
Žák/žákyně - popíše základní pravidla a zásady obsluhy, - vysvětlí techniku jednoduché obsluhy, - uvede zásady techniky práce obsluhujících včetně přípravných a úklidových prací, - navrhne jednoduché nabídkové lístky, - vysvětlí různé způsoby prodeje.	2. Základní pravidla a technika obsluhy - pravidla obsluhy - zásady obsluhy - technika obsluhy - základní a vyšší forma jednoduché obsluhy - podávání snídaní, přesnídávek, obědů - podávání nápojů - různé způsoby prodeje	16

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 3. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - vyjmenuje základní druhy nápojů, - popíše ošetřování a skladování, - používá správný druh inventáře na servis nápojů, - vyjmenuje správné teploty nápojů při podávání.	1. Nápoje, jejich servis a ošetřování - rozdělení nápojů, význam ve výživě - přehled vhodného inventáře a teplot nápojů pro podávání	14
Žák/žákyně - rozlišuje druhy slavnostních hostin, - charakterizuje přípravu a průběh slavnostních hostin, - vysvětlí organizaci hostin s nabídkovými stoly.	2. Slavnostní hostiny - význam a druhy slavnostních hostin - organizace slavnostních hostin	10
Žák/žákyně - jedná v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí, - šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů i v ubytovacích službách.	3. Ochrana životního prostředí - ochrana životního prostředí - nakládání s odpady a obaly	9

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

Učební osnova předmětu	Zařízení závodů			
Ročník	I.	II.	III.	Celkem
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, 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 využívány e-learningové formy-DVD, CD a kurzy v prostředí Moodle. Při výuce se

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

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, navrhuji 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: Stravovací 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 2022

2. ROZPIS UČIVA A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 1. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy.	1. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce - bezpečnost technických zařízení	2
Žák/žákyně - charakterizuje části výrobního střediska, druhy vybavení a jeho použití, - rozlišuje druhy skladů a používá zařízení skladů potravin	I. Výrobní středisko - základní členění a vybavení výrobního střediska - dělení skladů - základní vybavení skladů	5
Žák/žákyně - obsluhuje technologická zařízení podle pokynů, - čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů.	2. Technologická zařízení pro hygienu nádobí a náradí - ohřívače vody - umývací stroje - dřezy	4
Žák/žákyně - obsluhuje technologická zařízení podle pokynů, - čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů.	3. Technologická zařízení pro mechanické zpracování potravin, ostatní kuchyňské stroje, jejich ošetřování - stroje na škrábání brambor a kořenové zeleniny, - mlýnky na maso, - nářezové stroje - stroje na zpracování těsta.	8
Žák/žákyně - obsluhuje technologická zařízení podle pokynů,	4. Technologická zařízení na tepelné zpracování pokrmů a nápojů	9

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

- čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů.	- základní zařízení – sporáky, - kotle, pece - zařízení na pečení a smažení - mikrovlnné zařízení - konvektomaty	
Žák/žákyně - obsluhuje technologická zařízení podle pokynů, - čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů.	5. Technologická zařízení na uchování teploty pokrmů a nápojů za tepla - zařízení pro uchování a výdej pokrmů, - vliv suchého a vlhkého tepla na pokrmy.	5

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 2. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - obsluhuje technologická zařízení podle pokynů, - čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů	1. Druhy chladících zařízení - chladničky - chladicí skříně - chladicí stoly a pulty - chladicí boxy	9
Žák/žákyně - obsluhuje technologická zařízení podle pokynů, - čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů	2. Druhy mrazících zařízení - mrazicí stoly,boxy a mrazírny - zařízení na zmrazování a zchlazování polotovarů a hotových jídel	7,5

Učební osnova předmětu	Zařízení závodů			
Ročník	I.	II.	III.	Celkem
Počet týdenních vyučovacích hodin	1	1	0	2
Celkem	33	33	0	66

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, 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 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.

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

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, navrhuji 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: Stravovací 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 2022

2. ROZPIS UČIVA A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 1. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy.	1. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce - bezpečnost technických zařízení	2
Žák/žákyně - charakterizuje části výrobního střediska, druhy vybavení a jeho použití, - rozlišuje druhy skladů a používá zařízení skladů potravin	2. Výrobní středisko - základní členění a vybavení výrobního střediska - dělení skladů - základní vybavení skladů	5
Žák/žákyně - obsluhuje technologická zařízení podle pokynů, - čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů.	3. Technologická zařízení pro hygienu nádobí a náradí - ohřívače vody - umývací stroje - dřezy	4
Žák/žákyně - obsluhuje technologická zařízení podle pokynů, - čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů.	4. Technologická zařízení pro mechanické zpracování potravin, ostatní kuchyňské stroje, jejich ošetřování - stroje na škrábání brambor a kořenové zeleniny, - mlýnky na maso, - nářezové stroje - stroje na zpracování těsta.	8
Žák/žákyně - obsluhuje technologická zařízení podle pokynů,	5. Technologická zařízení na tepelné zpracování pokrmů a nápojů	9

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

- čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů.	- základní zařízení – sporáky, - kotle, pece - zařízení na pečení a smažení - mikrovlnné zařízení - konvektomaty	
Žák/žákyně - obsluhuje technologická zařízení podle pokynů, - čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů.	6. Technologická zařízení na uchování teploty pokrmů a nápojů za tepla - zařízení pro uchování a výdej pokrmů, - vliv suchého a vlhkého tepla na pokrmy.	5

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 2. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - obsluhuje technologická zařízení podle pokynů, - čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů	1. Druhy chladících zařízení - chladničky - chladicí skříně - chladicí stoly a pulty - chladicí boxy	16,5
Žák/žákyně - obsluhuje technologická zařízení podle pokynů, - čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů	2. Druhy mrazících zařízení - mrazicí stoly,boxy a mrazírny - zařízení na zmrazování a zchlazování polotovarů a hotových jídel	16,5

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

Učební osnova předmětu	Odborný výcvik			
Ročník	I.	II.	III.	Celkem
Počet týdenních vyučovacích hodin	18	21	21	60
Celkem	594	693	693	1980

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. Naučí se připravovat běžné pokrmy podle tradičních receptur, pracovat se surovinami, vybírat je, opracovávat a využívat je při přípravě pokrmů. Žáci jsou vedeni k uplatňování zásad racionální výživy při přípravě pokrmů. Důraz je kladen na vytvoření návyků k dodržování osobní i provozní hygieny a hygieny prostředí, hospodárnému využívání potravin s ohledem na životní prostředí. Žáci získávají základy stolování. Tyto poznatky mohou uplatnit ve stravovacích službách. Postupně uplatňuje vědomosti získané v odborných vyučovacích předmětech v odborném výcviku. Dodržuje technologické postupy, estetickou úpravu. Dbá na dodržování zásad slušného chování, profesního a společenského 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,
- pociťovali odpovědnost za své zdraví, usilovali o zdravý životní styl 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, třídit odpad, vařit s úsporou energie. V průřezovém tématu Informační a komunikační technologie se žáci/žákyně naučí využívat informačních technologií, zejména dovednosti pracovat

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

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: Stravovací 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 2022

2. ROZPIS UČIVA A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 1. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence, - uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci, - zajistí první pomoc při úrazu druhé osoby, - při běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy, - uvede povinnosti pracovníka v případě úrazu, - je seznámen s uplatněním kritických bodů v gastronomickém provozu např. HACCP, - dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech, - dbá na osobní hygienu, - využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitační řád.	1. Úvod - pracovně právní problematika BOZP, - požární ochrana a prevence, - hygienické předpisy - první pomoc - kritické body HACCP - seznámení s organizací odborného výcviku a organizací školního roku - seznámení s tematickým plánem učiva - prostředky pro úklid a sanitaci	30
Žák/žákyně - uplatňuje zásady společenského chování k hostům, - dbá na svůj zevněšek, udržuje v čistotě pracovní oděv, - řídí se pokyny nadřízených - spolupracuje v týmu	2. Komunikace ve službách - společenské chování základní společenská a profesní pravidla - pracovní oděv - práce v týmu	30

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

Žák/žákyně - charakterizuje části výrobního střediska, druhy vybavení a jeho použití, - připraví výrobní středisko před započetím provozu, - používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů a příslušných předpisů, - používá normy při přípravě a před přípravou pokrmů, - váží a odměřuje suroviny, - rozlišuje druhy skladů a používá zařízení skladů potravin, - obsluhuje technologická zařízení dle pokynů, - čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu dle pokynů.	3. Pracovní činnosti spojené s přípravou výrobního střediska - příprava výrobního střediska před započetím provozu - základní členění a vybavení výrobního střediska - technologická zařízení ve výrobě - seznámení s inventářem, použitím a ukládáním - základy normování - nácvik vážení a měření surovin - dělení skladů, základní vybavení skladů	30
Žák/žákyně - volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů, - opracovává a upravuje suroviny, - využívá způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin.	4. Předběžná úprava surovin - inventář pro výrobu pokrmů - předběžná příprava potravin - úprava surovin	36
Žák/žákyně - připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu, - pracuje s normami.	5. Základní tepelné úpravy - technologické postupy přípravy tradičních pokrmů teplé kuchyně - vaření - dušení - pečení - smažení - zapékání	68

Žák/žákyně - připravuje bílé a hnědé polévky, - ochucuje a zjemňuje polévky, - připraví vložky a zavářky do polévek, - připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu.	6. Úprava vývarů a polévek - význam a rozdělení polévek - bílé a hnědé polévky - vložky a zavářky do polévek	60
Žák/žákyně - volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu omáček, - správně dávkuje a podává omáčky, - připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu.	7. Příprava omáček - rozdělení omáček - příprava základních omáček	90
Žák/žákyně - jedná v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí, - nakládá s odpady a obaly dle platných předpisů, - třídí odpady a obaly a bezpečně je ukládá podle platných předpisů, - dbá na třídění odpadů, - šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů i v ubytovacích službách.	8. Ochrana životního prostředí - nakládání s odpady a obaly - ochrana životního prostředí	12
Žák/žákyně - připravuje přílohy z brambor, mouky, luštěnin, zeleniny, těstovin a rýže, - volí a používá vhodné suroviny, - dodržuje technologické postupy při přípravě příloh.	9. Přílohy - přílohy z brambor - přílohy z mouky - přílohy z těstovin, rýže, luštěnin a zeleniny	71

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

Žák/žákyně - uvaří bezmasý pokrm z luštěnin, těstovin, ze zeleniny, obilovin, sýru, tvarohu, vajec, - volí a používá vhodné suroviny, - dodržuje technologické postupy při přípravě pokrmů, - používá vhodný inventář pro expedici a zabezpečuje jej po ukončení provozu dle pokynů.	10. Bezmasé pokrmy - bezmasé pokrmy ze zeleniny, brambor, luštěnin, obilovin, těstovin, sýru, tvarohu a vajec - sladké pokrmy	60
Žák/žákyně - rozlišuje druhy a vybavení odbytových středisek, - rozlišuje malý a velký stolní inventář	11. Odbytová střediska - úkoly odbytu - druhy odbytových středisek - vybavení, zařízení a inventář na úseku obsluhy	42
Žák/žákyně - pracuje s normami a recepturami, - připravuje polévky a omáčky, - volí vhodné přílohy, - nakládá s odpadky a obaly v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.	12. Opakování - procvičování všech získaných dovedností za 1. ročník	65

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 2. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevenci, - dodržuje hygienické předpisy, - dbá na osobní hygienu, - uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci, - zajistí první pomoc při úrazu druhé osoby, - při běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy, - je seznámen s uplatněním kritických bodů v gastronomickém provozu např. HACCP, - uplatňuje zásady společenského chování a profesní vystupování, - snaží se předcházet konfliktům.	1. Úvod - pracovně právní problematika BOZP, - požární ochrana a prevence, - hygienické předpisy - první pomoc - kritické body HACCP - seznámení s organizací odborného výcviku a organizací školního roku - seznámení s tematickým plánem učiva - prostředky pro úklid a sanitaci - styk s nadřízeným i pracovním kolektivem	42
Žák/žákyně - vhodně používá malý a velký stolní inventář, - charakterizuje formy obsluhy, - uvede zásady při obsluze hostů technikou jednoduché obsluhy.	2. Základy obsluhy - inventář, údržba, použití - formy a pravidla obsluhy - technika podávání pokrmů a nápojů při obsluze	49
Žák/žákyně	3. Maso	420

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

- využívá znalosti o potravinách a výživě při technologických úpravách pokrmů, - uplatňuje vědomosti o mase získané v ostatních předmětech, - provede předběžnou úpravu a přípravu surovin, - nakládá hospodárně se surovinami, - dbá na hospodárné využití energie při přípravě pokrmů, - procvičuje různé tepelné úpravy jednotlivých druhů mas, - pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou, - volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu mas, - pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou.	- hovězí maso – rozdělení, předběžná příprava - vepřové maso – rozdělení, předběžná příprava - tepelná úprava masa - uzené maso a slanina - mleté maso, vhodné druhy masa, příprava pokrmů z mletého masa - drůbež - rozdělení, příprava pokrmů - ryby – rozdělení, příprava pokrmů z ryb	
Žák /žákyně - připravuje různé druhy minulek, - použije vhodnou přílohu, - dohotovuje, esteticky upravuje výrobky - expeduje hotové výrobky na základě pokynů pro expedici a kontroluje hmotnost.	4. Jídla na objednávku - minutky z jatečných zvířat, ryb, drůbeže, mletého masa a vnitřností - přílohy a oblohy minulek - úprava šťávy	91
Žák/žákyně - připraví pracoviště na provoz, - vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů, - vysvětlí úlohu pracovníků ve výrobním středisku, - vysvětlí úlohu pracovníků v odbytovém středisku, - udržuje pořádek na pracovišti během provozu,	5. Organizace práce stravovacím provozu - organizace a rozdělení práce na úseku výroby a odbytu, - estetická úprava a expedice pokrmů - příprava a úklid pracoviště	21

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

- uklidí pracoviště po skončení provozu v souladu s hygienickými požadavky, - dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram, - expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu.		
Žák/žákyně - pracuje s normami a recepturami, - připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu.	6. Opakování - procvičování všech získaných dovedností za 2. ročník	70

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání pro 3. ročník		
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo	Hodinová dotace
Žák/žákyně - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevenci, - dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech, - dbá na osobní hygienu, - uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci, - zajistí první pomoc při úrazu druhé osoby, - při běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy, - je seznámen s uplatněním kritických bodů v gastronomickém provozu např. HACCP - využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitační řád.	1. Úvod - pracovně právní problematika BOZP, - požární ochrana a prevence, - hygienické předpisy - první pomoc - kritické body HACCP - seznámení s organizací odborného výcviku a organizací školního roku - seznámení s tematickým plánem učiva - prostředky pro úklid a sanitaci	42
Žák/žákyně - připravuje vybrané pokrmy studené kuchyně, - připravuje teplé a studené předkrmy, - procvičuje zručnost při zdobení studených předkrmů, - pracuje s normami a recepturami.	2. Výrobky studené kuchyně a předkrmy - technologické postupy přípravy tradičních pokrmů studené kuchyně - studené a teplé předkrmy a jejich příprava - plněná zelenina, ovoce	154

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

	- masité a sýrové pěny - obložené mísy, chlebíčky a chuťovky - výrobky v aspiku - příprava studených omáček - trendy v technologiích přípravy pokrmů	
Žák/žákyně - seznámí se s různými druhy výrobků z polotovarů, - připravuje pokrmy z polotovarů podle údajů na obalu.	3. Výrobky z polotovarů - příprava výrobků z polotovarů	14
Žák/žákyně - vyhotovuje vybrané pokrmy zahraničních kuchyní, - uplatňuje získané vědomosti o zahraničních surovinách, - uvede příklady některých regionálních pokrmů.	4. Příprava pokrmů cizích a regionálních kuchyní - příprava pokrmů evropských i asijských států - krajové speciality	77
Žák/žákyně - připravuje jednoduché moučníky, - připravuje jednotlivé druhy těst, - připravuje náplně do těst, - zhotovuje kaše, pudinky a sladké teplé omáčky.	5. Moučníky - technologické postupy přípravy vybraných moučníků - příprava těst na přípravu moučníků a moučných jídel - příprava plev a náplní - restaurační moučníky teplé a studené	119
Žák/žákyně - připravuje základní dietní pokrmy.	6. Zásady dietního stravování - technologické postupy přípravy vybraných dietních pokrmů - všeobecná pravidla dietního stravování	35
Žák/žákyně	7. Nápoje	35

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

- používá vhodný inventář a zabezpečuje jej po ukončení provozu dle pokynů, - připravuje běžné teplé a studené nápoje.	- teplé a studené nápoje a jejich příprava	
Žák/žákyně - rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě, - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin, - objasní podstatu racionální výživy, - uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků, - vyzná se v označení potravin a nápojů na etiketě	8. Potraviny a nápoje ve výživě - charakteristika a využití potravin a nápojů - skladování potravin a nápojů - racionální výživa	35
Žák/žákyně - připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu, - připravuje vybrané pokrmy studené kuchyně, - volí vhodnou přílohu k pokrmům, - pracuje s normami a recepturami.	9. Opakování: - procvičování všech získaných dovedností za 1. – 3. ročník - příprava na závěrečné zkoušky	182

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

Materiální zajištění vzdělávání

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

Pracoviště Bratříků

Druh prostor	Počet učeben	Standardní vybavení
Kmenová učebna (pro 30 žáků)	15	Školní tabule Zpětný projektor Mapy, slovníky, učebnice, odborné publikace, propagační materiály, obrazové materiály
Kmenová učebna (pro 16 žáků)	3	Interaktivní tabule Zpětný projektor Mapy, slovníky, obrazové materiály, propagační materiály, odborné publikace
Jazyková učebna	1	Školní tabule Zpětný projektor Radiopřehrávač Obrazový materiál Jazykové publikace
Učebna výpočetní techniky	7	Připojení do sítě LAN, Internet Laserová síťová tiskárna Softwarové vybavení Windows, programy pro výuku psaní na klávesnici, multimediální výukové programy
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

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

		Počítač a softwarové vybavení pro práci ve školní recepci s bufetem
Sportovní hřiště	1	Hřiště pro malou kopanou Kurty na volejbal, tenis a nohejbal
Školní studijní a informační centrum	1	10000 ks knižních svazků 15 titulů novin a časopisů Slovníky, atlasy a encyklopedie Sbírka výukových CD-ROMů Barevná tiskárna, skener a kopírka počítače pro žáky

OP Kyjovská

Druh prostor	Počet učeben	Standardní vybavení
Odborná učebna stolničení	1	Základní a speciální inventář na úseku obsluhy (restaurační prádlo, porcelán, příbory, nápojové sklo, pomocné stoly a vozíky, barový inventář)
Odborná učebna gastronomie	1	2 pracoviště pro praktické vyučování gastronomických oborů vybavená gastronomickou technologií pro přípravu pokrmů: Konvektomaty Horkovzdušné trouby Indukční plotny Teflonové potřeby pro gastronomii Nejmodernější kuchařské potřeby
Tělocvična a posilovna	2	Vybavení pro všechny sportovní hry, standardní vybavení pro výuku TEV Posilovací stroje, rotopedy, standardní vybavení posilovny

Název ŠVP: Stravovací 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 2022

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: Stravovací 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 2022

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 provozovnami. 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 lektori, 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.