



ODBORNÁ ŠKOLA
VÝROBY A SLUŽEB,
PLZEŇ, VEJPRNICKÁ 56

Školní vzdělávací program KUCHAŘSKÉ PRÁCE



IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

Název školy: Odborná škola výroby a služeb, Plzeň, Vejprnická 56

Adresa: Vejprnická 56, 318 00 Plzeň

Telefon: +420 778 529 339

Email: info@osvsplzen.cz

Web: www.inter.osvsplzen.cz

Zřizovatel: Plzeňský kraj, Škroupova 18, 306 13 Plzeň

Název školního vzdělávacího programu: Kuchařské práce

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

Dosažený stupeň vzdělávání: střední vzdělání s výučním listem

Kvalifikační úroveň: EQF 3

Délka a forma vzdělávání: 3 roky, denní studium

Podmínky pro přijetí:

- splnění povinné školní docházky
- splnění podmínek přijímacího řízení
- splnění podmínek zdravotní způsobilosti pro obor vzdělávání 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

Způsob ukončení:

- závěrečnou zkouškou, která se skládá z písemné, praktické a ústní zkoušky
- dokladem je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list

Platnost dokumentu: od 1. září 2022

Ředitelka školy: Mgr. Lucie Vodičková

Podpis ředitelky školy:

Obsah

| | | |
|-----|---|----|
| 1 | Profil absolventa..... | 4 |
| 1.1 | Klíčové kompetence..... | 4 |
| 1.2 | Odborné kompetence..... | 4 |
| 1.3 | Uplatnění absolventa..... | 5 |
| 1.4 | Vazba na NSK..... | 5 |
| 2 | Charakteristika vzdělávacího programu..... | 6 |
| 2.1 | Pojetí vzdělávacího programu..... | 6 |
| 2.2 | Organizace výuky..... | 6 |
| 2.3 | Metody a formy výuky..... | 6 |
| 2.4 | Hodnocení žáků..... | 7 |
| 2.5 | Výuka žáků se speciálními vzdělávacími potřebami..... | 8 |
| 2.6 | Vzdělávání žáků nadaných..... | 9 |
| 2.7 | Zabezpečení výuky žáků s odlišným mateřským jazykem..... | 9 |
| 3 | Základní podmínky pro uskutečňování vzdělávacího programu..... | 10 |
| 3.1 | Personální zabezpečení..... | 10 |
| 3.2 | Materiální zabezpečení..... | 10 |
| 3.3 | Požadavky na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a hygienu práce..... | 11 |
| 4 | Přehled rozpracování obsahu vzdělávání RVP do ŠVP..... | 12 |
| 4.1 | Rozpis RVP do ŠVP Kuchařské práce..... | 12 |
| 4.2 | Přehled rozpracování RVP do ŠVP..... | 13 |
| 5 | Učební osnovy předmětů..... | 14 |
| 5.1 | Všeobecně vzdělávací předměty..... | 14 |
| | Český jazyk a literatura..... | 14 |
| | Finanční gramotnost..... | 19 |
| | Informatika..... | 23 |
| | Matematika..... | 27 |
| | Rodinná výchova..... | 31 |
| | Tělesná výchova..... | 33 |
| | Výchova ke zdraví..... | 40 |
| | Základy společenských věd..... | 42 |
| 5.2 | Odborné předměty..... | 47 |
| | Hospodářské výpočty..... | 47 |
| | Potraviny a výživa..... | 50 |
| | Psychologie pracovníků ve službách..... | 57 |
| | Stolničení..... | 60 |
| 5.3 | Odborný výcvik..... | 79 |

1 Profil absolventa

1.1 Klíčové kompetence

Vzdělání směřuje v souladu s cíli stanovenými rámcovým vzdělávacím programem k tomu, aby se u žáků rozvíjeli vědomosti, dovednosti, postoje a hodnoty, které jsou důležité pro jejich osobní rozvoj, aktivní zapojení do společnosti a pracovní uplatnění. Klíčové kompetence jsou koncipovány tak, aby absolvent:

- měl odpovědný přístup ke své profesní budoucnosti a přehled o uplatnění na trhu práce, pracovních a platových možnostech a požadavcích zaměstnavatelů a o poradenských a zprostředkovatelských službách v oblasti práce a vzdělávání,
- znal obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a zaměstnanců a dodržoval zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, včetně požární ochrany,
- dokázal vhodně komunikovat se zaměstnavateli (potencionálními i současnými),
- dokázal přijímat a plnit svěřené úkoly, pracovat v týmu a usiloval o nejvyšší kvalitu své práce,
- uměl pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií, používal nové aplikace, základní programové a aplikační vybavení, komunikoval elektronickou poštou,
- využíval internetovou síť, dokázal pracovat se získanými informacemi a posoudit věrohodnost informačních zdrojů,
- měl pozitivní vztah k učení a vzdělávání a znal možnosti dalšího vzdělávání,
- jednal samostatně a odpovědně a dokázal reagovat na měnící se životní i pracovní podmínky.

1.2 Odborné kompetence

Odborné kompetence jsou koncipovány tak, aby absolvent:

- vykonával přípravné práce a uměl upravit a zpracovat suroviny ručně nebo strojově podle technologického postupu,
- pomáhal při přípravě teplých pokrmů a příloh,
- pomáhal při přípravě studených pokrmů a restauračních moučníků,
- čistil a udržoval inventář,
- balil, označoval, skladoval a expedoval hotové výrobky,
- dodržoval hygienu a prováděl sanitaci gastronomického provozu,
- nakládal s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí, likvidoval odpady v souladu s ekologickými principy,
- dodržoval základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevenci.

1.3 Uplatnění absolventa

Absolvent se uplatní ve stravovacích službách při výrobě pokrmů a jejich výdeji jako pomocný kuchař, při přípravě pokrmů z čerstvých surovin a při přípravě jednoduchých restauračních moučnicků, při přípravě pokrmů z polotovarů a při přípravě pokrmů v provozovnách rychlého občerstvení. Absolvent je připravován především pro výkon jednodušších činností při skladování surovin a pomocných látek, při přejímce, přípravě, třídění, úpravě a hodnocení surovin k technologickému zpracování, manipulaci se surovinami, polotovary a hotovými výrobky při jejich hodnocení, balení a expedici. Další uplatnění absolventa je při obsluze a jednoduché údržbě strojů a zařízení ve výrobě.

1.4 Vazba na NSK

Úplná profesní kvalifikace (ÚPK) vztahující se k oboru vzdělávání:

Název ÚPK: Pomocný pracovník v pohostinství

Kód ÚPK: 65-99-E/03

EQF: 2

2 Charakteristika vzdělávacího programu

2.1 Pojetí vzdělávacího programu

Školní vzdělávací program je koncipován tak, aby žáci získali všeobecné a odborné znalosti a manuální dovednosti potřebné pro dobré uplatnění na trhu práce. Při sestavování obsahu vzdělávání jsou respektovány požadavky sociálních partnerů příslušné odbornosti.

Všeobecně vzdělávací předměty rozvíjí u žáků především klíčové kompetence. Obsah odborných teoretických předmětů navazuje na výuku na odborném výcviku a rozvíjí kompetence odborné. Vyučující vedou žáky k soustavné a trpělivé práci, k slušnému chování a dodržování bezpečnosti práce.

2.2 Organizace výuky

Výuka žáků je organizována jako tříleté denní studium. V průběhu studia se teoretická a praktická příprava střídá pravidelně v týdenních cyklech.

Teoretická výuka probíhá ve škole v kmenových a odborných učebnách a žáci zde získávají znalosti a dovednosti z odborných a všeobecně vzdělávacích předmětů.

Odborný výcvik se uskutečňuje na školních a smluvních pracovištích právnických osob, kde si žáci prakticky osvojují teoretické znalosti a dovednosti pod vedením učitelů odborného výcviku nebo instruktorů z řad zkušených pracovníků těchto firem.

Odborný výcvik umožňuje žákům využití teoretických poznatků v praxi, ověření a rozšíření odborných znalostí a pěstování dovedností potřebných pro daný obor tak, aby žák získal jistotu při provádění praktických činností a byl při práci samostatný.

V prvním ročníku je na začátku školního roku organizován adaptační kurz, který pomáhá ke snadnějšímu sblížení žáků a vytvoření fungujícího třídního kolektivu. Dále je školou organizován lyžařský kurz a další sportovní kurzy dle možností žáků a školy.

2.3 Metody a formy výuky

Výběr vhodné výukové formy a metody je závislý na vyučovacím předmětu, charakteru učiva, počtu žáků, materiálním vybavením školy, obsahu konkrétního učiva a výsledků vzdělávání, kterých se má dosáhnout.

Při výuce jsou uplatňovány metody klasické, aktivizující i komplexní. Z klasických metod jsou nejčastěji zastoupeny metody slovní – výklad, vyprávění, kladení otázek a diskuze. Pro snadnější pochopení učiva jsou zařazovány metody názorně demonstrační – video a práce s myšlenkovými mapami. Pro podporu motivace, samostatnosti, odpovědnosti a spolupráce jsou využívány metody aktivizující, především

diskuze, řešení situací a problémů z reálného života a profesní praxe. Výuka je dále vhodně doplňována přednáškami, besedami s odborníky, exkurzemi, soutěžemi, návštěvami kulturních a sportovních zařízení.

Důraz je kladen na podporování samostatné práce žáků – ústní a písemné prezentace, na osobní zodpovědnost a samostatnost – práce s chybou, sebehodnocení, poznávání svých možností a také na schopnosti kooperace a týmové spolupráce – skupinová práce, společné hodnocení a analýza výsledků.

Z forem výuky je na teoretickém vyučování nejčastěji využívána hromadná výuková hodina ve třídě nebo odborné učebně a dále metoda skupinová.

Odborný výcvik je uskutečňován skupinovou nebo individuální výukou na školních pracovištích nebo na pracovištích sociálních partnerů. K procvičování a upevňování znalostí a manuálních dovedností žáků slouží praktická cvičení v modelových i reálných situacích, vhodně doplňovaná exkurzemi na pracovištích stejného zaměření a účast na soutěžích.

K procvičování a upevňování učiva se využívají různé formy ústních, písemných a praktických cvičení, soutěže, simulační metody, projekty apod.

Velký důraz je kladen na vytváření mezipředmětových vazeb, které rozšiřují klíčové kompetence žáka.

U žáků se speciálními vzdělávacími potřebami jsou voleny takové formy a metody výuky, které pomáhají kompenzovat jejich znevýhodnění.

Součástí výuky jsou odborné exkurze, návštěvy výstav a koncertů, soutěže, skupinové projekty a různé formy zapojení žáků do prezentačních akcí školy.

2.4 Hodnocení žáků

Hodnocení žáků je nedílnou součástí výchovně vzdělávacího procesu školy. Informuje žáka i zákonného zástupce o průběžných i souhrnných výsledcích vzdělávání žáka a posiluje motivaci žáka k dosažení žádoucích výsledků. Hodnocení je prováděno systematicky v průběhu celého školního roku dle pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků. Hodnocení vychází z výsledků a projevů žáka a jeho schopnosti používat osvojené vědomosti a dovednosti v konkrétních situacích. Hodnocení se provádí formou známky a doplňujícího ústního hodnocení.

Hodnocení žáků na teoretickém vyučování klade důraz na zvládnutí poznatků a dovedností a na jejich uplatnění při řešení praktických a teoretických úkolů. Hodnocení je zaměřeno také ústní a písemný projev žáka.

Hodnocení žáků na odborném výcviku zohledňuje bezpečnost, účelnost, hospodárnost, čistotu, způsob organizace práce a samostatnost při vykonávání praktických činností a uplatnění získaných návyků a dovedností. Součástí hodnocení je také vztah k práci a pracovnímu kolektivu.

V předmětech výchovného zaměření se hodnotí především aktivita, samostatnost, tvořivost, originalita a estetika v činnostech žáka.

Hodnocení chování žáků je zaměřeno především na chování žáka ke spolužákům, pedagogickým i nepedagogickým zaměstnancům školy, k jeho chování při vyučování, k plnění školních povinností, dodržování zásad chování stanovených školním řádem a přístupnosti žáka výchovnému působení.

U žáků se speciálními vzdělávacími potřebami je hodnocení přizpůsobeno možnostem žáka při jeho znevýhodnění.

Výsledná známka na vysvědčení rozhoduje o postoupení/nepostoupení žáka do vyššího ročníku nebo slouží jako doklad o úspěšném absolvování studia (vysvědčení o závěrečné zkoušce).

2.5 Výuka žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

Za žáky se speciálními vzdělávacími potřebami jsou považováni žáci, kteří k naplnění svých vzdělávacích možností a práv potřebují podpůrná opatření. Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami, probíhá v souladu s platnou legislativou. Ve škole se vzdělávají žáci se speciálními vzdělávacími potřebami, tj. osoba se zdravotním postižením, zdravotním znevýhodněním, sociálním znevýhodněním, poruchami učení a chování. Při zabezpečení výuky žáků se speciálními vzdělávacími potřebami škola uplatňuje inkluzivní přístup, který spočívá především ve volbě vzdělávací strategie na základě stanovených podpůrných opatření tak, aby umožnily plné individuální rozvíjení schopností žáků (s ohledem na jejich různé individuální možnosti, potřeby a odlišnosti).

Žáci se speciálními vzdělávacími potřebami mají právo na bezplatné poskytování podpůrných opatření. Podle organizační, pedagogické a finanční náročnosti se člení podpůrná opatření do pěti stupňů, které vymezují vzestupně rozsah možné podpory žáků s tím, že vždy vycházejí z jejich vzdělávacích potřeb.

Podpůrná opatření prvního stupně uplatňuje škola i bez doporučení školského poradenského zařízení na základě plánu pedagogické podpory (PLPP) a kompenzují mírné obtíže ve vzdělávání žáka (např. specifické potřeby žáka krátkodobé povahy, ale mohou trvat i po celou dobu jejich vzdělávání).

Podpůrná opatření druhého až pátého stupně lze uplatnit pouze s doporučením školského poradenského zařízení a s informovaným souhlasem zletilého žáka nebo zákonného zástupce.

Při poskytování podpůrných opatření může ředitel školy ze závažných důvodů, zejména zdravotních, uvolnit žáka na žádost zcela nebo z části z vyučování některého předmětu nebo z provádění některých

činností. Žák nemůže být uvolněn z předmětu rozhodujícího pro odborné zaměření absolventa. Cíl vzdělávání zůstává zachován. Rozsah učiva, metody a formy výuky jsou přizpůsobeny stupni a druhu podpůrných opatření, které stanoví školní poradenské zařízení. Výuka těchto žáků směřuje k tomu, aby si i přes svůj handicap osvojili potřebné občanské, klíčové i odborné kompetence.

Péči o žáky se speciálními vzdělávacími potřebami koordinuje výchovný poradce, který externě spolupracuje s pedagogicko-psychologickými poradnami (PPP), speciálně-pedagogickými centry (SPC) a se středisky výchovné péče (SVP) a interně s předmětovými komisemi, třídními učiteli, vyučujícími jednotlivých předmětů a školním psychologem. Na začátku každého školního roku seznámí výchovný poradce vyučující s jednotlivými žáky se speciálními vzdělávacími potřebami a v průběhu školního roku jim poskytuje podporu při vzdělávání žáků s SVP a při vyhodnocování vzdělávacího pokroku. V průběhu celého školního roku mohou vyučující pracovat s doporučením PPP, SPC a SVP, které je uloženo u každého žáka v systému Bakaláři.

2.6 Vzdělávání žáků nadaných

Za nadaného se považuje žák, který při adekvátní podpoře vykazuje ve srovnání s vrstevníky vysokou úroveň v oblasti rozumových schopností nebo v oblasti pohybových, manuálních, uměleckých a sociálních dovedností.

Za mimořádně nadaného se považuje žák, jehož rozložení schopností dosahuje mimořádné úrovně při vysoké tvořivosti v celém okruhu činností nebo v jednotlivých oblastech rozumových schopností, v pohybových, manuálních, uměleckých nebo sociálních dovednostech.

Podpora nadaných žáků probíhá především ve výuce a při mimoškolních aktivitách. Nadaní žáci jsou jednotlivými vyučujícími aktivně vyhledáváni a jejich nadání je rozvíjeno prostřednictvím různých úkolů, soutěží a projektů.

2.7 Zabezpečení výuky žáků s odlišným mateřským jazykem

Žákům, jejichž mateřským jazykem není čeština, je poskytována podpora ke zvládnutí vyučovacího jazyka tak, aby jejich účast na vzdělávání ve všech předmětech mohla být co nejefektivnější.

Pedagogičtí pracovníci jsou seznámeni se žáky s OMJ prostřednictvím výchovného poradce nebo třídního učitele. Jednotliví vyučující přizpůsobují výuku znalosti českého jazyka žáka s OMJ. Důležité dokumenty jsou pro žáky s OJM přeloženy do jejich mateřského jazyka.

Pedagogičtí pracovníci poskytují žákům s OJM maximální podporu při výuce odborných i všeobecně vzdělávacích předmětů a při začleňování žáka do třídního i školního kolektivu.

3 Základní podmínky pro uskutečňování vzdělávacího programu

3.1 Personální zabezpečení

Personální zabezpečení výuky zajišťují pedagogičtí pracovníci teoretického vyučování a odborného výcviku. Všichni pedagogičtí pracovníci si průběžně doplňují znalosti a pedagogické dovednosti dalším vzděláváním pedagogických pracovníků na základě plánů dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků, které jsou průběžně aktualizovány.

Škola má školní poradenské pracoviště, kde působí metodik prevence sociálně patologických jevů, výchovný poradce a školní psycholog.

Ve škole dále působí kvalifikovaný zdravotník, který průběžně doplňuje lékárníčky a stará se o žáky se zdravotními problémy.

3.2 Materiální zabezpečení

Teoretické vyučování a část odborného výcviku se uskutečňuje v budově školy. Teoretické předměty se vyučují v kmenových a odborných učebnách, vybavených dataprojektory a promítacími plátny. V některých učebnách jsou umístěny interaktivní tabule. Kapacita učeben je 32 žáků. Důležitou složkou teoretické výuky je používání názorných pomůcek, které žákovi usnadňují pochopení učiva (modely, nástěnné obrazy, zvukové nahrávky, instruktážní a výukové filmy).

Výuka informačních a komunikačních technologií probíhá v odborné učebně, kde má každý žák k dispozici stolní počítač s potřebným softwarovým vybavením a připojením na internet. Výuka tělesné výchovy probíhá v tělocvičně, v posilovně a na stadionu.

Škola má knihovnu, která slouží zároveň jako učebna pro výuku českého jazyka a literatury a učebnu pro výuku odborného výcviku oboru Pečovatelské služby.

Žáci a jejich rodiče využívají k výuce a sledování studijních výsledků systém Bakaláři, ve kterém mají uložené všechny studijní podklady a mohou si doplňovat učivo i během své nepřítomnosti ve škole.

Organizace teoretického vyučování i odborného výcviku je řešena tak, aby žáci měli potřebné přestávky na oddech a oběd.

Stravování žáků je zajištěno ve školní jídelně, která se nachází v areálu školy Středního odborného učiliště elektrotechnického, Plzeň. Pro žáky, kteří nemohou denně dojíždět na vyučování je k dispozici Domov mládeže, Vejprnická 56, Plzeň, ve kterém je zajištěno celodenní stravování.

Pro žáky jsou v průběhu celého roku pořádány různé exkurze, sportovní akce (sportovní den, lyžařský kurz, vodácký kurz, cyklistický kurz a turistický kurz) a výlety.

3.3 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 a předpisů ES pro danou oblast. Prostory, ve kterých je prováděna výuka odpovídají příslušné a platné legislativě. Škola provádí technická i organizační opatření k eliminaci všech rizik spojených s výukou na teoretickém vyučování i odborném výcviku.

Škola má zpracovanou Metodickou osnovu vstupního školení bezpečnosti práce a požární ochrany, se kterou jsou žáci prokazatelně seznamováni při úvodních hodinách jednotlivých předmětů teoretického vyučování a odborného výcviku. Žáci na odborném výcviku jsou povinni nosit ochranný oděv a obuv a používat ochranné pomůcky. Před každou novou činností nebo manipulací s novým strojem nebo zařízením jsou žáci prokazatelně seznamováni s návody k obsluze jednotlivých strojů a zařízení a s místními provozně bezpečnostními předpisy.

Dohled nad bezpečností žáků je zajištěn na teoretickém vyučování i odborném výcviku. Při zajištění odborného výcviku na smluvních pracovištích je problematika bezpečnosti a ochrany zdraví při práci smluvně ošetřena v souladu s platnou legislativou.

4 Přehled rozpracování obsahu vzdělávání RVP do ŠVP

4.1 Rozpis RVP do ŠVP Kuchařské práce

| Předměty | Týdenní hodinová dotace za celou dobu vzdělávání | Počet hodin za celou dobu vzdělávání | 1. ročník | 2. ročník | 3. ročník | Celkem |
|------------------------------------|--|--------------------------------------|-------------|-------------|-------------|-----------|
| Český jazyk a literatura | 3 | 96 | 1 | 1 | 1 | 3 |
| Finanční gramotnost | 2 | 64 | 0 | 1 | 1 | 2 |
| Informatika | 3 | 96 | 1 | 1 | 1 | 3 |
| Matematika | 3 | 96 | 1 | 1 | 1 | 3 |
| Rodinná výchova | 1 | 32 | 1 | 0 | 0 | 1 |
| Tělesná výchova | 3 | 96 | 1 | 1 | 1 | 3 |
| Výchova ke zdraví | 1 | 32 | 1 | 0 | 0 | 1 |
| Základy společenských věd | 3 | 96 | 1 | 1 | 1 | 3 |
| Celkem všeobecné předměty | 19 | 608 | 7 | 6 | 6 | 19 |
| Odborný výcvik | 54 | 1728 | 15 | 17,5 | 21,5 | 54 |
| Všeobecné předměty + ODB | 73 | 2336 | 22 | 23,5 | 27,5 | 73 |
| Odborné předměty | 23 | | | | | |
| Hospodářské výpočty | 1,5 | 48 | 0 | 1 | 0,5 | 1,5 |
| Potraviny a výživa | 6 | 192 | 2,5 | 2 | 1,5 | 6 |
| Psychologie pracovníků ve službách | 1 | 32 | 1 | 0 | 0 | 1 |
| Stolničení | 2 | 64 | 0 | 1 | 1 | 2 |
| Technologie | 10,5 | 336 | 4 | 3,5 | 3 | 10,5 |
| Zařízení závodů | 2 | 64 | 1 | 1 | 0 | 2 |
| Celkem odborné předměty | 23 | 736 | 8,5 | 8,5 | 6 | 23 |
| Celkem odborné + všeobecné | 42 | 1344 | 15,5 | 14,5 | 12 | 42 |
| Celkem | 96 | 3072 | 30,5 | 32 | 33,5 | 96 |

4.2 Přehled rozpracování RVP do ŠVP

| Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy | Minimální počet týdenních vyučovacích hodin | Předměty | Počet týdenních vyučovacích hodin ^{2,2} |
|--|---|------------------------------------|--|
| Jazykové vzdělávání | 2 | Český jazyk a literatura | 2 |
| Estetické vzdělávání | 1 | Český jazyk a literatura | 0,5 |
| | | Základy společenských věd | 0,5 |
| Občanský vzdělávací základ | 3 | Finanční gramotnost | 1 |
| | | Základy společenských věd | 2 |
| Matematické vzdělávání | 3 | Matematika | 3 |
| Vzdělávání pro zdraví | 3 | Výchova ke zdraví | 1 |
| | | Tělesná výchova | 2 |
| Vzdělávání v informačních a komunikačních techn. | 3 | Informatika | 3 |
| Disponibilní hodiny | 4 | Český jazyk a literatura | 0,5 |
| | | Finanční gramotnost | 2 |
| | | Tělesná výchova | 1 |
| | | Základy společenských věd | 0,5 |
| Celkem | 19 | | 19 |
| Chování pracovníků ve službách | | Psychologie pracovníků ve službách | 1 |
| | | Stolničení | 2 |
| | | Odborný výcvik | 5 |
| Celkem | 8 | | 8 |
| Stravovací služby | | Hospodářské výpočty | 1,5 |
| | | Potraviny a výživa | 6 |
| | | Technologie | 10,5 |
| | | Zařízení závodů | 2 |
| | | Odborný výcvik | 13 |
| Celkem | 33 | | 33 |
| Disponibilní hodiny | | Odborný výcvik | 36 |
| Celkem | 36 | | 36 |
| Celkem | 96 | | 96 |

5 Učební osnovy předmětů

5.1 Všeobecně vzdělávací předměty

Český jazyk a literatura

| Učební osnova | |
|---|--|
| Předmět | <i>Český jazyk a literatura</i> |
| Počet hodin týdně | 2 |
| Celkový počet hodin | 96 |
| Vyučován v ročníku | <i>První, druhý, třetí</i> |
| Cíl předmětu | Srozumitelně se vyjadřovat ústní i písemnou formou spisovného jazyka. Výchova ke kultivovanému projevu a vystupování. Prohlubuje čtenářskou gramotnost a vytváří postoj ke kulturnímu dění. |
| Charakteristika učiva | Učivo vychází z obsahového okruhu RVP – Vzdělávání a komunikace v českém jazyce a Estetické vzdělávání. Mezipředmětově je propojeno se všemi společenskovedními předměty. Předmět se vyučuje v 1., 2. a 3. ročníku, učivo je rozděleno do dvou částí, které se v rámci vyučovací hodiny prolínají, aby žák pochopil učivo komplexně a dokázal ho použít v praktickém životě. |
| Výukové strategie | Metody: expozice učiva, fixace učiva, diagnostické a klasifikační. slovní, názorně-demonstrační, informačně receptivní, reproduktivní, problémového výkladu, Brainstormingové metody. Forma: frontální výuka, individualizovaná výuka, prvky skupinové a kooperativní výuky, čtenářské dílny, exkurze. |
| Hodnocení žáků | Žáci jsou hodnoceni z jednotlivých oblastí: mluvnice, sloh a literatura podle dosažených výsledků a aktivity během vyučování. Hodnocení je numerické, slovní, jednotlivců i skupin. Důležité je především osobní zapojení každého žáka, jeho ochota nad úkolem přemýšlet, nevzdávat počáteční neúspěch, kriticky myslet a obhájit svůj názor s podporou ověřených informací. Žáci jsou vedeni k sebehodnocení. Kritéria hodnocení vycházejí z Pravidel hodnocení Školního řádu Odborné školy výroby a služeb, Plzeň, Vejprnická 56. |
| Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí | Zvýšit ochotu žáků nad úkoly přemýšlet, nevzdávat počáteční neúspěch, kriticky myslet a obhájit svůj názor s podporou ověřených informací. |
| Popis přínosu předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat | Předmět Český jazyk a literatura rozvíjí klíčové kompetence k učení a k řešení problémů, dále sociální a komunikativní kompetence, díky nimž se žák naučí: <ul style="list-style-type: none"> - využívat efektivní způsoby učení, - zvládnout hodnocení svých výkonů, - získávat informace z různých pramenů a dávat je do souvislostí, - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně, - zpracovávat texty na běžné i odborná témata a různé pracovní materiály, - snažit se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii, - pracovat v týmu, - přijímat a plnit svěřené úkoly, - přizpůsobovat se změnám, |

- umět svá řešení obhajovat.

V rámci výuky dochází k realizaci průřezových témat:

Občan v demokratické společnosti – žáci jsou vedeni k orientaci v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využívat masová média pro své různé potřeby;

Informační a komunikační technologie – žáci se orientují v široké nabídce výukových programů a pravidel pravopisu na internetu

Člověk a životní prostředí – žáci jsou vedeni, aby dokázali esteticky a citově vnímat své okolí a přírodní prostředí

Člověk a svět práce – žáci jsou motivováni k celoživotnímu učení pro udržení konkurenceschopnosti na trhu práce a pro aktivní osobní a profesní rozvoj

1. ročník

| Výsledky vzdělávání žáka | Učivo | 32 |
|---|---|----|
| <ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu - pracuje s jazykovými příručkami - využívá poznatky z tvarosloví - v písemném projevu uplatňuje zásady českého pravopisu - dokáže slohové útvary propojovat s jazykovým vyučováním - vhodně se prezentuje; - vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat); - vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně; - dodržuje zásady správné výslovnosti | <p>Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností</p> <ul style="list-style-type: none"> - národní jazyk a jeho útvary - jazykové příručky a jejich používání - obohacování slovní zásoby a tvoření slov, - synonyma, homonyma, přísloví, rčení - slovní zásoba a její rozvrstvení <p>Komunikační výchova</p> <ul style="list-style-type: none"> - komunikační situace, komunikační strategie - (zvuková stránka řeči, pozdrav, uvítání, oslovení, omluva, vyjádření souhlasu, nesouhlasu, formulování vzkazu do hlasové schránky, situační komunikace) <p>Slohová výchova a jazyková kultura</p> <ul style="list-style-type: none"> - vyprávění – slovesa – shoda přísudku s podmětem, přídavná jména - osnova - osobní dopisy – velká písmena - pohlednice, blahopřání, vyjádření soustrasti – velká písmena, věta jednoduchá - inzerát a odpověď na něj - číslovky - popis osoby - písemně i ústně - podstatná jména, přídavná jm., zájmena, slovesa | 15 |
| <ul style="list-style-type: none"> - zjišťuje jednoduché potřebné informace - z dostupných informačních zdrojů; - rozumí obsahu textu; - ví, kde je místní knihovna a co v ní může najít. - rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů; - zjišťuje jednoduché potřebné informace - z dostupných informačních zdrojů; - rozumí obsahu textu; | <p>Práce s textem a získávání informací</p> <ul style="list-style-type: none"> - infromatická výchova, internet – průběžně – tablety - knihovny a jejich služby – školní knihovna - noviny, časopisy a jiná periodika – školní knihovna - techniky čtení - orientace v textu, jeho rozbor – Kellner Foundation - základní literární druhy a žánry - národní literatura ve filmu - světová literatura ve filmu - současná literatura podle zájmu žáků | 17 |

2. ročník

| Výsledky vzdělávání žáka | Učivo | 32 |
|---|---|------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu - pracuje s jazykovými příručkami - dodržuje zásady správné výslovnosti - využívá poznatky z tvarosloví - v písemném projevu uplatňuje zásady českého pravopisu - dokáže slohové útvary propojovat s jazykovým vyučováním - vhodně se prezentuje; - vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně; - je schopen sestavit a přednést krátký prostě sdělovací, administrativní a prakticky odborný projev; - vhodně využívá odbornou terminologii | <p>Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností</p> <ul style="list-style-type: none"> - evropské a světové jazyky - jazykové příručky a jejich používání - pravopis - Komunikační výchova - komunikační situace, komunikační strategie volání na policii, zdravotníkům, hasičům - Slohová výchova a jazyková kultura - osnova, grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů - životopis – velká písmena - popis věci – písemně i ústně – podstatná jména, přídavná jm., slovesa - žádost – podmiňovací způsob, věta jednoduchá - emailová zpráva - podmiňovací způsob - krátké informační útvary – zpráva, věta jednoduchá | <p>16</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> - zjišťuje jednoduché potřebné informace - z dostupných informačních zdrojů; - rozumí obsahu textu; - rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů; - zjišťuje jednoduché potřebné informace - z dostupných informačních zdrojů; - rozumí obsahu textu; | <p>Práce s textem a získávání informací</p> <ul style="list-style-type: none"> - infromatická výchova, internet – průběžně – tablety - orientace v textu, jeho rozbor – RWCT - získávání informací z textu (též odborného a administrativního) - čtenářská gramotnost - národní literatura - národní literatura ve filmu, dramatu - světová literatura - světová literatura ve filmu, dramatu - současná literatura podle zájmu žáků | <p>16</p> |

3. ročník

| Výsledky vzdělávání žáka | Učivo | 32 |
|--|---|------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu - pracuje s jazykovými příručkami - dodržuje zásady správné výslovnosti - vhodně využívá odbornou terminologii - využívá poznatky z tvarosloví - v písemném projevu uplatňuje zásady českého pravopisu - dokáže slohové útvary propojovat s jazykovým vyučováním - vhodně se prezentuje; - vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat); - vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně; - je schopen sestavit a přednést krátký prostě sdělovací, administrativní a prakticky odborný projev; - vhodně využívá odbornou terminologii | <p>Zdokonalování jazykových vědomostí a dovednost</p> <ul style="list-style-type: none"> - jazykové příručky a jejich používání - pravopis <p>Komunikační výchova</p> <ul style="list-style-type: none"> - komunikační situace, komunikační strategie zásady diskuse <p>Slohová výchova a jazyková kultura</p> <ul style="list-style-type: none"> - projevy prostě sdělovací - vyplňování formulářů (tiskopisy, dotazníky, cestovní příkazy... velká písmena - výtah, výpisky – souvětí, věta jednoduchá - popis pracovního postupu – písemně i ústně - slovní zásoba k příslušnému oboru vzdělávání, terminologie - slovesné vazby, věta jednoduchá, slova neohebná, souvětí, vyjmenovaná slova - osnova, grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů | <p>12</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> - zjišťuje jednoduché potřebné informace - z dostupných informačních zdrojů; - rozumí obsahu textu; - rozumí obsahu textu; - vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích přijímat kriticky | <p>Práce s textem a získávání informací</p> <ul style="list-style-type: none"> - infromatická výchova, internet – průběžně – tablet - noviny, časopisy a jiná periodika - současná literatura, film podle zájmu žáků - četba a interpretace - funkce médií, kritický přístup k médiím, - média jako zdroj zábavy a poučení | <p>20</p> |

Finanční gramotnost

| Učební osnova | |
|---|--|
| Předmět | Finanční gramotnost |
| Počet hodin týdně | 1 |
| Celkový počet hodin | 64 |
| Vyučován v ročníku | Druhý, třetí |
| Cíl předmětu | Cílem předmětu je naučit žáky znalosti, dovednosti a hodnotové postoje nezbytné k tomu, aby zabezpečili sebe a svou rodinu a zodpovědně nakládali s financemi. |
| Charakteristika učiva | Učivo vychází z obsahového okruhu RVP Občanský vzdělávací základ. Obsah učiva je zaměřen na zvýšení finanční gramotnosti žáků v oblasti peněžní, cenové, rozpočtové, mzdové a daňové. |
| Výukové strategie | Metody: výklad, kladení otázek, diskuse, video, situace z reálného života a profesní praxe, hraní rolí, projekt. Formy výuky: hromadná, skupinová, ve třídě, výuková hodina, exkurze, projektové vyučování. |
| Hodnocení žáků | Žáci jsou hodnoceni průběžně – slovně i numericky. Slovně jsou žáci hodnoceni v průběhu vyučovací hodiny za zpracování dílčích úkolů (práce s pracovními listy, skupinová práce, projekt). Hodnocen je i přístup žáka k plnění zadaných úkolů. Při zkoušení (ústním i písemném) jsou žáci hodnoceni známkou. |
| Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí | Výuka směřuje k tomu, aby žáci odpovědně řešili své finanční a sociální záležitosti, aby jednali uvážlivě, přemýšleli o skutečnosti kolem sebe a nenechali se manipulovat, aby dovedli jednat s jinými lidmi a různými institucemi, aby aktivně řešili problémy osobního, právního i sociálního charakteru. Aby jednali eticky, žili odpovědně a čestně. |
| Popis přínosu předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat | Klíčové kompetence: <ul style="list-style-type: none"> - být finančně gramotný; - adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a být připraven řešit své sociální i ekonomické záležitosti; - mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; - mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady; - vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli; - znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků; Průřezová témata: <ul style="list-style-type: none"> - občan v demokratické společnosti – potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život; - člověk a svět práce – přijetí osobní odpovědnosti za vlastní život (plánování a odpovědné rozhodování o vlastním osobní rozvoji, dalším vzdělávání a seberealizaci v profesních záměrech); přijetí změn v profesní kariéře jako běžné součásti života; |

2. ročník

| Výsledky vzdělávání žáka | Učivo | 32 |
|---|---|----------|
| <ul style="list-style-type: none"> - dovede si zřídit peněžní účet a sleduje pohyb peněz na svém účtu; používá nejběžnější platební nástroje, smění peníze za použití kursovní lístku; - vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na příjmy obyvatelstva, vklady a úvěry, dlouhodobé finanční plánování a uvede příklady, jak se důsledkům inflace bránit; | <p>Peníze</p> <ul style="list-style-type: none"> - peníze, hotovostní a bezhotovostní peněžní styk (v tuzemské a zahraniční měně) - ochranné prvky bankovek a mincí - inflace | 4 |
| <ul style="list-style-type: none"> - stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa, období...; - rozpozná běžné cenové triky (cena bez DPH...) a klamavé nabídky; - vybere vhodný způsob placení; | <p>Nakupování</p> <ul style="list-style-type: none"> - trh a jeho fungování (zboží, nabídka, poptávka, stanovení ceny) <p>Placení</p> <ul style="list-style-type: none"> - placení (úhradové a inkasní formy placení, poštovní poukázky, SIPO, platební karty) | 6 |
| <ul style="list-style-type: none"> - na příkladu vysvětlí, jak uplatňovat práva spotřebitele; - dovede reklamovat koupené zboží nebo služby; - dovede v tetu smlouvy o koupi zboží zjistit, jaká mu z ní vyplývají povinnosti a práva a jaké jsou důsledky neznalosti smlouvy, a to vč. jejích všeobecných podmínek; | <p>Práva spotřebitele</p> <ul style="list-style-type: none"> - práva spotřebitele - reklamace | 2 |
| <ul style="list-style-type: none"> - sestaví rozpočet jednotlivce a domácnosti, rozliší pravidelné a nepravidelné příjmy a výdaje, navrhne, jak řešit schodkový rozpočet a jak naložit s přebytkovým rozpočtem; - navrhne způsoby, jak využít volné finanční prostředky, vybere nejvýhodnější produkt pro investování volných finančních prostředků; - dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci; - popíše možnosti zabezpečení na stáří; | <p>Hospodaření domácnosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozpočet jednotlivce – projekt - rozpočet domácnosti - řešení krizových finančních situací - úspory a investice a jejich využití - sociální zajištění občanů - zabezpečení na stáří | 8 |
| <ul style="list-style-type: none"> - dovede zjistit, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav (banka, pojišťovna) a na základě zjištěných informací posoudit, zda konkrétní služby jsou pro něho vhodné (např. půjčka), nebo nutné a výhodné; | <p>Finanční služby</p> <ul style="list-style-type: none"> - služby peněžních ústavů - úvěry a půjčky (kontokorentní úvěr, spotřebitelský úvěr, hypoteční úvěr – získání, splácení, zajištění úvěru, smlouva) | 8 |

| | | |
|---|---|----------|
| <ul style="list-style-type: none"> - vybere nejvýhodnější úvěrový produkt s ohledem na své potřeby a zdůvodní svou volbu, vysvětlí, jak se vyvarovat předlužení, posoudí výši úrokových sazeb a na příkladu ukáže rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN (roční procentní sazba nákladů); - charakterizuje základní úvěrové produkty a jejich využití, - dovede z textu smlouvy (úvěrová smlouva, smlouva o půjčce, splátkový prodej) zjistit, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva a uvědomuje si důsledky neznalosti smlouvy vč. všeobecných podmínek | <ul style="list-style-type: none"> - splátkový prodej | |
| <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí, jak se vyvarovat předlužení - vysvětlí postup vymáhání dluhu, dokáže popsat co je to exekuce - vysvětlí důsledky oddlužení - navrhne řešení situace předlužení | <p>Dluhová past</p> <ul style="list-style-type: none"> - příčiny a důsledky nesplácení dluhu, vymáhání dluhu - dluhová past, exekuce, osobní bankrot | 4 |

3. ročník

| Výsledky vzdělávání žáka | Učivo | 32 |
|---|--|-----------|
| <ul style="list-style-type: none"> - dovede vyhledat nabídky zaměstnání, kontaktovat případného zaměstnavatele a úřad práce, prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti; - popíše, co má obsahovat pracovní smlouva; - dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech; - uvědomuje si odpovědnost za škody zaměstnance a zaměstnavatele, ví o možnosti pojistit se proti vzniku škod; | <p>Pracovní poměr</p> <ul style="list-style-type: none"> - vznik, změna a ukončení pracovního poměru - pracovní smlouva - povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele - druhy škod v souvislosti se zaměstnáním, předcházení škodám, odpovědnost za škodu | 16 |
| <ul style="list-style-type: none"> - dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám; - umí provést jednoduché výpočty mzdy; | <p>Mzda</p> <ul style="list-style-type: none"> - mzda časová a úkolová - složky mzdy, výpočty mzdy | 6 |
| <ul style="list-style-type: none"> - na konkrétních příkladech dovede vysvětlit funkce úřadu práce při hledání zaměstnání a rekvalifikaci; | <p>Nezaměstnanost</p> <ul style="list-style-type: none"> - hledání zaměstnání, služby úřadů práce - nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti - rekvalifikace | 6 |
| <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí, proč občané platí daně; - orientuje se v daňové soustavě ČR; - rozlišuje základní druhy daní (daně z příjmů, daně majetkové, nepřímé daně); | <p>Daně</p> <ul style="list-style-type: none"> - daně, daňová soustava ČR - daňové přiznání | 2 |
| <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí, proč občané platí sociální a zdravotní pojištění; - rozlišuje zákonné a smluvní pojištění - dovede v textu pojistné smlouvy, zjistit, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva a jaké jsou důsledky neznalosti smlouvy, a to včetně jejích všeobecných podmínek | <p>Pojištění</p> <ul style="list-style-type: none"> - pojištění (sociální, zdravotní a komerční) - pojistná smlouva a její náležitosti | 2 |

Informatika

| Učební osnova | |
|---|---|
| Předmět | Informatika |
| Počet hodin týdně | 1 |
| Celkový počet hodin | 96 |
| Vyučován v ročníku | První, druhý, třetí |
| Cíl předmětu | Cílem vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích je naučit žáky pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi. |
| Charakteristika učiva | Vychází z obsahového okruhu RVP vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích. |
| Výukové strategie | Metody výuky: výklad, přednáška, video, napodobování. Formy výuky: individuální, hromadná, skupinová, v odborné učebně, výuková hodina. |
| Hodnocení žáků | Žáci jsou hodnoceni průběžně po celý školní rok, a to slovně i numericky; slovně je žák hodnocen v průběhu vyučovací hodiny za zpracování úkolů na PC. Známkou je žák ohodnocen za samostatné vytvoření práce na dané téma, hodnotí se i přístup k plnění zadaných úkolů. Žáci se učí kriticky hodnotit výsledky své práce. Kritéria hodnocení vycházejí ze školního řádu. |
| Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí | Výuka směřuje k tomu, aby žáci uměli efektivně využívat informace a získali kladný vztah k práci s výpočetní technikou. |
| Popis přínosu předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat | Klíčové kompetence: Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi – adaptuje se na měnící se technologické prostředí, využívá dovednosti práce s informačními a komunikačními technologiemi a aplikacemi. Získává informace z ověřených zdrojů. Kompetence k učení – k učení využívá různých informačních zdrojů. Kompetence k pracovnímu uplatnění – má schopnost přizpůsobit se měnícím se pracovním podmínkám. Průřezová témata: Informační a komunikační technologie – má schopnost pracovat s komunikačními prostředky, využívá prostředky komunikačních a informačních technologií v dalších předmětech, pracuje s běžným základním a aplikačním programovým vybavením a pracuje s informacemi z různých médií. Občan v demokratické společnosti – orientuje se v médiích a kriticky hodnotí jejich obsah. Člověk a svět práce – vyhledává v relevantních informačních zdrojích a posuzuje informace o profesních příležitostech, umí se efektivně sebe prezentovat při jednání s potenciálními zaměstnavateli. |

1. ročník

| Výsledky vzdělávání žáka | Učivo | 32 |
|--|--|-----------|
| <ul style="list-style-type: none"> - se seznámí s prvky BOZP využívané v počítačové učebně | BOZP počítačové učebny | 1 |
| <ul style="list-style-type: none"> - ovládá jednotlivé prvky komunikačního systému | Komunikační systém školy a školní účty | 4 |
| <ul style="list-style-type: none"> - komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zaslání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření, - ovládá běžné prostředky online a off-line komunikace - orientuje se v prostředí Office 365 - je si vědom možností a výhod, ale i rizik a omezení spojených s používáním výpočetní techniky | Komunikační a přenosové možnosti Email, chat, messenger, videohovor Sdílení a výměna dat Prostedí Office 365 Kyberšikana | 12 |
| <ul style="list-style-type: none"> - vytváří, upravuje a uchovává textové dokumenty - zaznamenává a uchovává textové informace způsobem umožňujícím jejich další využití; | Textové procesory Office 365 - Microsoft WORD – seznámení s prostředím, práce s textovým procesorem | 6 |
| <ul style="list-style-type: none"> - používá počítač a jeho periférie | Osobní počítač Hardware, periférie PC | 2 |
| <ul style="list-style-type: none"> - nastavuje uživatelské prostředí operačního systému - dodržuje zásady zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením - orientuje se v systému adresářů, ovládá základní práce se soubory, odlišuje a rozpoznává základní typy souborů a pracuje s nimi; - pracuje s nápovědou | Software a jeho nastavení Software, základní a aplikační programové vybavení Operační systém Microsoft Windows – pracovní plocha, okna, funkce, nápověda, manuál Data, soubor, složka, souborový manažer, komprese dat Ochrana dat před zneužitím a zničením Ochrana autorských práv | 7 |

2. ročník

| Výsledky vzdělávání žáka | Učivo | 32 |
|---|--|-----------|
| <ul style="list-style-type: none"> – se seznámí s prvky BOZP využívané v počítačové učebně | BOZP počítačové učebny | 1 |
| <ul style="list-style-type: none"> – ovládá jednotlivé prvky komunikačního systému | Komunikační systém školy a školní účty | 3 |
| <ul style="list-style-type: none"> – ovládá běžné prostředky online a off-line komunikace – uvědomuje si specifika práce v síti, využívá jejich možností a pracuje s jejími prostředky | Lokální síť Počítačová síť, server, pracovní stanice Připojení k síti, specifika práce v ní, sdílení | 2 |
| <ul style="list-style-type: none"> – volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání – získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet, ovládá jejich vyhledávání; – orientuje se v získaných informacích, třídí je, vyhodnocuje, provádí jejich výběr; – uvědomuje si nutnost posouzení validity informačních zdrojů a použití informací relevantních pro potřeby řešení konkrétního problému; – správně interpretuje získané informace; | Informační zdroje a internet Práce s informacemi a informačními zdroji Internet | 5 |
| <ul style="list-style-type: none"> – vytváří, upravuje a uchovává textové dokumenty – zaznamenává a uchovává textové informace způsobem umožňujícím jejich další využití; | Textové procesory Microsoft WORD – seznámení s prostředím, práce s textovým procesorem Prostředí Office 365 | 7 |
| <ul style="list-style-type: none"> – ovládá základní práce s tabulkovým procesorem (editace, vyhledávání, – matematické operace, základní funkce, příprava pro tisk, tisk); – zaznamenává a uchovává numerické informace způsobem – umožňujícím jejich další využití; – rozumí jednoduchým graficky ztvárněným informacím (schémata, grafy apod.). | Tabulkový procesor Microsoft Excel – seznámení s prostředím, práce s tabulkovým procesorem Office 365 – seznámení s prostředím MS Excel a práce s těmito tabulkovými procesory a s MS Forms | 14 |

3. ročník

| Výsledky vzdělávání žáka | Učivo | 32 |
|---|--|-----------|
| <ul style="list-style-type: none"> - se seznámí s prvky BOZP využívané v počítačové učebně | BOZP počítačové učebny | 1 |
| <ul style="list-style-type: none"> - ovládá jednotlivé prvky komunikačního systému | Komunikační systém školy a školní účty | 3 |
| <ul style="list-style-type: none"> - zná hlavní typy grafických formátů, na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje; - zaznamenává a uchovává grafické informace způsobem - umožňujícím jejich další využití; | Software pro práci s grafikou Microsoft PowerPoint – seznámení s prostředím, práce s grafickým prezentačním procesorem Office 365 – seznámení s prostředím MS PowerPoint a MS Sway a práce s těmito grafickými softwary | 14 |
| <ul style="list-style-type: none"> - používá běžné základní a aplikační programové vybavení; - uvědomuje si analogie ve funkcích a ve způsobu ovládání různých aplikací; - vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů; - pracuje s dalšími aplikacemi používanými v příslušné profesní oblasti; | Aplikační programové vybavení Další možnosti aplikačních programových vybavení | 14 |

Matematika

| Učební osnova | |
|---|---|
| Předmět | Matematika |
| Počet hodin týdně | 3 |
| Celkový počet hodin | 96 |
| Vyučován v ročníku | První, druhý, třetí |
| Cíl předmětu | Umět používat matematiku v různých životních situacích (v odborné složce vzdělávání, v osobním životě, v budoucím zaměstnání, ve volném čase apod.) |
| Charakteristika učiva | Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Matematické vzdělávání. Předmět směřuje k tomu, aby žáci dovedli efektivně numericky počítat, používat a převádět jednotky (délky, hmotnosti, času, obsahu, objemu), číst matematický text s porozuměním, používat algoritmické početní postupy při řešení aplikačních úloh, vyhodnotit informace kvantitativního charakteru získané z různých zdrojů – grafů, diagramů a tabulek. Obsah učiva mezipředmětově souvisí s předmětem informatika, finanční gramotnost, doplňuje odborné vzdělávání. |
| Výukové strategie | <i>Metody výuky: slovní, názorně-demonstrační, aktivizující.</i> <i>Formy výuky: frontální výuka, individualizovaná výuka, výuková hodina</i> |
| Hodnocení žáků | Žáci jsou hodnoceny průběžně po celá školní rok, a to slovně i numericky; základem hodnocení je písemné zkoušení, řešení příkladů, na konci každého bloku učiva; písemné zkoušení je doplněno ústním zkoušením; hodnotí se i aktivní přístup v hodinách a v plnění studijních povinností; žáci jsou vedeni k sebehodnocení; kritéria hodnocení vycházejí ze školního řádu |
| Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí | Výuka směřuje k tomu, aby žáci získali pozitivní postoj k matematice a zájem o ni, využívali ji v běžném životě; důvěřovali vlastním schopnostem a vytrvalosti; získali motivaci k celoživotnímu vzdělávání. |
| Popis přínosu předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat | Předmět Odborné kreslení rozvíjí klíčové kompetence k učení a k řešení problémů, dále matematické kompetence, díky nimž se žák naučí: <ul style="list-style-type: none"> – rozvoj paměti a koncentrace – správně používat a převádět běžné jednotky – používat pojmy kvantifikujícího charakteru – číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.) – provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy – aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích, V rámci výuky dochází k realizaci průřezových témat: Občan v demokratické společnosti – schopnost diskutovat a hledat kompromisní řešení Člověk a životní prostředí – dodržovat efektivní provoz a respektovat principy udržitelného rozvoje Člověk a svět práce – motivace k celoživotnímu učení pro udržení konkurenceschopnosti na trhu práce Informační a komunikační technologie – schopnost pracovat a orientovat se v informačních a komunikačních technologiích |

1. ročník

| Výsledky vzdělávání žáka | Učivo | 32 |
|---|--|----------|
| <ul style="list-style-type: none"> - žák provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly - provádí aritmetické operace s desetinnými čísly - zaokrouhlí desetinné číslo - znázorní reálné číslo na číselné ose - určí druhou mocninu a odmocninu pomocí kalkulátoru | <p>Operace s reálnými čísly</p> <ul style="list-style-type: none"> - přirozená a celá čísla - reálná čísla - mocniny a odmocniny | 8 |
| <ul style="list-style-type: none"> - používá různé zápisy racionálního čísla - znázorní graficky zlomek - sčítá a odčítá zlomky se společným jmenovatelem - aplikuje zlomky na příkladech z praxe | <p>Zlomky</p> <ul style="list-style-type: none"> - racionální čísla - grafické znázornění zlomků - sčítání a odčítání zlomků se společným jmenovatelem - aplikace na praktických příkladech | 8 |
| <ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje jednotky určité veličiny - seřadí jednotky veličiny podle velikosti - uvede vztah mezi jednotkami dané veličiny - vyjádří údaj v jiné jednotce veličiny | <p>Převody jednotek veličin</p> <ul style="list-style-type: none"> - jednotky délky - jednotky hmotnosti - jednotky času - jednotky obsahu - jednotky objemu | 8 |
| <ul style="list-style-type: none"> - využívá polohové a metrické vlastnosti základních rovinných útvarů při řešení úloh a problémů - sestrojí trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků z daných prvků a lichoběžník z daných prvků a určí jejich obvod a obsah - určí obvod a obsah kruhu, vzájemnou polohu přímky a kružnice | <p>Planimetrie</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní pojmy - trojúhelník - mnohoúhelníky - kružnice a kruh | 8 |

2. ročník

| Výsledky vzdělávání | Učivo | 32 |
|--|--|-----------|
| <ul style="list-style-type: none"> - žák provádí základní aritmetické operace s přirozenými, desetinnými čísly a se zlomky - objasní zápis úměry - používá trojčlenku při výpočtech | <p>Další operace s reálnými čísly</p> <ul style="list-style-type: none"> - opakování základních matematických výkonů - poměr čísel, úměra - trojčlenka - jednoduché úlohy z praxe | 13 |
| <ul style="list-style-type: none"> - rozliší graf přímé a nepřímé úměrnosti - posoudí, kdy funkce roste nebo klesá | <p>Funkce</p> <ul style="list-style-type: none"> - přímá úměrnost - nepřímá úměrnost | 5 |
| <ul style="list-style-type: none"> - řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu | <p>Procenta</p> <ul style="list-style-type: none"> - procento a procentová část - jednoduché úrokování, vklady, dluhy v příkladech | 8 |
| <ul style="list-style-type: none"> - určí vzájemnou polohu bodů, přímek a rovin - rozlišuje základní tělesa - nakreslí názorný obraz a síť krychle, kvádru a válce - určí povrch a objem krychle, kvádru a válce | <p>Výpočet povrchů a objemů těles</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní polohové a metrické vlastnosti v prostoru - tělesa | 6 |

3. ročník

| Výsledky vzdělávání žáka | Učivo | 32 |
|--|--|-----------|
| <ul style="list-style-type: none"> - žák určí hodnotu výrazu - upravuje jednoduché výrazy | <p>Výrazy a jejich úpravy</p> <ul style="list-style-type: none"> - opakování řešení praktických úloh - s využitím trojčlenky a procentového počtu - výrazy s proměnnými, mnohočlen | 12 |
| <ul style="list-style-type: none"> - řeší jednoduché lineární rovnice o jedné neznámé - používá při řešení praktických úloh lineární rovnici o jedné neznámé | <p>Řešení lineárních rovnic</p> <ul style="list-style-type: none"> - lineární rovnice o jedné neznámé <p>jednoduché slovní úlohy zaměřené na praxi řešené pomocí rovnic</p> | 8 |
| <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí a použije data vyjádřená v diagramech, grafech a tabulkách | <p>Práce s daty</p> | 4 |
| <ul style="list-style-type: none"> - používá základní aritmetické operace s reálnými čísly, převody jednotek a řeší lineární rovnice na úlohách z praxe | <p>Aplikační úlohy</p> | 8 |

Rodinná výchova

| Učební osnova | |
|---|--|
| Předmět | Rodinná výchova |
| Počet hodin týdně | 1 |
| Celkový počet hodin | 32 |
| Vyučován v ročníku | První |
| Cíl předmětu | Cílem předmětu je naučit žáky znalosti a dovednosti nezbytné k utváření pozitivních mezilidských vztahů v rodině a v širším společenství, založených na úctě, toleranci a empatii. |
| Charakteristika učiva | Učivo vychází z obsahového okruhu RVP Vzdělávání pro zdraví. Seznamuje žáky s významem a funkcemi rodiny, vede je k osvojení si odpovědného chování v partnerských a rodinných vztazích, napomáhá jim v orientaci v základních otázkách sexuality a při uplatňování odpovědného sexuálního chování. Dále učivo rozvíjí sociální dovednosti žáků (utváření kvalitních mezilidských vztahů, metody řešení problémů v mezilidských vztazích, efektivní komunikace, řešení konfliktních situací, prosociálních chování...). |
| Výukové strategie | Metody: výklad, kladení otázek, diskuse, video, situace z reálného života, hraní rolí. Formy výuky: hromadná, skupinová, ve třídě, výuková hodina. |
| Hodnocení žáků | Žáci jsou hodnoceni průběžně – slovně i numericky. Slovně jsou žáci hodnoceni v průběhu vyučovací hodiny za zpracování dílčích úkolů (práce s pracovními listy, skupinová práce). Hodnocen je i přístup žáka k plnění zadaných úkolů. Při zkoušení (ústním i písemném) jsou žáci hodnoceni známkou. |
| Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí | Výuka směřuje k tomu, aby žáci získali odpovědný postoj k partnerství, rodičovství a k sexualitě, aby byli schopni utvářet hodnotné mezilidské vztahy založené na úctě, toleranci a empatii a aby si osvojili potřebné sociální dovednosti. |
| Popis přínosu předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat | Klíčové kompetence: <ul style="list-style-type: none"> – posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích; – jednat odpovědně a samostatně nejen ve vlastním, ale i ve veřejném zájmu; – jednat v souladu se morálními principy a zásadami společenského chování; – dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí; – přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům Průřezová témata: <ul style="list-style-type: none"> – občan v demokratické společnosti – osobnost a její rozvoj; komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů; společnost – jednotlivce a společenské skupiny; morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita, potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život |

1. ročník

| Výsledky vzdělávání žáka | Učivo | 32 |
|--|--|-----------|
| <ul style="list-style-type: none"> – objasní význam a funkci rodiny – vysvětlí práva a povinnosti mezi dětmi a rodiči, mezi manželi; dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému; – na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti (rovnosti mužů a žen); – vyjmenuje důležité vlastnosti pro životního partnera; – uvede, jaká práva a povinnosti vyplývají pro partnery, manžele, rodiče a děti v rodině; – uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině; – rozpozná situace domácího násilí a ví, kam se obrátit o pomoc; | <p>Rodina</p> <ul style="list-style-type: none"> – rodina (typy, význam, funkce) – postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti – manželé a partneři – děti v rodině – domácí násilí – práva a povinnosti manželů – rozvod – péče o děti po rozvodu – dědictví | 16 |
| <ul style="list-style-type: none"> – dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací; – dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích; uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot; | <p>Sociální dovednosti</p> <ul style="list-style-type: none"> – sociální dovednosti (pravidla soužití, utváření dobrých mezilidských vztahů, mezilidská komunikace, způsoby zvládnání konfliktů) | 8 |
| <ul style="list-style-type: none"> – vyjmenuje možnosti antikoncepčních prostředků | <p>Partnerské vztahy, lidská sexualita</p> <ul style="list-style-type: none"> – partnerské vztahy, lidská sexualita (zdraví, etika, morálka) – antikoncepce | 8 |

Tělesná výchova

| Učební osnova | |
|---|--|
| Předmět | Tělesná výchova |
| Počet hodin týdně | 3 |
| Celkový počet hodin | 96 |
| Vyučován v ročníku | První, druhý, třetí |
| Cíl předmětu | předmět poskytuje žákům dovednosti a znalosti potřebné k preventivní a aktivní péči o tělesné zdraví a bezpečnost |
| Charakteristika učiva | Učivo vychází z obsahového okruhu RVP vzdělávání pro zdraví |
| Výukové strategie | Metody: expozice učiva, fixace učiva, diagnostické a klasifikační, slovní, názorně-demonstrační. Forma: frontální výuka, individualizovaná výuka, prvky skupinové a kooperativní výuky |
| Hodnocení žáků | Žáci jsou hodnoceni průběžně – slovně i numericky. Hodnocení a klasifikace žáků je chápána jako součást výchovného působení a vytváření vztahu k tělesné výchově a sportu jako celoživotní potřebě; žák je zásadně hodnocen za změnu vlastního výkonu, za zvládnutí konkrétního splnitelného cíle, za zájem o tělesnou výchovu a sport, za aktivitu a vztah k pohybu |
| Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí | Výuka směřuje k tomu, aby žáci přijímali odpovědnost za své tělesné zdraví |
| Popis přínosu předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat | Klíčové kompetence: <ul style="list-style-type: none"> – posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti – mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj – sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků učení od jiných lidí – spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) Průřezová témata: občan v demokratické společnosti – získávání vhodné míry sebevědomí a sebeodpovědnosti člověk a životní prostředí – chápání postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život člověk a svět práce – vedení k osobní odpovědnosti za vlastní život |

1. ročník

| Výsledky vzdělávání žáka | Učivo | 32 |
|--|--|-----------|
| <ul style="list-style-type: none"> - řídí se zásadami bezpečnosti a ochrany zdraví v hodinách TV | <p>Úvod</p> <ul style="list-style-type: none"> - organizace BOZP při hodinách TV <p>Teoretické znalosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - hygiena a bezpečnost při pohybových činnostech - vhodné oblečení, obutí, výzbroj, výstroj – údržba - zásady jednání a chování v různém prostředí | 2 |
| <ul style="list-style-type: none"> - zvládá základní atletické disciplíny - nacvičuje další náročnější techniky - rozvíjí houževnatost a samostatnost | <p>Atletika</p> <ul style="list-style-type: none"> - běhy - starty - skoky - hody, vrhy <p>Tělesná cvičení</p> <p>pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. <i>jako součást všech tematických celků</i></p> | 6 |
| <ul style="list-style-type: none"> - rozumí základním pravidlům sportovních her - využívá v utkání herní činnosti jednotlivce - uplatňuje spolupráci při hře | <p>Pohybové hry</p> <ul style="list-style-type: none"> - drobné (pro rozvoj rychlosti, pohyblivosti a spolupráce) - sportovní <p>Tělesná cvičení</p> <p>pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. <i>jako součást všech tematických celků</i></p> | 12 |
| <ul style="list-style-type: none"> - zvládá procvičené prvky samostatně i s dopomocí dovede poskytnout základní dopomoc a záchranu při cvičení - je schopen sladit při cvičení pohyb - s hudbou, provádí jednoduché pohybové vazby a hudebně pohybové cviky; umí využívat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti - ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání - uplatňuje osvojené způsoby relaxace; - provádí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti - vzhledem ke konkrétnímu druhu a stupni | <p>Gymnastika a tance</p> <ul style="list-style-type: none"> - gymnastika - rytmická gymnastika - tance - kondiční programy v posilovně - úpoly - zdravotní tělesná výchova - motorické testy <p>Teoretické znalosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - záchrana a dopomoc - regenerace, relaxace a kompenzace <p>Tělesná cvičení</p> <p>pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. <i>jako součást všech tematických celků</i></p> | 10 |

| | | |
|---|--|-----------------|
| <ul style="list-style-type: none"> - oslabení | | |
| <ul style="list-style-type: none"> - volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) - odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat - je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy - dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybových činností a interpretovat je - uvede zásady ekologického a bezpečného chování v přírodě a při různých formách turistiky - dovede se pohybovat v terénu | <p>Pohybové činnosti (podle podmínek školy, možností a zájmu žáků)</p> <ul style="list-style-type: none"> - lyžování - bruslení - bowling - laser game - plavání - turistika a pohyb v přírodě - pobyt a pohyb na vodě | <p>2</p> |

2. ročník

| Výsledky vzdělávání žáka | Učivo | 32 |
|--|---|-----------|
| <ul style="list-style-type: none"> - řídí se zásadami bezpečnosti a ochrany zdraví v hodinách TV | <p>Úvod</p> <ul style="list-style-type: none"> - organizace BOZP při hodinách TV <p>Teoretické znalosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - hygiena a bezpečnost při pohybových činnostech - vhodné oblečení, obutí, výzbroj, výstroj – údržba - zásady jednání a chování v různém prostředí | 2 |
| <ul style="list-style-type: none"> - zvládá základní atletické disciplíny - nacvičuje další náročnější techniky - rozvíjí houževnatost a samostatnost | <p>Atletika</p> <ul style="list-style-type: none"> - běhy - starty - skoky - hody, vrhy <p>Tělesná cvičení</p> <p>pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordináční, kompenzační, relaxační aj. <i>jako součást všech tematických celků</i></p> | 6 |
| <ul style="list-style-type: none"> - rozumí základním pravidlům sportovních her - využívá v utkání herní činnosti jednotlivce - uplatňuje spolupráci při hře | <p>Pohybové hry</p> <ul style="list-style-type: none"> - drobné (pro rozvoj rychlosti, pohyblivosti a spolupráce) - sportovní <p>Tělesná cvičení</p> <p>pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordináční, kompenzační, relaxační aj. <i>jako součást všech tematických celků</i></p> | 12 |
| <ul style="list-style-type: none"> - zvládá procvičené prvky samostatně i s dopomocí dovede poskytnout základní dopomoc a záchranu při cvičení - je schopen sladit při cvičení pohyb - s hudbou, provádí jednoduché pohybové vazby a hudebně pohybové cviky; umí využívat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti - ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání - uplatňuje osvojené způsoby relaxace; | <p>Gymnastika a tance</p> <ul style="list-style-type: none"> - gymnastika - rytmická gymnastika - tance - kondiční programy v posilovně - úpoly - zdravotní tělesná výchova - motorické testy <p>Teoretické znalosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - záchrana a dopomoc - regenerace, relaxace a kompenzace <p>Tělesná cvičení</p> | 10 |

| | | |
|---|--|-----------------|
| <ul style="list-style-type: none"> - provádí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti - vzhledem ke konkrétnímu druhu a stupni oslabení | <p>pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. <i>jako součást všech tematických celků</i></p> | |
| <ul style="list-style-type: none"> - volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) - odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat - je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy - dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybových činností a interpretovat je - uvede zásady ekologického a bezpečného chování v přírodě a při různých formách turistiky - dovede se pohybovat v terénu | <p>Pohybové činnosti (podle podmínek školy, možností a zájmu žáků)</p> <ul style="list-style-type: none"> - lyžování - bruslení - bowling - laser game - plavání - turistika a pohyb v přírodě - pobyt a pohyb na vodě | <p>2</p> |

3. ročník

| Výsledky vzdělávání žáka | Učivo | 32 |
|--|---|-----------|
| <ul style="list-style-type: none"> - řídí se zásadami bezpečnosti a ochrany zdraví v hodinách TV | <p>Úvod</p> <ul style="list-style-type: none"> - organizace BOZP při hodinách TV <p>Teoretické znalosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - hygiena a bezpečnost při pohybových činnostech - vhodné oblečení, obutí, výzbroj, výstroj – údržba - zásady jednání a chování v různém prostředí | 2 |
| <ul style="list-style-type: none"> - zvládá základní atletické disciplíny - nacvičuje další náročnější techniky - rozvíjí houževnatost a samostatnost | <p>Atletika</p> <ul style="list-style-type: none"> - běhy - starty - skoky - hody, vrhy <p>Tělesná cvičení</p> <p>pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. <i>jako součást všech tematických celků</i></p> | 6 |
| <ul style="list-style-type: none"> - rozumí základním pravidlům sportovních her - využívá v utkání herní činnosti jednotlivce - uplatňuje spolupráci při hře | <p>Pohybové hry</p> <ul style="list-style-type: none"> - drobné (pro rozvoj rychlosti, pohyblivosti a spolupráce) - sportovní <p>Tělesná cvičení</p> <p>pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. <i>jako součást všech tematických celků</i></p> | 12 |
| <ul style="list-style-type: none"> - zvládá procvičené prvky samostatně i s dopomocí dovede poskytnout základní dopomoc a záchranu při cvičení - je schopen sladit při cvičení pohyb - s hudbou, provádí jednoduché pohybové vazby a hudebně pohybové cviky; umí využívat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti - ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání - uplatňuje osvojené způsoby relaxace; | <p>Gymnastika a tance</p> <ul style="list-style-type: none"> - gymnastika - rytmická gymnastika - tance - kondiční programy v posilovně - úpoly - zdravotní tělesná výchova - motorické testy <p>Teoretické znalosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - záchrana a dopomoc - regenerace, relaxace a kompenzace <p>Tělesná cvičení</p> | 10 |

| | | |
|---|---|-----------------|
| <ul style="list-style-type: none"> - provádí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti - vzhledem ke konkrétnímu druhu a stupni oslabení | <p>pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. <i>jako součást všech tematických celků</i></p> | |
| <ul style="list-style-type: none"> - volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) - odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat - je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy - dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybových činností a interpretovat je - uvede zásady ekologického a bezpečného chování v přírodě a při různých formách turistiky - dovede se pohybovat v terénu | <p>Pohybové činnosti (podle podmínek školy, možností a zájmu žáků)</p> <ul style="list-style-type: none"> - lyžování - bruslení - bowling - laser game - plavání - turistika a pohyb v přírodě | <p>2</p> |

Výchova ke zdraví

| Učební osnova | |
|---|--|
| Předmět | Výchova ke zdraví |
| Počet hodin týdně | 1 |
| Celkový počet hodin | 32 |
| Vyučován v ročníku | První |
| Cíl předmětu | Cílem předmětu je naučit žáky znalosti a dovednosti nezbytné k aktivní a preventivní péči o tělesné a duševní zdraví a bezpečnost. |
| Charakteristika učiva | Učivo vychází z obsahového okruhu RVP Vzdělávání pro zdraví. Seznamuje žáky s tím, jak působí výživa, životní prostředí, pohybové aktivity, jednostranné činnosti, pozitivní emoce, harmonické mezilidské vztahy a jiné vlivy na zdraví. Důraz je kladen na výchovu proti závislostem, proti médii vnucovanému ideálu tělesné krásy a na prevenci rizikového chování. Učivo dále seznamuje žáky s tím, jak se chovat při mimořádných situacích (rizika, prevence, první pomoc) a se systémem péče o zdraví v ČR. |
| Výukové strategie | Metody: výklad, kladení otázek, diskuse, video, situace z reálného života a profesní praxe, hraní rolí. Formy výuky: hromadná, skupinová, ve třídě, výuková hodina. |
| Hodnocení žáků | Žáci jsou hodnoceni průběžně – slovně i numericky. Slovně jsou žáci hodnoceni v průběhu vyučovací hodiny za zpracování dílčích úkolů (práce s pracovními listy, skupinová práce, nácvik činností). Hodnocen je i přístup žáka k plnění zadaných úkolů. Při zkoušení (ústním i písemném) jsou žáci hodnoceni známkou. |
| Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí | Výuka směřuje k tomu, aby žáci získali pozitivní a odpovědný postoj ke zdraví, aby chápali úzký vztah mezi kvalitou života a zdravím, aby si zdraví vážili a aby ho chránili, usiluje o pozitivní změny tělesného sebepečení. |
| Popis přínosu předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat | Klíčové kompetence: <ul style="list-style-type: none"> - mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislosti; - uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečení ochrany života a zdraví ostatních; - posuzovat reálně své duševní a fyzické možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích Průřezová témata: <ul style="list-style-type: none"> - občan v demokratické společnosti – osobnost a její rozvoj - člověk a životní prostředí – osvojit si zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví; chápat vlivy prostředí na zdraví a život člověka |

1. ročník

| Výsledky vzdělávání žáka | Učivo | 32 |
|--|--|----|
| <ul style="list-style-type: none"> - objasní na příkladech, jak životní prostředí ovlivňuje zdraví lidí; - vysvětlí stručně, co se myslí označením „zdravý životní styl“; - dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví a uvede, jak může kompenzovat jejich nežádoucí důsledky; - uvede hlavní zásady zdravé výživy a příklady jejích alternativních směrů; - objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit své zdraví; - dovede v konkrétních informacích poskytovaných médiu, včetně reklamy, rozpoznat způsoby ovlivňování a manipulace; - uvědomuje si, jak důležitá je pro zdraví regenerace organismu a zná vhodné způsoby zvládnání stresu; | <p>Zdraví</p> <ul style="list-style-type: none"> - činitelé ovlivňující zdraví: <ul style="list-style-type: none"> • životní prostředí, • životní styl, • pracovní podmínky, • pohybové aktivity, • výživa a stravovací návyky, alternativní směry výživy (rizika) - rizikové faktory poškozující zdraví (návykové látky, závislosti) - rizikové chování (poruchy příjmu potravy, sebepoškozování) - mediální obraz krásy lidského těla, komerční reklama - duševní zdraví a rozvoj osobnosti - regenerace organismu, překonání únavy, předcházení stresu | 20 |
| <ul style="list-style-type: none"> - prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným; | <p>První pomoc</p> <ul style="list-style-type: none"> - odpovědnost za zdraví své i druhých - úrazy a náhlé zdravotní příhody - stavy bezprostředně ohrožující život - poranění při hromadném zasažení obyvatel - prevence úrazů, nemocí a rizik ohrožujících zdraví | 8 |
| <ul style="list-style-type: none"> - dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a racionálně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí; | <p>Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí</p> <ul style="list-style-type: none"> - mimořádné události (živelní pohromy, havárie, krizové situace aj.) - základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace) | 4 |

Základy společenských věd

| Učební osnova | |
|---|---|
| Předmět | Základy společenských věd |
| Počet hodin týdně | 1 |
| Celkový počet hodin | 96 |
| Vyučován v ročníku | První, druhý, třetí |
| Cíl předmětu | Cílem vzdělávání je naučit žáky formovat a zároveň obhájit vlastní názor, respektovat názory ostatních; umět žít společně a spolupracovat; uvědomovat si uchovávat národní a světové dědictví; umět žít dle zásad udržitelného rozvoje. |
| Charakteristika učiva | Vychází z obsahového okruhu RVP Občanský vzdělávací základ. |
| Výukové strategie | Metody výuky: výklad, přednáška, diskuze, práce s myšlenkovými mapami, řešení problémů. Formy výuky: hromadná, individuální, skupinová, ve třídě, v terénu, exkurze, praktická cvičení. |
| Hodnocení žáků | Žáci jsou hodnoceni průběžně po celý školní rok, a to slovně i numericky; slovně je žák hodnocen v průběhu vyučovací hodiny, v průběhu školního roku, za splnění jednotlivých úkolů. Známkou je žák ohodnocen za samostatný úkol, hodnotí se i přístup k plnění zadaných úkolů. Žáci se učí kriticky hodnotit výsledky své práce. Kritéria hodnocení vycházejí ze školního řádu. |
| Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí | Vzdělávání směřuje k pozitivnímu občanskému soužití v rámci ČR s globálním přesahem. |
| Popis přínosu předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat | Klíčové kompetence: komunikační dovednosti, zodpovědné jednání, kritické myšlení Průřezová témata: Občan v demokratické společnosti – občanská gramotnost, uvědomění si práv a povinností v pluralitní společnosti. Člověk a životní prostředí – znalosti prospěšné pro ochranu životního prostředí a udržitelného rozvoje. Člověk a svět práce – začlenění do konkrétních životních situací Informační a komunikační technologie |

1. ročník

| Výsledky vzdělávání žáka | Učivo | 32 |
|---|--|-----------|
| <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí specifika sociálních útvarů a jejich význam pro člověka; - popíše, jaké je rozvrstvení společnosti z hlediska sociálního postavení; - uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z role v rodině, ve škole, na pracovišti; - dovede doložit příklady významu mezilidských vztahů a solidarity mezi lidmi; - aplikuje zásady slušného jednání a chování v běžných životních situacích; - uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot; - uvede příklady kooperace vyzná se ve společenské kultuře; - ovládá společenské chování v jednotlivých společenských situacích; | <p>Člověk ve společnosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - lidská společnost a společenské skupiny, současná česká společnost, její vrstvy, - odpovědnost, slušnost, optimismus a dobrý vztah k lidem jako základ demokratického soužití v rodině i v širší komunitě, - základy lidského soužití a mezilidských vztahů, - odpovědnost, slušnost, dobrý vztah k lidem, - zásady jednání, chování, - kulturní chování, - společenská kultura, etiketa, principy a normy kulturního chování. | 18 |
| <ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v kulturní nabídce v místě školy a bydliště; - ovládá základní pravidla kultury bydlení a odívání; | <p>Člověk a kultura</p> <ul style="list-style-type: none"> - kulturní instituce v ČR a v regionu - ochrana a využívání kulturních hodnot - kultura bydlení a odívání - estetické a funkční normy při tvorbě a výrobě předmětů používaných v běžném životě. | 14 |

2. ročník

| Výsledky vzdělávání žáka | Učivo | 32 |
|--|---|----|
| <ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje sousední státy ČR; - definuje stát a objasní jeho funkce; - popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a života obyvatel - vyjmenuje státní symboly; - objasní politický systém ČR; - vysvětlí pojmy radikalismus a extremismus; - vyjmenuje důvody, proč jít k volbám, vyjmenuje nejdůležitější politické strany; - je schopen rozeznat zcela zřejmé příklady ovlivňování veřejnosti v politice; - popíše strukturu veřejné správy; - objasní principy fungování územní samosprávy; - uvede konkrétní příklad občanské angažovanosti; - popíše občanskou společnost, definuje občanství - vysvětlí fungování demokratického státu, - uvede příklady, které ohrožují demokracii (korupce, kriminalita, ...) - uvede jaké má občan ke státu povinnosti, - uvede základní lidská práva, popíše, kam se obrátit, pokud jsou lidská práva ohrožena; - objasní význam právního státu; - v konkrétních případech objasní důsledky vandalismu a šikany; | <p>Člověk jako občan</p> <ul style="list-style-type: none"> - stát a jeho funkce, - péče o veřejné zdraví v ČR, zabezpečení v nemoci - poloha ČR a sousedé, evropská integrace, - státní symboly, - ústava a politický systém ČR, - politika, politické strany, politický radikalismus a extremismus, - volební právo, - struktura veřejné správy, územní samospráva, - občanská společnost, občanství, - principy a hodnoty demokracie, - právní stát, právní ochrana občanů, - lidská práva, práva dětí, zneužívání a porušování lidských práv, ombudsman. | 16 |
| <ul style="list-style-type: none"> - popíše, čím se zabývá policie; soudy, advokacie a notářství; - popíše soustavu soudů ČR; - dovede z textu smlouvy odvodit vyplývající práva a povinnosti pro účastníka smlouvy; - uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost; - ovládá jednoduché právní úkony; | <p>Člověk a právo</p> <ul style="list-style-type: none"> - právo a spravedlnost, právní stát, právní ochrana občanů, právní vztahy, - soustava soudů v ČR, - právnická povolání – notáři, advokáti, soudci, - vlastnictví, spoluvlastnictví, - nájem, pronájem, - smluvní vztahy, | 16 |

| | | |
|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">- zná svoji trestní odpovědnost a důsledky protiprávního jednání;- vlastními slovy popíše postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání. | <ul style="list-style-type: none">- trestní právo, trestní odpovědnost,- orgány činné v trestním řízení,- tresty,- kriminalita. | |
|---|--|--|

3. ročník

| Výsledky vzdělávání žáka | Učivo | 32 |
|--|---|------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> - popíše jaké je rozvrstvení společnosti z hlediska národnosti a náboženství; - na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti; - popíše globalizaci a globální problémy; - objasní pojem minorita, majorita, multikulturnost; - vysvětlí proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku (národu), - objasní problémy i přínosy multikulturního soužití vyjmenuje důvody migrace - na konkrétních příkladech vysvětlí z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové a příslušníky některé z menšin; | <p>Člověk a svět</p> <ul style="list-style-type: none"> - sociální nerovnost a chudoba v současné české společnosti, genderová rovnost, - současný svět, bohaté a chudé země - globalizace, globální problémy – přelidnění, hladomor, nebezpečí civilizačních chorob, surovinové a energetické problémy, - minority, majority, multikulturnost, rasy, národy, rasismus, - vzájemné obohacování vs. problémy multikulturního soužití, - migrace, migranti a azylantí. | <p>19</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> - objasní pojmy věřící a ateisté; - charakterizuje velká světová náboženství; - popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy; - vysvětlí nebezpečí sekt; - uvede příklady náboženského fundamentalismu; - vysvětlí náboženskou nesnášenlivost a důsledky vzájemné nesnášenlivosti; - vyjmenuje ohniska napětí ve světě; | <p>Člověk a náboženství</p> <ul style="list-style-type: none"> - víra a ateismus, - náboženství a církve, - náboženská hnutí a sekty, - náboženský fundamentalismus, - nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu. | <p>13</p> |

5.2 Odborné předměty

Hospodářské výpočty

| Učební osnova | |
|---|--|
| Předmět | Hospodářské výpočty |
| Počet hodin týdně | 1,5 |
| Celkový počet hodin | 96 |
| Vyučován v ročníku | Druhý, třetí |
| Cíl předmětu | Cílem předmětu je rozvíjet paměť, upevňovat početní dovednosti a schopnosti logického myšlení, samostatného usuzování a následně aplikovat získané vědomosti a dovednosti na praktické příklady z oboru, vždy s ohledem na schopnosti žáků. |
| Charakteristika učiva | Obsah učiva vychází ze vzdělávací oblasti RVP – Stravovací služby. Učivo souvisí s předmětem matematika a technologie. Je vyučováno ve dvou ročnících a postupně směřuje k tomu, aby žák uměl použít dovednosti v numerickém počítání v praxi při převádění jednotek hmotnosti, dutých měř, orientoval se v normách a dokázal provádět praktické odborné výpočty a přepočty surovinových norem. Žák se seznámí se skladovým hospodářstvím, s výdejkou potravin a s výpočtem cen pokrmů a nápojů. |
| Výukové strategie | <i>Metody výuky:</i> slovní, názorně-demonstrační, diagnostické, klasifikační, expozice a fixace učiva, praktické činnosti žáků. <i>Formy výuky:</i> frontální výuka, individuální a individualizovaná, skupinová, kooperativní výuka. |
| Hodnocení žáků | Žáci jsou hodnoceni průběžně slovně i numericky, jsou vedeni k sebehodnocení. Pedagogičtí pracovníci se při hodnocení žáka řídí platným zněním Školního řádu Odborné školy výroby a služeb, Plzeň, Vejprnická 56. |
| Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí | Výuka směřuje k tomu, aby žáci dokázali řešit běžné početní úkony v praktickém životě, chovali se hospodárně a aktivně přistupovali k životu. |
| Popis přínosu předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat | Předmět Hospodářské výpočty rozvíjí klíčové kompetence k učení a k řešení problémů, a dále matematické a pracovní kompetence, díky nimž se žák naučí: <ul style="list-style-type: none"> - využívat vhodné způsoby učení - umět vyhledávat a zpracovávat informace - správně používat a převádět jednotky - provádět odborné výpočty a přepočty norem - získávat představu o uplatnění v oboru V rámci výuky dochází k prolínání s průřezovým tématem: <i>Člověk a svět práce:</i> <ul style="list-style-type: none"> - požadavky zaměstnavatelů na absolventy škol - možnosti uplatnění absolventů - motivace k celoživotnímu učení <i>Člověk a životní prostředí:</i> <ul style="list-style-type: none"> - šetrný přístup k přírodě a životnímu prostředí - zásady zdravého životního stylu - dodržovat efektivní provoz a udržitelný rozvoj Žák je veden k tomu, aby získané odborné znalosti a dovednosti dokázal uplatnit ve světě práce a při dalším profesním vzdělávání. |

2. ročník

| Výsledky vzdělávání žáka | Učivo | 32 |
|---|---|-----------|
| <ul style="list-style-type: none"> - žák se orientuje v předmětu hospodářské výpočty - má přehled o používaných prostředcích výpočetní a evidenční techniky - vypočítá potřebné množství surovin pro 1 porci a dále pro zadaný počet porcí dle receptury | <p>Charakteristika hospodářských výpočtů, přepočty surovinových norem</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hospodářské výpočty-prostředky výpočetní a evidenční techniky - Přepočty surovinových norem | 16 |
| <ul style="list-style-type: none"> - vyplní výdejku a žádanku surovin ze skladu | <p>Výdejka, žádanka zboží ze skladu.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Výdejka, žádanka zboží ze skladu. | 6 |
| <ul style="list-style-type: none"> - zná pojem přirozených ztrát - vysvětlí pojem inventarizace, inventura - sestaví inventurní seznam a zhodnotí výsledek - seznámí se s vyplňováním skladových dokladů | <p>Výpočty zásob</p> <ul style="list-style-type: none"> - Přirozené ztráty potravin - Inventarizace a inventura - Vyplňování skladových dokladů | 6 |
| <ul style="list-style-type: none"> - zná základní jednotky hmotnosti a objemu | <p>Jednotky hmotnosti a objemu</p> <ul style="list-style-type: none"> - Jednotky hmotnosti - Jednotky objemu | 4 |

3. ročník

| Výsledky vzdělávání žáka | Učivo | 32 |
|---|--|----------|
| <ul style="list-style-type: none">- rozlišuje různou energetickou hodnotu potravin- orientuje se ve výpočtu jedlého podílu potravin- seznámí se s výpočtem energetické hodnoty potravin | Energetická hodnota pokrmů <ul style="list-style-type: none">- výpočet jedlého podílu potravin- výpočet energetické hodnoty potravin | 4 |
| <ul style="list-style-type: none">- popíše cenový systém- objasní pojem nákupní cena potravin- vysvětlí kalkulační a prodejní cenu pokrmů a nápojů | Výpočet ceny pokrmů a nápojů <ul style="list-style-type: none">- cenový systém- nákupní cena potravin- kalkulační a prodejní cena pokrmů a nápojů | 4 |
| <ul style="list-style-type: none">- vypočítá potřebné množství surovin pro 1 porci a dále pro zadaný počet porcí dle receptury | Přepočty surovinových norem <ul style="list-style-type: none">- Přepočty surovinových norem- Praktické výpočty | 8 |

Potraviny a výživa

| Učební osnova | |
|---|---|
| Předmět | Potraviny a výživa |
| Počet hodin týdně | 6 |
| Celkový počet hodin | 192 |
| Vyučován v ročníku | První, druhý, třetí |
| Cíl předmětu | Cílem předmětu je získání celkového přehledu o složení používaných potravinách a nápojích v kuchyni, o fyziologii a hygieně výživy. Osvojení si zásad správné výživy, získání přehledu o léčebné výživě a možnostech předcházení onemocněním za pomoci správné výživy. Šetření životního prostředí, správném hospodaření a skladování potravin. |
| Charakteristika učiva | Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP- Stravovací služby. V prvním ročníku žáci získají základní znalosti o poživatinách a nápojích. Seznámí se zásadami racionální, léčebné výživy a novými směry v oblasti výživy. Ve druhém ročníku jsou zařazena témata, týkající se složení potravin rostlinného a živočišného původu. Ve třetím ročníku si žáci prohlubují znalosti podrobnějším studiem potravin živočišného původu – masem a masnými výrobky. Obsah učiva mezipředmětově souvisí s předměty: technologie, odborný výcvik, výchova ke zdraví. |
| Výukové strategie | Výklad, kladení otázek, diskuse, situace z reálného života a profesní praxe |
| Hodnocení žáků | Žáci jsou hodnoceni z jednotlivých oblastí učiva během celého roku, a to slovně i numericky. Základem hodnocení je správné osvojení pojmů a pochopení souvislostí učiva. Při hodnocení je také brán zřetel na celkový přístup a aktivitu žáků v hodinách. |
| Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí | Učení směřuje k tomu, aby žáci přijímali odpovědnost za své zdraví, aby si ho vážili a chránili. Jsou motivováni k aktivnímu životu. |
| Popis přínosu předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat | Předmět Potraviny a výživa rozvíjí klíčové kompetence k učení, komunikativní a pracovní kompetence, díky nimž se žák naučí: <ul style="list-style-type: none"> - využívat vhodné způsoby učení - srozumitelně se vyjadřovat ústní i písemnou formou k odborným tématům - vyhledávat a zpracovávat odborné informace - získávat představu o uplatnění na trhu práce v daném oboru V rámci výuky dochází k prolínání s průřezovým tématem Člověk a životní prostředí: <ul style="list-style-type: none"> - zásady zdravého životního stylu - vliv prostředí na zdraví - šetrný přístup k přírodě a životnímu prostředí - význam životního prostředí pro člověka a jednájí v duchu udržitelného rozvoje. |

1. ročník

| Výsledky vzdělávání žáka | Učivo | 80 |
|--|---|-----------|
| <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí pojem poživatiny a jejich rozdělení - vysvětlí pojem jakost potravin - uvede metody zjišťování jakosti - uvede příčiny kažení potravin - popíše zásady skladování a podmínky v jednotlivých skladech - vysvětlí požadavky na skladování u vybraných skupin potravin | <p>Poživatiny</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika a rozdělení poživatin - jakost potravin, znaky jakosti, metody zjišťování jakosti - skladování potravin | 8 |
| <ul style="list-style-type: none"> - popíše složení potravin a nápojů - vysvětlí význam bílkovin, tuků a sacharidů ve výživě - uvede význam vitamínů a minerálních látek ve výživě člověka - vysvětlí význam vody ve výživě člověka - objasní význam vlákniny ve výživě člověka - vysvětlí pojem energetická a biologická hodnota potravin | <p>Složení potravin a nápojů</p> <ul style="list-style-type: none"> - složení potravin - živiny – bílkoviny, tuky, sacharidy, vitamíny, minerální látky - voda, vláknina - energetická a biologická hodnota potravin | 12 |
| <ul style="list-style-type: none"> - popíše části trávicí soustavy - vysvětlí funkci trávicího systému - popíše proces trávení a vstřebávání živin | <p>Trávicí soustava</p> <ul style="list-style-type: none"> - trávicí ústrojí a jeho části - proces trávení - fyziologie výživy, vstřebávání živin | 6 |
| <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí pojem racionální výživa - uvede zásady správné výživy a objasní vlivy vedoucí k nesprávné výživě - uvede některé směry ve výživě - vyjmenuje nesprávné stravovací návyky - vysvětlí pojem civilizační choroba a uvede příklady | <p>Racionální výživa</p> <ul style="list-style-type: none"> - zásady správné výživy - směry ve výživě - nesprávné stravovací návyky - civilizační choroby | 8 |
| <ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje pojem diferencovaná strava - objasní význam stravování podle věku člověka - popíše výživu těhotných a kojících žen - charakterizuje výživu sportovců - charakterizuje výživu pracujících a seniorů | <p>Diferencovaná strava</p> <ul style="list-style-type: none"> - výživa kojenců, batolat, dětí a mládeže - výživa těhotných a kojících žen - výživa sportovců - výživa pracujících a seniorů | 13 |
| <ul style="list-style-type: none"> - popíše zásady pro sestavování diet - popíše druhy diet - vysvětlí energetickou, biologickou a výživovou hodnotu pokrmu | <p>Léčebná výživa</p> <ul style="list-style-type: none"> - diety - energetická, biologická a výživová hodnota pokrmu | 13 |

| | | |
|--|--|------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje některé nákazy a otravy z potravin - orientuje se v hygieně zpracování potravin, vysvětlí pojmy dezinfekce, dezinfekce - vysvětlí pojem ekologická výroba - orientuje se v označování potravin a nápojů na etiketách | <p>Hygiena výživy</p> <ul style="list-style-type: none"> - nákazy a otravy z potravin - ekologická výroba - označování potravin a nápojů | <p>10</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> - uvede rozdělení nápojů - vysvětlí význam vody ve výživě - uvede vlastnosti a výrobu sodové vody - charakterizuje minerální vody a dokáže uvést jejich význam ve výživě člověka - uvede charakteristiku limonád a ovocných nápojů - objasní rozdíl mezi nápojem alkoholickým a nealkoholickým - vyjmenuje a charakterizuje suroviny pro výrobu piva - seznámí se s výrobou piva a vyjmenuje druhy piv, jejich jakostní znaky a skladování - orientuje se ve výrobě vína, uvede rozdělení vín - vyjmenuje jakostní znaky a způsob podávání vysvětlí skladování vína - popíše suroviny na výrobu lihovin - popíše výrobu a způsob podávání lihovin - vyjmenuje druhy, jakostní znaky a skladování lihovin - objasní účinky alkoholu na člověka | <p>Nápoje</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení nápojů <p>Nealkoholické nápoje</p> <ul style="list-style-type: none"> - voda, sodová voda, minerální voda - limonády a ovocné nápoje <p>Alkoholické nápoje</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pivo - charakteristika, druhy - jakost a vady piva - skladování - Víno - charakteristika, druhy vína - jakost a vady vína - skladování - Lihoviny - charakteristika, druhy - jakost a vady - skladování <p>Vliv alkoholu na lidské zdraví</p> <p>vliv alkoholu na lidské zdraví</p> | <p>10</p> |

2. ročník

| Výsledky vzdělávání žáka | Učivo | 64 |
|---|---|-----------|
| <ul style="list-style-type: none"> - uvede složení, rozdělení a význam ovoce ve výživě - popíše různé způsoby konzervace ovoce - objasní použití ovoce v kuchyni - uvede složení, rozdělení a význam zeleniny ve výživě - vyjmenuje způsoby konzervace zeleniny - objasní použití zeleniny v kuchyni - uvede složení, druhy a význam brambor ve výživě - popíše podmínky při skladování brambor - uvede složení a druhy hub, vysvětlí použití a význam hub ve výživě - uvede složení luštěnin, druhy, význam ve výživě a použití luštěnin ve stravování - uvede složení, význam a použití obilovin - uvede příklady mlýnských a pekárenských výrobků a jejich použití ve stravování - uvede příklady různých druhů těstovin a použití těstovin ve stravování - rozlišuje základní kypřící prostředky - uvede význam kypření - vyjmenuje vlastnosti, druhy a význam jednotlivých sladidel a jejich použití - popíše tržní druhy cukru - uvede rozdělení pochutin a jejich význam | <p>Potraviny rostlinného původu.</p> <p>Ovoce – složení, rozdělení, druhy, význam ve výživě</p> <ul style="list-style-type: none"> - konzervace ovoce a použití v kuchyni <p>Zelenina – složení, rozdělení, druhy, význam ve výživě</p> <ul style="list-style-type: none"> - skladování a použití zeleniny v kuchyni <p>Brambory – složení, druhy, význam ve výživě</p> <ul style="list-style-type: none"> - skladování a použití brambor v kuchyni <p>Houby – složení, druhy, význam ve výživě, skladování a použití v kuchyni</p> <p>Luštěniny – složení, druhy, význam ve výživě, skladování a použití v kuchyni</p> <p>Obiloviny</p> <ul style="list-style-type: none"> - složení, druhy, význam ve výživě, skladování a použití v kuchyni - mlýnské výrobky - pekárenské výrobky <p>Těstoviny – druhy, výroba</p> <p>Kypřící prostředky – rozdělení, význam</p> <p>Sladidla – druhy, vlastnosti, použití</p> | <p>48</p> |

| | | |
|---|---|------------------|
| <p>ve výživě</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje vybrané druhy koření - uvede výrobu kávy a kakaa, druhy čaje <p>charakterizuje ostatní pochutiny</p> | <p>Pochutiny</p> <ul style="list-style-type: none"> - složení, rozdělení, význam ve výživě - koření - káva, kakao - čaj - ostatní pochutiny | |
| <ul style="list-style-type: none"> - uvede stavbu a složení vajec, metody zjišťování jakosti, rozdělení a význam vajec ve výživě - popíše vady vajec - objasní uchování a způsoby konzervace vajec - popíše nejrozšířenější nákazu z vajec - vysvětlí složení mléka - uvede druhy mléka a význam mléka ve výživě - popíše jednotlivé způsoby zpracování a ošetřování mléka - objasní princip výroby jednotlivých mléčných výrobků - uvede základní rozdělení sýrů - roztřídí vybrané druhy sýrů do příslušných skupin - uvede složení a rozdělení tuků - objasní původ jednotlivých tuků živočišných a tuků rostlinných - uvede příklady | <p>Potraviny živočišného původu.</p> <p>Vejde</p> <ul style="list-style-type: none"> - stavba a složení - jakost, vady a nákazy z vajec - skladování a konzervace vajec <p>Mléko</p> <ul style="list-style-type: none"> - složení, druhy a význam ve výživě - zpracování a ošetřování <p>Mléčné výrobky</p> <ul style="list-style-type: none"> - tvaroh - smetana - máslo - sýry <p>Tuky</p> <ul style="list-style-type: none"> - rostlinné tuky - živočišné tuky | <p>16</p> |

3. ročník

| Výsledky vzdělávání žáka | Učivo | 48 |
|---|---|----|
| <ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje maso a jeho význam ve výživě - uvede rozdělení a složení masa - vysvětlí vlivy působící na kvalitu masa - popíše skladování masa a jeho vady - charakterizuje hovězí maso - popíše rozdělení hovězího masa a jeho použití v kuchyni - rozdělí části hovězího masa do jakostních tříd - charakterizuje telecí maso - uvede použití telecího masa v kuchyni - charakterizuje vepřové maso - uvede části vepřového masa a jeho použití v kuchyni - roztřídí části vepřového masa do jakostních tříd - charakterizuje skopové maso - uvede použití skopového masa v kuchyni - vyjmenuje vnitřnosti používané ve stravování - uvede jejich použití a význam ve výživě - uvede použití ostatních využitelných částí jatečných zvířat | <p>Maso</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam masa ve výživě - složení a rozdělení masa - jakost masa a zrání masa - skladování a vady masa <p>Jatečné maso</p> <p>Hovězí maso</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika, rozdělení a jakostní třídy <p>Telecí maso</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika, rozdělení a jakostní třídy <p>Vepřové maso</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika, rozdělení a jakostní třídy <p>Skopové maso</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika, rozdělení a jakostní třídy <p>Vnitřnosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - druhy, význam ve výživě, použití <p>Ostatní využitelné části</p> | 26 |
| <ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje drůbeží maso a popíše jeho rozdělení - vysvětlí význam drůbežího masa ve výživě - charakterizuje maso ze zvěřiny a vysvětlí jeho rozdělení | <p>Ostatní druhy masa</p> <ul style="list-style-type: none"> - Drůbež - charakteristika masa, druhy - význam ve výživě - Zvěřina - charakteristika masa, druhy | 12 |

| | | |
|---|---|-----------|
| <ul style="list-style-type: none"> - uvede význam zvěřiny ve výživě - charakterizuje maso z ryb a vysvětlí jejich rozdělení - uvede význam rybího masa ve výživě - popíše výrobky z ryb | <ul style="list-style-type: none"> - význam ve výživě - Ryby - charakteristika masa, druhy - význam ve výživě - výrobky z ryb | |
| <ul style="list-style-type: none"> - definuje masný výrobek - roztrídí vybrané masné výrobky do příslušných skupin - uvede druhy masných konzerv a jejich druhy | <p>Masné výrobky</p> <ul style="list-style-type: none"> - uzenářské výrobky – druhy - masné konzervy - vady a skladování | 10 |

| Učební osnova | |
|---|---|
| Předmět | Psychologie pracovníků ve službách |
| Počet hodin týdně | 1 |
| Celkový počet hodin | 32 |
| Vyučován v ročníku | První |
| Cíl předmětu | Poskytnout žákům základní poznatky psychologie, zejména ve vztahu k oboru. Naučit je aplikovat teoretické poznatky v praxi, poznávat vlastní osobnost i společnost kolem sebe, tvořit si vlastní úsudek, umět jej přiměřenou formou vyjádřit i obhájit, zvládat náročné situace. Osvojit si nejnovější poznatky a zásady slušného a společenského chování. Seznámit se s psychologickými aspekty komunikace s hostem a profesním vystupováním. |
| Charakteristika učiva | Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Stravovací a ubytovací služby – Stravovací služby a Chování pracovníků ve službách. Mezipředmětově je propojen s Odborným výcvikem a společenskovedními předměty. Vzdělávání směřuje žáky k získání základních společenských, sociálních a profesních dovedností. Během studia žáci rozvíjí sociální a komunikační dovednosti a seznamují se s pravidly společenského chování. |
| Výukové strategie | Výklad, kladení otázek, diskuse, situace z reálného života a profesní praxe Metody: slovní, informačně receptivní, aktivizující – diskusní a situační, názorně- demonstrační, inscenační, dovednostní praktické činnosti Formy: frontální, individualizovaná výuka, prvky skupinové výuky. |
| Hodnocení žáků | Žáci jsou hodnoceni z jednotlivých oblastí učiva během celého roku, a to slovně i numericky. Základem hodnocení je správné osvojení pojmů a pochopení souvislostí učiva. Při hodnocení je také brán zřetel na celkový přístup a aktivitu žáků v hodinách. |
| Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí | Učení směřuje k tomu, aby žáci přijímali odpovědnost za své chování a vystupování. Aby zvládali komunikační situace v praxi i v běžném životě. Rozvíjeli pozitivní postoje a mezilidské vztahy. |
| Popis přínosu předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat | Předmět rozvíjí zejména klíčové kompetence komunikativní, kompetence řešení problémů a dále kompetence personální a sociální. Kompetence komunikativní <ul style="list-style-type: none"> - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci - dokázat formulovat své myšlenky srozumitelně a věcně - učit se naslouchat druhým, vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování. Kompetence k řešení problémů <ul style="list-style-type: none"> - samostatně řešit běžné pracovních i mimopracovních problémy - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) - předcházet konfliktům, vhodně řešit možné vzniklé konfliktní situace Personální a sociální kompetence <ul style="list-style-type: none"> - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku. - mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností; |

- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly
- vytvářet vstřícné mezilidské vztahy, spolupracovat s ostatními
- vhodně vystupovat na veřejnosti, srozumitelně formulovat své myšlenky
- jednat v souladu s principy a normami společenského chování.
- Průřezové téma Občan v demokratické společnosti
- vytvářet a upevňovat postoje a hodnotové orientace
- - upevňovat míru sebevědomí, sebe odpovědnosti a schopnost morálního úsudku.

1. První

| Výsledky vzdělávání | Učivo | 32 |
|--|---|-----------|
| <ul style="list-style-type: none"> - seznámí se základy obecné psychologie - vyjmenuje požadavky kladené na pracovníka v gastronomickém provozu - uplatňuje zásady společenského chování k hostům - ovládá základní společenská a profesní pravidla - popíše vhodné pracovní oblečení | <p>Osobnost pracovníka ve službách</p> <ul style="list-style-type: none"> - Osobnost pracovníka v gastronomickém provozu - Požadavky na profesi pracovníka v gastronomickém provozu - Zásady společenského chování pracovníka v gastronomickém provozu - Úprava a vzhled pracovníka v gastronomickém provozu | 14 |
| <ul style="list-style-type: none"> - rozdělí jednotlivé skupiny hostů – podle věku, pohlaví, země původu a náboženství - orientuje se v rozdílech chování různých typů hostů | <p>Osobnost hosta</p> <ul style="list-style-type: none"> - Osobnost hosta - Skupiny hostů - Typy hostů - temperament | 6 |
| <ul style="list-style-type: none"> - popíše verbální a neverbální komunikaci - seznámí se zásadami komunikace - ovládá komunikaci s různými typy hostů - pochopí význam správné komunikace a spolupráce v pracovním týmu - uvede způsoby řešení konfliktů - předchází konfliktům | <p>Komunikace s hostem</p> <ul style="list-style-type: none"> - Druhy komunikace - Zásady komunikace s hostem - Komunikace s jednotlivými typy hostů - Komunikace v týmu - Řešení konfliktů | 12 |

Stolničení

| Učební osnova | |
|---|---|
| Předmět | Stolničení |
| Počet hodin týdně | 2 |
| Celkový počet hodin | 64 |
| Vyučován v ročníku | Druhý, třetí |
| Cíl předmětu | Cílem předmětu je, aby žáci dodržovali zásady společenského chování, profesního jednání a vystupování, seznámili se s požadavky na hygienu v gastronomii a s jejím uplatňováním. Podle získaných poznatků si osvojili gastronomická pravidla, naučili se různé druhy a techniky obsluhy, uměli použít vhodný inventář. |
| Charakteristika učiva | Obsah učiva vychází z oblasti RVP – Chování pracovníků ve službách, Stravovací služby. Učivo je rozděleno do dvou ročníků. Ve druhém ročníku jsou žákům vysvětleny pojmy z oblasti stolničení a stolování, zásady obsluhy, rozdělení inventáře a jeho použití, technika obsluhy, sestavování jídelního a nápojového lístku podle gastronomických pravidel, systémy obsluhy. Ve třetím ročníku se žáci seznámí s jednoduchou obsluhou, slavnostním stolničením a druhy společenských a zábavních středisek. Obsah učiva mezipředmětově souvisí s předmětem technologie, zařízením závodů a odborným výcvikem. |
| Výukové strategie | <i>Metody a formy výuky:</i> Při výuce je používána metoda výkladu, řízeného rozhovoru, práce s učebnicí, nedílnou součástí jsou používaná videa, naučné a instruktážní filmy a obrázky. Žáci používají odborné knihy a časopisy, kde se učí vyhledávat a srovnávat informace. Při výuce probíhá ukázka a praktický nácvik techniky jednoduché obsluhy, žáci se seznamují se situacemi z reálného života a praxe. |
| Hodnocení žáků | Žáci jsou hodnoceni průběžně slovně i numericky, jsou vedeni k sebehodnocení. Pedagogičtí pracovníci se při hodnocení žáka řídí platným zněním Školního řádu Odborné školy výroby a služeb, Plzeň, Vejprnická 56. |
| Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí | Výuka směřuje k tomu, aby žáci dodržovali společenská i profesní pravidla a dokázali správně a uvážlivě řešit problémy v pracovním i v osobním životě. |
| Popis přínosu předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat | Předmět Stolničení rozvíjí klíčové kompetence k učení a k řešení problémů, dále komunikativní, sociální a pracovní kompetence, díky nimž se žák naučí: <ul style="list-style-type: none"> - využívat vhodné způsoby učení - umět vyhledávat a zpracovávat informace - žák se učí vhodnému vystupování na veřejnosti, používá odborný slovník - spolupracovat v kolektivu - získávat představu o uplatnění v oboru V rámci výuky dochází k prolínání s průřezovým tématem: <i>Člověk a svět práce:</i> <ul style="list-style-type: none"> - žák je veden k tomu, aby si uvědomil zodpovědnost za vlastní život - motivace k aktivnímu pracovnímu životu - získání vztahu k oboru - požadavky zaměstnavatelů na absolventy škol - možnosti uplatnění absolventů <i>Občan v demokratické společnosti:</i> |

- význam vzdělání pro život
- orientace v mezilidských vztazích
- schopnost diskutovat a hledat řešení

Žák si doplní znalosti a dovednosti získané v odborné složce o poznatky související s jeho uplatněním ve světě práce, které by mu měly pomoci při rozhodování o další profesní a vzdělávací orientaci.

2. ročník

| Výsledky vzdělávání žáka | Učivo | 32 |
|--|---|-----------|
| <ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje pojem stolničení a stolování - zná základní profesní pravidla a chová se podle nich | <p>Základní pojmy</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam stolování a stolničení - základní profesní pravidla | 3 |
| <ul style="list-style-type: none"> - dbá na úpravu svého zevnějšku - dodržuje zásady osobní i pracovní hygieny - popíše přípravu pracoviště před zahájením provozu - udržuje pořádek během provozu, provede úklid po jeho skončení | <p>Úklidové a přípravné práce</p> <ul style="list-style-type: none"> - úklid a příprava pracoviště - pracovní oblečení a pomůcky obsluhujících | 3 |
| <ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje malý a velký stolní inventář a jeho údržbu - vhodně používá inventář podle způsobu obsluhy, podávaného pokrmu a nápoje | <p>Inventář na úseku obsluhy</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení inventáře na jednotlivé skupiny, jeho údržba - praktické použití stolního inventáře | 10 |
| <ul style="list-style-type: none"> - je seznámen s gastronomickými pravidly a jejich významem pro společné stravování - uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku - sestavuje jídelní a nápojový lístek - je seznámen s tvorbou menu, navrhuje menu | <p>Gastronomická pravidla</p> <ul style="list-style-type: none"> - jídelní lístek, druhy a náležitosti - zásady sestavování jídelních lístků - druhy a náležitosti nápojových lístků - zásady sestavování nápojových lístků - menu, druhy a sestavování | 6 |
| <ul style="list-style-type: none"> - popíše různé způsoby obsluhy - vysvětlí různé systémy obsluhy, úlohy jednotlivých pracovníků v obyčtovém středisku a práci v týmu - ovládá techniku jednoduché obsluhy - popíše různé způsoby vyúčtování - seznámí se s objednávkovým systémem | <p>Způsoby a systémy obsluhy</p> <ul style="list-style-type: none"> - jednotlivé způsoby obsluhy, charakteristika, využití - jednotlivé systémy a technika obsluhy, práce v týmu - nácvik jednoduché obsluhy - způsoby nabídky, prodeje a placení - objednávkový systém | 10 |

3. ročník

| Výsledky vzdělávání žáka | Učivo | 32 |
|--|--|-----------|
| <ul style="list-style-type: none"> - vhodně používá inventář podle způsobu obsluhy, podávaného pokrmu a nápoje - ovládá techniku podávání pokrmů a nápojů - zná správné teploty podávaných nápojů, doporučí nápoj k jednotlivým pokrmům | <p>Jednoduchá obsluha</p> <ul style="list-style-type: none"> - podávání snídaní a přesnídávek - podávání obědů - podávání svačin, podávání večeří - podávání nápojů, teploty podávaných nápojů - technika podávání pokrmů a nápojů | 12 |
| <ul style="list-style-type: none"> - seznámí se s tvorbou menu, navrhuje složité menu - rozlišuje druhy slavnostních hostin - charakterizuje další druhy společenských akcí podle způsobu obsluhy | <p>Slavnostní stolničení</p> <ul style="list-style-type: none"> - druhy slavnostního stolničení, význam, charakteristika a rozdělení - banket - raut - slavnostní oběd - společenská setkání | 12 |
| <ul style="list-style-type: none"> - seznámí se s jednotlivými druhy společenských a zábavních středisek, jejich vybavením a způsobem a systémem obsluhy - popíše typickou nabídku pokrmů a nápojů pro jednotlivé druhy těchto středisek | <p>Společenská a zábavní střediska</p> <ul style="list-style-type: none"> - kavárna – druhy, jídelní a nápojový lístek - vinárna – druhy, jídelní a nápojový lístek - ostatní zábavní střediska – druhy, jídelní a nápojový lístek | 6 |
| <ul style="list-style-type: none"> - popíše možnosti obsluhy v jednotlivých dopravních prostředcích - jedná profesionálně v souladu se společenským chováním | <p>Gastronomické služby</p> <ul style="list-style-type: none"> - gastronomické služby v dopravních prostředcích - obsluha ve vlaku, letadle, na lodi a v autobuse | 2 |

| Učební osnova | |
|---|---|
| Předmět | Technologie |
| Počet hodin týdně | 10,5 |
| Celkový počet hodin | 336 |
| Vyučován v ročníku | První, druhý, třetí |
| Cíl předmětu | Cílem předmětu technologie je poskytnout žákům teoretické vědomosti potřebné k úpravě surovin a k výrobě pokrmů z těchto surovin podle nejnovějších poznatků o výživě a potravinách a o způsobech zpracování potravin po stránce technologické, technické i ekonomické. Žáci získají znalosti o technologických postupech přípravy pokrmů, uchování surovin a hotových pokrmů bez zbytečných biologických ztrát a o estetické úpravě pokrmů při expedici. Žáci si osvojí zásady hygieny a bezpečnosti práce a jsou si vědomi důležitosti jejich dodržování. |
| Charakteristika učiva | Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Stravovací služby. V prvním ročníku žáci probírají předběžnou úpravu základních surovin, úpravy polévek, přílohy, bezmasé pokrmy a jednoduché moučníky. Do druhého ročníku jsou zařazeny technologické postupy pokrmů z masa. Třetí ročník se zabývá pokrmy studené kuchyně, úpravou moučníků, jídly cizích kuchyní a dietními pokrmy. Obsah učiva mezipředmětově souvisí s odborným výcvikem, předmětem potravin a výživa, stolničení a hospodářskými výpočty. |
| Výukové strategie | <i>Metody a formy výuky:</i> Při výuce je použita frontální výuka, skupinová i individuální výuka, metoda výkladu a popisu, vysvětlení, řízeného rozhovoru, práce s učebnicí. Názorné metody jsou použití videa, naučné a instruktážní filmy a obrázky. Žáci používají odborné knihy a časopisy, kde se učí vyhledávat a srovnávat informace. |
| Hodnocení žáků | Žáci jsou hodnoceni průběžně slovně i numericky, jsou vedeni k sebehodnocení. Pedagogičtí pracovníci se při hodnocení žáka řídí platným zněním Školního řádu Odborné školy výroby a služeb, Plzeň, Vejprnická 56. |
| Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí | Výuka směřuje k tomu, aby žáci dokázali využít získané odborné poznatky prakticky ve výrobním středisku a uměli správně a uvážlivě řešit problémy v pracovním i v osobním životě. |
| Popis přínosu předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat | <p>Klíčové kompetence:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Předmět technologie rozvíjí <i>kompetence k učení, komunikativní a pracovní kompetence</i>, díky nimž žáci získají pozitivní vztah k učení a vzdělávání, ovládají práci s textem, umí vyhledávat a zpracovávat informace, vyjadřovat se vhodnou formou ústně i písemně, srozumitelně formulovat své myšlenky - dále předmět rozvíjí <i>Personální a sociální kompetence a Kompetence k pracovnímu uplatnění</i>, díky nimž se naučí spolupracovat s ostatními a vytvářet vstřícné mezilidské vztahy, podle svých možností získat přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru <p>Průřezové téma:</p> <p><i>Člověk a životní prostředí:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - žáci chápou význam životního prostředí pro člověka a jednájí v duchu udržitelného rozvoje, osvojují si zásady zdravého životního stylu, správně nakládají s odpady, využívají úsporné spotřebiče <p><i>Člověk a svět práce:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - žák je veden k tomu, aby si uvědomil zodpovědnost za vlastní život - motivace k aktivnímu pracovnímu životu, získání vztahu k oboru |

- požadavky zaměstnavatelů na absolventy škol
- možnosti uplatnění absolventů

Žák si doplní znalosti a dovednosti získané v odborné složce o poznatky související s jeho uplatněním ve světě práce, které by mu měly pomoci při rozhodování o další profesní a vzdělávací orientaci

1. ročník

| Výsledky vzdělávání žáka | Učivo | 128 |
|---|--|-----------|
| <ul style="list-style-type: none"> - dodržuje všeobecné ustanovení BOZP a požární prevence - specifikuje bezpečnostní rizika při práci s nářadím a stroji, postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - uvede povinnosti zaměstnavatele i pracovníka v případě pracovního úrazu - dodržuje zásady osobní hygieny a hygieny při práci s potravinami | <p>Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence</p> <ul style="list-style-type: none"> - pracovněprávní problematika BOZP a zásady BP ve škole a na pracovišti - zásady osobní hygieny a hygieny při práci s potravinami | 6 |
| <ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v jednotlivých historických obdobích vývoje kuchařství - vysvětlí význam technologie - objasní podstatu racionální výživy - orientuje se v odborné kuchařské literatuře a normách - seznámí se s přepočty surovinových norem | <p>Význam technologie, odborná literatura</p> <ul style="list-style-type: none"> - vývoj kuchařství, význam technologie - zásady správné výživy - seznámení s odbornou literaturou - receptury, přepočty surovinových norem | 6 |
| <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí zásady skladování potravin - popíše předběžnou úpravu potravin rostlinného a živočišného původu - uvede zásady, jak předcházet ztrátám při předběžné úpravě potravin - specifikuje jednotlivé úkony mletí, cezení, filtrování, šlehání, tření, uvede příklady - vysvětlí zásady kořenění potravin | <p>Předběžná úprava potravin</p> <ul style="list-style-type: none"> - skladování potravin - předběžná úprava potravin rostlinného původu - předběžná úprava potravin živočišného původu - mletí, cezení, filtrování, šlehání, tření a kořenění potravin | 20 |
| <ul style="list-style-type: none"> - popíše úpravu potravin za studena, zasyrova - specifikuje všechny základní tepelné úpravy a jejich jednotlivé způsoby - vyjmenuje a popíše ostatní tepelné úpravy - popíše zásady, jak předcházet zbytečným ztrátám při tepelné úpravě potravin | <p>Základní technologické úpravy</p> <ul style="list-style-type: none"> - úprava potravin za studena, zasyrova - základní tepelné úpravy – vaření, dušení, pečení, smažení - ostatní tepelné úpravy, ztráty | 15 |
| <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí význam polévek ve výživě, popíše základní rozdělení polévek | <p>Polévky</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam a rozdělení polévek - druhy vývarů, jejich úprava | 25 |

| | | |
|--|--|-----------|
| <ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje druhy vývarů, popíše postup přípravy, čištění, zesilování a podávání vývarů - vysvětlí rozdíl mezi zavářkami a vložkami do polévky, postup jejich přípravy a použití - charakterizuje bílé polévky, jejich rozdělení, způsoby zahušťování - popíše technologické postupy základních bílých polévek | <ul style="list-style-type: none"> - hnědé polévky, zavářky a vložky do polévek - bílé polévky a jejich úprava | |
| <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí význam příloh a jejich podávání a popíše přípravu jednotlivých příloh - charakterizuje jednoduché saláty a popíše technologický postup jejich přípravy - vysvětlí podávání jednoduchých salátů a kompotů k hlavním jídlům - vyjmenuje doplňky k hlavním jídlům, osvojí si jejich použití | <p>Přílohy a doplňky k hlavním jídlům</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam a podávání příloh - přílohy z brambor, mouky, obilovin, těstovin, zeleniny a luštěnin - jednoduché saláty, kompoty - doplňky k pokrmům | 25 |
| <ul style="list-style-type: none"> - popíše význam bezmasých pokrmů v jídelníčku a způsob jejich podávání - vyjmenuje pokrmy z brambor a těstovin a popíše technologické postupy - vyjmenuje pokrmy z rýže a krup a popíše technologické postupy - vyjmenuje pokrmy ze zeleniny a hub a popíše technologické postupy - vyjmenuje pokrmy ze sýrů a tvarohu a popíše technologické postupy - vyjmenuje pokrmy z vajec a popíše jejich přípravu | <p>Bezmasé pokrmy</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení a význam bezmasých pokrmů - pokrmy z brambor a těstovin - pokrmy z rýže, krup - pokrmy zeleniny a hub - pokrmy ze sýrů a tvarohu - pokrmy ze sóji a luštěnin - úprava a použití vajec | 25 |
| <ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje význam moučníků a vysvětlí jejich rozdělení - popíše technologický postup přípravy jednotlivých moučníků | <p>Jednoduché moučníky</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam a rozdělení moučníků – kaše, pudinky, litá těsta | 6 |

2. ročník

| Výsledky vzdělávání žáka | Učivo | 112 |
|--|---|-----------|
| <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí význam a rozdělení omáček, - vyjmenuje zásady při jejich přípravě - popíše jednotlivé technologické postupy přípravy omáček a jejich použití | <p>Omáčky</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam a rozdělení omáček - omáčky a jejich úpravy | 15 |
| <ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje hovězí maso, popíše jeho rozdělení - objasní použití jednotlivých částí - popíše úpravy hovězího masa vařením, dušením, pečením a vysvětlí jednotlivé technologické postupy - vyjmenuje droby a popíše jejich úpravy | <p>Pokrmy z hovězího masa</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika a rozdělení - použití jednotlivých částí - úprava masa vařením, dušením, pečením - úprava drobů | 22 |
| <ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje telecí maso a popíše jeho rozdělení - orientuje se v použití jednotlivých částí - popíše úpravy tel. masa vařením, dušením, pečením, smažením a jednotlivé technologické postupy - vyjmenuje droby a vysvětlí jejich technologické úpravy | <p>Pokrmy z telecího masa</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika, rozdělení - použití jednotlivých částí - úprava vařením, dušením, pečením, smažením - úprava drobů | 10 |
| <ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje vepřové maso, popíše jeho rozdělení - objasní použití jeho jednotlivých částí - vysvětlí úpravy vepřového masa vařením, dušením, pečením, smažením a jednotlivé technologické postupy - vyjmenuje výrobky při vepřových hodech, popíše jejich přípravu - vyjmenuje vepřové droby a vysvětlí technologické postupy jejich úpravy | <p>Pokrmy z vepřového masa</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika a rozdělení - použití jednotlivých částí - úprava vařením, dušením, pečením, smažením - vepřové hody - úprava drobů | 22 |
| <ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje skopové maso a popíše jeho rozdělení - orientuje se v použití jednotlivých částí - popíše jednotlivé technologické postupy úpravy skopového masa | <p>Pokrmy ze skopového masa</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika, rozdělení - použití jednotlivých částí - technologické úpravy | 4 |
| <ul style="list-style-type: none"> - popíše rozdělení ryb, charakterizuje rybí maso - vysvětlí jednotlivé technologické postupy úpravy ryb | <p>Pokrmy z ryb</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení ryb - úprava ryb vařením, dušením, pečením, smažením | 8 |
| <ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje drůbeží maso, vysvětlí | <p>Pokrmy z drůbeže</p> | |

| | | |
|--|--|-----------|
| <p>rozdělení drůbeže</p> <ul style="list-style-type: none"> - popíše jednotlivé úpravy drůbeže, vysvětlí technologické postupy - vyjmenuje drůbků, jejich použití, popíše technologické postupy | <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení drůbeže - úprava vařením, dušením, pečením, smažením - úprava drůbků | 8 |
| <ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje maso ze zvěřiny, orientuje se v rozdělení zvěřiny - popíše základní technologické úpravy zvěřiny a jednotlivé technologické postupy | <p>Pokrmy ze zvěřiny</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení zvěřiny - základní technologické úpravy | 5 |
| <ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje vhodné druhy a části masa na mletí, popíše přípravu mletého masa a vázací prostředky - vyjmenuje pokrmy z mletého masa a jeho směsí a popíše jejich přípravu | <p>Pokrmy z mletého masa</p> <ul style="list-style-type: none"> - příprava, druhy, vázací prostředky - pokrmy z mletého masa, směsí | 8 |
| <ul style="list-style-type: none"> - specifikuje minutová jídla - vyjmenuje vhodné druhy a části masa - popíše zásady při úpravě minutek - vysvětlí jejich přípravu a jednotlivé technologické postupy | <p>Jídla na objednávku</p> <ul style="list-style-type: none"> - zásady při úpravě minutek - jídla na objednávku | 10 |

3. ročník

| Výsledky vzdělávání žáka | Učivo | 96 |
|---|--|-----------|
| <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí význam a popíše rozdělení moučníků - vyjmenuje složité moučníky a vysvětlí technologické postupy jejich přípravy | <p>Úprava složitých moučníků</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam a rozdělení moučníků - příprava složitých moučníků | 20 |
| <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí význam a způsob podávání výrobků studené kuchyně - vyjmenuje druhy výrobků, vhodné suroviny a zásady při jejich přípravě - vyjmenuje složité saláty a popíše jednotlivé technologické postupy - vyjmenuje saláty z korýšů, zeleninové a rybí, popíše technologické postupy - vyjmenuje vhodné druhy zeleniny a popíše technologické postupy plněných zelenin - vyjmenuje jednoduché a složité pokrmy z vajec a vysvětlí jejich přípravu - vyjmenuje a popíše druhy obložených mís - popíše technologický postup přípravy masové pěny, paštiky a galantiny | <p>Příprava pokrmů studené kuchyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam výrobků studené kuchyně - druhy, použité suroviny - příprava složitých salátů - saláty z korýšů, zeleninové a rybí - příprava plněných zelenin - příprava jednoduchých a složitých pokrmů z vajec - obložené mísy - masové pěny, paštiky a galantiny | 20 |
| <ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje předkrmy, vysvětlí jejich význam, rozdělení a způsob podávání - vyjmenuje studené předkrmy a popíše technologické postupy - vyjmenuje teplé předkrmy a popíše technologické postupy | <p>Předkrmy</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam a dělení předkrmů - studené předkrmy - teplé předkrmy | 8 |
| <ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje ovocné saláty a vysvětlí postup jejich přípravy - orientuje se v rozdělení zmrzlin, popíše jejich přípravu - vysvětlí význam, rozdělení a podávání nápojů - popíše druhy a přípravu kávy - popíše druhy a přípravu čaje | <p>Ovocné saláty, zmrzliny, nápoje</p> <ul style="list-style-type: none"> - ovocné saláty - příprava zmrzliny - nápoje – příprava | 8 |
| <ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje Francouzskou, Italskou, Slovenskou, Maďarskou a Ruskou kuchyni - vyjmenuje typické pokrmy, popíše některé technologické postupy - charakterizuje jídla ostatních cizích kuchyní | <p>Úprava jídel cizích kuchyní</p> <ul style="list-style-type: none"> - Francouzská kuchyně - Italská kuchyně - Slovenská kuchyně - Ruská kuchyně - Maďarská kuchyně - jídla ostatních cizích kuchyní | 6 |
| <ul style="list-style-type: none"> - orientuje se ve všeobecných zásadách zdravého a dietního stravování | <p>Diety – všeobecné zásady</p> <ul style="list-style-type: none"> - všeobecné zásady | |

| | | |
|--|---|-----------|
| <ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje druhy diet a charakterizuje jednotlivé diety | <ul style="list-style-type: none"> - druhy diet | 6 |
| <ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje polotovary, vysvětlí jejich význam - vyjmenuje některé polotovary a způsob jejich úpravy - orientuje se v nových metodách vaření a nových technologiích | <p>Polotovary, nové metody</p> <ul style="list-style-type: none"> - polotovary - nové metody a technologie vaření | 8 |
| <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí zásady předběžné úpravy u jednotlivých druhů potravin | <p>Polévky, přílohy a hlavní jídla</p> <ul style="list-style-type: none"> - předběžná úprava potravin - základní a ostatní tepelné úpravy - přílohy - bezmasé pokrmy - saláty a doplňky k pokrmům - omáčky - pokrmy z jatečného masa - pokrmy z ostatních druhů masa - pokrmy z mletého masa - minutky | 20 |

| Učební osnova | |
|---|---|
| Předmět | Zařízení závodů |
| Počet hodin týdně | 1 |
| Celkový počet hodin | 32 |
| Vyučován v ročníku | První, druhý |
| Cíl předmětu | Cílem předmětu je seznámit žáky s vybavením a uspořádáním gastronomických provozoven, naučit žáky orientovat se v rozdělení společného stravování a osvojit jim teoretické znalosti z vybavení výrobních a odbytových středisek. Dalším cílem je seznámit žáky se základními druhy zařízení a strojů, jejich obsluhou a využitím při přípravě pokrmů a nápojů, zásadami bezpečnosti práce a hygienou v gastronomických provozech a uvědomění si důležitosti jejich dodržování. Dále žáky seznámit s ochranou životního prostředí a nakládáním s energiemi na pozici pracovníka ve výrobním a odbytovém středisku – šetření vodou, energiemi a správném nakládání s odpady. |
| Charakteristika učiva | Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu rámcového vzdělávacího programu Stravovací a ubytovací služby – Stravovací služby a Chování pracovníků ve službách. V prvním ročníku se žáci seznámí s formami společenského stravování, vybavením, zařízením a stroji výrobního střediska a se zásadami bezpečnosti a hygieny práce v gastronomickém provozu. Dále se seznámí s vybavením skladů a uchováváním potravin. Ve druhém ročníku se žáci seznámí se zařízením pro uchování pokrmů, chladícím a mrazícím zařízením, charakteristikou a zařízením odbytových středisek, hygienickými zásadami a ekologií v gastronomickém provozu. |
| Výukové strategie | Předmět se vyučuje v prvních dvou ročnících vzdělávání. Je jedním z odborných předmětů u oboru Stravovací a ubytovací služby. Základem výuky je přiblížit výrobní a odbytové středisko po stránce vybavení a rozdělení, nejčasnějšími metodami při výuce tohoto předmětu je výklad, který vede pedagog, kladení otázek žákům a povolená diskuse na probírané téma. Nedílnou součástí výuky jsou používaná videa a obrázky, dále jsou používané příklady profesní praxe. Výuka probíhá v kmenové učebně, popřípadě jsou využívány prostory výukové kuchyně a cukrárny, kde probíhají názorné ukázky používaných zařízení v gastronomii. Během výuky je aplikována individuální, individualizovaná nebo skupinová forma výuky. |
| Hodnocení žáků | Žáci jsou hodnoceni průběžně po celý školní rok. Slovní hodnocení je používáno na každé vyučovací jednotce při shrnutí znalostí žáků. Numerické hodnocení je prováděné při písemném a ústním zkoušení žáků. Základem hodnocení je používání správné terminologie. Písemné zkoušení u žáků probíhá zpravidla po dokončení a uzavření učebního celku. Ústní zkoušení probíhá minimálně jedenkrát za pololetí školního roku. |
| Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí | Výuka směřuje k tomu, aby se žáci dokázali pohybovat v prostorách výrobního a odbytového střediska, dokázaly využívat moderní technologie v gastronomickém provozu. Dále aby byli schopni popsat výrobní střediska a pracovat s vybavením výrobních a odbytových středisek. |
| Popis přínosu předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat | Předmět Zařízení závodů rozvíjí klíčové kompetence k učení, komunikativní a pracovní kompetence, díky nimž se žák naučí využívat vhodné způsoby učení. Dále se dokážou srozumitelně vyjadřovat ústní i písemnou formou k odborným tématům na probranou látku, vyhledávat a zpracovávat |

odborné informace. Žák získává představu o uplatnění na trhu práce v daném oboru.

V rámci výuky dochází k prolínání s průřezovým tématem Člověk a svět práce: práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele, kultura pracovního prostředí a člověk a životní prostředí, kdy je zařazené téma ekologie v gastronomii, kde je probrána likvidace tuků, třídění odpadů a používání ekologických materiálů v gastronomických provozech.

Žák je veden k tomu, aby si uvědomil zodpovědnost za vlastní život, byl motivován k aktivnímu pracovnímu životu a získal vztah k oboru.

1. ročník

| Výsledky vzdělávání žáka | Učivo | 32 |
|--|---|----|
| <ul style="list-style-type: none"> - žák uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci - dovede vyjmenovat ochranné pracovní pomůcky pracovníků v gastronomickém provozu - na příkladech vysvětlí bezpečnost pracovníků gastronomických provozech - uvede povinnosti pracovníka v případě pracovního úrazu - popíše základy bezpečnosti a hygieny práce v kuchyňském provozu - dovede popsat manipulaci a pravidla s břemeny - vysvětlí požární ochranu a prevenci v provozech společného stravování | <p>Bezpečnost a ochrana zdraví při práci v gastronomickém provozu</p> <ul style="list-style-type: none"> - ochrana zdraví a bezpečnost práce v gastronomické výrobě - požadavky na zdravotní stav pracovníků - oblečení pracovníků v gastronomickém provozu - nejčastější druhy úrazů ve výrobním a odbytovém středisku a jejich prevence - poučení pro pracovníky vykonávající činnosti epidemiologicky závažné - hygiena a bezpečnost práce v gastronomickém provozu, první pomoc při úrazech - seznámení s péčí o požitaviny - všeobecné zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci - bezpečnost a ochrana zdraví při práci se stroji a technickým zařízením v gastronomickém provozu - manipulace s břemeny - požární ochrana a prevence | 3 |
| <ul style="list-style-type: none"> - je seznámen s uplatněním kritických bodů v gastronomickém provozu - vysvětlí na příkladech hygienické zásady v provozu | <p>Hygienické zásady</p> <ul style="list-style-type: none"> - hygienické zásady - kritické body (HACCAP) | 2 |
| <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí formy společenského stravování a jejich charakteristiku, jednotlivá odbytová střediska a jejich vybavení, základy bezpečnosti práce v kuchyňském provozu - vysvětlí formy společného stravování jejich charakteristiku - na příkladech uvede zařazení podniků společného stravování do veřejného a účelového stravování - dovede popsat dispoziční řešení výrobního střediska a popíše stavební hledisko při zřizování závodu | <p>Rozdělení a organizace společného stravování</p> <p>Veřejné stravování – charakteristika a příklady</p> <p>Uzavřené (účelové) stravování – charakteristika a příklady</p> <p>Střediska veřejného stravování – výrobní, odbytové a ubytovací střediska, ostatní střediska</p> <p>Dispoziční řešení výrobního střediska, členění výrobního střediska, stavební hledisko při zřizování závodu společného stravování</p> | 5 |

| | | |
|---|--|----------|
| <ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje druhy úklidů a na příkladech je vysvětlí - uvede, jaké mycí stroje se používají v gastronomickém provozu a zvolí vhodné zařízení na hygienu nádobí a náradí - dovede charakterizovat jednotlivé mycí zařízení a určí vhodnost jejich použití | <p>Zařízení na údržbu a sanitaci provozovny</p> <ul style="list-style-type: none"> - úklid a jejich druhy - mycí stroje používané v gastronomických provozech - zařízení pro hygienu nádobí a náradí – zásobníkové a průtokové ohřívače vody <p>umývací stroje a dřezy, používání a skladování prostředků pro sanitaci a údržbu</p> | 2 |
| <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí rozdělení výrobního střediska a na příkladech vysvětlí činnosti v jednotlivých částech výrobního střediska | <p>Výrobní středisko - rozdělení</p> <ul style="list-style-type: none"> - hrubá a čistá přípravná - kuchyně - umývárny | 3 |
| <ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje druhy skladů a způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin - na příkladech uvede vybavení a náležitosti ve skladech výrobního a odbytového střediska - charakterizuje bezpečnosti a ochranu zdraví při práci ve skladech - zná zásady pro uchovávání potravin v chladícím, mrazícím, chladném a suchém skladu | <p>Výrobní středisko - sklady</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení skladů - vybavení skladů - údržba a hygiena skladů - bezpečnost a ochrana zdraví při práci ve skladech | 5 |
| <ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje části výrobního střediska, druhy vybavení a jeho použití - popíše druhy používaných strojů ve výrobním středisku - dovede popsat způsob zpracování potravin na jednotlivých strojích - uvede příklady bezpečnostních rizik, při používání univerzálního a jednoduchého stroje v provozu - uvede příklady použití energií v kuchyňských provozech a na příkladech uvede vhodnost jejich využití - umí popsat druhy nádob a náčiní jejich použití ve výrobním středisku a rozdělí je podle druhu použitých materiálů - popíše a charakterizuje druhy vah, typy pracovních stolů a různé druhy přepravních vozíků | <p>Zařízení výrobních středisek</p> <ul style="list-style-type: none"> - stroje pro mechanizované zpracování potravin a ostatní kuchyňské stroje, jejich ošetření – universální stroj, přídavná zařízení pro universální stroj, stroje pro zpracování masa, těsta, mytí a dezinfekce - výdejní část kuchyně - použití energií v gastronomickém provozu - pracovní stoly - kuchyňské nádoby - kuchyňské náčiní - ruční nástroje a náradí - váhy - dopravní vozíky - inventář pro výrobu pokrmů | 8 |

| | | |
|--|--|-----------------|
| <ul style="list-style-type: none"> - popíše a charakterizuje zařízení pro tepelné zpracování pokrmů - rozlišuje a popíše druhy sporáků, kotlů a smažicích pánví a jejich využití v kuchyňských provozech - na konkrétních příkladech dokáže přiřadit tepelnou energii a jejich vhodnost v různých druzích výrobních středisek - popíše a charakterizuje všechny druhy zařízení pro tepelné zpracování pokrmů - popíše a charakterizuje konvektomat, jeho využití ve výrobním středisku - osvojí si bezpečnost práce na jednotlivých zařízeních, včetně hygienických předpisů | <p>Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů ve výrobním středisku</p> <p>Rozdělení zařízení podle použité energie</p> <p>Sporáky – indukční sporák, sporák se sklokeramickou deskou, běžný elektrický sporák, plynové sporáky</p> <p>Kotle – charakteristika, práce s kotly, a jejich rozdělení na elektrické, plynové, digitální a mechanické kotle</p> <p>Konvektomat – charakteristika a použití zařízení v gastronomickém provozu</p> | <p>4</p> |
|--|--|-----------------|

2. ročník

| | | |
|---|---|-----------------|
| <ul style="list-style-type: none"> - popíše a charakterizuje zařízení pro tepelné zpracování pokrmů - dokáže popsat práci s grilem a na příkladu uvede jeho využití v praxi - volí vhodné zařízení pro noční vaření, popíše jeho výhody a nevýhody ve výrobním středisku - seznámí se s novými trendy v gastronomických provozech, jejich vhodnost a využití pro různé druhy provozoven | <p>Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů ve výrobním středisku</p> <p>Smažicí pánve – rozdělení, charakteristika, použití zařízení v gastronomickém provozu, digitální a mechanické smažicí pánve</p> <p>Grily – rozdělení, charakteristika, použití zařízení v gastronomickém provozu</p> <p>Využití nočního vaření v gastronomickém provozu – vhodné zařízení pro tenhle druh vaření, výhody a nevýhody nočního vaření</p> <p>Nové trendy v gastronomii</p> | <p>7</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> - popíše rozdíl mezi chlazením a mražením - dovede popsat, jaké potraviny je vhodné skladovat v chladicím a mrazicím zařízení - vyjmenuje druhy chladicích a mrazicích zařízení a jejich vhodnost ve výrobním a odbytovém středisku - dovede popsat práci se šokerem | <p>Chladicí a mrazicí zařízení ve výrobním středisku</p> <ul style="list-style-type: none"> - druhy chladicích zařízení - druhy mrazicích zařízení - hygiena provozu chladicích a mrazicích zařízení - uchovávání potravin a pokrmů pomocí šokeru | <p>7</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> - popíše a charakterizuje druhy odbytových středisek - dovede popsat jednotlivá střediska a jejich vybavení - vysvětlí druhy osvětlení a možnosti klimatizace | <p>Odbytová střediska</p> <ul style="list-style-type: none"> - požadavky na zařízení odbytových středisek - vybavení na zařízení odbytových středisek - vybavení a zařízení odbytových středisek, dispoziční řešení - osvětlovací tělesa, vzduchotechnika, klimatizace a podlahy <p>doplňkový prodej a služby pro hosty</p> | <p>7</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> - popíše princip uchování pokrmů a nápojů za tepla - popíše jednotlivé druhy zařízení - vysvětlí princip uchování pokrmů a nápojů v termosech | <p>Zařízení pro uchování pokrmů a nápojů za tepla v odbytovém středisku</p> <ul style="list-style-type: none"> - vodní lázně, ohřívací stoly a skříně, rezóny - vliv suchého a vlhkého tepla na pokrmy, termosy | <p>7</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> - jedná v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí - na příkladech vysvětlí a popíše třídění odpadů | <p>Ekologie v gastronomii</p> <ul style="list-style-type: none"> - třídění odpadů v gastronomických provozech | <p>4</p> |

| | | |
|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - popíše šetření energií a vodou při činnostech ve výrobě pokrmů i v ubytovacích službách - vysvětlí, jak probíhá likvidace tuků v kuchyňském provozu | <ul style="list-style-type: none"> - používání ekologických materiálů a přípravků - likvidace tuků | |
|--|--|--|

5.3 Odborný výcvik

| Učební osnova | |
|---|--|
| Předmět | Odborný výcvik |
| Počet hodin týdně | 1728 |
| Celkový počet hodin | 54 |
| Vyučován v ročníku | První, druhý, třetí |
| Cíl předmětu | Uplatnění teoretických vědomostí v praktické činnosti. Osvojení základních manuálních dovedností při přípravě pokrmů. |
| Charakteristika učiva | Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – <i>odborné vzdělávání (Stravovací služby, Chování pracovníků ve službách)</i> . V prvním ročníku žáci získají znalost běžných surovin, jejich předběžné přípravy a jejich tepelného zpracování. Ve druhém ročníku si žáci osvojí přípravu omáček a pokrmů z různých druhů mas a dalších surovin. Ve třetím ročníku si osvojí přípravu studené kuchyně a upevňují si získané dovednosti na pracovištích společného stravování. Ve všech ročnících jsou vedeni k dodržování bezpečnosti práce a hygienických zásad na všech pracovištích odborného výcviku. Obsah učiva mezipředmětově souvisí s předmětem Zařízení závodů, potraviny a výživa, Stolničení, Technologie a Hospodářské výpočty. |
| Výukové strategie | Metoda instruktáže, metoda cvičení, metoda prověřování praktických dovedností, metody zkoušení a hodnocení. Forma: Praktická vyučovací jednotka – učební den všeobecný, instruktážní, nácvikový, procvičovací, pracovní; frontální výuka, výuka ve skupinách a v družstvech, individuální výuka; produktivní práce, exkurze. |
| Hodnocení žáků | Ukazatele hodnocení: <ul style="list-style-type: none"> – ukazatel kvality práce – ukazatel vynaloženého času – ukazatel úrovně dovedností Kritéria klasifikace osvojených dovedností (odborných kompetencí) <ul style="list-style-type: none"> – osvojení odborných dovedností – využívání získaných teoretických dovedností – úroveň organizace práce a pracoviště – dodržování hygieny práce, bezpečnosti práce a ochrany zdraví při práci – úroveň obsluhy a údržby |
| Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí | Výuka směřuje k tomu, aby se žáci dokázali pohybovat v prostorách výrobního a odbytového střediska, dokázali pracovat se surovinami dokázaly využívat moderní technologie v gastronomickém provozu. |
| Popis přínosu předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat | Klíčové kompetence: Předmět odborný výcvik směřuje ke kompetencím k učení, komunikativní a pracovní kompetence, díky nimž žáci získají pozitivní vztah k učení a vzdělávání, ovládají práci ve výrobním středisku gastronomického provozu, umí pracovat se surovinami, zpracovávat suroviny a uchovávat jak věci v syrovém stavu, tak i stavu vařeném. Dále předmět rozvíjí <i>Kompetence k pracovnímu uplatnění</i> , díky nimž se naučí spolupracovat s ostatními a vytvářet vstřícné mezilidské vztahy, podle svých možností získat přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru Žák si doplní znalosti a dovednosti získané v odborné složce o poznatky související s jeho uplatněním ve světě práce, které by mu měly pomoci při rozhodování o další profesní a vzdělávací orientaci |

1. ročník

| Výsledky vzdělávání | Učivo | 480 |
|---|--|------------|
| <ul style="list-style-type: none"> - dodržuje bezpečnost a hygienu práce - orientuje se na pracovišti odborného výcviku - chová se podle společenských a profesních pravidel - používá pomůcky, stroje a inventář v gastronomickém provozu - Stará se o přiřazený inventář, stroje a pomůcky - s potravinami nakládá ekonomicky (neplytvá) - s odpady nakládá ekologicky - třídí | <p>Úvod</p> <ul style="list-style-type: none"> - Seznámení žáků s tematickým plánem učiva - Základní společenská a profesní pravidla, chování a práce v týmu - Proškolení o bezpečnosti práce a hygieně v gastronomickém provozu - Seznámení s provozovnou a jejím zařízením – výrobní, odbytové a skladovací prostory - Použití pomůcek, strojů a inventáře v gastronomickém provozu - Povinnosti kuchaře – péče o pomůcky, stroje a inventář při přípravě pokrmů - Ekonomické zpracování potravin - Třídění odpadu v gastronomickém provozu | 42 |
| <ul style="list-style-type: none"> - třídí, myje, loupe, škrábe, krájí, strouhá zeleninu, ovoce, brambory, obaluje, vytlouká vejce, koření suroviny | <p>Předběžná úprava surovin</p> <ul style="list-style-type: none"> - Škrábání, loupání, čištění, omývání a strouhání zeleniny - Základní technika kuchařských dovedností- krájení - základní úprava základních surovin pro výrobu pokrmů – ovoce, zeleniny, brambory - Použití koření, naklepávání, obalování, vytloukání vajec | 30 |
| <ul style="list-style-type: none"> - vaří, dusí, peče, smaží, opéká potraviny | <p>Základní technologické úpravy</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaření (táhnutí, pára, vodní lázeň, blanšírování) - Dušení (základy) - Pečení (zapékání) - Opékání (pánve, grily, tály, konvektomaty) - Smažení (Fritézy, pánve) | 24 |
| <ul style="list-style-type: none"> - rozeznává druhy polévek - vaří polévky, vývary - zhotovuje zavářky - vkládá vložky - servíruje a zdobí polévky při expedici pokrmů | <p>Úprava polévek</p> <ul style="list-style-type: none"> - Význam a rozdělení polévek - Vložky do polévek a jejich použití - Zavářky do polévek a jejich použití - Hnědé polévky - Bílé polévky - Přesnídávkové polévky | 120 |

| | | |
|---|--|-----------|
| | <ul style="list-style-type: none"> - Přesnídávkové polévky - Servírování a estetická úprava polévek | |
| <ul style="list-style-type: none"> - připravuje přílohy - zadělává, tvaruje a vaří knedlíky | <p>Přílohy a jejich technologické úpravy</p> <ul style="list-style-type: none"> - Přílohy z brambor - Přílohy z těstovin - Přílohy z rýže - Přílohy ze zeleniny - Přílohy z luštěnin - Přílohy z mouky | 96 |
| <ul style="list-style-type: none"> - zhotovuje bezmasé pokrmy - servíruje a expeduje bezmasé pokrmy | <p>Bezmasé pokrmy</p> <ul style="list-style-type: none"> - Jídla z brambor - Jídla ze zeleniny - Jídla z rýže - Jídla z těstovin - Jídla z vajec - Jídla ze sýrů a tvarohů - Moučné pokrmy - Servírování bezmasých pokrmů | 96 |
| <ul style="list-style-type: none"> - peče jednoduché moučníky | <p>Jednoduché moučníky</p> <ul style="list-style-type: none"> - Palačinky - Lívance - Záviny | 48 |
| <ul style="list-style-type: none"> - míchá, ochucuje jednoduché saláty - servíruje a esteticky upravuje zeleninové saláty | <p>Jednoduché saláty</p> <ul style="list-style-type: none"> - Jednoduché zeleninové saláty - Estetická úprava zeleninových salátů | 24 |

2. ročník

| Výsledky vzdělávání žáka | Učivo | 560 |
|--|--|------------|
| <ul style="list-style-type: none"> - dodržuje bezpečnost a hygienu práce - dodržuje základy slušného společenského a profesního chování - orientuje se v systému HACCP - obsluhuje technologická zařízení - třídí odpady a neplýtvá s potravinami | <p>Úvod</p> <ul style="list-style-type: none"> - bezpečnost, hygiena a PO na pracovišti - Chování pracovníků v gastronomickém provozu - Systém HACCP v gastronomickém provozu - Použití a obsluha technologických zařízení podle pokynů - Nakládání s potravinami (ekonomické, ekologické – třídění) | 20 |
| <ul style="list-style-type: none"> - rozeznává druhy základů - zahušťuje polévky a omáčky, přílohy | <p>Základy</p> <ul style="list-style-type: none"> - Druhy základů - Zahušťování | 56 |
| <ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje omáčky - ovládá přípravu omáček - Vkusně servíruje a expeduje omáčky | <p>Omáčky</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rozdělení - Hrubé omáčky hnědé a bílé - jemné omáčky studené a teplé - Servírování a estetická úprava omáček na talíři | 77 |
| <ul style="list-style-type: none"> - popíše rozdělení a použití jednotlivých částí hovězího masa - čistí, myje, odblaňuje, špikuje, naklepává, krájí, porcuje hovězí maso - vaří, dusí, peče, opéká hovězí maso a vnitřnosti - upravuje různými způsoby minutky - servíruje a esteticky upravuje pokrmy z hovězího masa na talíři | <p>Hovězí maso</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rozdělení a použití jednotlivých částí - Předběžná úprava - Tepelné úpravy hovězího masa - Úprava vnitřností - Minutková úprava - Servírování a estetická úprava pokrmů z hovězího masa | 141 |
| <ul style="list-style-type: none"> - popíše rozdělení a použití jednotlivých částí vepřového masa - čistí, myje, odblaňuje, naklepává, krájí, porcuje, vykostuje, seká vepřové maso - vaří, dusí, peče, smaží vepřové maso a vnitřnosti - upravuje různými způsoby minutky - servíruje a esteticky upravuje pokrmy z vepřového masa na talíři | <p>Vepřové maso</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení a použití jednotlivých částí - bourání, porcování, krájení - Tepelné úpravy vepřového masa - úprava vnitřností - Minutková úprava - Servírování a estetická úprava pokrmů z vepřového masa | 141 |
| <ul style="list-style-type: none"> - ovládá přípravu pokrmů z uzeného masa a uzenin - Servíruje pokrmy z uzeného masa a uzeniny - Esteticky upravuje pokrmy z uzeného masa na talíři | <p>Uzené maso a uzeniny</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaření a použití uzeného masa - Použití uzenin při přípravě pokrmů - Servírování a estetická úprava pokrmů z uzeného masa | 36 |

| | | |
|---|---|-----------|
| <ul style="list-style-type: none"> - vybírá vhodné druhy masa na mletí - zná vázací prostředky - připravuje, zadělává, tvaruje pokrmy z mletého masa - tepelně zpracovává pokrmy z mletého masa - servíruje a esteticky upravuje pokrmy z mletého masa na talíři | <p>Mleté maso</p> <ul style="list-style-type: none"> - Druhy mletého masa (vepřové, hovězí, mix, kuřecí, jehněčí, ...) - Příprava pokrmů z mletého masa - Servírování a estetická úprava pokrmů z mletého masa | 44 |
| <ul style="list-style-type: none"> - pojmenuje druhy drůbeže - zbavuje drůbež nežádoucích částí - zhotovuje pokrmy z drůbežího masa a drůbků - servíruje a esteticky upravuje pokrmy z drůbežího masa na talíři | <p>Drůbež</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení drůbeže - předběžná úprava drůbeže - vykostování kuřat - Příprava pokrmů z drůbežího masa a drůbků - Servírování a estetická úprava pokrmů z drůbeže | 45 |

3. ročník

| Výsledky vzdělávání žáka | Učivo | 688 |
|---|--|------------|
| <ul style="list-style-type: none"> - dodržuje základní zásady BOZP - S potravinami nakládá ekologicky a ekonomicky | <p>Úvod</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bezpečnost a ochrana zdraví při práci a hygiena práce - Ekonomické zpracování potravin - Ekologické nakládání s potravinami | 21 |
| <ul style="list-style-type: none"> - omyje, očistí, oškrábe, rozřízne, vyjme (vykuchá), odřízne, opláchně, naporcuje ryby - vybere způsob přípravy, tj. vaří, dusí, peče, smaží, griluje, restuje ryby - Servíruje a esteticky upravuje pokrmy z ryb | <p>Ryby</p> <ul style="list-style-type: none"> - Předběžná úprava - Příprava pokrmů z ryb - Servírování a estetická úprava pokrmů z ryb | 90 |
| <ul style="list-style-type: none"> - vlastními slovy vysvětlí význam studené kuchyně a její využití - odděluje, míchá, šlehá, vaří, krájí, potírá, upravuje, zdobí, servíruje - používá dostupnou odbornou literaturu (návodů přípravy, technologické postupy, normy, receptury - esteticky upravuje pokrmy studené kuchyně na talířích, mísách a jiném inventáři | <p>Studená kuchyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - Majonézy a dresinky - Složité saláty - Příprava chlebičků, kanapek a chuťovek - Obložené mísy - Ovocné mísy a saláty - Příprava pokrmů na rautové stoly (servírování na mísy) - Ostatní pokrmy studené kuchyně (plněná zelenina, vejce, paštiky, fingerfood, ...) - Estetická úprava pokrmů studené kuchyně | 208 |
| <ul style="list-style-type: none"> - prosívá, zadělává, hněte těsta - porcuje, tvaruje, vykrajuje, dělí, zpracovává, vaří, odhaduje požadovanou konzistenci těsta - vyšlehává, míchá do požadované konzistence kaše a pudinky - servíruje moučníky | <p>Moučníky</p> <ul style="list-style-type: none"> - Moučníky z kynutého těsta - Moučníky z litých těst - Moučníky linecké - Moučníky z listového těsta - Kaše a pudinky - Servírování moučníků | 168 |
| <ul style="list-style-type: none"> - používá receptury dietního stravování - dodržuje přesně stanovené množství surovin, expeduje a vkusně servíruje pokrmy - zhotovuje teplé předkrmy - pracuje s masem a připravuje z masa různé pokrmy (včetně omáček) - orientuje se v moderních gastronomických trendech - Připravuje pokrmy z polotovarů dle etikety na obalu pokrmu - Připravuje teplé nápoje (kávu, čaj, aj) | <p>Alternativní témata</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cizí kuchyně - Estetická úprava a expedice pokrmů - Zvěřina - Dietní pokrmy - Teplé předkrmy - Příprava teplých nápojů - Příprava pokrmů z polotovarů - Trendy v technologiích přípravy pokrmů | 201 |

