ODBORNÁ ŠKOLA VÝROBY A SLUŽEB

PLZEŇ, VEJPRNICKÁ 56

Školní vzdělávací program

KUCHAŘSKÉ PRÁCE

Kód a název oboru vzdělávání

65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

PLATNOST DOKUMENTU	STUPEŇ VZDĚLÁNÍ	FORMA VZDĚLÁVÁNÍ
od 1. září 2025	střední vzdělání s výučním listem · EQF 3	3 roky denní studium

Identifikační údaje

Název školy	**Odborná škola výroby a služeb, Plzeň, Vejprnická 56**
Adresa	**Vejprnická 56, 318 00 Plzeň**
Telefon	**+420 778 529 339**
E-mail	**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 vzdělávání

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

Ředitelka školy

Mgr. Lucie Vodičková

Podpis ředitelky školy

Obsah

1 Profil absolventa 5
1.1 Klíčové kompetence 5
1.2 Odborné kompetence 5
1.3 Uplatnění absolventa 5
1.4 Vazba na NSK 5
2 Charakteristika vzdělávacího programu 7
2.1 Pojetí vzdělávacího programu 7
2.2 Organizace výuky 7
2.3 Metody a formy výuky 7
2.4 Hodnocení žáků 8
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 10
4 Přehled rozpracování obsahu vzdělávání RVP do ŠVP 12
4.1 Učební plán oboru 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
Digitální a občanské kompetence 17
Finanční gramotnost 20
Informatické vzdělávání 23
Matematika 26
Rodinná výchova 29
Společenská výchova 31
Tělesná výchova 33
Výchova ke zdraví 37
Základy společenských věd 39
5.2 Odborné předměty 42
Hospodářské výpočty 42
Potraviny a výživa 44
Psychologie pracovníků ve službách 48
Stolničení 50
Technologie 53
Zařízení závodů 58
5.3 Odborný výcvik 62

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 moučníků, 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, originálnost 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 speciálně 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 lékárničky 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 Učební plán oboru Kuchařské práce

Vyučovací hodiny jsou uvedeny jako počet hodin týdně; přepočet na celkový počet hodin vychází z 32 vyučovacích týdnů ve školním roce.

Předmět	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**
Digitální a občanské kompetence	1	32	0	0	1	**1**
Finanční gramotnost	2	64	0	1	1	**2**
Informatické vzdělávání	2	64	1	1	0	**2**
Matematika	3	96	1	1	1	**3**
Rodinná výchova	1	32	1	0	0	**1**
Společenská 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	2	64	0	1	1	**2**
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**
Hospodářské výpočty	1	32	0	1	0	**1**
Potraviny a výživa	5	160	2	2	1	**5**
Psychologie pracovníků ve službách	1	32	1	0	0	**1**
Stolničení	3	96	0	1	2	**3**
Technologie	11	352	4	4	3	**11**
Zařízení závodů	2	64	1	1	0	**2**
Celkem odborné předměty	**23**	**736**	**8**	**9**	**6**	**23**
Celkem odborné + všeobecné	**42**	**1344**	**15**	**15**	**12**	**42**
Celkem	**96**	**3072**	**30**	**32,5**	**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
Jazykové vzdělávání	2	Český jazyk a literatura	2
Estetické vzdělávání	1	Český jazyk a literatura	0,5
		Společenská výchova	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	Informatické vzdělávání	2
		Digitální a občanské kompetence	1
Disponibilní hodiny	4	Český jazyk a literatura	0,5
		Finanční gramotnost	2
		Tělesná výchova	1
		Společenská výchova	0,5
Celkem	**19**		**19**
Chování pracovníků ve službách		Psychologie pracovníků ve službách	1
		Stolničení	3
		Odborný výcvik	4
Celkem	**8**		**8**
Stravovací služby		Hospodářské výpočty	1
		Potraviny a výživa	5
		Technologie	11
		Zařízení závodů	2
		Odborný výcvik	14
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 96 hodin · první, druhý, třetí ročník

Předmět	Český jazyk a literatura
Týdenní hodinová dotace	1 + 1 + 1 (celkem 3)
Celkový počet hodin	96
Vyučován v ročníku	první, druhý, třetí
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 společenskovědními 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: 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, základnímu používání textových editorů pro tvorbu a úpravu jednoduchých textů, jako jsou osobní dopisy nebo krátké zprávy.

	práci s digitálními nástroji pro vyhledávání informací a jejich základní zpracování (např. hledání informací na internetu pro potřeby výuky, jak si ukládat a organizovat své práce na počítači i v cloudu, aby se k nim mohli snadno vrátit později, při práci s elektronickými texty rozvíjet základní čtenářské dovednosti, jako je orientace v textu a porozumění obsahu, uvědomovat si důležitost respektování autorských práv a k dodržování základních pravidel etického chování při používání digitálních technologií. 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; 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 · celkem 32 hodin

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	Počet hodin
rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu pracuje s jazykovými příručkami využívá poznatky z tvarosloví vhodně se prezentuje; vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat); vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně; dodržuje zásady správné výslovnosti dokáže slohové útvary propojovat s jazykovým vyučováním v písemném projevu uplatňuje zásady českého pravopisu	**Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností** 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 **Komunikační výchova** komunikační situace, komunikační strategie zvuková stránka řeči, pozdrav, uvítání, oslovení, omluva, vyjádření souhlasu, nesouhlasu, formulování vzkazu do hlasové schránky, situační komunikace **Slohová výchova a jazyková kultura** vyprávění – osnova, slovesa – shoda přísudku s podmětem, přídavná jména 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	**18**
ví, kde je místní knihovna a co v ní může najít, chápe pravidla školní knihovny zjišťuje jednoduché potřebné informace z dostupných informačních zdrojů; rozumí obsahu textu; rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů; rozumí obsahu textu;	**Práce s textem a získávání informací** knihovny a jejich služby – školní knihovna noviny, časopisy a jiná periodika – školní knihovna techniky čtení, orientace v textu, jeho rozbor, čtenářská gramotnost základní literární druhy a žánry národní a světová literatura i ve filmu současná literatura podle zájmu žáků	**14**

2. ročník · celkem 32 hodin

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	Počet hodin
pracuje s jazykovými příručkami dodržuje zásady správné výslovnosti využívá poznatky z tvarosloví	**Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností** evropské a světové jazyky jazykové příručky a jejich používání - pravopis	**14**

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	Počet hodin
vhodně se prezentuje; vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně; v písemném projevu uplatňuje zásady českého pravopisu dokáže slohové útvary propojovat s jazykovým vyučováním je schopen sestavit a přednést krátký prostě sdělovací, administrativní a prakticky odborný projev; vhodně využívá odbornou terminologii	**Slohová výchova a jazyková kultura** krátké informační útvary – zpráva, oznámení, pozvánka - věta jednoduchá osnova, grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů žádost – podmiňovací způsob, věta jednoduchá emailová zpráva - podmiňovací způsob životopis – velká písmena popis věci – písemně i ústně – podstatná jména, přídavná jm., slovesa	
zjišťuje jednoduché potřebné informace z dostupných informačních zdrojů; rozumí obsahu textu rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů;	**Práce s textem a získávání informací** orientace v textu, jeho rozbor, čtenářská gramotnost získávání informací z textu (též odborného a administrativního) národní literatura a světová literatura i ve filmu a dramatu současná literatura podle zájmu žáků	**18**

3. ročník · celkem 32 hodin

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	Počet hodin
dodržuje zásady správné výslovnosti vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat); správně se prezentuje vhodně využívá odbornou terminologii používá poznatky ze skladby a tvarosloví dokáže slohové útvary propojovat s jazykovým vyučováním v písemném projevu uplatňuje zásady českého pravopisu vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně; je schopen sestavit a přednést krátký prostě sdělovací, administrativní a prakticky odborný projev;	**Komunikační výchova** komunikační situace, komunikační strategie, zásady diskuse **Slohová výchova a jazyková kultura** projevy prostě sdělovací vyplňování formulářů (tiskopisy, dotazníky, cestovní příkazy… velká písmena výtah, výpisky – souvětí, věta jednoduchá popis pracovního postupu – písemně i ústní, slovní zásoba k příslušnému oboru vzdělávání, terminologie - slovesné vazby, věta jednoduchá, slova neohebná, souvětí, vyjmenovaná slova osnova, grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů	**14**
zjišťuje jednoduché potřebné informace z dostupných informačních zdrojů; rozumí obsahu textu;	**Práce s textem a získávání informací** noviny, časopisy a jiná periodika současná literatura, film podle zájmu žáků četba a interpretace, čtenářská gramotnost	**18**

Digitální a občanské kompetence 32 hodin · třetí ročník

Předmět	Digitální a občanské kompetence
Týdenní hodinová dotace	1 (celkem 1)
Celkový počet hodin	32
Vyučován v ročníku	třetí
Cíl předmětu	Cílem předmětu je rozvíjet digitální, informační a občanské kompetence žáků v kontextu současné i budoucí digitální společnosti. Žáci se učí bezpečně a odpovědně používat digitální technologie, rozpoznávat jejich vliv na společnost a vlastní identitu, kriticky hodnotit informace, využívat nástroje eGovernmentu, porozumět základům umělé inteligence a etice jejího využití, orientovat se v online financích, kryptoměnách a principech chytré domácnosti. Vzdělávání žáky podporuje v aktivní účasti na digitální společnosti, rozvíjí jejich samostatnost, digitální odpovědnost a schopnost čelit rizikům digitálního prostředí.
Charakteristika učiva	Vychází z obsahového okruhu RVP vzdělávání v informačních a komunikačních technologií.
Výukové strategie	Výuka je vedena tak, aby podporovala aktivní zapojení žáků, jejich kritické a tvořivé myšlení, diskusi o aktuálních tématech a praktické osvojení digitálních dovedností. Didaktické metody: výklad, řízená diskuze, demonstrace, využití výukových videí, praktické napodobování postupů a řízená reflexe činností. Formy výuky: individuální práce, skupinová spolupráce a hromadná výuka. Výuka probíhá převážně v odborné učebně, v rámci výukových hodin s přímou podporou učitele. Praktické činnosti: řešení konkrétních úkolů a problémových situací na počítači, simulace a scénáře vycházející z reálného digitálního prostředí. Práce s digitálními nástroji: využívání dostupného softwaru (zejména MS Office), bezpečnostní nastavení zařízení, digitální komunikace a tvorba multimediálního obsahu. Podpora kritického myšlení: analýza online informací, ověřování zdrojů, práce s dezinformacemi a etickými dilematy v digitálním prostředí.
Hodnocení žáků	Žáci jsou hodnoceni průběžně během celého školního roku, a to jak slovně, tak numericky. Slovní hodnocení probíhá především v rámci vyučovací hodiny, kdy žáci zpracovávají úkoly na počítači a aktivně diskutují o řešených tématech. Numerické hodnocení se uděluje za samostatně vytvořené práce a projekty na daná témata. Hodnotí se nejen výsledky, ale i přístup žáka k plnění zadaných úkolů, samostatnost a schopnost spolupracovat ve skupině. Součástí hodnocení je také rozvoj schopnosti kriticky hodnotit vlastní práci i práci ostatních. Kritéria hodnocení vycházejí ze školního řádu a jsou transparentně komunikována žákům.
Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí	Výuka podporuje budování důvěry v samostatné a bezpečné využívání digitálních služeb veřejné správy (eGovernment) a odpovědný přístup k ochraně osobních údajů. Žáci si osvojují hodnoty kritického myšlení, etiky a zodpovědnosti v digitálním prostředí, včetně prevence závislosti na technologiích a rozpoznávání informačních manipulací. Cílem je formovat uvědomělý a aktivní přístup k digitálním technologiím jako prostředku pro bezpečné a odpovědné občanství.
Popis přínosu předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat	Rozvoj klíčových kompetencí: Žáci rozvíjejí schopnost efektivně využívat digitální technologie a pracovat s informacemi z ověřených zdrojů. Učí se kriticky hodnotit obsah a eticky přistupovat k digitálnímu světu. Posilují dovednosti samostatného řešení problémů a adaptace na měnící se digitální prostředí, což zvyšuje jejich připravenost pro současný i budoucí pracovní život. Digitální gramotnost a odpovědné využívání technologií: Žáci získávají praktické dovednosti v práci s digitálními nástroji, například v používání eGovernmentu, internetového bankovnictví či chytré domácnosti, což podporuje jejich samostatnost a důvěru v komunikaci s veřejnou správou i v běžném životě.

	Kritické myšlení a etika: Výuka klade důraz na analýzu digitálních informací, ověřování zdrojů a rozpoznávání zkreslení či dezinformací. Současně rozvíjí schopnost reflektovat etické otázky spojené s využíváním umělé inteligence a digitálních služeb. Připravenost na digitální svět: Předmět pomáhá žákům orientovat se v rychle se měnícím digitálním prostředí, adaptovat se na nové technologie a zodpovědně využívat jejich možnosti jak v osobním, tak profesním životě. **Průřezová témata:** Informační a komunikační technologie: Žáci používají digitální nástroje a aplikace napříč předměty, zvládají bezpečnou komunikaci a tvorbu digitálního obsahu. Občan v demokratické společnosti: Orientují se v mediálním prostředí, kriticky hodnotí informace a rozpoznávají dezinformace. Člověk a svět práce: Vyhledávají relevantní informace o profesních příležitostech, učí se sebeprezentaci a bezpečné využívání digitálních služeb.

3. ročník · celkem 32 hodin

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	Počet hodin
popíše vývoj a vliv technologií na lidskou společnost. vysvětlí koncept digitální identity a digitální stopy. zná příznaky závislosti na technologiích a navrhne způsoby digitálního detoxu. diskutuje etické otázky a odpovědnost v digitálním světě. předpovídá možné budoucí směry vývoje člověka v digitálním světě. vysvětlí koncept eGovernmentu a jeho význam. rozpoznává a využívá elektronické služby státu. rozumí principům elektronické identity a podpisu. se orientuje na portálech veřejné správy. aplikuje zásady bezpečnosti a ochrany osobních údajů. vysvětlí koncept eGovernmentu a jeho význam.	**Homo technologicus - člověk v digitálním světě (4 hodiny)** Vývoj a vliv technologií na lidskou společnost Digitální identita a digitální stopa Závislost na technologiích a digitální detox Etika a odpovědnost v digitálním světě Budoucnost člověka v digitálním světě **eGovernment (8 hodin)** Co je eGovernment Elektronické služby státu Elektronická identita a podpis Portály veřejné správy Bezpečnost a ochrana osobních údajů	**12**
vysvětlí základní principy umělé inteligence. popíše historii a vývoj AI. identifikuje různé aplikace AI v praxi. diskutuje etické otázky spojené s AI. formuluje prompty pro jazykový model (např. ChatGPT) podle daného cíle a optimalizuje je. porovnává výstupy AI s informacemi z jiných ověřitelných zdrojů. analyzuje texty nebo obrázky generované AI a identifikuje možné zkreslení (bias). uvažuje nad tím, kdy je vhodné (ne)vkládat do AI osobní nebo citlivé údaje. vysvětlí, co jsou kyberměny a jak fungují. je seznámen s principem blockchain technologie. identifikuje bezpečnostní rizika spojená s kryptoměnami. zná myšlenku metaversa. vysvětlí, co je internetové bankovnictví a jak funguje. popíše výhody a nevýhody internetového bankovnictví. aplikuje bezpečnostní opatření při používání internetového bankovnictví. prakticky používá internetové bankovnictví. vysvětlí koncept chytré domácnosti a identifikuje	**Umělá inteligence (8 hodin)** Co je umělá inteligence (AI) Historie a vývoj AI Aplikace AI v různých oblastech Etické otázky spojené s AI Promptování AI: tvorba efektivních dotazů pro AI nástroje (jazykové i obrazové modely) Kritické čtení a ověřování informací z různých zdrojů Praktická práce s AI nástroji (např. ChatGPT, Gemini, DALL·E, Perplexity) **Kyberměny (2 hodiny)** Co jsou kyberměny (kryptoměny) Rozvoj kryptoměn Blockchain technologie Bezpečnost a rizika kryptoměn Metaversum **Internetové bankovnictví (4 hodiny)** Co je internetové bankovnictví Výhody a nevýhody internetového bankovnictví Bezpečnostní opatření Praktické použití internetového bankovnictví Budoucnost bankovnictví **Chytrá domácnost (6 hodin)** Co je chytrá domácnost	**20**

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	Počet hodin
technologie používané v chytré domácnosti. popíše výhody a nevýhody chytré domácnosti. pracuje s volně dostupnými nástroji řízení chytré domácnosti („smart home hub“, „smart home platforma“).	Technologie chytré domácnosti Výhody a nevýhody chytré domácnosti Bezpečnostní aspekty Praktické příklady chytré domácnosti	

Finanční gramotnost 64 hodin · druhý, třetí ročník

Předmět	Finanční gramotnost
Týdenní hodinová dotace	1 + 1 (celkem 2)
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: 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; využívá digitální technologie pro komunikaci a řešení praktických situací se orientuje v používání digitálních nástrojů pro občanské rozhodování a jednání se seznamuje s digitálními službami veřejné správy a učí se je využívat v praktickém životě používá digitální technologie k porozumění základním ekonomickým pojmům a situacím Průřezová témata: 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 · celkem 32 hodin

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	Počet hodin

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	Počet hodin
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;	**Peníze** peníze, hotovostní a bezhotovostní peněžní styk (v tuzemské a zahraniční měně) ochranné prvky bankovek a mincí inflace	**4**
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;	**Nakupování** trh a jeho fungování (zboží, nabídka, poptávka, stanovení ceny) **Placení** placení (úhradové a inkasní formy placení, poštovní poukázky, SIPO, platební karty)	**6**
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;	**Práva spotřebitele** práva spotřebitele reklamace	**2**
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;	**Hospodaření domácnosti** rozpočet jednotlivce – projekt rozpočet domácnosti řešení krizových finančních situací úspory a investice a jejich využití sociální zajištění občanů zabezpečení na stáří	**8**
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; 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	**Finanční služby** služby peněžních ústavů úvěry a půjčky (kontokorentní úvěr, spotřebitelský úvěr, hypoteční úvěr – získání, splácení, zajištění úvěru, smlouva) splátkový prodej	**8**
vysvětlí, jak se vyvarovat předlužení vysvětlí postup vymáhání dluhu, dokáže popsat co je to exekuce vysvětlí důsledky oddlužení navrhne řešení situace předlužení	**Dluhová past** příčiny a důsledky nesplácení dluhu, vymáhání dluhu dluhová past, exekuce, osobní bankrot	**4**

3. ročník · celkem 32 hodin

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	Počet hodin
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;	**Pracovní poměr** 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**
dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám; umí provést jednoduché výpočty mzdy;	**Mzda** mzda časová a úkolová složky mzdy, výpočty mzdy	**6**
na konkrétních příkladech dovede vysvětlit funkce úřadu práce při hledání zaměstnání a rekvalifikaci;	**Nezaměstnanost** hledání zaměstnání, služby úřadů práce nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti rekvalifikace	**6**
vysvětlí, proč občané platí daně; orientuje se v daňové soustavě ČR; rozlišuje základní druhy daní (daně z příjmů, daně majetkové, nepřímé daně);	**Daně** daně, daňová soustava ČR daňové přiznání	**2**
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	**Pojištění** pojištění (sociální, zdravotní a komerční) pojistná smlouva a její náležitosti	**2**

Informatické vzdělávání 64 hodin · první, druhý ročník

Předmět	Informatické vzdělávání
Týdenní hodinová dotace	1 + 1 (celkem 2)
Celkový počet hodin	64
Vyučován v ročníku	první, druhý
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 technologií.
Výukové strategie	Výuka je realizována kombinací různorodých metod a forem, které podporují aktivní zapojení žáků, rozvoj praktických dovedností i reflexi digitálního chování: Didaktické metody: výklad, řízená diskuze, demonstrace, využití výukových videí, praktické napodobování postupů a řízená reflexe činností. Formy výuky: individuální práce, skupinová spolupráce a hromadná výuka; výuka probíhá v odborné učebně, v rámci výukových hodin s přímou podporou učitele. Praktické činnosti: řešení konkrétních úkolů a problémových situací na počítači, simulace a scénáře z reálného digitálního prostředí. Práce s digitálními nástroji: využívání dostupného softwaru (primárně MS Office), bezpečnostní nastavení, digitální komunikace a tvorba obsahu. Podpora kritického myšlení: analýza online informací, ověřování zdrojů, práce s dezinformacemi a etickými dilematy.
Hodnocení žáků	Žáci jsou hodnoceni průběžně po celý školní rok, a to slovně i numericky. Slovní hodnocení probíhá v průběhu vyučovacích hodin, zejména při zpracování úkolů na počítači, kde je kladen důraz na pochopení postupu, praktické dovednosti a aktivní přístup. Číselná známka je udělována zejména za samostatné zpracování komplexnějších zadání a projektových úkolů na zadané téma. Součástí hodnocení je i přístup žáka k plnění úkolů, dodržování pravidel bezpečného a etického chování v digitálním prostředí a schopnost spolupráce. Žáci se zároveň učí kriticky hodnotit výsledky své práce i práci ostatních, čímž rozvíjejí sebereflexi a odpovědnost. Hodnocení je založeno na kombinaci formativních a sumativních prvků. Kritéria hodnocení vycházejí ze školního řádu a jsou zaměřena na: správnost a funkčnost řešení, schopnost aplikace znalostí v praxi, tvořivost a samostatnost, bezpečnostní a etický rozměr práce, úroveň digitální gramotnosti a schopnost práce s informacemi.
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. Zároveň rozvíjí pozitivní postoje k zodpovědnému, bezpečnému a etickému užívání digitálních technologií. Učí se chápat důsledky svého digitálního chování a budují si uvědomělý přístup k vlastní digitální identitě. Výuka podporuje otevřenost vůči technologickým inovacím, rozvíjí zvídavost, vytrvalost při řešení problémů a odpovědnost za výsledky vlastní práce.
Popis přínosu předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat	Rozvoj klíčových kompetencí: Kompetence k učení: Výuka podporuje schopnost samostatného i týmového učení prostřednictvím práce s digitálními nástroji a informačními zdroji. Žáci se učí plánovat, reflektovat a vyhodnocovat vlastní postupy při řešení úkolů. Kompetence k řešení problémů: Žáci aplikují informatické myšlení při analýze situací a hledání řešení s využitím technologií. Osvojují si algoritmické postupy, zvažují různá řešení a vyvozují závěry na základě dat. Kompetence komunikativní: Žáci se učí komunikovat prostřednictvím digitálních platforem, využívat různé formy

	sdílení a zohledňovat přitom pravidla bezpečné, srozumitelné a etické komunikace. Výuka rozvíjí schopnost spolupráce v online i prezenčním prostředí, posiluje odpovědnost za společnou práci a kultivované vystupování v digitálním prostoru. Kompetence pracovní: Žáci se učí efektivně využívat digitální technologie při řešení praktických úkolů, plánovat činnosti, dodržovat termíny a nést odpovědnost za kvalitu výsledku. Uvědomují si důležitost digitálních dovedností pro budoucí pracovní uplatnění. Začlenění průřezových témat: Předmět přirozeně rozvíjí schopnost používat digitální technologie jako prostředek k získávání, zpracování a sdílení informací, zároveň učí žáky pracovat bezpečně, odpovědně a s respektem k digitálnímu prostředí. Občan v demokratické společnosti: Žáci jsou vedeni k rozpoznávání manipulativních a nepravdivých obsahů, orientaci v digitálních médiích, porozumění digitální etice a uplatňování kritického myšlení v mediálním prostoru. Člověk a svět práce: Výuka podporuje orientaci v digitálních nástrojích běžně používaných v profesním životě, klade důraz na dovednosti využitelné v pracovním prostředí a rozvíjí schopnost samostatně prezentovat výsledky práce.

1. ročník · celkem 32 hodin

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	Počet hodin
rozpozná a popíše současná výpočetní zařízení. identifikuje a vysvětlí funkce základních komponent počítače. rozpozná a správně použije vstupní a výstupní zařízení. Identifikuje a zapojí různé periferie a porty. vysvětlí funkce operačního systému a provede základní nastavení. rozliší různé typy aplikací a správně je použije. aplikuje získané znalosti v praktických úkolech. popíše různé typy kybernetických hrozeb a jejich důsledky. rozpozná a ochrání se před viry a malwarem. je obeznámen s logikou kyberpodvodů a kyberútoků. využije metody ochrany dat před zneužitím. vysvětlí důsledky kyberšikany a definuje bezpečné chování online. popíše koncept digitální stopy a sleduje svou digitální stopu. Je si vědom algoritmizace dostupných online informací a bezpečnostních nastavení pro ochranu dat. aplikuje získané znalosti v praktických úkolech.	1. Digitální technologie (8 hodin) Současná výpočetní zařízení, Základní komponenty Vstupní a výstupní zařízení, Periferie, Porty Operační systém a jeho funkce, aplikace 2. Kyberbezpečnost (8 hodin) Viry Kyber-podvody, Kyber-útoky, ochrana dat před zneužitím Kyberšikana Bezpečné chování a nastavení ochrany Digitální stopa, sledování uživatele Algoritmizace	**16**
rozpozná a správně použije různé formy internetové komunikace. efektivně spravuje e-mailový účet. používá chatovací a messengerové aplikace bezpečně. bezpečně a ef využívá účet na sociální síti. aplikuje bezpečné chování a nastavení soukromí na sociálních sítích. správně sdílí informace a obsah online. získané znalosti využívá v každodenní praxi. efektivně vyhledává informace na internetu.	Internetová komunikace a sociální sítě (8 hodin) E-mail Chat Messengerové aplikace Sociální sítě, sdílení Data a informace (8 hodin) Získávání a správné vyhledávání informací Ověření zdrojů Hoaxy, Dezinformace, Fake news Etika a ochrana autorství	**16**

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	Počet hodin
ověřuje pravdivost a důvěryhodnost zdrojů informací. rozpozná hoaxy, dezinformace a fake news. vysvětlí etiku a ochranu autorství.		

2. ročník · celkem 32 hodin

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	Počet hodin
vysvětlí proces digitalizace reálného světa. rozpozná různé typy souborů a jejich velikosti. provádí převody mezi bity a bajty. aplikuje metody komprese a dekomprese dat. popíše proces záznamu, přenosu a distribuce dat v digitální podobě. aplikuje bezpečnostní metody při přenosu dat. implementuje jednoduché algoritmy pro přenos dat. aplikuje získané znalosti v praktických úkolech. chápe proces programování a navrhne jednoduchý program. identifikuje a opraví chyby ve vlastním programu.	Kódování a přenos dat (10 hodin) Proces digitalizace reálného světa Velikost souboru - typy souborů Bity a bajty Převody velikosti dat (komprese a dekomprese) Záznam, přenos a distribuce dat v digitální podobě Vývoj, testování a provoz software (6 hodin) Návrh programu Základy tvorby programu – hry Hledání chyb ve vlastním programu	**16**
Samostatně organizuje data, tvoří tabulky pro vlastní potřebu a potřebu týmu, řadí a filtruje data při hledání odpovědí na položené otázky. ovládá evidenci dat pomocí rozšířených nástrojů (MS Excel). aplikuje získané znalosti v praktických úkolech. vysvětlí význam a procesy vizualizace dat. interpretuje různá schémata. produkuje a interpretuje různé typy grafů. efektivně využívá myšlenkové mapy. modeluje jednoduché pohledové modely, uvažuje nad jejich využitelností a funkčností	Tabulky a grafy (10 hodin) Proces organizace dat Řazení a filtrování dat při hledání odpovědí na položené otázky Postup tvorby tabulky pro vlastní potřebu a potřebu týmu Tvorba evidence dat (MS Excel) Modelování (6 hodin) Model jako zjednodušení reality: vizualizace informací Schéma Graf Myšlenková mapa Pohledové modely (3D skulpturing)	**16**

Matematika 96 hodin · první, druhý, třetí ročník

Předmět	Matematika
Týdenní hodinová dotace	1 + 1 + 1 (celkem 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 Informatické vzdělávání, finanční gramotnost, doplňuje odborné vzdělávání.
Výukové strategie	Metody výuky: slovní, názorně-demonstrační, aktivizující. Formy výuky: frontální výuka, individualizovaná výuka, výuková hodina
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: 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, používá jednoduché digitální nástroje, jako jsou kalkulačky, pro základní výpočty; zobrazuje jednoduchá data a výsledky pomocí digitálních nástrojů; využívá technologie pro jednoduchou analýzu a prezentaci dat; používá digitální nástroje, které mu pomáhají v každodenních matematických úkolech. 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 · celkem 32 hodin

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	Počet hodin
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	**Operace s reálnými čísly** přirozená a celá čísla reálná čísla mocniny a odmocniny	**8**
používá různé zápisy racionálního čísla znázorní graficky zlomek sčítá a odčítá zlomky se společným jmenovatelem aplikuje zlomky na příkladech z praxe	**Zlomky** racionální čísla grafické znázornění zlomků sčítání a odčítání zlomků se společným jmenovatelem aplikace na praktických příkladech	**8**
vyjmenuje jednotky určité veličiny seřadí jednotky veličiny podle velikosti uvede vztah mezi jednotkami dané veličiny vyjádří údaj v jiné jednotce veličiny	**Převody jednotek veličin** jednotky délky jednotky hmotnosti jednotky času jednotky obsahu jednotky objemu	**8**
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	**Planimetrie** základní pojmy trojúhelník mnohoúhelníky kružnice a kruh	**8**

2. ročník · celkem 32 hodin

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	Počet hodin
žák provádí základní aritmetické operace s přirozenými, desetinnými čísly a se zlomky objasní zápis úměry používá trojčlenku při výpočtech	**Další operace s reálnými čísly** opakovaní základních matematických výkonů poměr čísel, úměra trojčlenka jednoduché úlohy z praxe	**13**
rozliší graf přímé a nepřímé úměrnosti posoudí, kdy funkce roste nebo klesá	**Funkce** přímá úměrnost nepřímá úměrnost	**5**
řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu	**Procenta** procento a procentová část jednoduché úrokování, vklady, dluhy v příkladech	**8**
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	**Výpočet povrchů a objemů těles** základní polohové a metrické vlastnosti v prostoru tělesa	**6**

3. ročník · celkem 32 hodin

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	Počet hodin

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	Počet hodin
žák určí hodnotu výrazu upravuje jednoduché výrazy	**Výrazy a jejich úpravy** opakování řešení praktických úloh s využitím trojčlenky a procentového počtu výrazy s proměnnými, mnohočlen	**12**
řeší jednoduché lineární rovnice o jedné neznámé používá při řešení praktických úloh lineární rovnici o jedné neznámé	**Řešení lineárních rovnic** lineární rovnice o jedné neznámé jednoduché slovní úlohy zaměřené na praxi řešené pomocí rovnic	**8**
vysvětlí a použije data vyjádřená v diagramech, grafech a tabulkách	**Práce s daty**	**4**
používá základní aritmetické operace s reálnými čísly, převody jednotek a řeší lineární rovnice na úlohách z praxe	**Aplikační úlohy**	**8**

Rodinná výchova 32 hodin · první ročník

Předmět	Rodinná výchova
Týdenní hodinová dotace	1 (celkem 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: 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 využívá digitální technologie pro komunikaci a řešení praktických situací Průřezová témata: občan v demokratické společnosti – osobnost a její rozvoj; komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů; společnost – jednotlivec a společenské skupiny; morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita, potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život

1. ročník · celkem 32 hodin

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	Počet hodin
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	**Rodina** 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	**16**

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	Počet hodin
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;	rozvod péče o děti po rozvodu dědictví	
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;	**Sociální dovednosti** sociální dovednosti (pravidla soužití, utváření dobrých mezilidských vztahů, mezilidská komunikace, způsoby zvládání konfliktů)	**8**
vyjmenuje možnosti antikoncepčních prostředků	**Partnerské vztahy, lidská sexualita** partnerské vztahy, lidská sexualita (zdraví, etika, morálka) antikoncepce	**8**

Společenská výchova 32 hodin · první ročník

Předmět	Společenská výchova
Týdenní hodinová dotace	1 (celkem 1)
Celkový počet hodin	32
Vyučován v ročníku	první
Cíl předmětu	Cílem vzdělávání je naučit žáky formovat a zároveň obhájit vlastní názor, respektovat názory ostatních; umět žít společně a spolupracovat; zvládnout základy společenského chování
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
Popis přínosu předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat	Klíčové kompetence: komunikační dovednosti, zodpovědné jednání, kritické myšlení využívá digitální technologie pro komunikaci a řešení praktických situací orientuje se v používání digitálních nástrojů pro občanské rozhodování a jednání; Průřezová témata: Občan v demokratické společnosti – měli vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku; Člověk a životní prostředí - dokázali esteticky a citově vnímat své okolí a přírodní prostředí Člověk a svět práce – začlenění do konkrétních životních situací

1. ročník · celkem 32 hodin

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	Počet hodin
Žák vysvětlí pojem „etiketa“ a její význam pro společnost; vysvětlí, proč se pravidla chování mění v čase; vyhledává informace o historii etikety na internetu Žák správně pozdraví v různých situacích; použije správné oslovení podle věku a postavení osoby, a to i v elektronické komunikaci; ovládá základní pravidla kultivované komunikace; přizpůsobí styl komunikace různým situacím a adresátům Žák správně představí sebe i druhé osoby; dodržuje pravidla přednosti při představování; rozlišuje formální/neformální komunikaci; respektuje pravidla vykání/tykání i v online prostředí Žák definuje pojmy slušnost, zdvořilost, takt a asertivita; Použije taktní komunikaci v citlivých	**Člověk ve společnosti** **Pravidla slušného chování** Etiketa Pozdravy, oslovování, tituly Přestavování, tykání/vykání Slušnost, zdvořilost, takt, asertivita, telefonování Vztahy mezi lidmi **Na veřejnosti** Ve společnosti si nejsme rovni – společenská hierarchie Chování na ulici a v dopravních prostředcích Na úřadu, u lékaře, v obchodě **Ve společnosti** Hygiena, hygienické přípravky	**24**

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	Počet hodin
situacích; kultivovaně telefonuje v různých situacích, přijme či zanechá vhodný vzkaz; aplikuje pravidla slušné komunikace v online prostředí Žák analyzuje různé typy mezilidských vztahů; respektuje osobní hranice své i druhých; rozpozná toxické vztahy a umí se jim vyhnout Žák rozpozná různé typy společenské hierarchie; respektuje věkovou, profesní a společenskou; projevuje úctu k osobám v různých společenských pozicích Žák se chová slušně a bezpečně na veřejných prostranstvích; dodržuje pravidla chování ve veřejné dopravě; respektuje potřeby handikepovaných a starších osob; Žák se připraví na návštěvu úředních míst; chová se vhodně a náležitě v oficiálních institucích; vyřizuje jednoduché úřední záležitosti online Žák dodržuje vysokou úroveň osobní hygieny; respektuje hygienická pravidla ve společenských prostorách; vybírá vhodné hygienické a kosmetické přípravky Žák vybírá vhodné oblečení podle příležitosti, orientuje se v Dresscode; rozlišuje formální a neformální oblečení v práci i v soukromí; uváže kravatu nebo motýlka; rozpozná nevhodné chování ve společnosti Ovládá základy stolování, používání příborů a stolní kultury; ovládá konverzaci i chování při stolování; rozumí etiketě při placení; rozliší druhy společenských setkání (recepce, banket, raut, zahradní slavnost) Rozumí pravidlům chování během různých kulturních akcí; rezervuje si vstupenky online a orientuje se v kulturních portálech Žák se umí připravit na návštěvu (termín, vhodné oblečení, dárek); umí se chovat jako správný host; respektuje časové možnosti a potřeby hostitelů; domlouvá návštěvy prostřednictvím digitálních technologií	Oblečení – společenský oděv, pracovní oděv, vázání kravaty V restauraci – pracovní schůzky v restauraci, společenské recepce, zahradní slavnost Divadlo, kino, koncert Návštěva	
Žák ví, co znamená chovat se kulturně; v cizí zemi se chová s respektem k místní kultuře a tradicím; dodržuje pravidla chování turistů; používá cestovní aplikace a online rezervace Žák se orientuje v kulturních institucích a jejich nabídkách v ČR a ve svém regionu; respektuje specifická pravidla různých institucí a náležitě se chová dle pravidel daného místa; používá online katalogy knihoven a digitální služby Rozumí významu kulturních a historických památek; chová se odpovědně k veřejnému majetku; ovládá základní pravidla kultury bydlení a odívání;	**Člověk a kultura** Na dovolené, kulturní chování kulturní instituce v ČR a v regionu ochrana a využívání kulturních hodnot; kultura bydlení a odívání	**8**

Tělesná výchova 96 hodin · první, druhý, třetí ročník

Předmět	Tělesná výchova
Týdenní hodinová dotace	1 + 1 + 1 (celkem 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: 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) uvědomuje si bezpečné používání digitálních zařízení s důrazem na prevenci zdravotních rizik uplatňuje digitální zdroje při získávání a hodnocení základních informací o svém zdraví, sportovním pokroku 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 · celkem 32 hodin

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	Počet hodin
řídí se zásadami bezpečnosti a ochrany zdraví v hodinách TV	**Úvod** organizace BOZP při hodinách TV **Teoretické znalosti** hygiena a bezpečnost při pohybových činnostech vhodné oblečení, obutí, výzbroj, výstroj – údržba zásady jednání a chování v různém prostředí	**2**
zvládá základní atletické disciplíny nacvičuje další náročnější techniky rozvíjí houževnatost a samostatnost	**Atletika** běhy starty skoky	**6**

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	Počet hodin
	hody, vrhy **Tělesná cvičení** pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. jako součást všech tematických celků	
rozumí základním pravidlům sportovních her využívá v utkání herní činnosti jednotlivce uplatňuje spolupráci při hře	**Pohybové hry** drobné (pro rozvoj rychlosti, pohyblivosti a spolupráce) sportovní **Tělesná cvičení** pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. jako součást všech tematických celků	**12**
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 oslabení	**Gymnastika a tance** gymnastika rytmická gymnastika tance kondiční programy v posilovně úpoly zdravotní tělesná výchova motorické testy **Teoretické znalosti** záchrana a dopomoc regenerace, relaxace a kompenzace **Tělesná cvičení** pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. jako součást všech tematických celků	**10**
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	Pohybové činnosti (podle podmínek školy, možností a zájmu žáků) lyžování bruslení bowling laser game plavání turistika a pohyb v přírodě pobyt a pohyb na vodě	**2**

2. ročník · celkem 32 hodin

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	Počet hodin
řídí se zásadami bezpečnosti a ochrany zdraví v hodinách TV	**Úvod** organizace BOZP při hodinách TV **Teoretické znalosti** hygiena a bezpečnost při pohybových činnostech vhodné oblečení, obutí, výzbroj, výstroj – údržba zásady jednání a chování v různém prostředí	**2**

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	Počet hodin
zvládá základní atletické disciplíny nacvičuje další náročnější techniky rozvíjí houževnatost a samostatnost	**Atletika** běhy starty skoky hody, vrhy **Tělesná cvičení** pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. jako součást všech tematických celků	**6**
rozumí základním pravidlům sportovních her využívá v utkání herní činnosti jednotlivce uplatňuje spolupráci při hře	**Pohybové hry** drobné (pro rozvoj rychlosti, pohyblivosti a spolupráce) sportovní **Tělesná cvičení** pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. jako součást všech tematických celků	**12**
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 oslabení	**Gymnastika a tance** gymnastika rytmická gymnastika tance kondiční programy v posilovně úpoly zdravotní tělesná výchova motorické testy **Teoretické znalosti** záchrana a dopomoc regenerace, relaxace a kompenzace **Tělesná cvičení** pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. jako součást všech tematických celků	**10**
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	Pohybové činnosti (podle podmínek školy, možností a zájmu žáků) lyžování bruslení bowling laser game plavání turistika a pohyb v přírodě pobyt a pohyb na vodě	**2**

3. ročník · celkem 32 hodin

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	Počet hodin
řídí se zásadami bezpečnosti a ochrany zdraví v hodinách TV	**Úvod** organizace BOZP při hodinách TV	**2**

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	Počet hodin
	Teoretické znalosti hygiena a bezpečnost při pohybových činnostech vhodné oblečení, obutí, výzbroj, výstroj – údržba zásady jednání a chování v různém prostředí	
zvládá základní atletické disciplíny nacvičuje další náročnější techniky rozvíjí houževnatost a samostatnost	**Atletika** běhy starty skoky hody, vrhy **Tělesná cvičení** pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. jako součást všech tematických celků	**6**
rozumí základním pravidlům sportovních her využívá v utkání herní činnosti jednotlivce uplatňuje spolupráci při hře	**Pohybové hry** drobné (pro rozvoj rychlosti, pohyblivosti a spolupráce) sportovní **Tělesná cvičení** pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. jako součást všech tematických celků	**12**
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 oslabení	**Gymnastika a tance** gymnastika rytmická gymnastika tance kondiční programy v posilovně úpoly zdravotní tělesná výchova motorické testy **Teoretické znalosti** záchrana a dopomoc regenerace, relaxace a kompenzace **Tělesná cvičení** pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. jako součást všech tematických celků	**10**
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	Pohybové činnosti (podle podmínek školy, možností a zájmu žáků) lyžování bruslení bowling laser game plavání turistika a pohyb v přírodě	**2**

Výchova ke zdraví 32 hodin · první ročník

Předmět	Výchova ke zdraví
Týdenní hodinová dotace	1 (celkem 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 sebepojetí.
Popis přínosu předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat	Klíčové kompetence: mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí; 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 zvládá základy první pomoci s využitím výukových aplikací; používá jednoduché digitální nástroje k získávání informací o zdravém životním stylu a základní prevenci nemocí; uvědomuje si bezpečné používání digitálních zařízení s důrazem na prevenci zdravotních rizik; uplatňuje při získávání a hodnocení základních informací o zdraví digitální zdroje; Průřezová témata: 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 · celkem 32 hodin

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	Počet hodin
objasní na příkladech, jak životní prostředí ovlivňuje zdraví lidí; vysvětlí stručně, co se myslí označením „zdravý životní styl“;	**Zdraví** činitelé ovlivňující zdraví: životní prostředí, životní styl,	**20**

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	Počet hodin
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 médii, včetně reklamy, rozpoznat způsoby ovlivňování a manipulace; uvědomuje si, jak důležitá je pro zdraví regenerace organismu a zná vhodné způsoby zvládání stresu;	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	
prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným;	**První pomoc** 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**
dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a racionálně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí;	**Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí** mimořádné události (živelní pohromy, havárie, krizové situace aj.) základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace)	**4**

Základy společenských věd 64 hodin · druhý, třetí ročník

Předmět	Základy společenských věd
Týdenní hodinová dotace	1 + 1 (celkem 2)
Celkový počet hodin	64
Vyučován v ročníku	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 využívá digitální technologie pro komunikaci a řešení praktických situací (se orientuje v používání digitálních nástrojů pro občanské rozhodování a jednání; se seznamuje s digitálními službami veřejné správy a učí se je využívat v praktickém životě získává informace o České republice, Evropě a světě pomocí digitálních zdrojů 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

2. ročník · celkem 32 hodin

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	Počet hodin
vyjmenuje sousední státy ČR; definuje stát a objasní jeho funkce; popíše úlohu státu a místní samosprávy při ohraně 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;	**Člověk jako občan** 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,	**16**

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	Počet hodin
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;	principy a hodnoty demokracie, právní stát, právní ochrana občanů, lidská práva, práva dětí, zneužívání a porušování lidských práv, ombudsman.	
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; zná svoji trestní odpovědnost a důsledky protiprávního jednání; vlastními slovy popíše postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání.	**Člověk a právo** 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, trestní právo, trestní odpovědnost, orgány činné v trestním řízení, tresty, kriminalita.	**16**

3. ročník · celkem 32 hodin

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	Počet hodin
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; 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;	**Člověk a svět** 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 azylanti. Člověk a náboženství víra a ateismus, náboženství a církve, náboženská hnutí a sekty, náboženský fundamentalismus, nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu.	**16**
rozvíjí mediální gramotnost a kritické myšlení. ověřuje pravdivost a důvěryhodnost informací. rozpozná hoaxy, dezinformace a fake news.	**Mediální a občanská výchova** Mediální gramotnost	**16**

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	Počet hodin
se angažuje v občanských aktivitách a rozumí konceptu digitálního občanství. diskutuje etické otázky a odpovědnost v digitálním světě. analyzuje vliv médií na společnost.	Kritické myšlení a ověřování informací Hoaxy, Dezinformace, Fake news Občanská angažovanost a digitální občanství Etika a odpovědnost v digitálním světě Vliv médií na společnost	

5.2 Odborné předměty

Hospodářské výpočty 32 hodin · druhý ročník

Předmět	Hospodářské výpočty
Týdenní hodinová dotace	1 (celkem 1)
Celkový počet hodin	32
Vyučován v ročníku	druhý
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 měr, 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	Metody výuky: slovní, názorně-demonstrační, diagnostické, klasifikační, expozice a fixace učiva, praktické činnosti žáků. Formy výuky: 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: 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: Člověk a svět práce: požadavky zaměstnavatelů na absolventy škol možnosti uplatnění absolventů motivace k celoživotnímu učení Člověk a životní prostředí: 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 · celkem 32 hodin

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	Počet hodin
žák se orientuje v předmětu hospodářské výpočty	**Charakteristika hospodářských výpočtů, přepočty**	**16**

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	Počet hodin
má přehled o používaných prostředcích výpočetní a evidenční techniky vypočítá potřebné množství surovin pro 1 porci a dále pro zadaný počet porcí dle receptury	**surovinových norem** Hospodářské výpočty-prostředky výpočetní a evidenční techniky Přepočty surovinových norem	
vyplní výdejku a žádanku surovin ze skladu	**Výdejka, žádanka zboží ze skladu.** Výdejka, žádanka zboží ze skladu.	**6**
zná pojem přirozených ztrát vysvětlí pojem inventarizace, inventura sestaví inventurní seznam a zhodnotí výsledek seznámí se s vyplňováním skladových dokladů	**Výpočty zásob** Přirozené ztráty potravin Inventarizace a inventura Vyplňování skladových dokladů	**6**
zná základní jednotky hmotnosti a objemu	**Jednotky hmotnosti a objemu** Jednotky hmotnosti Jednotky objemu	**4**

Potraviny a výživa 160 hodin · první, druhý, třetí ročník

Předmět	Potraviny a výživa
Týdenní hodinová dotace	2 + 2 + 1 (celkem 5)
Celkový počet hodin	160
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: 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: zásady zdravého životního stylu vliv prostředí na zdraví šetrný přístup k přírodě a životnímu prostředí význam životního prostředí pro člověka a jednají v duchu udržitelného rozvoje.

1. ročník · celkem 64 hodin

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	Počet hodin
popíše části trávicí soustavy vysvětlí funkci trávicího systému popíše proces trávení a vstřebávání živin vyjmenuje některé nákazy a otravy z potravin orientuje se v hygieně zpracování potravin vysvětlí pojmy dezinfekce, dezinsekce vysvětlí pojem ekologická výroba orientuje se v označování potravin a nápojů na etiketách	**Trávicí soustava** trávicí ústrojí a jeho části proces trávení fyziologie výživy, vstřebávání živin **Hygiena výživy** nákazy a otravy z potravin ekologická výroba označování potravin a nápojů	**12**

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	Počet hodin
vysvětlí pojem poživatiny a jejich rozděleni 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 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 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	**Poživatiny** charakteristika a rozdělení poživatin jakost potravin, znaky jakosti, metody zjišťování jakosti skladování potravin **Složení potravin a nápojů** složení potravin živiny – bílkoviny, tuky, sacharidy, vitamíny, minerální látky voda, vláknina energetická a biologická hodnota potravin **Racionální výživa** zásady správné výživy směry ve výživě nesprávné stravovací návyky civilizační choroby	**22**
charakterizuje pojem diferencovaná strava objasní význam stravování podle věku člověka popíše výživu těhotných a kojících žen charakterizuje výživu sportovců charakterizuje výživu pracujících a seniorů popíše zásady pro sestavování diet popíše druhy diet vysvětlí energetickou, biologickou a výživovou hodnotu pokrmu	**Diferencovaná strava** výživa kojenců, batolat, dětí a mládeže výživa těhotných a kojících žen výživa sportovců výživa pracujících a seniorů **Léčebná výživa** diety energetická, biologická a výživová hodnota pokrmu	**16**
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	**Nápoje** rozdělení nápojů **Nealkoholické nápoje** voda, sodová voda, minerální voda limonády a ovocné nápoje **Alkoholické nápoje** **Pivo** charakteristika, druhy jakost a vady piva skladování **Víno** charakteristika, druhy vína jakost a vady vína skladování **Lihoviny** charakteristika, druhy jakost a vady skladování **Vliv alkoholu na lidské zdraví** vliv alkoholu na lidské zdraví	**14**

2. ročník · celkem 64 hodin

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	Počet hodin

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	Počet hodin
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 ve výživě charakterizuje vybrané druhy koření uvede výrobu kávy a kakaa, druhy čaje charakterizuje ostatní pochutiny	Potraviny rostlinného původu. Ovoce – složení, rozdělení, druhy, význam ve výživě konzervace ovoce a použití v kuchyni Zelenina – složení, rozdělení, druhy, význam ve výživě skladování a použití zeleniny v kuchyni Brambory – složení, druhy, význam ve výživě skladování a použití brambor v kuchyni Houby – složení, druhy, význam ve výživě, skladování a použití v kuchyni Luštěniny – složení, druhy, význam ve výživě, skladování a použití v kuchyni **Obiloviny** složení, druhy, význam ve výživě, skladování a použití v kuchyni mlýnské a pekárenské výrobky Těstoviny – druhy, výroba Kypřicí prostředky – rozdělení, význam Sladidla – druhy, vlastnosti, použití **Pochutiny** složení, rozdělení, význam ve výživě koření káva, kakao čaj ostatní pochutiny	**48**
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	Potraviny živočišného původu. **Vejce** stavba a složení jakost, vady a nákazy z vajec skladování a konzervace vajec **Mléko** složení, druhy a význam ve výživě zpracování a ošetřování **Mléčné výrobky** tvaroh smetana máslo sýry **Tuky** rostlinné tuky živočišné tuky	**16**

3. ročník · celkem 32 hodin

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	Počet hodin
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	**Maso** význam masa ve výživě složení a rozdělení masa jakost masa a zrání masa skladování a vady masa **Jatečné maso**	**32**

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	Počet hodin
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 charakterizuje drůbeží maso a popíše jeho rozdělení vysvětlí význam drůbežího masa ve výživě charakterizuje maso ze zvěřiny a vysvětlí jeho rozdělení uvede význam zvěřiny ve výživě charakterizuje maso z ryb a vysvětlí jejich rozdělení uvede význam rybího masa ve výživě popíše výrobky z ryb definuje masný výrobek roztřídí vybrané masné výrobky do příslušných skupin uvede druhy masných konzerv a jejich druhy	**Hovězí maso** charakteristika, rozdělení a jakostní třídy **Telecí maso** charakteristika, rozdělení a jakostní třídy **Vepřové maso** charakteristika, rozdělení a jakostní třídy **Skopové maso** charakteristika, rozdělení a jakostní třídy **Vnitřnosti** druhy, význam ve výživě, použití **Vedlejší jatečné produkty** druhy, význam ve výživě, použití **Ostatní druhy masa** **Drůbež** charakteristika masa, druhy význam ve výživě **Zvěřina** charakteristika masa, druhy význam ve výživě **Ryby** charakteristika masa, druhy význam ve výživě výrobky z ryb **Masné výrobky** uzenářské výrobky – druhy masné konzervy vady a skladování	

Psychologie pracovníků ve službách 32 hodin · první ročník

Předmět	Psychologie pracovníků ve službách
Týdenní hodinová dotace	1 (celkem 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 společenskovědními 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 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. využívá digitální technologie pro komunikaci a řešení praktických situací Kompetence k řešení problémů 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 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. ročník · celkem 32 hodin

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	Počet hodin
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	**Osobnost pracovníka ve službách** 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**
rozdělí jednotlivé skupiny hostů – podle věku, pohlaví, země původu a náboženství orientuje se v rozdílech chování různých typů hostů	**Osobnost hosta** Osobnost hosta Skupiny hostů Typy hostů - temperament	**6**
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	**Komunikace s hostem** Druhy komunikace Zásady komunikace s hostem Komunikace s jednotlivými typy hostů Komunikace v týmu Řešení konfliktů	**12**

Stolničení 96 hodin · druhý, třetí ročník

Předmět	Stolničení
Týdenní hodinová dotace	1 + 2 (celkem 3)
Celkový počet hodin	96
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	Metody a formy výuky: 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: 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: Člověk a svět práce: 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 Občan v demokratické společnosti: 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 · celkem 64 hodin

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	Počet hodin
2.ročník Výsledky vzdělávání žáka	**Učivo**	**32**
rozlišuje pojem stolničení a stolování zná základní profesní pravidla a chová se podle nich	**Základní pojmy** význam stolování a stolničení základní profesní pravidla	**7**
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	**Úklidové a přípravné práce** úklid a příprava pracoviště pracovní oblečení a pomůcky obsluhujících	**6**
rozlišuje malý a velký stolní inventář a jeho údržbu vhodně používá inventář podle způsobu obsluhy, podávaného pokrmu a nápoje	**Inventář na úseku obsluhy** rozdělení inventáře na jednotlivé skupiny, jeho údržba praktické použití stolního inventáře	**19**

3. ročník · celkem 64 hodin

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	Počet hodin
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	**Gastronomická pravidla** jídelní lístek, druhy a náležitosti zásady sestavování jídelních lístků druhy a náležitosti nápojových lístků zásady sestavování nápojových lístků menu, druhy a sestavování	**10**
popíše různé způsoby obsluhy vysvětlí různé systémy obsluhy, úlohy jednotlivých pracovníků v odbytovém středisku a práci v týmu ovládá techniku jednoduché obsluhy popíše různé způsoby vyúčtování seznámí se s objednávkovým systémem	**Způsoby a systémy obsluhy** jednotlivé způsoby obsluhy, charakteristika, využití jednotlivé systémy a technika obsluhy, práce v týmu nácvik jednoduché obsluhy způsoby nabídky, prodeje a placení objednávkový systém	**14**
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 pokrmů	**Jednoduchá obsluha** podávání snídaní a přesnídávek podávání obědů podávání svačin, podávání večeří podávání nápojů, teploty podávaných nápojů technika podávání pokrmů a nápojů	**10**
seznámí se s tvorbou menu, navrhuje složité menu rozlišuje druhy slavnostních hostin charakterizuje další druhy společenských akci podle způsobu obsluhy	**Slavnostní stolničení** druhy slavnostního stolničení, význam, charakteristika a rozdělení banket raut slavnostní oběd společenská setkání	**14**
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	**Společenská a zábavní střediska** kavárna – druhy, jídelní a nápojový lístek vinárna – druhy, jídelní a nápojový lístek ostatní zábavní střediska – druhy, jídelní a nápojový lístek	**6**

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	Počet hodin
popíše možnosti obsluhy v jednotlivých dopravních prostředcích jedná profesionálně v souladu se společenským chováním vhodně používá inventář podle způsobu obsluhy, podávaného pokrmu a nápoje	**Gastronomické služby** gastronomické služby v dopravních prostředcích obsluha ve vlaku, letadle, na lodi a v autobuse praktické použití stolního inventáře	**10**

Technologie 352 hodin · první, druhý, třetí ročník

Předmět	Technologie
Týdenní hodinová dotace	4 + 4 + 3 (celkem 11)
Celkový počet hodin	352
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	
Výukové strategie	Metody a formy výuky: 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	**Klíčové kompetence:** Předmět technologie rozvíjí kompetence k učení, komunikativní a pracovní kompetence, 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 Personální a sociální kompetence a Kompetence k pracovnímu uplatnění, 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 **Průřezové téma:** Člověk a životní prostředí: žáci chápou význam životního prostředí pro člověka a jednají v duchu udržitelného rozvoje, osvojují si zásady zdravého životního stylu, správně nakládají s odpady, využívají úsporné spotřebiče Člověk a svět práce: 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 · celkem 128 hodin

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	Počet hodin

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	Počet hodin
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	**Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence** pracovněprávní problematika BOZP a zásady BP ve škole a na pracovišti zásady osobní hygieny a hygieny při práci s potravinami	6
orientuje se v jednotlivých historických období vývoje kuchařství vysvětlí význam technologie objasní podstatu racionální výživy orientuje se v odborné kuchařské literatuře a normách seznámí se s přepočty surovinových norem	**Význam technologie, odborná literatura** vývoj kuchařství, význam technologie zásady správné výživy seznámení s odbornou literaturou receptury, přepočty surovinových norem	6
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	**Předběžná úprava potravin** skladování potravin předběžná úprava potravin rostlinného původu předběžná úprava potravin živočišného původu mletí, cezení, filtrování, šlehání, tření a kořenění potravin	20
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	**Základní technologické úpravy** úprava potravin za studena, zasyrova základní tepelné úpravy – vaření, dušení, pečení, smažení ostatní tepelné úpravy, ztráty	15
vysvětlí význam polévek ve výživě, popíše základní rozdělení polévek 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	**Polévky** význam a rozdělení polévek druhy vývarů, jejich úprava hnědé polévky, zavářky a vložky do polévek bílé polévky a jejich úprava	25
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	**Přílohy a doplňky k hlavním jídlům** význam a podávání příloh přílohy z brambor, mouky, obilovin, těstovin, zeleniny a luštěnin jednoduché saláty, kompoty doplňky k pokrmům	25
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	**Bezmasé pokrmy** rozdělení a význam bezmasých pokrmů pokrmy z brambor a těstovin pokrmy z rýže, krup pokrmy zeleniny a hub pokrmy ze sýrů a tvarohu	25

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	Počet hodin
a popíše technologické postupy vyjmenuje pokrmy ze sýrů a tvarohu a popíše technologické postupy vyjmenuje pokrmy z vajec a popíše jejich přípravu	pokrmy ze sóji a luštěnin úprava a použití vajec	
charakterizuje význam moučníků a vysvětlí jejich rozdělení popíše technologický postup přípravy jednotlivých moučníků	**Jednoduché moučníky** význam a rozdělení moučníků – kaše, pudinky, litá těsta	**6**

2. ročník · celkem 128 hodin

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	Počet hodin
vysvětlí význam a rozdělení omáček, vyjmenuje zásady při jejich přípravě popíše jednotlivé technologické postupy přípravy omáček a jejich použití	**Omáčky** význam a rozdělení omáček omáčky a jejich úpravy	**20**
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	**Pokrmy z hovězího masa** charakteristika a rozdělení použití jednotlivých částí úprava masa vařením, dušením, pečením úprava drobů	**25**
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	**Pokrmy z telecího masa** charakteristika, rozdělení použití jednotlivých částí úprava vařením, dušením, pečením, smažením úprava drobů	**9**
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	**Pokrmy z vepřového masa** charakteristika a rozdělení použití jednotlivých částí úprava vařením, dušením, pečením, smažením vepřové hody úprava drobů	**25**
charakterizuje skopové maso a popíše jeho rozdělení orientuje se v použití jednotlivých částí popíše jednotlivé technologické postupy úpravy skopového masa	**Pokrmy ze skopového masa** charakteristika, rozdělení použití jednotlivých částí technologické úpravy	**6**
popíše rozdělení ryb, charakterizuje rybí maso vysvětlí jednotlivé technologické postupy úpravy ryb	**Pokrmy z ryb** rozdělení ryb úprava ryb vařením, dušením, pečením, smažením	**10**
charakterizuje drůbeží maso, vysvětlí rozdělení drůbeže popíše jednotlivé úpravy drůbeže, vysvětlí technologické postupy	**Pokrmy z drůbeže** rozdělení drůbeže úprava vařením, dušením, pečením, smažením	**10**

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	Počet hodin
vyjmenuje drůbky, jejich použití, popíše technologické postupy	úprava drůbků	
charakterizuje maso ze zvěřiny, orientuje se v rozdělení zvěřiny popíše základní technologické úpravy zvěřiny a jednotlivé technologické postupy	**Pokrmy ze zvěřiny** rozdělení zvěřiny základní technologické úpravy	**5**
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	**Pokrmy z mletého masa** příprava, druhy, vázací prostředky pokrmy z mletého masa, směsi	**8**
specifikuje minutová jídla vyjmenuje vhodné druhy a části masa popíše zásady při úpravě minutek vysvětlí jejich přípravu a jednotlivé technologické postupy	**Jídla na objednávku** zásady při úpravě minutek jídla na objednávku	**10**

3. ročník · celkem 96 hodin

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	Počet hodin
vysvětlí význam a popíše rozdělení moučníků vyjmenuje složité moučníky a vysvětlí technologické postupy jejich přípravy	**Úprava složitých moučníků** význam a rozdělení moučníků příprava složitých moučníků	**20**
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	**Příprava pokrmů studené kuchyně** 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**
charakterizuje předkrmy, vysvětlí jejich význam, rozdělení a způsob podávání vyjmenuje studené předkrmy a popíše technologické postupy vyjmenuje teplé předkrmy a popíše technologické postupy	**Předkrmy** význam a dělení předkrmů studené předkrmy teplé předkrmy	**6**
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	**Ovocné saláty, zmrzliny, nápoje** ovocné saláty příprava zmrzliny nápoje – příprava	**6**
charakterizuje Francouzskou, Italskou, Slovenskou, Maďarskou a Ruskou kuchyni	**Úprava jídel cizích kuchyní** Francouzská kuchyně	**6**

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	Počet hodin
vyjmenuje typické pokrmy, popíše některé technologické postupy charakterizuje jídla ostatních cizích kuchyní	Italská kuchyně Slovenská kuchyně Ruská kuchyně Maďarská kuchyně jídla ostatních cizích kuchyní	
orientuje se ve všeobecných zásadách zdravého a dietního stravování vyjmenuje druhy diet a charakterizuje jednotlivé diety	**Diety – všeobecné zásady** všeobecné zásady druhy diet	**6**
charakterizuje polotovary, vysvětlí jejich význam vyjmenuje některé polotovary a způsob jejich úpravy orientuje se v nových metodách vaření a nových technologií	**Polotovary, nové metody** polotovary nové metody a technologie vaření	**6**
vysvětlí zásady předběžné úpravy u jednotlivých druhů potravin	**Polévky, přílohy a hlavní jídla** 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	**26**

Zařízení závodů 64 hodin · první, druhý ročník

Předmět	Zařízení závodů
Týdenní hodinová dotace	1 + 1 (celkem 2)
Celkový počet hodin	64
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 střediscích.
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. získávat představu o uplatnění na trhu práce v daném oboru. používat jednoduché digitální nástroje a aplikace, které jsou specifické pro jeho odborné zaměření;

	využívat digitální technologie pro plnění základních odborných úkolů 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 · celkem 32 hodin

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	Počet hodin
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	**Bezpečnost a ochrana zdraví při práci v gastronomickém provozu** 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 poživatiny 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**
je seznámen s uplatněním kritických bodů v gastronomickém provozu vysvětlí na příkladech hygienické zásady v provozu	**Hygienické zásady** hygienické zásady kritické body (HACCAP)	**2**
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	**Rozdělení a organizace společného stravování** Veřejné stravování – charakteristika a příklady Uzavřené (účelové) stravování – charakteristika a příklady Střediska veřejného stravování – výrobní, odbytové a ubytovací střediska, ostatní střediska Dispoziční řešení výrobního střediska, členění výrobního střediska, stavební hledisko při zřizování závodu společného stravování	**5**
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 nářadí dovede charakterizovat jednotlivé mycí zařízení a určí vhodnost jejich použití	**Zařízení na údržbu a sanitaci provozovny** úklid a jejich druhy mycí stroje používané v gastronomických provozech zařízení pro hygienu nádobí a nářadí – zásobníkové a průtokové ohřívače vody umývací stroje a dřezy, používání a skladování prostředků pro sanitaci a údržbu	**2**
vysvětlí rozdělení výrobního střediska a na příkladech vysvětlí činnosti v jednotlivých částech výrobního střediska	**Výrobní středisko - rozdělení** hrubá a čistá přípravna kuchyně	**3**

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	Počet hodin
	umývárny	
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	**Výrobní středisko - sklady** rozdělení skladů vybavení skladů údržba a hygiena skladů bezpečnost a ochrana zdraví při práci ve skatech	**5**
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	**Zařízení výrobních středisek** 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 nářadí váhy dopravní vozíky inventář pro výrobu pokrmů	**8**
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	**Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů ve výrobním středisku** Rozdělení zařízení podle použité energie Sporáky – indukční sporák, sporák se sklokeramickou deskou, běžný elektrický sporák, plynové sporáky Kotle – charakteristika, práce s kotly, a jejich rozdělení na elektrické, plynové, digitální a mechanické kotle Konvektomat – charakteristika a použití zařízení v gastronomickém provozu	**4**

2. ročník · celkem 32 hodin

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	Počet hodin
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	**Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů ve výrobním středisku** Smažící pánve – rozdělení, charakteristika, použití zařízení v gastronomickém provozu, digitální a mechanické smažicí pánve Grily – rozdělení, charakteristika, použití zařízení v gastronomickém provozu Využití nočního vaření v gastronomickém provozu – vhodné zařízení pro tenhle druh vaření, výhody a nevýhody nočního vaření Nové trendy v gastronomii	**7**
popíše rozdíl mezi chlazením a mražením	**Chladící a mrazící zařízení ve výrobním středisku**	**7**

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	Počet hodin
dovede popsat, jaké potraviny je vhodné skladovat v chladicím a mrazicím zařízení vyjmenuje druhy chladících a mrazících zařízení a jejich vhodnost ve výrobním a odbytovém středisku dovede popsat práci se šokerem	druhy chladících zařízení druhy mrazících zařízení hygiena provozu chladících a mrazících zařízení uchovávání potravin a pokrmů pomocí šokeru	
popíše a charakterizuje druhy odbytových středisek dovede popsat jednotlivá střediska a jejich vybavení vysvětlí druhy osvětlení a možnosti klimatizace	**Odbytová střediska** požadavky na zařízení odbytových středisek vybavení na zařízení odbytových středisek vybavení a zařízení odbytových středisek, dispoziční řešení osvětlovací tělesa, vzduchotechnika, klimatizace a podlahy doplňkový prodej a služby pro hosty	**7**
popíše princip uchování pokrmů a nápojů za tepla popíše jednotlivé druhy zařízení vysvětlí princip uchování pokrmů a nápojů v termosech	**Zařízení pro uchování pokrmů a nápojů za tepla v odbytovém středisku** vodní lázně, ohřívací stoly a skříně, rezóny vliv suchého a vlhkého tepla na pokrmy, termosy	**7**
jedná v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí na příkladech vysvětlí a popíše třídění odpadů popíše šetření energií a vodou při činnostech ve výrobě pokrmů i v ubytovacích službách vysvětlí, jak probíhá likvidace tuků v kuchyňském provozu	**Ekologie v gastronomii** třídění odpadů v gastronomických provozech používání ekologických materiálů a přípravků likvidace tuků	**4**

5.3 Odborný výcvik

Odborný výcvik 1728 hodin · první, druhý, třetí ročník

Předmět	Odborný výcvik
Týdenní hodinová dotace	15 + 17,5 + 21,5 (celkem 54)
Celkový počet hodin	1728
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 – odborné vzdělávání (Stravovací služby, Chování pracovníků ve službách). 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:** ukazatel kvality práce ukazatel vynaloženého času ukazatel úrovně dovedností Kritéria klasifikace osvojených dovedností (odborných kompetencí) 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 Kompetence k pracovnímu uplatnění, 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 používá jednoduché digitální nástroje a aplikace, které jsou specifické pro jeho odborné zaměření; využívá digitální technologie pro plnění základních odborných úkolů; používá digitální technologie při vytváření základní odborné dokumentace.

1. ročník · celkem 480 hodin

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	Počet hodin
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 (neplýtvá) s odpady nakládá ekologicky - třídí	**Úvod** 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**
třídí, myje, loupe, škrábe, krájí, strouhá zeleninu, ovoce, brambory, obaluje, vytlouká vejce, koření suroviny	**Předběžná úprava surovin** 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**
vaří, dusí, peče, smaží, opéká potraviny	**Základní technologické úpravy** Vaření (táhnutí, pára, vodní lázeň, blanšírování) Dušení (základy) Pečení (zapékání) Opékání (pánve, grily, tály, konvektomaty) Smažení (Fritézy, pánve)	**24**
rozeznává druhy polévek vaří polévky, vývary zhotovuje zavářky vkládá vložky servíruje a zdobí polévky při expedici pokrmů	**Úprava polévek** Význam a rozdělení polévek Vložky do polévek a jejich použití Zavářky do polévek a jejich použití Hnědé polévky Bílé polévky Přesnídávkové polévky Přesnídávkové polévky Servírování a estetická úprava polévek	**120**
připravuje přílohy zadělává, tvaruje a vaří knedlíky	**Přílohy a jejich technologické úpravy** Přílohy z brambor Přílohy z těstovin Přílohy z rýže Přílohy ze zeleniny Přílohy z luštěnin Přílohy z mouky	**96**
zhotovuje bezmasé pokrmy servíruje a expeduje bezmasé pokrmy	**Bezmasé pokrmy** Jídla z brambor Jídla ze zeleniny Jídla z rýže Jídla z těstovin Jídla z vajec Jídla ze sýrů a tvarohů Moučné pokrmy	**96**

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	Počet hodin
	Servírování bezmasých pokrmů	
peče jednoduché moučníky	**Jednoduché moučníky** Palačinky Lívance Záviny	**48**
míchá, ochucuje jednoduché saláty servíruje a esteticky upravuje zeleninové saláty	**Jednoduché saláty** Jednoduché zeleninové saláty Estetická úprava zeleninových salátů	**24**

2. ročník · celkem 560 hodin

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	Počet hodin
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 potravinamy	**Úvod** 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**
rozeznává druhy základů zahušťuje polévky a omáčky, přílohy	**Základy** Druhy základů Zahušťování	**56**
rozlišuje omáčky ovládá přípravu omáček Vkusně servíruje a expeduje omáčky	**Omáčky** Rozdělení Hrubé omáčky hnědé a bílé jemné omáčky studené a teplé Servírování a estetická úprava omáček na talíři	**77**
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	**Hovězí maso** Rozdělení a použití jednotlivých částí Předběžná úprava Tepelné úpravy hovězího masa Úprava vnitřností Minutková úprava Servírování a estetická úprava pokrmů z hovězího masa	**141**
popíše rozdělení a použití jednotlivých částí vepřového masa čistí, myje, odblaňuje, naklepává, krájí, porcuje, vykosťuje, 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	**Vepřové maso** 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**
ovládá přípravu pokrmů z uzeného masa a uzenin Servíruje pokrmy z uzeného masa a uzeniny Esteticky upravuje pokrmy z uzeného masa na talíři	**Uzené maso a uzeniny** Vaření a použití uzeného masa Použití uzenin při přípravě pokrmů Servírování a estetická úprava pokrmů z uzeného masa	**36**
vybírá vhodné druhy masa na mletí	**Mleté maso**	**44**

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	Počet hodin
zná vázací prostředky připravuje, zadělává, tvaruje pokrmy z mletého masa tepelně zpracovává pokrmy z mletého maso servíruje a esteticky upravuje pokrmy z mletého masa na talíři	Druhy mletého masa (vepřové, hovězí, mix, kuřecí, jehněčí, …) Příprava pokrmů z mletého masa Servírování a estetická úprava pokrmů z mletého masa	
pojmenuje druhy drůbeže zbavuje drůbež nežádoucích částí zhotovuje pokrmy z drůbežího masa a drůbků servíruje a esteticky upravuje pokrmy z drůbežího masa na talíři	**Drůbež** rozdělení drůbeže předběžná úprava drůbeže vykosťování kuřat Příprava pokrmů z drůbežího masa a drůbků Servírování a estetická úprava pokrmů z drůbeže	**45**

3. ročník · celkem 688 hodin

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	Počet hodin
dodržuje základní zásady BOZP S potravinami nakládá ekologicky a ekonomicky	**Úvod** Bezpečnost a ochrana zdraví při práci a hygiena práce Ekonomické zpracování potravin Ekologické nakládání s potravinami	**21**
omyje, očistí, oškrábe, rozřízne, vyjme (vykuchá), odřízne, opláchne, naporcuje ryby vybere způsob přípravy, tj. vaří, dusí, peče, smaží, griluje, restuje ryby Servíruje a esteticky upravuje pokrmy z ryb	**Ryby** Předběžná úprava Příprava pokrmů z ryb Servírování a estetická úprava pokrmů z ryb	**90**
vlastními slovy vysvětlí význam studené kuchyně a její využití odděluje, míchá, šlehá, vaří, krájí, potírá, upravuje, zdobí, servíruje používá dostupnou odbornou literaturu (návody přípravy, technologické postupy, normy, receptury esteticky upravuje pokrmy studené kuchyně na talířích, mísách a jiném inventáři	**Studená kuchyně** Majonézy a dresinky Složité saláty Příprava chlebíčků, 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**
prosívá, zadělává, hněte těsta porcuje, tvaruje, vykrajuje, dělí, zpracovává, vaří, odhaduje požadovanou konzistenci těsta vyšlehává, míchá do požadované konzistence kaše a pudinky servíruje moučníky	**Moučníky** Moučníky z kynutého těsta Moučníky z litých těst Moučníky linecké Moučníky z listového těsta Kaše a pudinky Servírování moučníků	**168**
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	**Alternativní témata** 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**

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	Počet hodin
Připravuje teplé nápoje (kávu, čaj, aj)		