

ŠVP KUCHAŘSKÉ PRÁCE

Kód oboru: 65-51-E/01

RVP: Stravovací a ubytovací služby



Obsah ŠVP

kapitola	strana
Obsah	1
Úvodní identifikační údaje	2
Profil absolventa	3
Charakteristika ŠVP	7
Učební plán	12
Přehled rozpracování obsahu vzdělávání RVP do ŠVP	14
Učební osnovy	
Český jazyk a literatura	15
Občanská nauka	23
Matematika	28
Tělesná výchova	33
Informatické vzdělávání	36
Zařízení provozu	44
Stolničení	47
Potraviny a výživa	50
Technologie	55
Odborný výcvik	63
Personální a materiální zabezpečení výuky	68

ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

Název a adresa školy: Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Písek,
Komenského 86, Písek

Zřizovatel: KÚ Jihočeského kraje

Název školního vzdělávacího programu: Kuchařské práce

Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma vzdělávání: 3 roky, denní studium

Platnost ŠVP od: 1. 9. 2022, počínaje prvním ročníkem

Změnový list

Změna č.	2. vydání (aktualizované vydání)
Platnost od:	1. 9. 2022
Předmět změny: ¹⁾	0
Změna č.	1.
Platnost od:	1. 9. 2025
Předmět změny: ¹⁾	Implementace manuálu čtenářské gramotnosti
Změna č.	2
Platnost od:	1. 9. 2025
Předmět změny: ¹⁾	Aktualizace kompetencí
Změna č.	3
Platnost od:	1. 9. 2025
Předmět změny: ¹⁾	Úpravy v předmětu ITE, náhrada Informační vzdělávání
Změna č.	
Platnost od:	
Předmět změny: ¹⁾	
Změna č.	
Platnost od:	
Předmět změny: ¹⁾	

¹⁾ Předmětem změny se rozumí v čem nastala úprava (článek, strana apod.), při rozsáhlejších úpravách možno uvést „v celém rozsahu“.

podpis ředitele

razítko školy

PROFIL ABSOLVENTA

Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Název ŠVP: Kuchařské práce
Dosažený stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF3
Délka a forma studia: 3 roky, denní studium
Školní vzdělávací program je určen pro dívky a chlapce.

Popis uplatnění absolventa v praxi

- absolvent se uplatní ve stravovacích službách, při výrobě pokrmů jako pomocný kuchař, dále např. v provozovnách rychlého občerstvení, při přípravě pokrmů a nápojů
- absolvent bude připravovat teplé i studené pokrmy, pokrmy vyráběné z polotovarů, jednoduché moučníky, teplé nápoje apod.
- absolventi si mohou doplnit své vzdělání v příbuzném oboru vzdělání kategorie H

Očekávané kompetence absolventa (očekávané výsledky vzdělávání)

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

Odborné kompetence:

Absolvent:

- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii
- posuzuje vlastnosti a technologickou využitelnost jednotlivých druhů potravin a nápojů, skladuje suroviny a nápoje v souladu s požadavky na jejich uskladnění a na hygienu
- sestaví jídelní a nápojový lístek dle gastronomických pravidel a pravidel racionální výživy
- má přehled o výživě, o zásadách racionální výživy, o druzích diet
- používá a udržuje pod dozorem technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu
- ovládá způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně, technologické postupy přípravy pokrmů
- používá receptury teplých a studených pokrmů
- využívá netradiční technologické postupy a suroviny při přípravě pokrmů
- využívá poznatky o nových trendech v gastronomii
- určí spotřebu surovin a normuje pokrmy
- sestaví menu pro různé slavnostní příležitosti
- dbá na estetiku při svých pracovních činnostech, má tvůrčí přístup ve svém oboru
- dbá na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci
- má možnost využití **vzdělávacího** programu Kulinářské umění

Klíčové kompetence

a) Kompetence k učení

absolvent má pozitivní vztah k učení a vzdělávání;

- ovládá adekvátní techniku učení, umí si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky;
- ovládá práci s textem, umí vyhledávat a zpracovávat informace;
- s porozuměním poslouchá mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov), pořizuje si poznámky;
- využívá ke svému učení různé informační zdroje, včetně svých zkušeností i zkušeností jiných lidí;

- sleduje a hodnotí pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímá hodnocení výsledků učení od jiných lidí;
- zná možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.

b) Kompetence k řešení problémů

absolvent porozumí zadání úkolu nebo rozpozná jádro problému, získá informace potřebné k řešení problému a samostatně nebo s vedením jiných lidí navrhne způsob řešení;

- volí prostředky a způsoby (pomůcky, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívá zkušenosti a vědomosti nabyté dříve;
- spolupracuje při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).

c) Komunikativní kompetence

absolvent se přiměřeně vyjadřuje účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentuje při oficiálním jednání (např. při jednání se zaměstnavatelem, na úřadech);

- formuluje srozumitelně své myšlenky;
- naslouchá pozorně druhým, tzn. vyjadřuje se přiměřeně tématu diskuse;
- zpracovává věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty na běžná i odborná čtenářská témata, pracovní a jiné písemnosti (žádosti a podání na instituce, zaměstnavatelům apod., strukturovaný životopis aj.);
- vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

d) Personální a sociální kompetence

absolvent posuzuje reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích;

- stanovuje si cíle a priority podle své zájmové a pracovní orientace a životních podmínek;
- reaguje adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímá radu i kritiku;
- ověřuje si získané poznatky, zvažuje názory, postoje a jednání jiných lidí;
- má odpovědný vztah ke svému zdraví, pečuje o svůj fyzický i duševní rozvoj, je si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislosti;
- adaptuje se na měnící se životní a pracovní podmínky a je připraven řešit své sociální i ekonomické záležitosti;
- pracuje v týmu a podílí se na realizaci společných pracovních a jiných činností;
- přijímá a odpovědně plní svěřené úkoly;
- přispívá k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům a diskriminaci;
- je finančně gramotný.

e) Občanské kompetence a kulturní povědomí

absolvent jedná odpovědně a samostatně nejen ve vlastním, ale i ve veřejném zájmu;

- dodržuje zákony, respektuje práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika) a oprostí se od nesnášenlivosti, xenofobie a diskriminace;
- jedná v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívá k uplatňování hodnot demokracie;
- uvědomuje si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupuje s aktivní tolerancí k identitě druhých;
- zajímá se o politické a společenské dění u nás a ve světě;
- chápe význam životního prostředí pro člověka a jedná v duchu udržitelného rozvoje;
- uznává hodnotu života, uvědomuje si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních;

- uznává tradice a hodnoty svého národa, chápe jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu;
- podporuje hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury.

f) Kompetence k pracovnímu uplatnění

absolvent má odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání; uvědomuje si význam celoživotního učení a je připraven přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám;

- má přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru;
- má reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umí je srovnávat se svými představami a předpoklady;
- umí získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenské a zprostředkovatelské služby jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání;
- vhodně komunikuje s potenciálními zaměstnavateli;
- zná obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků.

g) Matematické kompetence

absolvent správně používá a převádí běžné jednotky;

- používá pojmy kvantifikujícího charakteru;
- čte různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.);
- provádí reálný odhad výsledku řešení dané úlohy;
- rozpozná základní tvary předmětů a jejich vzájemnou polohu v rovině i prostoru;
- aplikuje matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích.

h) Digitální kompetence

absolvent ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; samostatně rozhoduje, které technologie, pro jakou činnost či řešený problém použít

- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí postupy, způsoby a prostředky, které odpovídají konkrétní situaci a účelu;
- vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků;
- využívá digitální technologie, aby si usnadnil práci, zautomatizoval rutinní činnosti, zefektivnil či zjednodušil své pracovní postupy a zkvalitnil výsledky své práce;
- vyrovnává se s proměnlivostí digitálních technologií a posuzuje, jak vývoj technologií ovlivňuje společnost, osobní a pracovní život jedince a životní prostředí, zvažuje rizika a přínosy;
- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým.

Rozvoj čtenářské gramotnosti se řídí vnitřní metodikou školy pro rozvoj čtenářské gramotnosti v **Manuálu čtenářské gramotnosti**.

Způsob ukončení vzdělávání

Vzdělávání je ukončeno závěrečnou zkouškou. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy.

Potvrzení dosaženého vzdělání

Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

Vazba kurikula odborného vzdělávání na Národní soustavu kvalifikací (NSK)

Odborné kompetence absolventa v RVP pro tento obor vzdělání zohledňují rovněž požadavky trhu práce vycházející z NSK – ze standardů úplné profesní kvalifikace (dále jen ÚPK), popř. profesní kvalifikace (dále jen PK) a charakterizují požadované kompetence absolventa na výstupu. Lze jich dosahovat průběžně při postupném zvyšování znalostí a dovedností v průběhu vzdělávacího procesu, zejména při praktické přípravě s ohledem na kvalitu výsledků vzdělávání.

ÚPK vztahující se k danému oboru vzdělání:

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

CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Název ŠVP: Kuchařské práce
Dosažený stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF3
Délka a forma studia: 3 roky, denní studium
Školní vzdělávací program je určen pro dívky a chlapce.

Podmínky pro přijetí ke vzdělávání

- se řídí zákonem č. 561/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů
- úspěšné ukončení základního vzdělání
- zdravotní způsobilost uchazeče (stanovena vládním nařízením)
- splnění kritérií přijímacího řízení stanovených pro daný školní rok

Zdravotní způsobilost

Předpokladem přijetí uchazeče ke vzdělávání ve střední škole je rovněž splnění podmínek zdravotní způsobilosti pro daný obor vzdělání. K posouzení zdravotního stavu uchazeče je způsobilý příslušný registrovaný praktický lékař. Zdravotní omezení vždy závisí na specifických požadavcích zvoleného oboru nebo předpokládaného uplatnění.

Zdravotní omezení podle přílohy 2 NV č. 211/2010 Sb:

- prognosticky závažná chronická onemocnění kůže a spojivek včetně onemocnění alergických, pokud při praktickém vyučování nelze vyloučit silné znečištění kůže nebo kontakt s alergizujícími látkami
- prognosticky závažná chronická onemocnění dýchacích cest a plic včetně onemocnění alergických
- precitlivělost na alergizující látky používané při praktickém vyučování
- prognosticky závažné a nekompensované formy epilepsie a epileptických syndromů a kolapsové stavy, týká se činností ve výškách, s motorovou mechanizací, s rotujícími stroji, nářadím nebo zařízením nebo činností, při kterých nelze vyloučit ohrožení zdraví
- nemoci vylučující vydání zdravotního průkazu.

Ukončování vzdělávání

Vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou. Závěrečná zkouška se skládá z písemné a ústní zkoušky z odborných předmětů a z praktické zkoušky z odborného výcviku. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy. Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

Organizace výuky

Příprava žáků je organizována jako tříleté denní studium. V týdnu probíhá teoretická výuka a odborný výcvik v rozsahu stanoveném učebním plánem.

Pojetí vzdělávacího programu

Učební obor je náročný na manuální a intelektové dovednosti žáků při uplatnění tvořivého a logického myšlení a estetického vnímání. Tříletý učební obor je koncipován jako obor profesní přípravy pro úsek technologie přípravy jídel se všeobecným přehledem v celé oblasti stravovacích služeb a se základními předpoklady pro vykonávání obchodně podnikatelských aktivit v oboru. Vyučující vedou žáky k trpělivé a soustavné práci a usilují o to, aby si žáci vytvořili kladný vztah ke zvolenému oboru a získali správné pracovní návyky.

Vzdělávací program umožňuje získání všeobecných a odborných vědomostí a manuálních a intelektových dovedností potřebných k vykonávání povolání pomocný kuchař. Při sestavování a naplňování ŠVP je respektována snaha o vybavení absolventa takovými znalostmi, dovednostmi, postoji, které mu umožní dobré uplatnění na trhu práce.

Cílem vzdělávacího programu je poskytnout žákům určité množství všeobecných a odborných poznatků a dovedností pro práci pomocného kuchaře. Všeobecně vzdělávací předměty navazují na minimální

doporučenou úroveň pro úpravy očekávaných výstupů v rámci podpůrných opatření v RVP pro základní vzdělávání (RVP ZV), rozšiřují a prohlubují všeobecné znalosti a dovednosti žáka a vytvářejí předpoklady pro odborné vzdělávání. Odborné předměty jsou zaměřeny na získání přehledu o potravinách, nápojích, jejich vlastnostech, způsobu skladování a ošetřování, zpracování surovin a osvojení technologických postupů při přípravě pokrmů. Seznamují se s novými trendy v gastronomii, se zahraniční kuchyní. Mají přehled o zařízeních gastronomických provozoven. Obsah odborných předmětů je předmětně koordinován s odborným výcvikem. Cílem odborného výcviku je praktické osvojení dovedností a aplikace všeobecných a odborných dovedností. V teorii i praxi jsou žáci vedeni k hospodárnému zacházení s potravinami a k ekologickému chování, ke slušnému chování, k dodržování hygienických předpisů a předpisů bezpečnosti práce.

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

Standard finanční gramotnosti je zahrnut do učiva, občanské nauky a matematiky.

Metody a formy výuky

Jsou voleny s ohledem na obsah konkrétního učiva a výsledků vzdělávání, kterého se má dosáhnout. Učitelé volí metody dle svých potřeb a zkušeností a s ohledem na charakter vyučovaného předmětu. Uplatňují vhodnou motivaci, která stimuluje práci žáků a nejčastěji se opírá o zájem o zvolený obor vzdělávání. Podobně aplikační příklady jsou vybírány tak, aby se týkaly problematiky odborných předmětů. Důraz je kladen na podporování samostatné práce žáků, především na osobní zodpovědnost a samostatnost, schopnost spolupráce a týmové práce, poznání svých možností a ovlivňování žákovských postojů – samostatné práce žáků, skupinové práce, brainstorming, referáty, prezentace písemné, ústní, společné hodnocení, analýza výsledků. Důležitou složkou teoretické výuky je používání názorných pomůcek v různé formě, které žákovi usnadní pochopení učiva, jako vzorky, nástěnné obrazy, instruktážní, výukové video, DVD, exkurze. K procvičování a upevňování učiva se využívají různé formy ústních, písemných a praktických cvičení, soutěže ve školním kolektivu.

Velký důraz je kladen na tvoření mezipředmětových vazeb, které rozšiřují klíčové kompetence žáka. Součástí výuky jsou odborné exkurze, návštěvy výstav, koncertů, filmů, divadelních představení.

Praktické vyučování umožňuje žákům, aby využili teoretické poznatky v praxi, ověřili a rozšířili odborné znalosti, upevňovali dovednosti potřebné pro obor tak, aby získali jistotu při provádění praktických činností, byli samostatní, dokázali prakticky použít nabyté znalosti při řešení, plnění praktických úkolů. Žáci jsou vedeni k odpovědnosti za plnění úkolů, za kvalitu vykonávané práce. Používané metody rozvíjí komunikační dovednosti, estetické cítění, upevňování pracovních návyků, jsou vedeni k tvůrčímu přístupu ve svém oboru. Žákům je nabízen barmanský kurz, v budoucnu se budou nabízet další odborné kurzy, povedou k rozšiřování odborných dovedností žáků. Žáci se podílejí na přípravě rautů, banketů, které pořádají různé organizace v regionu, na přípravě svateb, abiturientských večírků apod. Uvedené akce vedou ke zvyšování komunikačních schopností žáka, k rozšiřování odborných znalostí a dovedností žáků.

Hodnocení žáků

Při hodnocení žáků je používáno numerické hodnocení. Při hodnocení pedagogický pracovník uplatňuje přiměřenou náročnost a pedagogický takt vůči žákovi. Na pravidla a podmínky se uplatní příslušné paragrafy zákona č. 561/2004 Sb. a vyhlášky č. 13/2005 Sb.

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

Při klasifikaci je hodnocena ucelenost, přesnost a trvalost osvojení požadovaných poznatků, kvalita, rozsah získaných dovedností, schopnost uplatňovat osvojené poznatky a dovednosti, samostatnost při řešení teoretických a praktických úkolů, schopnost využívat zkušenosti a poznatky získané při praktických činnostech, samostatnost a tvořivost. V předmětech praktického zaměření se hodnotí také vztah k práci, k pracovnímu kolektivu a k praktickým činnostem, osvojení si praktických dovedností a návyků, využití získaných teoretických vědomostí v praktických činnostech, aktivita, samostatnost, tvořivost, iniciativa.

Součástí hodnocení žáků je také hodnocení chování a vystupování žáků na školních akcích.

Rozvíjení občanských a klíčových kompetencí

Během studia je žák veden tak, aby si byl vědom svých osobních možností a kvalit, aby uměl pracovat samostatně i v týmu. Výuka pomáhá rozvoji osobnosti a vytváří předpoklady tomu, aby se žák správně zapojil do společnosti a měl možnost dalšího rozvoje a sebevzdělávání.

Upevňování a rozvíjení sociálních kompetencí vede k zapojení žáka do kolektivu, kde uplatní své schopnosti a bude umět respektovat druhé a spolupracovat s nimi. Působení pedagogů ve škole i na akcích organizovaných školou se promítá na chování žáka i na vytváření příznivého klimatu ve škole.

Komunikační dovednosti jsou rozvíjeny na úrovni verbální, písemné i s využitím IKT. Oblast IKT je zaměřena nejenom na osvojení dovedností práce s těmito technologiemi, ale také na vhodné využití těchto znalostí ve všech vyučovacích předmětech, v pracovním životě i pro svůj život osobní.

Výchovný a vzdělávací program je veden tak, aby se žák choval zodpovědně při plnění nejen svých pracovních úkolů, ale aby zodpovídal za své jednání v různých občanských i pracovních situacích. Rozvíjení klíčových kompetencí je zařazeno do všech vyučovacích předmětů. Proces uplatňování klíčových kompetencí je veden tak, aby byl soustavný a vykazoval vývojový posun během studia.

Začleňování průřezových témat

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

Téma *Občan v demokratické společnosti* napomáhá rozvoji sociálních kompetencí žáků. Hlavně v prvním ročníku se zařazují témata k pochopení postavení člověka ve společnosti, formování postojů žáků, aby byli schopni vytvořit dobrý třídní kolektiv, dovedli se navzájem respektovat, pomáhat si (např. společné poznávání historie a krás města Písku, psychologické hry na vzájemné poznávání a stmelování kolektivu, sportovní letní či zimní výcvikové kurzy ve 2. ročníku). Další oblastí je formování názorů dospívajících a orientace na správné hodnoty života (návštěvy muzeí, galerií, besedy a přednášky o nebezpečí návykových látek, o zdravém životním stylu, o nebezpečí šikany, o chování při mimořádných událostech – první pomoc, ČČK Písek, Záchraná služba Písek, HZS Písek, krizové řízení při MÚ Písek). Velký význam je jednotný přístup všech pedagogů k chování žáků. Do tohoto tématu též spadá vyhledávání problémových žáků, kteří narušují kolektiv, nastalé situace se řeší ve spolupráci s výchovným poradcem a protidrogovým preventistou.

Téma *Člověk a životní prostředí* směřuje k pochopení přírody, správného chování člověka ke svému životnímu prostředí, uvědomění si odpovědnosti člověka za uchování přírodního prostředí. Je dobře začleněno i v odborném učivu, kde je kladen důraz na pochopení závislosti člověka na přírodních surovinách, na správném hospodaření s výrobou, s energiemi, na odpovědnosti za zachování udržitelného rozvoje společnosti. Toto téma je rozvíjeno nejen ve výukových předmětech a odborném výcviku, ale žáci se účastní různých besed a přednášek, kde si uvědomují souvislost působení člověka na životní prostředí (besedy o energetice, alternativní zdroje energie, odpadové hospodářství – třídění odpadu i v prostorách školy).

Téma *Člověk a svět práce* je založeno na formování dobrého vztahu k práci ve zvoleném oboru. Vyučující podporují v žácích touhu po uplatnění a odborném růstu, pěstují v nich profesní hrdost a učí je řešit problémové situace. Žáci třetího ročníku navštěvují Úřad práce Písek a v teoretické výuce jsou procvičovány dovednosti, které jsou potřebné při hledání zaměstnání – sepsání žádosti o zaměstnání, sepsání strukturovaného životopisu, vyhledávání nabídek, nácvik rozhovorů atd.

Téma *Informační a komunikační technologie* se prolíná všemi vyučovacími předměty. Veškerá výuka předmětu IKT probíhá v odborných učebnách, které mohou využívat i učitelé ostatních předmětů dle kapacitních možností těchto odborných učeben.

Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných

Vzdělávání a integrace žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

Vzdělávání žáků se SVP probíhá v souladu se Školským zákonem č. 561/2004 Sb. a vyhláškou MŠMT č. 27/2016 o vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných. Při vzdělávání těchto žáků se postupuje v souladu s Opatřením ministryně školství, mládeže a tělovýchovy, kterým se mění rámcové vzdělávací programy středního odborného vzdělávání Č. j.: MSMT-21703/2016-1 – Dodatek k rámcovým vzdělávacím programům středního vzdělávání oborů vzdělání kategorie E, H, M, L0.

Ve škole se vzdělávají žáci se specifickými vývojovými poruchami učení, žáci se specifickými poruchami chování, žáci se zdravotním znevýhodněním, žáci se sociálním znevýhodněním i žáci ohrožení sociálně patologickými jevy. V případě zdravotního znevýhodnění nelze poskytnout vzdělávání v oboru žákům, kteří nesplňují podmínky zdravotní způsobilosti vymezené v NV 211/2010 Sb. (o soustavě oborů vzdělání v základním, středním a vyšším odborném vzdělávání) - Příloha 2. Pro obor jsou tato omezení uvedena v části CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍ PROGRAMU - Zdravotní způsobilost.

Žáci jsou integrováni do běžné třídy a vzdělávají se podle plánu pedagogické podpory (PLPP) nebo individuálního vzdělávacího plánu (IVP). Systém péče o tyto žáky spočívá v jejich vyhledávání, stanovení vhodných podpůrných opatření a jejich pravidelném vyhodnocování. Na tomto systému ve škole spolupracují pracovníci školního poradenského pracoviště (ŠPP) tvořeného výchovným poradcem, speciálním pedagogem a školním psychologem spolu s třídními učiteli a s jednotlivými vyučujícími.

Pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními (PO) prvního stupně je ŠVP podkladem pro zpracování PLPP a pro žáky s přiznanými PO od druhého stupně je podkladem pro tvorbu IVP. PLPP zpracovává a ve spolupráci s výchovným poradcem vyhodnocuje školní speciální pedagog. S PLPP jsou seznámeni všichni vyučující, třídní učitel a žák (případně zákonný zástupce). PLPP se vyhodnocuje v cyklu tří měsíců. IVP zpracovává ve spolupráci s poradenským pracovištěm na základě jeho doporučení výchovný poradce. S IVP jsou seznámeni všichni vyučující a třídní učitel. Žák (případně zákonný zástupce) je seznámen formou informovaného souhlasu. Výchovný poradce zodpovídá za komunikaci s poradenskými pracovišti. Na vyhodnocení IVP se podílí výchovný poradce, speciální pedagog a příslušné poradenské pracoviště. Vyhodnocení IVP probíhá minimálně 1 x za rok. S výsledky vyhodnocení PO jsou seznámeni TU, vyučující, žák (případně zákonný zástupce žáka). V případě IVP také příslušné poradenské pracoviště.

Práce s žáky s vývojovými poruchami chování, především s poruchami pozornosti spojenými s hyperaktivitou (ADHD) spočívá především ve volbě vhodných výukových a výchovných prostředků. Práce se žáky se sociálním znevýhodněním spočívá především v jejich motivaci ke studiu vůbec a ve volbě vhodného výchovného postupu. Cíl vzdělávání těchto žáků zůstává zachován, rozsah učiva může být přizpůsoben s ohledem na druh postižení žáka. Pro každého žáka volíme vhodné metody vzdělávání a speciální formy ověřování osvojeného učiva. Výuka těchto žáků směřuje k tomu, aby si i přes svůj handicap osvojili potřebné občanské, klíčové i odborné kompetence. Podle IVP mohou být vzdělávání i žáci dlouhodobě nemocní. V IVP mohou být stanoveny úpravy podmínek pro ukončování vzdělávání v souladu s platnou legislativou. Realizace Odborného výcviku na pracovišti školy umožňuje úpravu podmínek vzdělávání i v oblasti praktického vyučování.

Vzdělávání žáků nadaných

Žáci nadaní a žáci mimořádně nadaní jsou v oboru podporováni k přípravě na odborné soutěže, kterých se škola účastní. Podpora je poskytována formou individuální přípravy tak, aby byl žák motivován a veden k dosahování vyšších výsledků, než je standardní zvládnutí znalostí a dovedností. V případě potřeby je pro žáky nadané zpracován IVP, který podrobně stanoví odlišnosti v podmínkách jejich vzdělávání.

Požadavky na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a hygienu práce

Problematika bezpečnosti práce, hygieny práce a požární ochrany je součástí teoretického i praktického vyučování. Vychází z požadavku platných právních předpisů – zákonů, vyhlášek, technických norem i předpisů ES pro danou oblast. Prostory, ve kterých je prováděna výuka, musí odpovídat Vyhlášce č. 410/2005 Sb. Škola provádí technická i organizační opatření k eliminaci všech rizik spojených zejména s odborným výcvikem. Se všemi riziky jsou žáci podrobně seznámeni. Rizika, která nejdou eliminovat jsou částečně řešena osobními ochrannými prostředky, které žáci dostávají bezplatně na základě Směrnice ředitele a jejichž používání se důsledně kontroluje. Problematika bezpečnosti práce je podrobně popsána v Denním řádu teoretického i praktického vyučování, se kterým jsou žáci seznámeni. Je zpracována Metodická osnova vstupního školení bezpečnosti práce a požární ochrany pro žáky, se kterou jsou žáci seznamováni a prokazatelně poučeni vždy při úvodních hodinách jednotlivých předmětů. Obsahem vstupního školení jsou mimo jiné tyto předpisy a normy:

Seznámení s dislokací objektů a umístěním lékárniček první pomoci

Vyhláška č. 64/2005 Sb. o evidenci úrazů dětí, žáků i studentů

Traumatologický plán

Nařízení vlády č. 178/2001, kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví zaměstnanců při práci

Nařízení vlády č. 378/2001 Sb., kterým se stanoví bližší požadavky na bezpečný provoz a používání strojů.

Zákoník práce

Vyhláška č. 288/2003 Sb. o pracích zakázaných mladistvým

Proškolení z poskytování první pomoci

Proškolení z požární ochrany dle Tematického plánu školení (zákon 67/2001 Sb., Vyhláška č. 246/2001 Sb., výklad o požárním nebezpečí v organizaci, instruktáž o používání přenosných hasicích přístrojů, seznámení s dislokací objektu, základní požární dokumentací, umístěním ohlašovny požárů).

V odborném výcviku dále předchází každému novému tématu proškolení z BOZP. Žáci jsou prokazatelně seznamováni s návody k obsluze jednotlivých strojů a zařízení a s místními provozně bezpečnostními předpisy. Je podrobně stanoven systém vykonávání dozoru nad žáky při teoretickém i praktickém vyučování. Při zajištění odborného výcviku na smluvních pracovištích je problematika BOZP smluvně ošetřena v souladu s Nařízením vlády č. 108/1994 Sb.

UČEBNÍ PLÁN

Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

Název ŠVP: Kuchařské práce

Dosažený stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF3

Délka a forma studia: 3 roky, denní studium

Kategorie a názvy vyučovacích předmětů	Počet týdenních vyučovacích hodin			
	1.ročník	2.ročník	3.ročník	celkem
A. Povinné vyučovacích předměty				
Český jazyk a literatura	1	1	1	3
Občanská výchova	1	1	1	3
Matematika	1	1	1	3
Tělesná výchova	1	1	1	3
Informatické vzdělávání	1	1	1	3
Zařízení provozu	-	1	-	1
Stolničení	-	-	1	1
Potraviny a výživa	3	2	2	7
Technologie	4	4	4	12
Odborný výcvik	18	21	21	60
Celkem	30	33	33	96

Poznámky:

1. Učební plán ŠVP vychází z rámcového rozvržení obsahu vzdělávání v RVP. Do učebního plánu školního vzdělávacího programu se zařazují vyučovacích předměty, které se vytvářejí na základě vzdělávacích oblastí a obsahových okruhu stanovených v rámcovém rozvržení obsahu vzdělávání.
2. Vyučování je organizováno tak, že se střídá 4 dny teoretického vyučování a 6 dnů odborného výcviku. Na odborný výcvik jsou žáci rozděleni na skupiny, zejména s ohledem na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a hygienické požadavky podle platných předpisů. Počet žáků na jednoho učitele odborného výcviku je stanoven vládním nařízením.
3. Minimální počet vyučovacích hodin za celou dobu vzdělávání je 96, maximální 105.
4. Počet povinných vyučovacích hodin týdně je minimálně 29, maximální počet vyučovacích hodin je stanoven školským zákonem, § 26 odst. 2.
5. Průměrný počet vyučovacích hodin ve třídě za týden je s ohledem na nezbytné dělení tříd na skupiny při teoretickém i praktickém vyučování stanoven v rozsahu uvedeném v platném znění nařízení vlády, kterým se stanoví pro základní školy, střední školy a konzervatoře zřizované krajem, obcí nebo svazkem obcí maximální počet hodin výuky financovaný ze státního rozpočtu.
6. Praktické činnosti formou odborného výcviku jsou realizovány v předmětu Odborný výcvik. Odborný výcvik probíhá na pracovištích školy pod odborným vedením učitele odborného výcviku a na smluvních pracovištích, kde pracují také pod odborným vedením učitele odborného výcviku. Výjimečně je možné i pod vedením instruktora.
7. Disponibilní hodiny jsou určeny pro vytváření profilace ŠVP, posílení hodinové dotace jednotlivých vzdělávacích oblastí a obsahových okruhů.
8. Standard finanční gramotnosti pro střední vzdělávání je zahrnut v předmětech, občanská nauka, matematika.
9. Rozvoj čtenářské gramotnosti je zahrnut ve všech všeobecně vzdělávacích i odborných předmětech a řídí se vnitřní metodikou školy pro rozvoj čtenářské gramotnosti v Manuálu čtenářské gramotnosti.

-
10. Problematika ochrany člověka za mimořádných událostí včetně zásad první pomoci je zařazena ve výuce občanské nauky a realizuje se formou jednodenního kurzu v každém ročníku – dle pokynu MŠMT č.j. 12 050/03-22 s využitím metodické příručky vydané MV – GŘ Hasičského záchranného sboru ČR.

Přehled využití týdnů ve školním roce:

Činnost	Počet týdnů v ročníku		
	1.	2.	3.
Vyučování podle rozpisu učiva	33	33	30
Sportovní výcvikový kurz	1-2		-
Časová rezerva (opakování učiva, exkurze, výchovně vzdělávací akce apod.)	5-6		6
Závěrečná zkouška	-	-	4
Celkem	40	40	40

Přehled rozpracování obsahu vzdělávání RVP do ŠVP**Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Písek, Komenského 86, 397 01 Písek****Kód a název oboru vzdělávání** 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby**Název ŠVP** Kuchařské práce

RVP			ŠVP		
Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	minimální počet vyuč. hodin za studium		Vyučovací předměty	Počet vyučovacích hodin za studium	
	týdenních	celkový		týdenních	celkový
jazykové vzdělávání					
český jazyk	2	64	český jazyk a literatura	2	36
Občanský vzdělávací základ	3	96	občanská nauka	3	96
Matematické vzdělávání	3	96	matematika	3	96
Estetické vzdělávání	1	32	český jazyk a literatura	1	36
Vzdělávání pro zdraví	3	96	Tělesná výchova	3	96
Vzdělávání v ICT	3	96	Informatické vzdělávání	3	96
Chování pracovníků ve službách	8	256	Stolníčení	1	36
			Odborný výcvik	7	231
Stravovací služby	33	1056	Potraviny a výživa	7	231
			Technologie	12	396
			Zařízení provozu	1	33
			Odborný výcvik	13/40	1848
disponibilní hodiny	40	1280			
celkem	96	3072	celkem	102	3366

Použití disponibilních hodin uvedeno za lomítkem, označeno tučně. Navýšení hodin nad minimální rozsah uvedeno za lomítkem.

ČESKÝ JAZYK A LITERATURA**Ročník: 1.****Počet hodin celkem:33****Pojetí předmětu****Cíl předmětu:**

Cílem předmětu je naučit žáky v souladu s jazykovými, komunikačními a společenskými normami řešit základní životní i pracovní situace, vyjadřovat své názory a postoje, myšlenky, zážitky, umět si vyhledávat informace důležité pro osobní i profesní rozvoj, umět je používat i předávat.

Učivo rozvíjí vědomosti a dovednosti žáků získané na základní škole s ohledem na jejich společenské a profesní zaměření žáků.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- chápali funkci spisovného mateřského jazyka, poznali základní jazykové normy a kategorie, uměli je využívat v praxi
- chápali rozdíl mezi spisovným a nespisovným vyjadřováním a dokázali rozeznat, kdy je vhodné či nevhodné oba používat
- rozvíjeli svou slovní zásobu a vyjadřovací schopnosti
- chápali význam umění pro člověka, znali cenu kulturních památek a vážili si jich
- uměli využívat poznatků z teorie literatury k hlubšímu porozumění uměleckým textům a dovedli vyjádřit vlastní zážitek
- rozvíjeli své čtenářské dovednosti a dovedli umělecký text interpretovat a využít poznatků
- dokázali být tolerantní k názoru druhých
- rozvíjeli a naučili se pracovat samostatně i v týmu

Charakteristika učiva:

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP - Vzdelávání a komunikace v českém jazyce, Estetické vzdělávání. Učivo je rozvrženo do tří oblastí.

Oblast mluvnice navazuje na znalosti za základní školy o základech pravopisu, prohlubuje je a upevňuje, rozvíjí slovní zásobu a vyjadřovací schopnosti tak, aby pochopili rozdíl mezi spisovnou a nespisovnou normou. Žáci pracují s jazykovými příručkami.

Oblast slohu se věnuje sestavení jednoduchých textů důležitých pro osobní i profesní život. Je zaměřeno na zdokonalování kultury osobního projevu, správnému, srozumitelnému, jasnému a věcnému vyjadřování a jeho použití v běžných životních situacích a zdokonalování komunikativních dovedností. Žáci se učí používat adekvátní slovní zásobu včetně příslušné odborné terminologie.

Oblast literatury je zaměřena na rozlišování základních literárních druhů a žánrů na základě četby ukázek, upevňování znalostí o významných dílech naší i světové literatury od nejstarších dob.

Výuka českého jazyka a literatury využívá znalostí ze základní školy a mezipředmětově se doplňuje s předměty občanská výuka, IKT, odborné předměty (dle jednotlivých učebních oborů)

Metody a formy výuky:

Výklad, dialog, řízený rozhovor, doplňování, testy, frontální opakování, samostatná a skupinová práce, motivace, soutěže, přednáška, beseda. Vyhledávání informací v učebnicích, odborných publikacích, příp. na internetu

Četba a interpretace konkrétních ukázek z literárních děl, referáty o knihách či filmech formou samostatného vystoupení před žáky, možnost návštěvy knihovny, muzea, filmových či divadelních představení, prohlubování

Hodnocení žáků:	čtenářských dovedností Numerické, slovní, jednotlivců a skupin formou: diktáty, doplňovací cvičení, domácí úkoly, samostatná práce, referát, slohová cvičení, vyhledávání informací v textu. Kritéria hodnocení vychází z Pravidel hodnocení žáků, která jsou součástí školního řádu SOŠ a SOU Písek.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	Klíčové kompetence Komunikativní kompetence (kompletně kompetence 3 - důraz na 3.1, 3.3, 3.7, 3.9) - žáci se vyjadřují přiměřeně k účelu jednání v projevech mluvených i psaných, dokáží se vhodně prezentovat při oficiálním jednání, umí zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřené texty. Sociální kompetence (2.4, 4.8, 4.9, 4.10) - snaží se pracovat společně. Personální kompetence (4.3, 4.7) – snaží se o efektivní učení Průřezová témata: Občan v demokratické společnosti – žáci znají zásady správného jednání s lidmi, dokáží se orientovat v nabídce médií, váží si materiálních a duchovních hodnot Člověk a svět práce – žáci se naučí písemně a verbálně prezentovat při nejrůznějších jednáních

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
	Mluvnice
žák - v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu - ověřuje a upevňuje si poznatky získané na ZŠ	Opakování a upevňování vědomostí ze základní školy Vstupní prověrka
- orientuje se v soustavě jazyků	Původ češtiny a její postavení mezi ostatními evropskými jazyky
- v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu, prohlubuje si je a zdokonaluje - používá nejnovější normativní příručky českého jazyka	Hlavní principy českého pravopisu y/i po obojetných souhláskách pravopis u/ú/ů pravopis skupin hlásek bě, pě, vě/bje, vje pravopis skupin mě/mně pravopis předpon s-, z-, vz- a předložek s(e), z(e) Pravidla českého pravopisu a práce s nimi
- rozvíjí slovní zásobu a vyjadřovací schopnosti, rozlišuje na ukázkách spisovný jazyk, obecnou češtinu, dialekty - ve vlastním projevu volí adekvátní prostředky podle komunikační situace včetně odborné terminologie	Slovní zásoba slovo a jeho tvorba obohacování slovní zásoby
	Sloh
- rozliší funkční styl a v typických příkladech slohový útvar - připravuje se na aktivní účast ve společenském dění	Komunikace verbální – psaná, mluvená Komunikace neverbální Postata slohu, slohotvorní činitelé, funkční styly Krátké informační útvary

- vhodně se prezentuje - prezentuje a formuluje vhodným způsobem otázky a odpovědi - učí se vnímat a poslouchat partnera - argumentuje a obhájí svá stanoviska, učí se vyjadřovat se věcně správně, jasně a srozumitelně	- zpráva - oznámení - inzerát a odpověď na něj - reklama Vypravování
	Literatura
- vysvětlí společenskou funkci literatury - chápe význam umělecké literatury - učí se rozpoznat druhy literárních žánrů	Úvod do literatury Literatura – funkce, význam umělecké literatury Literární žánry Kulturní instituce v ČR a regionu První literární texty Mytologie Bible
	rezerva

Ročník: 2.**Pojetí předmětu****Cíl předmětu:**

Cílem předmětu je naučit žáky v souladu s jazykovými, komunikačními a společenskými normami řešit základní životní i pracovní situace, vyjadřovat své názory a postoje, myšlenky, zážitky, umět si vyhledávat informace důležité pro osobní i profesní rozvoj, umět je používat i předávat.

Učivo rozvíjí vědomosti a dovednosti žáků získané na základní škole s ohledem na jejich společenské a profesní zaměření žáků.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- chápali funkci spisovného mateřského jazyka, poznali základní jazykové normy a kategorie, uměli je využívat v praxi
- chápali rozdíl mezi spisovným a nespisovným vyjadřováním a dokázali rozeznat, kdy je vhodné či nevhodné oba používat
- rozvíjeli svou slovní zásobu a vyjadřovací schopnosti
- chápali význam umění pro člověka, znali cenu kulturních památek a vážili si jich
- uměli využívat poznatků z teorie literatury k hlubšímu porozumění uměleckým textům a dovedli vyjádřit vlastní zážitek
- rozvíjeli své čtenářské dovednosti a dovedli umělecký text interpretovat a využít poznatků
- dokázali být tolerantní k názoru druhých
- rozvíjeli a dovedli pracovat samostatně i v týmu

Charakteristika učiva:

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP - Vzdělávání a komunikace v českém jazyce, Estetické vzdělávání. Učivo je rozvrženo do tří oblastí.

Oblast mluvnice navazuje na znalosti za základní školy o základech pravopisu, prohlubuje je a upevňuje, rozvíjí slovní zásobu a vyjadřovací schopnosti tak, aby chápali rozdíl mezi spisovnou a nespisovnou normou s ohledem na jejich využívání v různých vyjadřovacích stylech a v návaznosti na zvolený učební obor.

	<u>Oblast slohu</u> se věnuje sestavení osobního a úředního dopisu, žádosti a jednoduchého popisu se zřetelem ke konkrétnímu učebnímu oboru. Je zaměřeno na zdokonalování kultury osobního projevu, správnému, srozumitelnému, jasnému a věcnému vyjadřování a jeho použití v běžných životních situacích a zdokonalování komunikativních dovedností. Žáci se učí používat adekvátní slovní zásobu včetně příslušné odborné terminologie. <u>Oblast literatury</u> je zaměřena na průřez literaturou v průběhu staletí na základě četby ukázek, upevňování znalostí o významných dílech naší i světové literatury. Výuka českého jazyka a literatury využívá znalostí ze základní školy a mezipředmětově se doplňuje s předměty občanská výuka, IKT, odborné předměty (dle jednotlivých učebních oborů)
Metody a formy výuky:	Výklad, dialog, řízený rozhovor, doplňování, testy, frontální opakování, samostatná a skupinová práce, motivace, soutěže, přednáška, beseda. Vyhledávání informací v učebnicích, odborných publikacích, příp. na internetu Četba a interpretace konkrétních ukázek z literárních děl, referáty o knihách či filmech formou samostatného vystoupení před žáky, možnost návštěvy knihovny, muzea, filmových či divadelních představení, prohlubování čtenářských dovedností
Hodnocení žáků:	Numerické, slovní, jednotlivců a skupin formou: diktáty, doplňovací cvičení, domácí úkoly, samostatná práce, referát, slohová cvičení, vyhledávání informací v textu. Kritéria hodnocení vychází z Pravidel hodnocení žáků, která jsou součástí školního řádu SOŠ a SOU Písek.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	Klíčové kompetence Komunikativní kompetence (kompletně kompetence 3 - důraz na 3.1, 3.3, 3.7, 3.9) - žáci se vyjadřují přiměřeně k účelu jednání v projevech mluvených i psaných, dokáží se vhodně prezentovat při oficiálním jednání, umí zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřené texty. Sociální kompetence (2.4, 4.8, 4.9, 4.10) - snaží se pracovat společně i v týmu. Personální kompetence (4.3, 4.7) – snaží se o efektivní učení Průřezová témata: Občan v demokratické společnosti – žáci znají zásady správného jednání s lidmi, dokáží se orientovat v nabídce médií, váží si materiálních a duchovních hodnot Člověk a svět práce – žáci se naučí písemně a verbálně prezentovat při nejrozličnějších jednáních

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
	Mluvnice
žák	
- aplikuje znalosti z 1. ročníku, zdůvodňuje použití gramatických norem	Úvod a opakování gramatických pravidel
- pěstuje zásady spisovné výslovnosti a zdokonaluje jejich používání	Hlavní principy českého pravopisu

- v písemném i mluveném projevu aplikuje poznatky z tvarosloví - orientuje se v problematice slovních druhů, charakterizuje jednotlivé slovní druhy, vyhledává je v textu	Slovní druhy a jejich klasifikace Ohebné slovní druhy Neohebné slovní druhy
- aplikuje gramatická pravidla v praxi	Slovní druhy a jejich koncovky podle příslušných gramatických norem, vztah mezi podmětem a přísudkem
	Sloh
- chápe význam kultury osobního projevu pro společenské a pracovní uplatnění - je veden k tomu, aby se učil naslouchat komunikačnímu partnerovi	Komunikace, jazyková a řečová kultura Ústní projevy – připravené nepřípravené
- umí se orientovat v základních projevech - umí aplikovat poznatky v kultivovaném písemném projevu - využívá poznatků z tvarosloví	Projev prostě sdělovací, administrativní, prakticky odborný Osobní dopis
- objasní podle charakteristických znaků funkci popisu - odborně se vyjadřuje o jevech svého oboru, využívá odborné terminologie	Popis
	Literatura
- ověřuje si základní učivo z 1. ročníku - základní literární pojmy v návaznosti na konkrétní literární díla	Opakování z 1. ročníku
- seznámí se s hlavními představiteli v české i světové literatuře v kontextu doby - má přehled o nejznámějších českých i světových pohádkářích	Literatura pro děti Klasická pohádka Moderní pohádka
- prokáže recitační a interpretační dovednosti (česká poezie)	Česká (světová) poezie
- má přehled o významných českých i světových písničkářích	Písňové texty
- vyhledává informace podle zájmu	Encyklopedie, literatura faktu, literární ukázky podle zájmu žáků
	Časová rezerva

Ročník: 3.**Počet hodin celkem:33****Pojetí předmětu****Cíl předmětu:**

Cílem předmětu je naučit žáky v souladu s jazykovými, komunikačními a společenskými normami řešit základní životní i pracovní situace, vyjadřovat své názory a postoje, myšlenky, zážitky, umět si vyhledávat informace důležité pro osobní i profesní rozvoj, umět je používat i předávat. Učivo rozvíjí vědomosti a dovednosti žáků získané na základní škole s ohledem na jejich společenské a profesní zaměření žáků.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- správně chápali a používali spisovného mateřského jazyka, poznali základní jazykové normy a kategorie, uměli je využívat v praxi
- chápali rozdíl mezi spisovným a nespisovným vyjadřováním a dokázali rozeznat, kdy je vhodné či nevhodné oba používat
- rozvíjeli svou slovní zásobu a vyjadřovací schopnosti
- chápali význam umění pro člověka, znali cenu kulturních památek a vážili si jich
- uměli využívat poznatků z teorie literatury k hlubšímu porozumění uměleckým textům a dovedli vyjádřit vlastní zážitek
 - rozvíjeli své čtenářské dovednosti a dovedli umělecký text interpretovat a využít poznatků
 - porozuměli odbornému textu
- dokázali být tolerantní k názoru druhých
- rozvíjeli a dovedli pracovat samostatně i v týmu

Charakteristika učiva:

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP - Vzdělávání a komunikace v českém jazyce, Estetické vzdělávání. Učivo je rozvrženo do tří oblastí.

Oblast mluvnice je zaměřena na prohlubování a upevňování znalostí pravopisu s ohledem na praktické využití ve zvolených oborech, rozvíjení vědomostí a dovedností v komunikaci, obhájení názoru, umění prosadit se, prohlubuje je a upevňuje, rozvíjí slovní zásobu a vyjadřovací schopnosti tak, aby chápali rozdíl mezi spisovnou a nespisovnou normou s ohledem na jejich využívání v různých vyjadřovacích stylech a v návaznosti na zvolený učební obor a možnost kvalitního začlenění se do pracovního i společenského života

Oblast slohu se věnuje sestavení úředního dopisu, životopisu a rozvíjení komunikativních dovedností v běžných životních situacích. Je zaměřeno na zdokonalování kultury osobního projevu, správnému, srozumitelnému, jasnému a věcnému vyjadřování a jeho použití v běžných životních situacích. Žáci se učí používat adekvátní slovní zásobu včetně příslušné odborné terminologie.

Oblast literatury je zaměřena na prohloubení znalostí o základních literárních druzích a žánrech na základě četby, ukázek literárních děl 20. století až do současnosti.

Učivo předmětu je vhodně propojeno s předměty občanská výchova a odbornými předměty

Metody a formy výuky:

Výklad, dialog, řízený rozhovor, doplňování, testy, frontální opakování, samostatná a skupinová práce, motivace, soutěže, přednáška, beseda. Vyhledávání informací v učebnicích, odborných publikacích, příp. na internetu

	Četba a interpretace konkrétních ukázek z literárních děl, referáty o knihách či filmech formou samostatného vystoupení před žáky, možnost návštěvy knihovny, muzea, filmových či divadelních představení, prohlubování čtenářských dovedností
Hodnocení žáků:	Numerické, slovní, jednotlivců a skupin formou: diktáty, doplňovací cvičení, domácí úkoly, samostatná práce, referát, slohová cvičení, vyhledávání informací v textu. Kritéria hodnocení vychází z Pravidel hodnocení žáků, která jsou součástí školního řádu SOŠ a SOU Písek.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	Klíčové kompetence Komunikativní kompetence (kompletně kompetence 3 - důraz na 3.1, 3.3, 3.7, 3.9) - žáci se vyjadřují přiměřeně k účelu jednání v projevech mluvených i psaných, dokáží se vhodně prezentovat při oficiálním jednání, umí zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřené texty. Sociální kompetence (2.4, 4.8, 4.9, 4.10) - snaží se pracovat společně i v týmu. Personální kompetence (4.3, 4.7) – snaží se o efektivní učení Průřezová témata: Občan v demokratické společnosti – žáci znají zásady správného jednání s lidmi, dokáží se orientovat v nabídce médií, váží si materiálních a duchovních hodnot Člověk a svět práce – žáci se naučí písemně a verbálně prezentovat při nejrozličnějších jednáních

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
	Mluvnice
žák - se řídí zásadami správné výslovnosti, v písemném projevu aplikuje získané vědomosti z českého pravopisu - ve vlastním projevu používá prostředky adekvátní komunikační situaci	Úvod do učiva 3. ročníku Procvičování a upevňování základních znalostí z gramatiky Jazyková kultura Souhrnné opakování mluvnického učiva
doplňuje si znalosti jazykového systému	Věta jednoduchá, souvětí
	Sloh
vhodně se prezentuje argumentuje a obhájí své stanoviska zpracovává informace	Grafická a formální úprava písemných projevů Získávání a zpracování informací z textu a jejich třídění
sestaví životopis	Životopis Strukturovaný životopis Průvodní dopis Komunikace PC – e-mail
	Literatura
- třídí si základní znalosti - zopakuje si a aktivizuje své vědomosti - zdůvodní nutnost sebevzdělávání	Přehled literárního učiva 3. ročníku Kulturní život žáků, individuální četba, mluvní cvičení

- je motivován k rozvoji volných vlastností jako základ pro kvalitní a úspěšný život - je veden k chápání tradic a kulturních hodnot svého národa - je veden k identifikaci a formulování vlastních cílů a priorit - učí se kriticky hodnotit vlastní osobní dispozice, své přednosti i nedostatky - je veden k zodpovědnosti za vlastní život, k uvědomění si významu vzdělání pro život - měl by chápat práci jako příležitost k seberealizaci, je motivován k aktivnímu pracovnímu životu a k úspěšné kariéře - je veden k zájmu o současnou literární produkci - vytváří si vlastní názory a prožitky z uměleckých děl (literární díla, divadelní představení, film, píseň)	Přátelství, kamarádství, lidská práce v literatuře Současná literatura Regionální literatura
-	Časová rezerva

OBČANSKÁ VÝCHOVA

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	Cílem výuky v občanské výchově je připravit žáky na aktivní život v demokratické společnosti. Pozitivně ovlivňovat hodnotovou orientaci žáků tak, aby byli slušnými lidmi a informovanými aktivními občany, kteří si vážící demokracie a svobody a aktivně usilují o její zachování, vést žáky k tomu, aby jednali zodpovědně a uvážlivě vůči sobě i ostatním. Naučit žáky porozumět společnosti a světu, ve kterém žijí, uvědomovat si identitu, kriticky myslet a hodnotit, zaujímat stanoviska a adekvátně reagovat
Charakteristika učiva:	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP -Občanský vzdělávací základ, Estetické vzdělávání, Vzdělávání a komunikace v českém jazyce. Obsah vzdělávání je rozdělen do tematických celků - Člověk v lidském společenství, Člověk jako občan, Člověk a právo, Člověk a hospodářství, Česká republika, Evropa a svět. Součástí učiva je příprava a prezentace krátkých zpráv ze společenského dění v nás i ve světě. Významnou úlohu tvoří rozvíjení finanční gramotnosti a mediální gramotnosti - schopnost vybírat si z nabídky užitečné a kvalitní produkty pro své potřeby (poučení i zábavu) - vhodné pro člověka dnešní doby.
Metody a formy výuky:	Základem výuky je výklad a řízená diskuse žáků k probíranému tématu. Žáci jsou vedeni k samostatnému uvažování, vhodné argumentaci, využívání jazykových prostředků k vlastnímu vyjádření, k možnosti volby vhodného přístupu k životu svému i ve společnosti. Jsou používány demonstrační metody a pomůcky - výukové videoprogramy, součástí výuky jsou besedy, exkurze, návštěvy výstav, představení. Žáci pracují samostatně i ve skupinách s učebnicí a dalšími texty, jsou vedeni ke sledování společenského dění u nás i ve světě.
Hodnocení žáků:	Žáci jsou hodnoceni průběžně po celý školní rok - slovně i numericky. Součástí hodnocení je i hodnocení aktivního přístupu a vystupování v diskusích, besedách, při návštěvách různých institucí, příprava a prezentace připravených aktuálních zpráv. Nedílnou součástí je hodnocení jednání a chování žáků v souladu s osvojovanými principy lidského soužití a zásadami společenského chování a mezilidských vztahů. Je hodnocen i přístup k plnění studijních povinností. Kritéria hodnocení vycházejí z Pravidel hodnocení žáků, která jsou součástí školního řádu SOŠ a SOU Písek.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	Klíčové kompetence Komunikativní kompetence (3.1, 3.3, 3.7) - žáci jsou schopni se přiměřeně vyjádřit k účelu jednání a v uvedených komunikačních situacích, formulují své myšlenky srozumitelně, přiměřeně a souvisle, jsou schopni aktivně komunikovat s vrstevníky, porozumět sdělení druhých, přiměřeně reagovat a respektovat jejich právo na názor. Vytvářejí jednoduché texty na běžná témata. Personální kompetence (4.1, 4.5, 4.6) - žáci se umí učit, vyhodnocovat své vlastní výsledky, odhalovat nedostatky a napravovat je. Sociální kompetence (4.8, 4.9, 4.10, 4.11) - žáci dokáží pracovat samostatně a v týmu, společně se podílet na realizaci úkolu, zodpovědně plnit zadané úkoly, učí se přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, odstraňování diskriminace, řešení konfliktů. Řešení pracovních i mimopracovních problémů (2.1, 2.2, 2.3) - snaží se najít jádro problému, aktivně získat informace potřebné k jeho řešení. Volí

vhodné prostředky a způsoby řešení, vyhledávají instituce, které jim s řešením mohou pomoci

Kompetence k pracovnímu uplatnění (1.1, 6.1, 6.6) - seznamují se se zásadami vhodné komunikace s vrstevníky, dospělými, nadřízenými, jsou vedeni k zodpovědnému plnění svých osobních, studijních i pracovních povinností.

Průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti - žáci jsou vedeni ke schopnosti se přiměřeně vyjadřovat (ústně i písemně) k probraným komunikačním situacím. Výuka podporuje rozvoj kognitivních poznatků žáka, rozšiřuje jeho celkový rozhled, napomáhá rozvíjení jeho osobnosti. Žák formuluje své názory a postoje, je schopen vyslechnout názory druhých, přiměřeně reagovat, pracovat samostatně i v týmu.

Člověk a životní prostředí - seznamuje se s kulturními hodnotami (včetně přírodních památek), je veden k péči o jejich zachování

Člověk a svět práce - žák je veden k zodpovědnosti v rozhodování o svém vzdělávání, dodržování pracovní povinnosti, nutnosti vycházet s budoucími kolegy a nadřízenými, aktivně se podílet na fungování demokratických zásad

Informační a komunikační technologie - k vyhledávání informací žák používá všechny dostupné zdroje včetně internetu.

Ročník: 1.

Počet hodin: 33

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
	Úvod do učiva Člověk v lidském společenství
žák - popíše a charakterizuje člověka jako lidskou osobnost - popíše na základě pozorování lidí kolem sebe rozvrstvení české společnosti z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení - dovede aplikovat pravidla slušného chování	Člověk jako neopakovatelná bytost Tělesná a duševní stránka osobnosti Etapy lidského života Mezilidské vztahy Komunikace Pravidla slušného chování Krize v mezilidských vztazích
- je schopen chápat potřebu starat se o své zdraví - popíše životní styl společnosti	Zdraví a životní styl Nebezpečné závislosti
- chápe a je schopen vysvětlit potřebu komunikace a solidarity mezi lidmi (společenské skupiny) - dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích (pomoc potřebným, postiženým, sousedská pomoc a spolupráce, láska, přátelství atd.)	Sociální útvary Sociální role
- uvede, jaká práva a povinnosti	Základní společenská skupina – rodina

vyplývají z jednotlivých rolí v rodině, ve škole, na pracovišti	Migrace, emigrace, tolerance, nesnášenlivost Vrstevnické skupiny a vztahy v nich
-	
- vysvětlí pojem kultura - orientuje se v nabídce kulturních institucí - chápe a toleruje různost kultur - popíše základní lidové tradice a vhodné společenské chování v dané situaci	Kultura Kulturní instituce Kultura bydlení a odívání Umění Kulturní a přírodní památky v ČR i regionu
- zamyslí se nad vírou, náboženstvím - popíše specifika některých náboženství - vysvětlí nebezpečnost náboženských sekt	Víra, náboženství a církve v současném světě Náboženství a sekty
- zamyslí se nad hodnotami lidského života	Tolerance jako umění Lidská důstojnost
-	Časová rezerva – významné svátky, příp.beseda, exkurze, návštěva kulturních památek

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

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
	Člověk jako občan
žák - objasní podstatu státu a demokracie - popíše český politický systém, strukturu veřejné správy, úlohu politických strany a svobodných voleb	Stát Vznik a podstata státu Funkce státu Ústava a zákony Struktura veřejné správy
- charakterizuje demokracii a objasní jak demokracie funguje - problémy demokracie (korupce, kriminalita) - právo jako systém norem - objasní podstatu práva a právních vztahů	Demokracie Lidská a občanská práva a svobody, jejich obhajování, jejich zneužívání Povinnosti občana v demokracii Právo a spravedlnost Soustava právních institucí v ČR
- objasní způsobilost člověka k právním úkonům - vysvětlí práva a povinnosti vyplývající ze vztahu mezi dětmi a rodiči, mezi manželi, vyživovací povinnost - popíše základní závazky vyplývající z vlastnického práva - vysvětlí jak uplatňovat práva spotřebitele	Právní vztahy v soukromé sféře Právní minimum Právo rodinné Právo vlastnické Právo spotřebitele

-	Člověk a hospodářství
- vysvětlí pojem hospodaření - rozliší pravidelné a nepravidelné příjmy a výdaje domácnosti, sestaví rodinný rozpočet - na příkladech je schopen vysvětlit pojem sociální zabezpečení rodiny, jako společensky organizovaná pomoc jednotlivcům a rodinám	Hospodaření a majetek Rodina jako základní ekonomická jednotka Sociální zabezpečení rodiny
- vysvětlí funkci hromadných sdělovacích prostředků - aplikuje vhodný přístup k médiím, využívá jejich nabídku pro svou zábavu i osobní rozvoj - objasní principy reklamy, posoudí její vliv na životní styl občanů	Média Svobodný přístup k informacím Objektivita médií ve zpravodajství Podstata a principy reklamy (etika a morální kodex)
-	Časová rezerva – významné svátky, besedy, exkurze, památky

Ročník: 3.**Počet hodin celkem: 33****Rozpis výsledků vzdělávání a učiva**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
	Česká státnost
žák - popíše státní symboly ČR a některé národní tradice - vysvětlí význam událostí, které se pojí se státními svátky a významnými dny ČR	Státní a národní symboly Národní tradice Státní svátky a významné dny
	Významné mezníky v průběhu dějin ČR
- charakterizuje základní historické mezníky, které významně ovlivnily dějiny -	Počátky a historie českého státu Vznik ČSR Ztráta samostatnosti České republiky Česká státnost po roce 1945 Historické mezníky v boji za svobodu Pražské jaro 1968 Listopad 1989 Rozpad Československa 1993
-	Česká republika v mezinárodních vztazích
- charakterizuje suverenitu státu, zamyslí se začleněním ČR jako demokratického státu světa -	ČR jako suverénní a demokratický stát
-	ČR a Evropa
- uvede na příkladech začlenění státu do Evropy a Evropské unie	Evropská integrace Evropská unie, skladba a cíle

- charakterizuje EU, OSN	Organizace spojených národů, NATO – cíle, poslání
-	Soudobý svět
- pojmenuje globální problémy soudobého světa, vysvětlí jejich podstatu - uvede příklady velmocí, vyspělých států a rozvojových zemí - charakterizuje hlavní světová náboženství - vyjadřuje své názory na globální problémy, diskutuje o nich, posuzuje jejich řešení vhodným způsobem komunikace, respektuje názory druhých	Globalizace, příčiny, důsledky Civilizační sféry, velmoci, vyspělé státy, rozvojové země Náboženství a náboženské konflikty jako hrozba míru na světě

MATEMATIKA**Ročník: 1.****Počet hodin celkem: 33****Pojetí předmětu**

Cíl předmětu: Cílem předmětu je naučit žáky

- efektivně numericky počítat
- používat a převádět jednotky (délký, hmotnosti, času, objemu, povrchu, rychlosti, měny)
- vyhodnotit informace kvantitativního charakteru získané z různých zdrojů – grafů, diagramů a tabulek

Charakteristika učiva: Obsah předmětu vychází RVP – Matematické vzdělávání. V tématickém celku Operace s reálnými čísly se osvojují a prohlubují poznatky a praktické dovednosti při provádění aritmetických operací s reálnými čísly.

Metody a formy výuky: Výklad, práce u tabule, skupinová práce, práce s učebnicí, samostatná práce, praktické procvičování

Hodnocení žáků: Hodnocení vycházejí z Klasifikace žáků ve školním řádu školy. Písemné zkoušení za pololetí v délce jedné vyučovací hodiny a její rozbor taktéž v délce jedné vyučovací hodiny. Ústní zkoušení a zápis u tabule jeden krát za pololetí. Písemné testy v rozsahu 10-20 minut v počtu 3-5. Soustavné sledování aktivity a připravenosti na vyučování.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat: Klíčové kompetence :
 Kompetence k řešení problémů : 2.1, 2.4
 Žáci jsou schopni :
 - porozumět zadání úkolu
 - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi
 Komunikativní kompetence : 3.2, 3.6
 Žáci jsou schopni :
 - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
 - zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí
 Sociální kompetence : 4.9
 Žáci jsou schopni :
 - přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly
 Matematické kompetence : 7.1, 7.4
 Žáci jsou :
 - správně používat a převádět jednotky
 - provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy
 Průřezová témata :
 Občan v demokratické společnosti – rozvoj osobnosti žáků
 Člověk a životní prostředí a Člověk a svět práce – řešení příkladů s tematikou obsaženou v tématech

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák :	1. Operace s reálnými čísly

- znázorní na číselné ose přirozené a celé číslo - porovná dvě přirozená a dvě celá čísla - zaokrouhlí na desítky, stovky, tisíce - provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly - rozumí pojmu dělitelnost - zná pořadí provádění početních úkonů - užívá pojmy mocnina a odmocnina - určí druhou mocninu a odmocninu pomocí kalkulačtoru - používá různé zápisy racionálních čísel - zaokrouhlí desetinné číslo - provádí aritmetické operace s desetinnými čísly - umí dané číslo násobit a dělit 10, 100, 1000 - rozumí pojmu zlomek - vypočítá část z daného celku - zobrací části zlomku - užívá správné jednotky pro měření : délky, hmotnosti, času, obsahu a objemu - řeší praktické úlohy z běžného života - vypracuje v průběhu roku dvě hodinové práce, po kterých bude následovat rozbor	<i>Přirozená čísla</i> <i>Mocniny a odmocniny</i> <i>Racionální čísla</i> <i>Jednotky měření a jejich převádění</i> <i>Písemná práce</i>
---	--

Ročník: 2. Počet hodin: 33

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	Cílem předmětu je naučit žáky - efektivně numericky počítat - používat a převádět jednotky (délky, hmotnosti, času, objemu, povrchu, rychlosti, měny) - využívat matematických poznatků v různých životních situacích
Charakteristika učiva:	Obsah předmětu vychází RVP – Matematické vzdělávání. V tématickém celku Operace s reálnými čísly se osvojují a prohlubují poznatky a praktické dovednosti při provádění aritmetických operací, procentového počtu a měřítka plánů a map. V tématickém celku Planimetrie se vysvětlují základní geometrické pojmy, zaměřuje se na výpočty obvodů a obsahů rovinných obrazců. V tématickém celku Funkce se chápe jako závislost dvou veličin, sestavení tabulky funkce a narysování grafu.
Metody a formy výuky:	Výklad, práce u tabule, skupinová práce, práce s učebnicí, samostatná práce, praktické procvičování
Hodnocení žáků:	Hodnocení vycházejí z Klasifikace žáků ve školním řádu školy. Písemné zkoušení za pololetí v délce jedné vyučovací hodiny a její rozbor také v délce jedné vyučovací hodiny. Ústní zkoušení a zápis u tabule jeden krát za pololetí. Písemné testy v rozsahu 10-20 minut v počtu 3-5. Narysování grafu. Soustavné sledování aktivity a připravenosti na vyučování.
Přínos předmětu	Klíčové kompetence :

**pro rozvoj
klíčových
kompetencí
a průřezových
témat:**

Kompetence k řešení problémů : 2.1, 2.4

Žáci jsou schopni :

- porozumět zadání úkolu
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi

Komunikativní kompetence : 3.2, 3.6

Žáci jsou schopni :

- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí

Sociální kompetence : 4.9

Žáci jsou schopni :

- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly

Matematické kompetence : 7.1, 7.4, 7.6

Žáci jsou :

- správně používat a převádět jednotky
- provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy
- aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru

Průřezová témata :

Občan v demokratické společnosti – rozvoj osobnosti žáků

Člověk a životní prostředí a Člověk a svět práce – řešení příkladů s tematikou obsaženou v tématech

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák - vysvětlí pojmy procento, procentová část, základ, počet procent - řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu - chápe pojmy poměr, převrácený poměr - určí z mapy a plánu skutečnou vzdálenost pomocí měřítka - používá trojčlenku pro výpočet přímé a nepřímé úměrnosti - užívá pojmy : bod, přímka, úsečka, rovina, úhel - rozliší druhy trojúhelníků podle délky stran a velikosti úhlů - určí obvod a obsah trojúhelníka - řeší rozdělení mnohoúhelníků, zvláště čtyřúhelníky-čtverec, obdélník, kosočtverec, kosodélník - určí obvod a obsah čtyřúhelníků - užívá pojem kruh, kružnice - určí obvod a obsah kruhu - sestrojí pravoúhlou soustavu souřadnic	1. Operace s reálnými čísly <i>Procento, procentová část</i> <i>Poměr</i> <i>Měřítka</i> <i>Trojčlenka</i> 2. Planimetrie <i>Základní pojmy</i> <i>Trojúhelník</i> <i>Mnohoúhelníky</i> <i>Kružnice, kruh,</i> 3. Funkce

- vypracuje v průběhu roku dvě hodinové práce, po kterých bude následovat rozbor	Písemná práce
--	----------------------

Ročník: 3.**Počet hodin celkem: 33****Pojetí předmětu****Cíl předmětu:**

Cílem předmětu je naučit žáky

- efektivně numericky počítat
- používat a převádět jednotky (délky, hmotnosti, času, objemu, povrchu, rychlosti, měny)
- využívat matematických poznatků v různých životních situacích

Charakteristika učiva:

Obsah předmětu vychází RVP – Matematické vzdělávání.

V tématickém celku Výrazy a jejich úpravy, řešení lineárních rovnic. Ve Výrazech a jejich úpravách se dosazuje číselná hodnota za proměnnou a určí se hodnota výrazu, provádí se početní operace s výrazy. V Řešení lineárních rovnic se provádí úpravy rovnic. Řeší se jednoduché lineární rovnice.

V tématickém celku Výpočet povrchů a objemů těles se provádí výpočet objemu a povrchu krychle, kvádra a válce.

V tématickém celku Práce s daty se provádí orientace v tabulkách, grafech, diagramech.

Metody a formy výuky:

Výklad, práce u tabule, skupinová práce, práce s učebnicí, samostatná práce, praktické procvičování

Hodnocení žáků:

Hodnocení vycházejí z Klasifikace žáků ve školním řádu školy.

Písemné zkoušení za pololetí v délce jedné vyučovací hodiny a její rozbor taktéž v délce jedné vyučovací hodiny.

Ústní zkoušení a zápis u tabule jeden krát za pololetí. Písemné testy v rozsahu 10-20 minut v počtu 3-5. Soustavné sledování aktivity a připravenosti na vyučování.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:

Klíčové kompetence :

Kompetence k řešení problémů : 2.1, 2.4

Žáci jsou schopni :

- porozumět zadání úkolu
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi

Komunikativní kompetence : 3.2, 3.6

Žáci jsou schopni :

- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí

Sociální kompetence : 4.9

Žáci jsou schopni :

- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly

Matematické kompetence : 7.1, 7.3, 7.4, 7.6

Žáci jsou :

- správně používat a převádět jednotky
- číst různé formy grafického znázornění (graf, diagram)
- provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy
- aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze

v rovině i prostoru

Průřezová témata :

Občan v demokratické společnosti – rozvoj osobnosti žáků

Člověk a životní prostředí a Člověk a svět práce – řešení příkladů s tematikou obsaženou v tématech

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák : - vypočítá hodnotu číselného výrazu - provádí základní matematické početní úkony s výrazy s proměnnou - řeší lineární rovnice o jedné neznámé - řeší jednoduché slovní úlohy - určí vzájemnou polohu bodů, přímek a rovin - rozlišuje základní tělesa - určí objem a povrch krychle, kvádra a válce - aplikuje poznatky o tělesech v praktických úlohách - převádí jednotky objemu - vyhledává, vyhodnocuje a zpracovává data - vypracuje v průběhu roku dvě hodinové práce, po kterých bude následovat rozbor	1. Výrazy a jejich úpravy <i>Výrazy s proměnnými</i> 2. Řešení lineárních rovnic <i>Lineární rovnice o jedné neznámé</i> 3. Výpočet povrchů a objemů těles <i>Základní polohové a metrické vlastnosti v prostoru</i> <i>Tělesa</i> 4. Práce v daty <i>Písemná práce</i>

TĚLESNÁ VÝCHOVA

Ročník: 1.

Počet hodin celkem: 66

Ročník: 2.

Ročník: 3.

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	Cílem předmětu je naučit žáky : - vážit si zdraví jako jedné z prvořadých hodnot a cílevědomě je chránit - získat kladný vztah ke zdravému způsobu života - podchytit zájem o pravidelnou pohybovou aktivitu - kontrolovat a ovládat své jednání, chovat se odpovědně v zařízeních tělesné výchovy - pociťovat radost z pohybu a chápat ho jako prostředek duševní hygieny a psychické vyrovnanosti - dosáhnout optimálního pohybového rozvoje v rámci svých možností
Charakteristika učiva:	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Vzdělávání pro zdraví. Vede žáky k tomu, aby znali potřeby svého těla v jeho biopsychosociální jednotě a rozuměli tomu, jak působí výživa, životní prostředí, pohybové aktivity, stres na zdraví. Důraz se klade na výchovu proti závislostem (alkohol, návykové látky, hrací automaty, tabák).
Metody a formy výuky:	Praktické cvičení, názorně demonstrační metody – předvádění, pozorování. Individuální výuka, skupinová výuka, hromadná výuka.
Hodnocení žáků:	Hodnocení vlastní aktivity žáka při hodinách. Hodnocení pohybových schopností a dovedností. Při klasifikaci se také přihlíží k tělesným předpokladům a zdravotnímu stavu žáka.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	Klíčové kompetence : 2.1, 2.3, 3.3, 3.7, 4.1, 4.6, 4.8, 5.2 Kompetence k řešení problémů - porozumět zadaným úkolům - získat informace k řešení problému Komunikativní kompetence - diskutovat o pohybových činnostech - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování - pořizovat záznamy a obrazové materiály ze sportovních činností Personální a sociální kompetence - vést žáky ke spolupráci ve skupině - navázat vhodné situace, aby v případě potřeby byli žáci ochotni a schopni pomoci a o pomoc požádat Občanské kompetence - podporovat u žáků smysl fair play - vést žáky k odpovědnému rozhodování podle dané situace - zapojovat se do sportovních aktivit Průřezová témata : Občan v demokratické společnosti - rozšíření celkového rozhledu žáka Člověk a životní prostředí - postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život Člověk a svět práce - vést žáky k tomu, aby si uvědomili zodpovědnost za vlastní život Informační a komunikační technologie – vést žáky k vyhledávání informací

o zdravém stylu života

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák : - volí sportovní vybavení odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám a dovede je udržovat a ošetřovat - zná a uplatňuje zásady bezpečnosti a hygieny při pohybových aktivitách v různých sportovních zařízeních a v přírodě - rozhoduje jednoduché utkání - sleduje sportovní informace ve sdělovacích prostředcích - dovede rozvíjet sílu, rychlost, vytrvalost - ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání , uplatňuje osvojené způsoby relaxace - snaží se, aby cvičení bylo estetické - zvládá aerobní pohyb s hudebním doprovodem - zvládá základní taneční kroky - dokáže se rozcvičit na danou atletikou disciplínu - využívá atletické činnosti ke zvyšování tělesné zdatnosti - zvládá v souladu s individuálními předpoklady osvojené pohybové dovednosti a tvořivě je aplikuje v hrách -uplatňuje vhodné a bezpečné chování - uplatňuje herní činnosti jednotlivce ve hře - řeší různé herní situace - aktivně se zapojuje do hry - podřizuje se taktice družstva - zná základní obranné techniky	1. Teoretické poznatky Význam pohybu pro zdraví Odborné názvosloví Hygiena a bezpečnost - vhodné oblečení Pravidla her, závodů a soutěží Rozhodování Zdroje informací 2. Pohybové dovednosti Pořadová cvičení Kondiční cvičení Kompenzační cvičení Relaxační cvičení 3. Gymnastika a tance Cvičení s náčiním - tyče, švihadla, míče Cvičení na nářadí - koza, švédská bedna Akrobacie - kotouly vpřed, vzad Kondiční programy cvičení s hudbou - aerobik Tanec 4. Atletika Běhy - běžecká abeceda, starty, sprinty - 100m, vytrvalostní běh Skoky do dálky Skoky do výšky Hod granátem Vrh koulí 5. Pohybové hry Drobné - pro rozvoj rychlosti, pohyblivosti a spolupráce Sportovní – basketbal, volejbal, florbal, kopaná, bruslení Stolní tenis Badminton 6. Úpoly Přetahy, přetlaky

- chová se v přírodě ekologicky	7. Testování tělesné zdatnosti Motorické testy 8. Turistika a pohyb v přírodě Orientace v terénu 9. Plavání
---------------------------------	--

INFORMATICKÉ VZDĚLÁVÁNÍ**Pojetí předmětu**

Cíl předmětu:	Obecným cílem informatického vzdělávání je vést žáky ke schopnosti rozpoznávat informatické aspekty světa a využívat poznatky z informatiky k porozumění a uvažování o přirozených i umělých systémech a procesech, ke schopnosti řešit nejrůznější pracovní a životní situace, cílevědomě a systematicky volit a uplatňovat optimální postupy. Výuka informatiky přispívá k hlubšímu a komplexnímu porozumění výpočetním zařízením a principům, na kterých fungují. Tím usnadňuje využití digitálních technologií v ostatních oborech a rozvoj uživatelských dovedností žáků vázaných na vzdělávací obsah těchto oborů. Naučit žáky pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi. Porozumět základům informačních a komunikačních technologií, naučit se na uživatelské úrovni používat operační systém, kancelářský software a pracovat s dalším běžným aplikačním programovým vybavením (včetně specifického programového vybavení, používaného v příslušné profesní oblasti). Naučit je pracovat s odbornou literaturou a návodem, používat správnou terminologii. Zvládnout efektivně pracovat s informacemi (zejména s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií) a komunikovat pomocí Internetu. Pracovat s výpočetní technikou. Sledovat vývoj informačních a komunikačních technologií s ohledem na změny na trhu práce a specifika oboru, v němž je žák připravován.
Charakteristika učiva:	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – <i>Informatické vzdělávání</i> Předmět informační technologie dává prostor všem žákům porozumět tomu, jak funguje počítač a informační systémy. Zabývá se automatizací, programováním, optimalizací činností, reprezentací dat v počítači, kódováním a modely popisujícími reálnou situaci nebo problém. Dává prostor pro praktické aktivní činnosti a tvořivé učení se objevováním, spoluprací, řešením problémů, projektovou činností. Pomáhá porozumět světu kolem nich, jehož nedílnou součástí digitální technologie jsou. Hlavní důraz je kladen na rozvíjení žákova informatického myšlení s jeho složkami abstrakce, algoritmizace a dalšími. Praktickou činnost s tvorbou jednotlivých typů dat a s aplikacemi vnímáme jako prostředek k získání zkušeností k tomu, aby žák mohl poznávat, jak počítač funguje, jak reprezentuje data různého typu, jak pracují informační systémy a jaké problémy informatika řeší. Škola klade důraz na rozvíjení digitální gramotnosti v ostatních předmětech, k tomu přispívá informatika svým specifickým dílem.
Metody a formy	Výuka probíhá na počítačích či notebookech s myší v PC učebně.

výuky:	Metody výuky – výklad, řízený rozhovor, práce s odborným textem, vyhledávání odborných informací. Výuka je orientována činnostně, s aktivním žákem, který objevuje, experimentuje, ověřuje své hypotézy, diskutuje, tvoří, řeší problémy, spolupracuje, pracuje projektově, konstruuje své poznání. Není kladen naprosto žádný důraz na pamětné učení a reprodukci. Stěžejní formou výuky je individuální práce žáka na počítači a v řadě činností preferujeme práci žáků ve dvojicích u jednoho počítače, aby docházelo k diskusi a spolupráci. Žák nebo dvojice pracuje individuálním tempem. Těžiště výuky spočívá v provádění praktických úkolů. Ve výuce je kladen důraz na samostatnou a skupinovou práci a řešení komplexních úloh. Nové poznatky si žák upevňuje aplikací praktických úkolů, které jsou tematicky vybírány podle oboru. Žáci jsou vedeni k samostatnému uvažování a výběru vhodného postupu. Využívají se referáty, které žáci zpracovávají s využitím odborné literatury, tisku, internetu, čímž se zvyšuje čtenářská gramotnost. Učivo se neustále aktualizuje. Obsah tematických celků je probírán od jednodušších k náročnějším.
Hodnocení žáků:	Hodnocení žáků je numerické a řídí se školním řádem. Hodnocení žáků je prováděno kombinací slovního hodnocení a známkováním. Známkou je žák hodnocen za samostatnou práci, další hodnocení je prováděno na základě písemného. Je sledována průběžně aktivita žáka při vyučování, práce se zdroji informací, účast na diskusi ke konkrétnímu úkolu a je kladen důraz na sebehodnocení žáka. Základem pro hodnocení je průběžná klasifikace individuálně nebo skupinově zadávaných úkolů. Důraz je kladen především na praktické dovednosti. Hodnotí se i přístup k plnění zadaných úkolů, je hodnocena kreativnost, samostatnost, aktivita při hodinách. Žáci se učí kriticky hodnotit výsledky své práce.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	Kompetence k učení: absolvent získává pozitivní vztah k učení a vzdělávání, samostatně si pořizuje poznámky, efektivně vyhledává a zpracovává informace, využívá různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí, zná možnost svého dalšího vzdělávání Kompetence k řešení problému: absolvent je schopen porozumět zadání úkolu, určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout varianty řešení, a zdůvodnit je, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky, uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické...), volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí získaných dříve, spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi Komunikativní kompetence:

absolvent je schopen vyjadřovat se v projevech mluvených i psaných přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci, formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, aktivně se účastnit diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje, zpracovávat jednoduché texty na běžná i odborná témata a různé pracovní materiály, zaznamenat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskusí apod.), snaží se dodržovat odbornou terminologii, vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování

Personální a sociální kompetence:

absolvent je schopen se dále vzdělávat, využívat ke svému učení zkušeností jiných lidí, učit se i na základě zprostředkovaných zkušeností, přijímá radu i kritiku, pečovat o svůj fyzický a duševní rozvoj, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, pracovat samostatně i v týmu, měl by být schopen se adaptovat na měnící se životní a pracovní podmínky, podněcovat práci týmu vlastními návrhy na řešení úkolů, na zlepšení práce, nezaujatě zvažovat návrhy druhých

Občanské kompetence:

předmět informační a komunikační technologie rozvíjí hlavně odpovědné, samostatné, aktivní, iniciativní jednání, dodržování zákonů, pravidel chování, uplatňování demokratického přístupu, zájem o společenské a politické dění u nás i ve světě, chápání významu životního prostředí

Kompetence k pracovnímu uplatnění:

absolvent má přehled o možnostech uplatnění na trhu práce, reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách, o možnostech profesní kariéry, má znát požadavky zaměstnavatelů na pracovníky a srovnávat je se svými předpoklady a představami, má umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, zná obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a zaměstnanců

Matematické kompetence:

absolvent by měl být schopen používat a správně převádět jednotky, aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů, využívat a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, grafy ...) reálných situací a používat je pro řešení, provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy

Digitální kompetence:

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- porozuměli základním pojmům a metodám informatiky jako vědního oboru a jeho uplatnění v ostatních vědních oborech a profesích;
- rozpoznávali a formulovali problémy s ohledem na jejich řešitelnost;
- získávali, zaznamenávali, uspořádávali, strukturovali, předávali data a informace;
- rozkládali systémy a procesy na části, odhalovali jejich vztahy a strukturu;
- byli schopni uplatnit algoritmický způsob myšlení při řešení problémů, vytvářeli a formulovali postupy a řešení, které lze přenechat k vykonání jinému člověku nebo stroji;
- vytvářeli formální popisy, modely a simulace skutečných situací i pracovních postupů;

- testovali, analyzovali, vyhodnocovali, porovnávali a vylepšovali existující i navrhované algoritmy, postupy nebo informatická řešení;
- rozuměli technickým základům digitálních technologií do té míry, aby byli schopni je efektivně a bezpečně používat a snadno se naučili používat nové;
- byli schopni využít digitální technologie při řešení problémů, které jsou příliš složité nebo rozsáhlé (pro člověka);
- navrhovali systémy či jejich části, procesy, propojovali různé technologie či jejich části a vytvářeli tak nová řešení za pomoci již existujících nástrojů a prvků;
- hodnotili přínos a rizika různých systémů, procesů, postupů a technologií v kontextu zadaného problému;
- dorozuměli se a spolupracovali s ostatními při dosahování společného cíle;
- neohrožovali svým chováním v digitálním prostředí sebe, druhé ani technologie samotné;
- uvědomovali si, že technologie ovlivňují společnost, a naopak chápali svou odpovědnost při používání technologií.

V afektivní oblasti směřuje informatické vzdělávání k tomu, aby žáci získali:

- otevřený i kritický postoj k digitálním technologiím a jejich využívání;
- motivaci k celoživotnímu učení;
- důvěru ve vlastní schopnosti a preciznost při práci;
- schopnost odhadnout, které úlohy jsou schopni řešit sami a u kterých si vyžádají pomoc odborníka;
- sebejistotu a vytrvalost při řešení obtížného či složitého problému;
- schopnost vypořádat se s otevřenými problémy a nejednoznačně zadanými úkoly.

Průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti

Člověk a digitální svět

Člověk a životní prostředí

Člověk a svět práce

Ročník: 1.

Časová dotace: 33 hodin

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání Žák:	Rozpis učiva
- pojmenuje jednotlivá digitální zařízení; - rozlišuje operační systém, předinstalované a další aplikace; - efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle; - vysvětlí význam propojení digitálních zařízení v sítích, uvede příklady sítí a rozpozná způsob propojení digitálních zařízení do počítačové sítě; – ovládá běžné práce s textovým editorem – ovládá běžné práce s tabulkovým procesorem - nastaví dokument pro tisk - vytváří a edituje grafy – zvládá tvorbu multimediálních prezentací - rozpozná podezřelé chování digitálních zařízení a požádá o pomoc; - uvědomuje si možná nebezpečí a chápe omezení nutná pro minimalizaci rizik při práci s digitálními technologiemi, dodržuje řád a pravidla stanovená pro práci s digitálními technologiemi, kde pracuje, respektuje bezpečnostní nastavení ve svých digitálních zařízeních.	<u>4. Digitální technologie</u> - současná výpočetní zařízení, základní komponenty; - části a díly počítačové sestavy vymezení jejich funkcí a parametrů, - vstupní a výstupní zařízení, periferie, porty; – operační systém, jeho funkce a typy; – aplikační software a jeho využití pro odborné činnosti (např. textový procesor, tabulkový procesor, software pro tvorbu prezentací, grafický software, software pro oblast 3D technologií); – Práce v aplikačním softwaru - Textový editor – zásady psaní a editace textu, formátování písma, styly, tabulky, grafické prvky, tisk - Tabulkový procesor – základní operace s tabulkou, sešitem, listem, formáty buněk, vzorce a funkce, grafy, tisk - Tvorba prezentací – vytváření prezentací s grafickými objekty, animace, přechody, multimediální obsah – typy počítačových sítí; – topologie a koncepce sítí, server, pracovní stanice, sdílení dokumentů a hardware, administrátor, uživatelé, TeamViewer, připojení k vzdálené ploše Bezpečnost v digitálním prostředí – základní prvky ochrany (např. aktualizace softwaru, antivir); – sociotechnické metody útoků na uživatele, bezpečné chování a nastavení prostředí (např.: práce s hesly; – digitální identita, elektronický podpis, eGovernment a státní informační systémy; – digitální stopa - vědomá a nevědomá, cookies a narušení soukromí při využívání

	technologií; – sledování uživatele, algoritmy sociálních sítí a personalizace obsahu – údržba hardware a software, zálohování, archivace dat
--	--

Ročník: 2.

Časová dotace: 33 hodin

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání Žák:	Rozpis učiva
- přečte textový nebo symbolický zápis algoritmu a vysvětlí jeho jednotlivé kroky; - rozdělí problém ze svého oboru na jednotlivé části, navrhne a popíše kroky k jejich řešení; - rozpozná, že dva různé algoritmy mohou vyřešit stejný problém; - upraví navržený postup pro obdobný problém; - ověří správnost jím upraveného postupu, otestuje program; - rozpozná a opraví v něm chybu; - v blokově orientovaném programovacím jazyce sestaví program; - používá opakování a větvení programu;	<u>2. Vývoj, testování a provoz softwaru</u> Návrh programu - formulace úlohy, vstup, výstup, podmínky řešení; rozdělení problému na části, identifikace opakujících se vzorů a míst pro rozhodování; - různé zápisy posloupnosti příkazů (algoritmu) k řešení problému z praxe, jednotlivé kroky a jejich návaznost; Základy tvorby programu – návrh jednoduchého a přehledného programu; – hledání chyb ve vlastním programu; – autorství a licence programu; – Seznámení s prostředím Scratch (bloky, scénáře, plocha pro scénáře, scéna, postava) – Umístění postavy, velikost, pozice na scéně, směr, viditelnost; – Tvorba nových postav, kostýmy, pozadí; – Základní programovací koncepty - Sekvence příkazů (scénáře) - Události (zelená vlajka, klávesnice) - Jednoduché podmínky – Pokročilejší práce s pohybem - Souřadnicový systém - Otáčení a orientace postavy - Odraz od okraje – Interakce s uživatelem - Ovládání pomocí klávesnice a myši - Detekce kliknutí – Vytváření a používání proměnných (např. skóre ve hrách) – Cykly a opakování

	- Opakuj X-krát - Opakuj dokud - Programování robota Edison - Rozhodovací bloky a pokročilé podmínky - Když – Tak – Jinak bloky - Vnořené podmínky - Seznamy - Vytváření a správa seznamů - Přidávání a odebírání prvků - Vyhledávání v seznamech - Seznamy jako datové struktury - Práce s klony - Vytváření a mazání klonů - Chování jednotlivých klonů - Práce se zvukem - Nahrávání a úprava zvuků - Přehrávání zvuků a hudby - Grafika a efekty - Kreslení v Scratchi - Grafické efekty a změny vzhledu - Zasílání a přijímání zpráv - Broadcast a event-driven programování - Koordinace více postav - Zprávy s parametry - Stavový automat - Tvorba vlastních bloků - Definice vlastních bloků - Parametry bloků - Rekurze a pokročilé algoritmy - Modularizace kódu
--	--

Ročník: 3.

Časová dotace: 30 hodin

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

- Žák: - uvede příklady dat ve svém okolí a ve svém oboru; - uvede příklady zdrojů dat a informací; - vyslovuje odpovědi na základě dat; - rozliší data obrázku, textu, zvuku apod. dle přípony souboru a používá různé datové typy s ohledem na nároky na uložení a sdílení; - vlastními slovy popíše konkrétní problém, určí, co k němu již ví a jaké informace bude potřebovat k jeho řešení, k popisu používá grafické znázornění;	<u>1. Data, a informace</u> - získávání, vyhledávání a ukládání dat obecně a v počítači; - chyby v interpretacích dat <u>Kódování a přenos dat</u> - velikost souboru, bity a bajty; - záznam, přenos a distribuce dat a informací v digitální podobě; - sdílení a výměna dat, jejich import a export; <u>Modelování</u> - model jako zjednodušení reality (schéma,
---	--

– ovládá základní grafické programy - rozpozná různé modely, které reprezentují tutéž skutečnost, najde chybu v modelu a ve vlastním modelu chybu opraví;	graf, diagram, pojmová a myšlenková mapa); – datové formáty, kódování různých formátů dat (např. text, obraz, zvuk, video); – rastrová a vektorová grafika, barevné modely; – ukládání grafických dat, komprese; – principy komprimace grafických dat; – běžné grafické formáty a jejich vlastnosti; – konverze mezi formáty (změna počtu barev, rozlišení, ztrátovost grafické informace); – využití grafiky pro danou profesi; – software pro práci s grafikou vektorový a rastrový grafický editor (např. Gimp, Corel Draw, Adobe Photoshop, Zoner).
- vysvětlí účel informačních systémů, které používá, a identifikuje jejich jednotlivé (systémové) prvky a vztahy mezi nimi; - určí svou uživatelskou roli v informačním systému, který používá, specifikuje svoje činnosti; - pro vymezený problém sestaví tabulku; - vyhledává, vkládá, upravuje data přes uživatelské rozhraní; - řadí a filtruje (v jednoduchých případech) záznamy v tabulce; - identifikuje chyby v evidovaných datech a opraví je;	<u>3. Informační systémy</u> - informační systémy využívané v oboru - účel, jeho uživatelé a jejich oprávnění; - tabulka, její struktura – vlastní data (záznamy) a jejich typ a popis (atributy); - řazení a filtrování dat při hledání odpovědí na položené otázky; - postup tvorby tabulky pro vlastní potřebu a pro potřeby týmu; - tvorba evidence dat; Tabulkový procesor – základní operace s tabulkou, sešitem, listem, formáty buněk, vzorce a funkce, grafy, tisk, propojení tabulek

ZAŘÍZENÍ PROVOZU

Ročník: 2.

Počet hodin celkem: 33

Pojetí předmětu

Cíl předmětu: Seznámit žáky s vybavením a provozem společného stravování – žáci se mají seznámit se základními druhy strojů, se zařízením a technologiemi používanými v gastronomickém provozu, jejich funkcemi, bezpečnou obsluhou a běžnou údržbou, organizací práce a fungováním skladů ve veřejném stravování.

Charakteristika učiva: Učivo vychází z RVP – *Výroba pokrmů, odbyt a obsluha*.
- žáci se seznámí s prvotními informacemi o provozovně, jejím vybavením v teorii i při praktické výuce s možností naučit se ovládat a manipulovat se zařízením a vybavením, zároveň s dodržováním bezpečnosti práce.

Metody a formy výuky: Výklad s návazností na znalosti žáků, řízený rozhovor, diskuze, skupinová práce, samostatné řešení úkolů.

Hodnocení žáků: Hodnotí se - numerologicky dle pravidel hodnocení žáků, která jsou součástí Školního řádu .

Ústní a písemné ověřování, testy, bodové hodnocení samostatné práce, kolektivní hodnocení samostatné práce.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat: *Klíčové kompetence* – 1.1, 1.5, 2.4, 4.1, 4.9,
K učení – má pozitivní vztah ke vzdělávání a uvědomuje si potřebu získávat nové informace, znalosti a dovednosti; využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností jiných lidí
K učení – spolupracovat při řešení problémů – týmová práce

Personální a sociální - posuzovat reálně své fyzické i duševní možnosti, odhadovat důsledky svého chování a jednání v různých situacích, přijímá radu i kritiku, adaptuje se na pracovní a životní podmínky, pracuje samostatně

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti – cílevědomé úsilí o dobré znalosti a dovednosti ústní i písemné komunikaci.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák - uplatňuje požadavky na hygienu v provozovnách - charakterizuje části výrobního střediska, druhy vybavení a jeho	1. Charakteristika provozoven společného stravování a zásady technického řešení - požadavky na vybavení - rozdělení závodů VS - výrobní, odbytové a ubytovací prostory - instalační zařízení – zásobování pitnou

použití - dodržuje zásady bezpečnosti - dokáže manipulovat pod dozorem se zařízeními a stroji v provozovně	vodou, kanalizace, plynové vedení, elektroinstalace, větrání a klimatizace - úprava interiéru – řešení podlah, stěn a stropů, osvětlení - hygienické a sanitární zařízení, hygienické předpisy - bezpečnostní předpisy, bezpečnost práce, zacházení se spotřebiči 2. Základní vybavení výrobních středisek - pracovní stoly - váhy - přepravní vozíky - nádobí a náčiní na přípravu jídel 3. Zařízení na mechanické zpracování potravin - stroje na škrabání brambor a kořenové zeleniny - univerzální stroj a přídavná zařízení - stroje na zpracování masa - stroje na zpracování těsta - jednoúčelové a víceúčelové strojky 4. Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů a nápojů - zařízení podle zdroje tepla a tepelné úpravy – sporáky, zařízení na pečení a smažení - grily, rošty, rožně - mikrovlnná zařízení, kávovary, mikrokuchyně, velkokapacitní zařízení, - parní konvektomaty, automaty na tepelné úpravy pokrmů - tendence v progresivním vybavování výrobních středisek 5. Zařízení umýváren - ohřívače vody, mycí dřezy a stroje na mytí nádobí - doplňková zařízení – drtiče odpadků, pásové dopravní automaty 6. Zařízení pro uchování pokrmů a nápojů v teple - zařízení pro uchování a výdej - na ohřev inventáře - zařízení pro převoz pokrmů a nápojů - zařízení v obytových střediscích s obsluhou - desky, vozíky, skříně 7. Chladicí a mrazicí zařízení - význam, druhy, způsoby chlazení a mražení - druhy těchto zařízení, jejich využití a údržba - zařízení pro chlazení a zmrazování polotovarů a hotových jídel, šokovací skříně
- používá a kontroluje zařízení skladů potravin	8. Skladové hospodářství - druhy skladů

- rozlišuje druhy skladů - eviduje pohyb zásob - skladuje suroviny a nápoje v souladu s požadavky na jejich uskladnění a na hygienu - rozliší jednotlivá zařízení a vybavení pro jednotlivá střediska - zná požadavky na vybavení odbytových a ubytovacích středisek dle kategorie a třídy	- hygiena, bezpečnost - technické vybavení 9. Odbytová střediska – zařízení a vybavení - nábytek v odbytových střediscích - technické zařízení - prostředky pro sanitaci a údržbu - prodejní a zábavní automaty 10. Ubytovací střediska – zařízení a vybavení - vybavení ubytovacích prostorů - administrativní a technická zařízení - elektronika v hotelovém provozu - protipožární ochrana
--	---

STOLNIČENÍ

Ročník: 3.

Počet hodin celkem: 33

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:

- zdůraznit bezpečnostní předpisy, které souvisejí s obsluhou
- seznámit žáky s vybavením provozoven společného stravování, rozdělit provozovny na výrobní střediska a odbytová střediska, přípravny dle HACCP
- dle získaných poznatků sestavit jídelní a nápojové lístky dle gastronomických pravidel
- ovládat techniku odbytu - různé druhy a techniky odbytu, volit vhodné formy obsluhy dle prostředí a charakteru, používat vhodný inventář
- vést žáky k uplatňování zásad společenského chování, profesního jednání a vystupování
- upozorňovat na nebezpečí alkoholismu a dalších návykových látek v souvislosti s profesí
- seznámit žáky s technikou odbytu
- seznámit žáky se servisem teplých a studených nápojů, ošetřováním a skladováním nápojů
- seznámit žáky s provozem a zařízením některých společensko-zábavních středisek
- zdůrazňovat dodržování hygienických, ekologických a bezpečnostních pravidel a předpisů
- slavnostní hostiny, jejich objednání, zajištění a vyúčtování

Charakteristika učiva:

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Odbyt a obsluha. Žáci se seznámí s vybavením odbytového střediska, s přípravnými pracemi před zahájením provozu. Žáci rozpoznají běžný inventář a jeho používání v praxi. Postupně se seznamují s technikou jednoduché obsluhy, získávají znalosti, jak podávat snídaně, přesnídávky, obědy, svačiny a večeře. Žáci sestavují jídelní a nápojové lístky, při sestavování uplatňují znalosti gastronomických pravidel. Jsou vedeni k dodržování bezpečnosti práce. Obsah učiva se prolíná s obsahem učiva předmětu technologie, potravin a výživa, odborný výcvik, zařízení provozoven.

Metody a formy výuky:

Při výuce se používá forma výkladu, rozhovoru, práce s učebnicí. Důraz se také klade na samostatnou i skupinovou práci, na využívání dostupné odborné literatury, odborných časopisů, na získávání poznatků, které žáci využívají v ostatních odborných předmětech (např. technologie, potravin a výživa, zařízení provozoven). Využívají se odborné exkurze, přednášky. Probrané učivo je prohlubováno pomocí frontálního opakování, praktického procvičování ve školní restauraci.

Hodnocení žáků:

Hodnocení žáků je numerické. Znalosti jsou ověřovány pomocí písemných testů, ústního zkoušení, samostatný projev, je hodnocena kreativnost, samostatnost, aktivita při hodinách.

Přínos předmětu Klíčové kompetence: 1.3, 1.4, 3.1, 3.2, 3.5, 3.7, 4.6.4.8.4.9**pro rozvoj
klíčových
kompetencí
a průřezových
témat:***Kompetence k učení:*

absolvent samostatně pořizuje poznámky, dovede vyhledávat a zpracovávat informace, které se týkají stolničení

Komunikativní kompetence:

absolvent je schopen vyjadřovat se v projevech mluvených i psaných, vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování, vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování

Personální a sociální kompetence:

absolvent je schopen se vzdělávat, pečovat o svůj fyzický a duševní rozvoj, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, pracovat samostatně i v týmu

Průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti – přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání

Člověk a životní prostředí – jednat hospodárně

Člověk a svět práce – pěstovat kladný vztah k oboru

Mezipředmětové vztahy:

Technologie, Potraviny a výživa, Zařízení provozoven, Odborný výcvik

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
žák - orientuje se v organizaci práce v odbytovém středisku - jedná profesionálně v souladu se společenským chováním - chová se profesionálně - řeší možné nehody při obsluze - ovládá předcházet konfliktním situacím na provozovně - rozliší malý a velký stolní inventář, dokáže ho použít v praxi - dokáže připravit pracoviště před zahájením provozu, udržet pořádek během provozu a provést úklid po jeho skončení - postupy aplikuje při praktickém nácviku	1. Osobnost číšníka Společenské chování a vystupování obsluhujících Základní společenská pravidla Chování u stolu a při jídle Obecná pravidla chování obsluhujících na pracovišti a mimo něj Pravidla chování obsluhujících ve vztahu k hostům a spolupracovníkům 2. Zařízení a vybavení na úseku obsluhy Rozdělení inventáře na jednotlivé skupiny, jeho údržba 3. Gastronomická pravidla Zásady sestavování jídelních lístků Druhy a náležitosti jídelních lístků Zásady sestavování nápojových lístků

- se seznámí s gastronomickými pravidly a jejich významem pro společné stravování - uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku - umí sestavit jídelní a nápojový lístek - sestaví menu pro různé příležitosti - dokáže doporučit nápoj k jednotlivým druhům pokrmů - vhodně používá malý a velký stolní inventář dle druhu podávaného pokrmu a nápoje - dokáže vybrat sortiment pokrmů při servisu snídání - uvede zásady jednoduché obsluhy při servisu různých druhů pokrmů - rozliší jednotlivé druhy slavnostních hostin - dokáže přijmout a evidovat objednávky hostů - ovládá způsoby vyúčtování - dokáže vypracovat menu k různým příležitostem - vyzná se v označení potravin a nápojů na etiketě	Druhy a náležitosti nápojových lístků Zásady sestavování menu Druhy a náležitosti menu 4. Jednoduchá obsluha Podávání snídaní, druhy snídaní Podávání přesnídávek Podávání jednoduchých obědů Podávání jednoduchých večeří 5. Slavnostní hostiny Význam a druhy hostin Objednávka hostiny, příprava a organizační zajištění Sestava slavnostního menu Příprava místnosti a slavnostní tabule Zakládání inventáře včetně výzdoby Banketní obsluha Servis pokrmů a nápojů Vyúčtování a práce po skončení hostiny 6. Příprava na ZZ Procvičování a upevňování znalostí
--	---

POTRAVINY A VÝŽIVA

Ročník: 1.

Počet hodin celkem: 99

Pojetí předmětu

Cíl předmětu: Žáci poznají činnost trávicí soustavy, metabolismus člověka, dokáží zpracovat získané informace z předmětu a aplikovat je v praxi, jsou schopni ovlivňovat vztahy mezi organismem a vnějším prostředím na základě získaných informací. Žáci se seznámí s potravinami, s jejich druhy a využitelností pro technologické zpracování, s požadavky na jejich jakost a skladování. Žáci získají základní poznatky o potravinách rostlinného a živočišného původu.

Charakteristika učiva:

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – *Výroba pokrmů*. Učivo je zaměřeno na způsob fungování trávicího systému, na složení potravin a fungování organismu. Při charakteristice potravin rostlinného a živočišného původu je kladen důraz na jednotlivé druhy rostlinné stravy, a to na ovoce, zeleninu, brambory, luštěniny, obiloviny, mlýnské výrobky, houby a sladidla. Dále jsou do učiva zahrnuty pochutiny, včetně koření, kávy a čaje, kávovin a ostatních druhů pochutin. Z živočišných potravin obsahuje učivo mléko a vejce. Poznatky z předmětu jsou propojovány s předmětem *technologie* a s *odborným výcvikem*.

Metody a formy výuky:

Je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, skupinové diskuze, vyvození poznatků, samostatné práce žáků, práce s učebnicí. Při výuce se používají odborné knihy a časopisy např. *Food Service*, *Potraviny a výživa*, ve kterých žák vyhledává a zpracovává jednotlivé informace z oblasti potravin a výživy. Důležitou součástí jsou exkurze odborné (pekárny).

Hodnocení žáků:

Hodnocení žáků je prováděno kombinací slovního hodnocení a známkováním. Známkou je žák hodnocen za samostatnou práci, další hodnocení je prováděno na základě písemného i slovního opakování jednotlivých učebních celků a jednotlivých témat. Je sledována průběžně aktivita žáka při vyučování, práce se zdroji informací, účast na diskuzi ke konkrétnímu úkolu.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:

Klíčové kompetence:

Kompetence k učení – samostatné pořizování poznámek, dovednost vyhledávat a efektivně zpracovávat informace, které se týkají potravin a výživy.

Komunikativní kompetence – komunikativní dovednosti s používáním odborné terminologie, věcně správně a srozumitelně zpracovávat přiměřeně náročné texty na odborná témata, prezentovat výsledky své práce. *Odborné kompetence* – nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

Průřezové téma:

Člověk a životní prostředí – žáci chápou význam potravin pro lidstvo, chápou význam životního prostředí pro člověka a jeho zdraví a jednají v duchu udržitelného rozvoje.

Informační a komunikační technologie – využívat různé zdroje informací, získávat informace ze sítě Internet, efektivně s informacemi pracovat.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
žák - rozlišuje a charakterizuje jednotlivé potraviny z hlediska původu a druhů, použití v technologii přípravy jídel a jejich význam ve výživě - zná správný způsob skladování jednotlivých potravin a nápojů v souladu s požadavky na uskladnění a na hygienu - rozlišuje druhy skladů - zná požadavky na ošetřování potravin ve skladu - kontroluje zařízení skladů, eviduje zásoby a jejich pohyb	1. Potraviny Význam pro lidský organismus, dělení potravin – lipidy, sacharidy, bílkoviny, voda, vláknina, vitamíny a minerální látky, hodnocení kvality potravin, Skladování potravin- druhy skladů, zásady skladování, přejímka zboží
- objasní princip přeměny látek a energií v organismus, vysvětlí princip trávení jednotlivých složek potravin, uvede prostředky trávení	2. Trávicí soustava Jednotlivé části trávicí soustavy, metabolismus, přeměna živin
- využívá znalosti o potravinách ve výživě - je schopen určit význam jednotlivých druhů potravin pro lidský organismus - charakterizuje jejich využití při tepelném zpracování	3. Potraviny rostlinného původu <i>Ovoce</i> - složení, rozdělení, význam, použití <i>Zelenina</i> -složení, rozdělení, význam, použití <i>Brambory</i> - složení, rozdělení, význam, použití <i>Luštěniny</i> - složení, druhy, význam, použití <i>Obiloviny a mlýnské výrobky</i> - složení, rozdělení, význam, použití <i>Houby</i> - složení, druhy, význam, použití <i>Sladidla</i> - druhy, vlastnosti, použití
- zná vliv a význam pochutin pro člověka - vhodně používá správné pochutiny při přípravě jídel - je si vědom prospěšnosti i špatného vlivu některých pochutin na zdraví lidí	4. Pochutiny <i>Koření</i> - rozdělení, význam, použití <i>Povzbuzující pochutiny</i> - charakteristika, druhy, význam
- používá ve správné míře ostatní druhy pochutin při přípravě a ochucování pokrmů	5. Ostatní druhy pochutin <i>Sůl, ocet</i> – výroba, druhy, význam <i>Pikantní omáčky, hořčice, polévkové koření, Kypřicí prostředky</i>
- dokáže vysvětlit význam potravin živočišného původu pro lidský organismus v různých věkových skupinách z hlediska jejich složení	6. Potraviny živočišného původu <i>Mléko a mléčné výrobky</i> – význam, složení, druhy, jakost <i>Vejsce</i> - složení, druhy, jakost, nákazy

Ročník: 2. 66. hodin**Pojetí předmětu**

Cíl předmětu: Cílem předmětu je, aby se žáci seznámili s požadavky na hygienu v gastronomii, s novými trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách. Žáci získají přehled o výživě, dokážou rozlišit vlastnosti jednotlivých druhů masa, dokáží správně používat jednotlivé druhy masa při tepelné úpravě, jsou schopni vysvětlit jeho význam pro lidský organismus. Znájí souvislosti mezi životním prostředím a kvalitou masa. Jsou vedeni tak, aby uměli posoudit věrohodnost informací, vytvořili si vlastní názor a byli schopni o něm diskutovat a prosadit si ho.

Charakteristika učiva: Obsah předmětu vychází z RVP – Výroba pokrmů. Obsah učiva ve 2. ročníku se zabývá rozdělením masa a masných výrobků, aby žák dokázal rozlišit jednotlivé druhy a části masa a dokázal je zařadit do jakostních tříd. Seznamuje se základními faktory ovlivňující kvalitu masa. Žák je schopen rozpoznat podle struktury a barvy masa jednotlivé druhy a části jatečných druhů i ostatních mas, zná význam jednotlivých druhů mas pro racionální výživu, pro diferencované stravování. Získané poznatky žáci aplikují v odborném předmětu *technologie* a při *odborném výcviku*.

Metody a formy výuky: Je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, skupinové diskuze, vyvození poznatků, samostatné práce žáků, práce s učebnicí a s odbornou literaturou. Při výuce se používají odborné knihy a časopisy např. *Potravina a výživa*, *Food Service*, ve kterých žák vyhledává a zpracovává jednotlivé informace z oblasti živočišných potravin (masa a masných výrobků) a výživy. Důležitou součástí jsou odborné exkurze (masokombinát, drůbežárny).

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
žák - charakterizuje jednotlivé druhy masa, zná význam pro výživu, je schopen rozlišit jednotlivé druhy masa podle základních znaků - zná význam zrání masa pro další použití při přípravě pokrmů	1. Potraviny živočišného původu <i>Maso</i> – význam ve výživě, dělení, charakteristika, složení, jednotlivé druhy masa, skladování
- rozděluje jednotlivé druhy masa podle kuchyňského použití a podle jakostních tříd	2. Jatečné druhy masa <i>Hovězí, telecí, vepřové, jehněčí a kůzlečí maso</i> – rozdělení, význam ve výživě, složení, jakost, použití a skladování

- chápe význam drůbežího a rybího masa v dietním stravování	3. Ostatní druhy masa <i>Drůbež</i> – rozdělení, význam ve výživě, složení, jakost, skladování <i>Ryby</i> – rozdělení, význam ve výživě, složení, jakost, skladování <i>Zvěřina</i> – rozdělení, význam ve výživě, složení, jakost, skladování
- zná charakteristické znaky masa u jednotlivých druhů zvěřiny a ví, jak je zvýraznit nebo potlačit	
- se seznámí se specifickými druhy masa, jeho složením a přípravou	4. Koryši, měkkýši, obojživelníci Druhy těchto živočichů, použití, charakteristika, význam, specifika jednotlivých druhů
- umí zařadit jednotlivé druhy masných výrobků a zná jejich význam při dalším zpracování	5. Masné výrobky <i>Uzeniny</i> – význam složení <i>Konzervy a polokonzervy</i> Dělení a skladování masných výrobků

Ročník: 3.

Počet hodin celkem: 66

Pojetí předmětu

Cíl předmětu: Cílem učiva 3.ročníku je aby žáci porozuměli rozdělení nápojů, dovedli je charakterizovat, získali přehled o jednotlivých skupinách nápojů a o jednotlivých výrobních postupech.

Žáci pochopí souvislost mezi správnou výživou, zdravým životním stylem a prevencí civilizačních chorob. Jsou seznámeni s nebezpečím alkoholismu a dalších návykových látek v souvislosti se svou profesí .

Uplatňují v praxi požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě, znají zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování, sestavují jídelní lístek podle pravidel racionální výživy.

Charakteristika učiva:

Obsah předmětu vychází z RVP – Výroba pokrmů.

Učivo je rozděleno do 3 kapitol. Jednak jsou to *nápoje*, kde jsou zařazeny poznatky o druzích, výrobě, použití a skladování.

Dále v části věnované *zdravé výživě* se žáci seznámí se zásadami správné výživy a aplikují tyto znalosti při praktickém sestavování jídelních lístků pro různé skupiny strážníků.

Kapitola *diferencovaná strava* umožňuje žákům sestavení jídelního lístku na základě různých omezení ve výživě.

Metody a formy výuky:

Je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, skupinové diskuze, vyvození poznatků, samostatné práce žáků, práce s učebnicí a s odbornou literaturou.

Při výuce se používají odborné knihy a časopisy např. Potraviny a výživa, Food Service, ve kterých žák vyhledává a zpracovává jednotlivé informace z oblasti nápojů, zdravé výživy, léčebných diet, funkčních potravin.

Důležitou součástí jsou odborné exkurze např. pivovar – Protivín .

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
žák - dokáže klasifikovat a charakterizovat jednotlivé druhy nápojů, uvede jejich využití a podávání za různých podmínek - zná správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých skupin nápojů, vyzná se v označení nápojů a údajích na etiketách nealkoholických a alkoholických nápojů - dokáže označit typické nápoje pro jednotlivé státy a stručně popíše jejich výrobu - zná vliv alkoholu na lidské zdraví a možnosti boje proti alkoholismu a dalším návykovým látkám	1. Nápoje <i>Nealkoholické nápoje</i> – význam, dělení, charakteristika jednotlivých druhů nápojů <i>Alkoholické nápoje</i> – pivo, víno, destiláty <i>Pivo</i> – suroviny, výroba, tržní druhy, ošetřování, pivní zařízení <i>Víno</i>- oblasti vinařské, charakteristika vína, dělení vín, výroba, vady, skladování vín, použití vína k pokrmům <i>Lihoviny</i>- charakteristika, dělení, výroba Vliv alkoholu na lidské zdraví, alkoholismus
- dokáže popsat podstatu racionální výživy - zná hlavní směry ve výživě a dovede je charakterizovat - zná souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob - vyzná se v označení potravin a nápojů na etiketě	2. Správná výživa a způsoby stravování Zásady správné výživy Druhy stravy- charakteristika, vliv na organismus Stravovací návyky, obezita, návykové látky
- zná stravovací podmínky pro různé skupiny dělené podle věku, fyzické zátěže a pracovních podmínek - zná význam dietního stravování a dokáže vyjmenovat hlavní typy léčebných diet - je schopen sestavit různé typy jídelních lístků na základě zvláštních požadavků	3. Diferencovaná strava Diferencovaná strava podle věku- výživa dětí, dospívajících, těhotných a kojících žen, starých osob podle fyzické zátěže, strava v různých pracovních podmínkách Dietní stravování- druhy diet
- dovede uplatnit získané vědomosti a vhodně je reprezentovat	4. Opakování k závěrečným zkouškám průběžně od března do konce května

TECHNOLOGIE

Ročník: 1.

Počet hodin celkem: 132

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:

Cílem předmětu je:

- zprostředkovat žákům přehled o hygienických předpisech HACCP uváděných v praxi, zdůraznit bezpečnostní předpisy, které souvisejí se zpracováním surovin
- seznámit žáky s vybavením provozoven společného stravování, rozdělit provozovny na výrobní střediska a odbytová střediska, přípravny dle HACCP
- naučit žáky pracovat s odbornou literaturou a s recepturami studených a teplých pokrmů a cukrárenskými recepturami
- vést žáky k tomu, aby samostatně pracovali s normami studených a teplých pokrmů
- využívat znalostí z estetiky při expedici pokrmů, hospodárně zacházet s potravinami a získat povědomí o ekologickém chování

Charakteristika učiva:

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Výroba pokrmů, Profilující okruh kuchařské práce.

Žáci se seznámí se základními druhy technického a technologického vybavení provozoven společného stravování, s předběžnou přípravou potravin, kterou připravují v přípravnách (zeleniny, masa, cukrářské výroby, mléčných výrobků atd.), se základními technologickými postupy přípravy příloh, polévek a bezmasých pokrmů.

Obsah učiva se prolíná s obsahem učiva předmětu potravin a výživa, odborný výcvik.

Metody a formy výuky:

Velký důraz se klade na samostatnou i skupinovou práci, na využívání dostupné odborné literatury, odborných časopisů, na získávání poznatků, které žáci využívají v ostatních odborných předmětech (např. stolničení, potravin a výživa, zařízení provozoven). Využívají se DVD a kazety k jednotlivým tématům, odborné exkurze. Probrané učivo je prohlubováno pomocí frontálního opakování, doplňování do tajenek, pomocí referátů z promítaných DVD, kazet.

Hodnocení žáků:

Hodnocení žáků je numerické. Znalosti jsou ověřovány pomocí písemných testů, ústního zkoušení, referátů (samostatný projev), je hodnocena kreativnost, samostatnost, aktivita při hodinách.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:

Klíčové kompetence: 1.3,1.4,3.1,3.2,3.5,4.6,4.8,4.9

Kompetence k učení:

absolvent samostatně pořizuje poznámky, dovede vyhledávat a zpracovávat informace, které se týkají technologie

Komunikační kompetence:

absolvent je schopen vyjadřovat se v projevech mluvených i psaných

Personální a sociální kompetence:

absolvent je schopen se vzdělávat, pečovat o svůj fyzický a duševní rozvoj, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, pracovat samostatně i v týmu

Průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti – přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání

Člověk a životní prostředí – jednat hospodárně

Člověk a svět práce – pěstovat kladný vztah k oboru

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
žák - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - jedná v souladu s předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany - konkrétně uvádí teploty pokrmů před expedicí, teploty lednic a mrazáků, sleduje čistotu při práci s vejci - vysvětlí účel kritických bodů a jeho fungování v praxi - je seznámen s povinnostmi proškolení - rozlišuje druhy skladů a orientuje se v jejich teplotách - skladuje suroviny a nápoje v souladu s požadavky na uskladnění a na hygienu - vysvětlí a uplatní kritické body v osobní hygieně	1. Hygienické požadavky na provoz společného stravování Hygienické předpisy v gastronomii Kritické body HACCP Předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany v provozovnách Skladování potravin Osobní hygiena, pracovní oblečení	20
- charakterizuje části výrobního střediska, druhy vybavení a jeho použití - rozlišuje střediska z hlediska jeho funkce (studená, teplá kuchyně, cukrárna, přípravný zeleniny, masa, ryb) - orientuje se v organizaci práce ve výrobním středisku - ovládá požadavky na ošetřování a skladování potravin dle kritických bodů HACCP	2. Výrobní středisko Rozdělení, základní vybavení Základní povinnosti kuchaře Pracovní pomůcky a inventář Práce se stroji Příprava výrobních středisek před zahájením provozu, práce po skončení provozu	10

- využívá znalostí o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin (např. zachovat v ovoci zelenině minerály a vitamíny) - orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů (zde je učivo doplněno videokazetou – předběžná úprava zeleniny, ovoce a živočišných potravin)	3. Základy technologie přípravy pokrmů Předběžná příprava potravin rostlinného původu a živočišného původu Základní tepelné úpravy při zpracování potravin – vaření, zadělávání, dušení, pečení, smažení Ostatní tepelné úpravy – zapékání, gratinování, pečení na rožni, na grilu, úpravy v mikrovlnné peci, úpravy v konvektomatu - trendy v technologiích přípravy pokrmů	19
- orientuje se v kuchařském názvosloví	Práce s odbornou literaturou - kulinářské názvosloví	2
- zná technologické postupy přípravy všech druhů polévek, tyto postupy aplikuje při laboratorním cvičení, při normování, kombinuje s ukázkami na videu	Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů - polévky - význam, rozdělení, dávkování - vývary – hnědé polévky – zavářky, vložky - bílé polévky, přesnídávkové polévkové - speciální a studené polévky	27
- rozliší technologické postupy přípravy tradičních pokrmů – přílohy - aplikuje znalosti z předmětu PaV - postupy aplikuje při laboratorním cvičení, při normování, kombinuje s ukázkami na videu	Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů - přílohy - z brambor a mouky - z rýže, těstovin, luštěnin, zeleniny a obilovin	17
- rozliší technologické postupy přípravy tradičních pokrmů – bezmasé pokrmy - aplikuje znalosti z předmětu PaV - postupy aplikuje při laboratorním cvičení, při normování, kombinuje s ukázkami na videu	Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů - bezmasé pokrmy - z brambor a zeleniny - z luštěnin, hub - z rýže, těstovin - z vajec, sýrů - z obilovin	17
- dokáže připravit moučníky uvedené v recepturách teplých pokrmů, dokáže normovat pokrmy různých těst a výrobků	4. Technologické postupy přípravy moučníků Moučníky z kynutého a litého těsta Moučníky z plundrového a listového těsta Moučníky z odpalovaného těsta Moučníky z piškotového těsta Restaurační moučníky Náplně a polevy	20

Ročník: 2.**Počet hodin celkem: 132****Pojetí předmětu****Cíl předmětu:**

Cílem předmětu je:

- prohlubovat znalosti získané v prvním ročníku, procvičovat v testech dovednosti prvního ročníku
- interpretovat údaje o potravinách z předmětu PaV
- poskytnout žákům poznatky a vědomosti o přípravě, úpravě a zpracování surovin a potravin živočišného původu
- dbá na dodržování zásad racionální výživy v návaznosti na klasické a moderní technologické postupy přípravy pokrmů
- vést žáky k osvojování zásad přípravy pokrmů a jejich expedice, k hospodárnému využívání potravin
- zdůrazňovat dodržování hygienických, ekologických a bezpečnostních pravidel a předpisů, které souvisí se zpracováním surovin

Charakteristika učiva:

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Výroba pokrmů, Profilující okruh kuchařské práce.

Obsahem učiva jsou tradiční pokrmy z jatečních mas, ryb, drůbeže, zvěřiny, žáci se seznámí s předběžnou přípravou ryb, drůbeže, zvěřiny, a s technologickými postupy přípravy tradičních pokrmů z jatečního masa, ryb, drůbeže, zvěřiny.

Doplňkem učiva je příprava pokrmů z mletých mas a jídel na objednávku.

Obsah učiva se prolíná s obsahem učiva předmětu Potraviny a výživa a Odborný výcvik.

Metody a formy výuky:

Velký důraz se klade na samostatnou i skupinovou práci, která se zaměřuje především na využívání receptur teplých pokrmů, na využívání dostupné odborné literatury, odborných časopisů, na získávání poznatků, které žáci využívají v ostatních odborných předmětech (např. stolničení, potraviny a výživa, zařízení provozoven). Využívají se DVD a kazety k jednotlivým tématům, besedy s odborníky, odborné exkurze (např. masokombinát), přednášky. Probrané učivo je prohlubováno pomocí frontálního opakování, doplňování do tajenek, pomocí referátů z promítaných DVD, kazet.

Výuka je doplňována ukázkou nákrusů jednotlivých druhů mas a obrazovým materiálem.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák - objasní technologické postupy přípravy tradičních pokrmů – základní omáčky, omáčky k hovězímu masu, studené omáčky - postupy aplikuje při normování	1. Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů - omáčky - význam, rozdělení základních omáček - omáčky k hovězímu masu - základní bílé a hnědé omáčky - složité omáčky (bílé, hnědé a speciální) - studené omáčky 2. Základy technologie přípravy pokrmů z jatečných mas (hovězí, telecí, vepřové, skopové,

[illegible]

- specifikuje nejlepší receptury - vysvětlí historii přípravy ryb u našich předků - použije receptury ryb především dle videonahrávek - prokáže znalosti při sestavování rybářského menu - dokáže sestavit menu na drůbeží hody - použije receptury	- smažení 3. Základy technologie přípravy pokrmů z ryb Předběžná příprava sladkovodních a mořských ryb Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů dle jednotlivých druhů Tepelné úpravy pokrmů: - vaření - dušení - pečení - smažení Příprava vnitřností z ryb 4. Základy technologie přípravy pokrmů z drůbeže Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů dle jednotlivých druhů – hrabavá a vodní drůbež Předběžná příprava, vykostování, porcování Tepelné úpravy pokrmů: - vaření - zadělávání - dušení - pečení - smažení Druhy a příprava nádivek Příprava drůbežích vnitřností 5. Základy technologie přípravy pokrmů ze zvěřiny Předběžná příprava zvěřiny Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů dle jednotlivých druhů – srstnaté, pernaté, nízké a černé zvěřiny Tepelné úpravy pokrmů: - vaření - dušení - pečení - smažení Základy technologie přípravy pokrmů z mletého masa Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů dle jednotlivých druhů Tepelné úpravy pokrmů z mletých mas – charakteristika, porcování, základní a doplňkové ingredience Technologické postupy přípravy minutkových pokrmů Minutky z hovězího masa
---	--

- u všech druhů mas používá normy, receptury a odbornou literaturu - ovládá technologickou přípravu jednotlivých minutek, charakterizuje použité suroviny, způsob zpracování a podání	Minutky z vepřového masa Minutky z telecího masa Minutky z králíčího masa Minutky z ryb, drůbeže, zvěřiny Minutky z mletého masa Minutky bezmasé Minutky z vnitřností
---	--

Ročník: 3.**Počet hodin celkem: 132****Pojetí předmětu****Cíl předmětu:**

Cílem předmětu je:

- prohlubovat a doplňovat znalosti získané v prvním a druhém ročníku, procvičovat v testech dovednosti prvního a druhého ročníku
- poskytnout žákům poznatky a vědomosti o přípravě, úpravě a zpracování surovin a potravin při vlastní přípravě pokrmů
- vést žáky k dodržování zásad racionální výživy v návaznosti na klasické i moderní technologické postupy přípravy pokrmů
- upevnit znalosti o dodržování hygienických, ekologických a bezpečnostních pravidel a předpisů, které souvisí se zpracováním surovin

Charakteristika učiva:

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Výroba pokrmů, Profilující okruh kuchařské práce.

Obsahem učiva je příprava tradičních pokrmů, studené kuchyně, teplých předkrmů, teplých nápojů a diet.

Obsah učiva se prolíná s obsahem učiva předmětu Potraviny a výživa, stolničení a odborný výcvik.

Metody a formy výuky:

Velký důraz se klade na samostatnou i skupinovou práci, která se zaměřuje především na využívání receptur teplých pokrmů, na využívání dostupné odborné literatury, odborných časopisů, na získávání poznatků, které žáci využívají v ostatních odborných předmětech (např. stolničení, potraviny a výživa, zařízení provozoven). Využívají se DVD a kazety k jednotlivých tématům, odborné exkurze (např. masokombinát). Probrané učivo je prohlubováno pomocí frontálního opakování, pomocí referátů z promítaných DVD, kazet.

Výuka je doplňována ukázkou odborným časopisem (Food-service).

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
žák - připravuje základní pokrmy studené kuchyně z vajec, sýrů, uzeniny, mléčných výrobků, zeleniny a ovoce - postupy aplikuje při laboratorním cvičení, při normování, kombinuje s ukázkami na videu - dokáže připravit studené a teplé nápoje běžně zařazené na nápojovém lístku - aplikuje znalosti z předmětu PaV, Sto - ovládá přípravu základních dietních pokrmů, rozdělení diet, sestavení jídelníčků pro diety - aplikuje znalosti z předmětu PaV, Sto - dokáže vyjmenovat pokrmy typické pro vybrané zahraniční kuchyně - zná význam a použití polotovarů	1. Technologické postupy přípravy studených pokrmů dle jednotlivých druhů Příprava pokrmů studené kuchyně zaměřena i na přípravu rautových stolů a pokrmů studené kuchyně 2. Technologické postupy přípravy teplých a studených nápojů Studené nápoje – mléčné koktejly, aromatizovaná mléka Teplé nápoje – káva, kakao, čaj, grog 3. Technologické postupy přípravy dietních pokrmů Sestavování jídelníčků pro jednotlivé diety Příprava dietních pokrmů a moučníků 4. Zahraniční kuchyně 5. Polotovary 4. Opakování Prohlubování a upevňování znalostí z 1., 2. a 3. ročníků Opakování k závěrečným zkouškám průběžně od března do konce května

ODBORNÝ VÝCVIK**Ročník: I.****Hodinová dotace: 18 hodin týdně****Počet hodin celkem: 594****Pojetí vyučovacího předmětu:**

Cíl předmětu:	Cílem předmětu je získání dovedností potřebných při úpravě surovin před přípravou pokrmů, naučit žáky udržovat čistotu veškerého inventáře a prostorů provozoven, používat technická zařízení v gastronomickém provozu a dbát na jejich údržbu. Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii při výrobě pokrmů, respektovat trendy ve výživě. Rozlišovat technologickou využitelnost základních druhů potravin, způsoby jejich skladování. Cílevědomě přistupovat k týmové i samostatné práci a schopnosti přizpůsobit se požadavkům trhu práce.
Charakteristika učiva:	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu rámcového vzdělávacího programu - <i>Stravovací a ubytovací služby</i> . Během odborného výcviku se žák průběžně seznámí se základními hygienickými předpisy a předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci. Dokáže připravit výrobní středisko k jednotlivým pracovním činnostem. Seznámí se se základy normování z norem teplých pokrmů, orientuje se v základních tepelných úpravách, zpracování surovin rostlinného i živočišného původu. Průběžně je žák seznamován s pracovními nástroji a pomůckami a dokáže je používat při úpravě surovin a využívá moderní technologická zařízení. Dokáže připravit základní i druhy hnědých a bílých polévek, příloh, bezmasých pokrmů, jednoduchých moučníků a salátů. Poznatky z předmětu odborný výcvik dokáže aplikovat i v teoretických odborných předmětech. Obsah učiva se prolíná s obsahem učiva předmětů technologie, potravin a výživa a zařízení závodů.
Vyučovací metody:	Při praktické výuce je používán výklad, demonstrační metody, názorné ukázky, práce s odbornou literaturou. Žáci pracují na zadaných úkolech samostatně i v týmu. Systematicky jsou využívány receptury teplých pokrmů a další odborná literatura, žáci jsou vedeni k jejich správnému používání.
Hodnocení žáků:	Je používáno slovní i numerické hodnocení. Posuzuje se snaha o kvalitu provedené práce, pracovní přístup, spolupráce s pracovním kolektivem, průběžně se kontroluje schopnost samostatného normování a využívání norem.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	Klíčové kompetence: Během odborného výcviku uplatňují žáci své klíčové kompetence v celém rozsahu. Vzdělávání je zaměřeno na vytvoření pozitivního vztahu k oboru a zvládnutí všech potřebných dovedností k výkonu kuchařského povolání. Aby si žák byl vědom náročnosti zvoleného oboru a dokázal čelit osobním i pracovním podmínkám a stal se plnoprávným členem společnosti.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomickém provozu - jedná v souladu s předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany - dodržuje společenská pravidla - dodržuje předepsaný dress code příslušného pracoviště - používá a dodržuje pod dozorem technická a technologická zařízení	1. Úvod - základní hygienické předpisy - bezpečnost, ochrana zdraví, požární ochrana a prevence - základy normování, hmotnosti porcí - povinnosti kuchaře - pomůcky a seznámení s pracovištěm - společenská výchova- chování a vystupování na pracovišti
- zvolí a připraví pracoviště - orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravě surovin	2. Předběžná úprava zeleniny a ovoce - seznámení se základními druhy zeleniny a ovoce. - příprava pracoviště pro jejich předběžnou úpravu - vážení, škrabání, čištění, omývání, loupání, krájení, rozmrazování a tepelné zpracování
- ovládá rozdíly mezi druhy tepelných úprav - zvolí vhodnou tepelnou úpravu potravin	3. Základní technologické úpravy - základní tepelné úpravy potravin - vaření, dušení, pečení, smažení, zapékání, blanšírování a úpravy v mikrovlnné troubě
- ovládá význam a rozdělení polévek - pracuje s recepturami pokrmů a odbornou literaturou	4. Základní technologické úpravy polévek - příprava hnědých a bílých polévek - jednotlivé druhy vývarů, suroviny na přípravu polévek, ochucování a zjemňování - vložky a zavářky do polévek - zásady výdeje a podávání polévek
- dokáže připravit jednotlivé druhy příloh a doplňků k hlavním jídlům z různých základních surovin - ovládá hmotnosti porcí příloh a způsob jejich podávání	5. Příprava příloh a doplňků k hlavním jídlům - příprava jednotlivých druhů příloh - z mouky, rýže, brambor, zeleniny, luštěnin a těstovin - příprava doplňků k hlavním jídlům
- připraví bezmasá jídla, volí vhodně doplňky k pokrmům podle zásad racionální výživy	6. Bezmasé pokrmy - Bezmasá jídla - z brambor, rýže, těstovin, zeleniny, vajec, sýrů, luštěnin, hub a jídla moučná
- dokáže připravit jednoduché moučníky včetně náplní a polev	7. Jednoduché moučníky - kaše, nákypy, žemlovky, pudinky - moučníky z litého, piškotového, bramborového, kynutého, tvarohového a odpalovaného těsta - náplně do moučníků - polevy a jejich použití

- dodržuje zásady při zpracování zeleniny - připraví jednoduché saláty a zálivky	8. Jednoduché saláty - saláty ze zeleniny - zálivky (dresinky)
- dokáže s ohledem na své praktické schopnosti samostatně splnit zadaný úkol	9. Opakování učiva I. ročníku - upevnění získaných praktických dovedností a návyků opakovanou činností

Ročník: II.**Hodinová dotace: 21 hodiny týdně****Počet hodin celkem: 693****Rozpis výsledků vzdělávání a učiva**

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomickém provozu - jedná v souladu s předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany dodržuje společenská pravidla, chování v kolektivu - dodržuje předepsaný dress code příslušného zařízení - používá a udržuje pod dozorem technická a technologická zařízení - je seznámen s účelem kritických bodů a jeho fungování v praxi - HACCP	1. Úvodní hodiny - bezpečnost práce a hygienické předpisy - seznámení s učivem II. ročníku - seznámení s pravidly kritických bodů (systém HACCP) - společenská výchova - chování a vystupování na pracovišti - procvičování dovedností z I. ročníku
- ovládá přípravu jednotlivých základů - zvolí vhodný způsob zahušťování pokrmů	2. Základy pro přípravu pokrmů - druhy základů na přípravu pokrmů - způsoby zahušťování
- dokáže připravit základní druhy omáček	3. Základní omáčky - příprava jednotlivých druhů - základní bílé a hnědé omáčky - omáčky k vařenému masu - studené omáčky
- zvolí správné uskladnění masa - určí správně hovězí maso, jeho části, zvolí správnou technologickou úpravu - volí vhodný způsob expedice pokrmů	4. Hovězí maso - rozdělení a použití jednotlivých částí - technologické úpravy jednotlivých částí - úprava drobů - minutky
- dokáže pojmenovat jednotlivé části vepřového masa - dodržuje správné uskladnění masa - volí vhodné technologické úpravy masa a expedici hotových pokrmů	5. Vepřové maso - rozdělení a použití jednotlivých částí - vykostňování a sekání kotlet - technologické úpravy jednotlivých částí - úprava drobů - minutky - vepřové hody (domácí zabijačka)
- dokáže vhodně zvolit druh uzeného masa k přípravě jednotlivých pokrmů	6. Uzené maso - vhodné části masa na uzení - použití uzeného masa a uzenin
- volí vhodné druhy jatečního masa na mletí - dokáže zvolit způsob expedice pokrmů	7. Mletá masa - vhodné druhy masa na mletí - vázací prostředky na mletá masa

- ovládá předběžnou přípravu drůbeže - volí správnou technologickou úpravu - dodržuje zásady při expedici pokrmů	8. Drůbež - rozdělení drůbeže - předběžná úprava - příprava pokrmů z drůbeže
- dokáže určit druhy sladkovodních i mořských ryb - zvolí vhodnou technologickou úpravu	9. Ryby - rozdělení ryb - předběžná úprava ryb - úprava sladkovodních ryb - úprava mořských ryb - úpravy při expedici pokrmů z ryb
- dokáže s ohledem na své praktické schopnosti samostatně splnit zadaný úkol	10. Opakování učiva II. ročníku - upevnění získaných praktických dovedností a návyků opakovanou činností

Ročník: III.**Hodinová dotace: 21 hodin týdně****Počet hodin celkem: 693****Rozpis výsledků vzdělávání a učiva**

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomickém provozu - dodržuje předepsaný dress code příslušného pracoviště - používá a udržuje pod dozorem technická a technologická zařízení - jedná v souladu s předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany dodržuje společenská pravidla, chování v kolektivu - je seznámen s účelem kritických bodů a jeho fungování v praxi - HACCP	1. Úvodní hodiny - bezpečnost práce a hygienické předpisy - seznámení s učivem III. ročníku - seznámení s pravidly HACCP - seznámení s pracovišti - společenská výchova - chování a vystupování na pracovišti - procvičování dovedností z I.a II. ročníku
- připravuje základní pokrmy studené kuchyně - orientuje se ve studené kuchyni - naučí se jednoduchému a vkusnému provedení a zdobení - používá vhodný malý a velký inventář na podávání - musí věnovat maximální pozornost hygieně při zpracování	2. Studená kuchyně - význam výrobků studené kuchyně - úprava majonéz, aspiku, rosolu - složité saláty - úprava chlebíčků, chuťovek, kanapek - plněná vejce, zelenina a ovoce - masité pěny a paštiky - obložené mísy
- dokáže připravit moučníky z různých druhů těst - používá vhodný malý a velký inventář na podávání moučníků	3. Moučníky - z kynutého těsta - z litých těst - z piškotových a třených hmot - z listového těsta - z páleného hmoty a odpalovaného těsta - z tvarohového těsta - kaše, pudinky, zmrzliny

- připravuje základní dietní pokrmy - při přípravě využívá ovoce a zeleninu podle ročního období	4. Dietní pokrmy - rozdělení diet - vhodné suroviny při přípravě dietních pokrmů - vhodné technologické úpravy
- orientuje se v kuchyních cizích zemí - ovládá zvyklosti cizích národů při přípravě pokrmů	5. Zahraniční kuchyně - příprava pokrmů evropských i asijských států - krajové speciality
- je schopen připravit teplé předkrmy	6. Teplé předkrmy - příprava jednotlivých druhů teplých předkrmů, druhy, rozdělení, úpravy
- dokáže upravit skopové, jehněčí a kůzlečí maso	7. Skopové, jehněčí a kůzlečí maso - rozdělení masa - vhodné technologické úpravy - dokončování pokrmů a zásady podávání masa
- volí vhodné technologické úpravy - dokáže připravit pokrmy z telecího masa	8. Telecí maso - rozdělení telecího masa - použití jednotlivých částí - podávání pokrmů z telecího masa
- připraví jednotlivé druhy zvěřiny k tepelnému zpracování - dokáže připravit pokrmy ze zvěřiny	9. Zvěřina - rozdělení zvěřiny - předběžná úprava zvěřiny - příprava pokrmů - podávání zvěřiny
- žák ovládá potřebné hygienické zásady a výrobní postupy - dokáže s ohledem na své praktické schopnosti samostatně splnit zadaný úkol	10. Shrnutí učiva I. až III. ročníku a opakování k závěrečným zkouškám - upevnění získaných praktických dovedností a návyků opakovanou činností

PERSONÁLNÍ A MATERIÁLNÍ ZABEZPEČENÍ VÝUKY

Střední odborné učiliště, Písek, Komenského 86 bylo zřízeno jako samostatný právní subjekt – příspěvková organizace k 1.11.1990. Zřizovatelem je od 1.7.2001 Krajský úřad – Jihočeského kraje, U Zimního stadionu 1952/2, 370 76 České Budějovice.

Změna názvu školy byla provedena od 1.9.2005 na **Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Písek, Komenského 86**.

Od 1.1.2006 k SOŠ a SOU bylo delimitováno Odborné učiliště, Písek, Národní svobody 28 a Středisko praktického vyučování, Čížová 23.

Škola patří v regionu mezi největší ze středních škol, tradičně nabízí vzdělávání v řadě tříletých učebních oborů typu H v oblastech GASTRO, STAVO a AUTO, ve dvou maturitních oborech Obchodně podnikatelská činnost a Autotronik. Nabídka oborů je doplněna učebními obory typu E. Pro dosažení maturitního vzdělání mohou žáci po absolvování učebních oborů využít možností nástavbového studia.

Dojíždějící žáci či žáci se vzdálenějším bydlištěm mohou využít ubytování v Domově mládeže a Internátu v Sovově ulici.

Personální podmínky

Na úseku teoretické výuky a odborného výcviku působí kvalifikovaní pracovníci s dlouhodobou pedagogickou praxí. V případě nových pracovníků jsou přednostně přijímáni pracovníci plně splňující odbornou a pedagogickou kvalifikaci. Pokud není plná kvalifikace, je pracovník veden k doplnění potřebné kvalifikace. Doplnění potřebné kvalifikace je v zájmu školy i pedagogů. V rámci plánu dalšího vzdělávání si učitelé doplňují kvalifikaci studiem VŠ a DPS. K dalšímu odbornému rozvoji využívají učitelé semináře zaměřené na rozvoj pedagogických dovedností např. pořádané pedagogickými centry. Odborné znalosti si převážně doplňují samostudiem. Předsedové předmětových a metodických komisí jsou garanty požadované úrovně výuky svých předmětů.

Výuka odborného výcviku je realizována odborně kvalifikovanými pedagogickými pracovníky - učiteli odborného výcviku, v případě praxe u smluvních partnerů ve spolupráci s instruktory z řad sociálních partnerů.

Materiální podmínky

Vedení školy se dlouhodobě snaží zajistit co nejlepší materiální podmínky jak pro teoretickou, tak pro praktickou výuku. Jedná se o finanční prostředky od zřizovatele, z grantů a projektů, ale také o finance z vlastních zdrojů – z produktivní činnosti. Díky tomu je škola hodnocena jako nadstandardně vybavena.

Úsek teoretické výuky je zajištěn celkem ve třech budovách školy, nacházejících se v blízkosti centra města. Hlavní budova školy se nachází v ulici Komenského. Mimo všeobecných a odborných učeben se zde nachází také vedení školy a administrativní úsek. Všechny učebny jsou moderně vybaveny prezentační technikou s připojením k internetu. Některé učebny jsou řešeny jako speciální – ITE, jazykové, odborné. V této budově jsou výukové prostory pro odborný výcvik oborů kuchař, číšník a prodavač včetně moderního gastrostudia. K výuce tělesné výchovy slouží sportovní zázemí školy tvořené tělocvičnou, gymnastickým sálem, posilovnou a venkovním sportovním areálem. Další budova v ulici Na Spravedlnosti zajišťuje výuku v devíti všeobecných učebnách, jedné učebně ITE a v rýsovně. V budově je cukrárenská výroba pro odbornou výuku oboru cukrář. Třetí budovou je budova na Třídě Národní svobody, kde probíhá teoretická a částečně také praktická výuka učebních oborů typu E.

K výuce odborných předmětů je částečně využíváno i vybavení školních dílen – diagnostika motorových vozidel, CNC stroje, 3D tiskárny, termokamera a další.

Materiální podmínky v teoretické výuce jsou kvalitní i pro pedagogické pracovníky. Samozřejmým vybavením všech kabinetů je výpočetní technika s trvalým připojením k internetu. Pracovníci mají také k dispozici přenosné počítače. Trvalé připojení k internetu mají také všechny počítačové učebny i domov mládeže, tak je zajištěn přístup k internetu i žákům školy. Pracovníci i žáci mohou využívat multifunkční tiskové zařízení.

Odborný výcvik oboru Kuchařské práce je zajištěn na pracovištích v Písku. První ročník vykonávají žáci ve cvičné kuchyni v budově na Třídě Národní svobody. Druhý ročník je zajištěn na pracovišti v provozu školní jídelny Domova mládeže Písek. Třetí ročník vykonávají žáci opět ve cvičné kuchyni v budově na Třídě Národní svobody.

SPOLUPRÁCE SE SOCIÁLNÍMI PARTNERY

Je založena v první řadě na spolupráci při zajišťování odborného výcviku a účasti při závěrečných zkouškách.