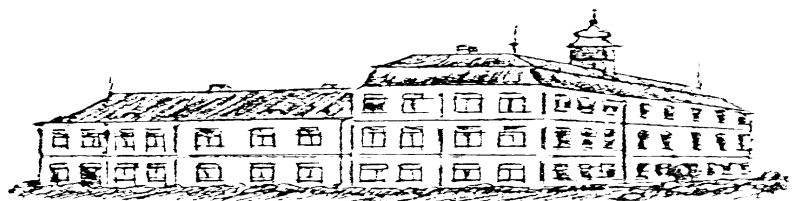


**Výchovný ústav, střední škola a školní jídelna Višňové, Zámek 1**



# **Školní vzdělávací program**

## **Práce ve stravování**



### **65-51-E/02 Práce ve stravování**

Motto: Myslet bez učení je prázdné, učit se bez myšlení je zbytečné.

(J. A. Komenský)

**Schválen školskou radou: 29. 8. 2025**

**Platnost od: 1. 9. 2025**

Mgr. Vladimír Hejlek

*vypracoval*

Mgr. Vladimír Korek

*ředitel*



# Školní vzdělávací program

## Obsah

|                                                                                                    |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>1. Identifikační údaje</b>                                                                      | 4  |
| <b>2. Výchovný ústav - charakteristika zařízení</b>                                                | 5  |
| 2.1. Výchovný ústav                                                                                | 5  |
| 2.2. Střední škola                                                                                 | 5  |
| 2.3. Školní jídelna                                                                                | 6  |
| <b>3. Profil absolventa</b>                                                                        | 7  |
| 3.1. Pracovní uplatnění absolventa                                                                 | 7  |
| 3.2. Kompetence absolventa                                                                         | 7  |
| 3.2.1. Kompetence k učení                                                                          | 7  |
| 3.2.2. Kompetence k řešení problémů                                                                | 7  |
| 3.2.3. Komunikativní kompetence                                                                    | 8  |
| 3.2.4. Personální a sociální kompetence                                                            | 8  |
| 3.2.5. Občanské kompetence a kulturní povědomí                                                     | 9  |
| 3.2.6. Kompetence k pracovnímu uplatnění                                                           | 9  |
| 3.2.7. Matematické kompetence                                                                      | 9  |
| 3.2.8. Digitální kompetence                                                                        | 10 |
| 3.2.9. Odborné kompetence                                                                          | 10 |
| 3.3. Způsob ukončení studia                                                                        | 11 |
| <b>4. Charakteristika školního vzdělávacího programu</b>                                           | 12 |
| 4.1. Celkové pojetí vzdělávání v daném programu                                                    | 12 |
| 4.2. Rozvíjení občanských a klíčových kompetencí                                                   | 13 |
| 4.3. Organizace výuky                                                                              | 13 |
| 4.4. Hodnocení žáků                                                                                | 14 |
| 4.5. Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků mimořádně nadaných ve SŠ Višňové | 16 |
| 4.5.1. Individuální vzdělávací plán                                                                | 17 |
| 4.5.2. Hodnocení žáků se speciálními vzdělávacími potřebami                                        | 18 |
| 4.6. Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence                           | 19 |
| 4.7. Podmínky pro přijetí ke vzdělávání                                                            | 20 |
| 4.8. Zdravotní způsobilost                                                                         | 20 |



|                                                                                     |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 4.9. Žáci se zdravotním postižením .....                                            | 20        |
| 4.10. Způsob ukončení vzdělávání, potvrzení dosaženého vzdělání a kvalifikace ..... | 21        |
| <b>5. Učební plán .....</b>                                                         | <b>22</b> |
| 5.1. Tabulka souladu RVP a ŠVP .....                                                | 22        |
| 5.2. Přehled využití týdnů v období průběhu školního roku .....                     | 23        |
| 5.3. Učební osnovy – vyučující jednotlivých předmětů.....                           | 24        |
| <b>6. Učební osnovy.....</b>                                                        | <b>25</b> |
| 6.1. ČESKÝ JAZYK.....                                                               | 25        |
| 6.2. OBČANSKÁ NAUKA .....                                                           | 30        |
| 6.3. MATEMATIKA .....                                                               | 37        |
| 6.4. LITERATURA.....                                                                | 41        |
| 6.5. TĚLESNÁ VÝCHOVA.....                                                           | 46        |
| 6.6. INFORMATIKA.....                                                               | 52        |
| 6.7. TECHNIKA PROVOZU .....                                                         | 58        |
| 6.8. TECHNOLOGIE .....                                                              | 63        |
| 6.9. POTRAVINY A VÝŽIVA .....                                                       | 68        |
| 6.10. STOLNIČENÍ.....                                                               | 74        |
| 6.11. ODBORNÝ VÝCVIK.....                                                           | 78        |
| <b>7. Personální a materiální zabezpečení vzdělávání .....</b>                      | <b>84</b> |
| 7.1. Organizační zabezpečení vzdělávání .....                                       | 84        |
| 7.2. Personální zabezpečení vzdělávání .....                                        | 84        |
| 7.3. Materiální zabezpečení vzdělávání .....                                        | 84        |
| <b>8. Spolupráce se sociálními partnery při realizaci ŠVP .....</b>                 | <b>85</b> |



# **1. Identifikační údaje**

## **Název školy a adresa:**

Výchovný ústav, střední škola a školní jídelna Višňové, Zámek 1, 671 38

IČO: 49438921

EMAIL: [info@vuvishnove.cz](mailto:info@vuvishnove.cz)

WEB: [www.vuvishnove.cz](http://www.vuvishnove.cz)

TEL.: 607023508

**Zřizovatel:** Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy

Karmelitská 7, Praha 1, 11812

web: [www.msmt.cz](http://www.msmt.cz)

## **Kód a název oboru vzdělání:**

65-51-E/02 Práce ve stravování

## **Školní vzdělávací program:**

Práce ve stravování

## **Stupeň poskytovaného vzdělání:**

Střední vzdělání s výučním listem

Kvalifikační úroveň EQF 2

## **Délka a forma studia:**

2 roky, denní studium

## **Jméno ředitele:**

Mgr. Vladimír Korek

**Platnost ŠVP :** od 1. 9. 2025



## **2. Výchovný ústav - charakteristika zařízení**

### **Organizační struktura zařízení:**

- Výchovný ústav
- Střední škola (integrována přímo v zařízení)
- Školní jídelna

### **2.1. Výchovný ústav**

Výchovný ústav Višňové pečuje o děti starší 15 let se závažnými poruchami chování, u nichž byla nařízena ústavní výchova nebo uložena ochranná výchova. Rovněž přijímá děti na základě předběžného opatření, vydaného soudem. Ve vztahu k dětem plní zejména úkoly výchovné, vzdělávací a sociální.

Do výchovného ústavu může být umístěno i dítě starší 12 let, má-li uloženu ochrannou výchovu, a v jeho chování se projevují tak závažné poruchy, že nemůže být umístěno v dětském domově se školou. Výjimečně, v případech zvláště závažných poruch chování, lze do výchovného ústavu umístit i dítě s nařízenou ústavní výchovou starší 12 let.

Do zařízení jsou umísťovány i děti s mentálním, tělesným, smyslovým postižením, s vadami řeči, popřípadě s více vadami nebo kombinovanými vadami, u nichž byla nařízena ústavní výchova, uložena ochranná výchova nebo nařízeno předběžné opatření, pokud stupeň zdravotního nebo tělesného postižení neodpovídá jejich umístění do ústavu sociální péče nebo specializovaného zdravotnického zařízení. Pro tyto děti zajišťuje zařízení vhodné podmínky úpravou denního režimu a vybavenosti zařízení, jejichž přiměřenost posoudí příslušný praktický lékař, s nímž zařízení uzavřelo smlouvu o poskytování zdravotní péče.

Kapacita ústavu je 48 dětí, které jsou rozděleny do šesti výchovných skupin. VÚ je koedukované školské zařízení.

Základní organizační jednotkou je výchovná skupina rodinného typu, která má své dva skupinové (kmenové) vychovatele. Výchovnou skupinu tvoří nejméně 4 a nejvíce 8 dětí. Jedna výchovná skupina (ze čtyř) rodinného typu určená pro chlapce, je uzpůsobena k výchovné činnosti dětí s uloženou ochrannou výchovou. Dvě skupiny jsou určeny k výchovné činnosti dívek, z toho jedna pro dívky s uloženou ochrannou výchovou.

Do jednotlivých výchovných skupin jsou děti zařazovány se zřetelem na jejich výchovné, vzdělávací a zdravotní problémy. Zařazení do výchovných skupin provádí vedoucí vychovatel po poradě se skupinovými vychovateli, etopedem a ředitelem zařízení.

### **2.2. Střední škola**

V rámci střední školy jsou žáci (studenti) vzděláváni v učebních oborech:

- 41-52-E/02 Zahradnická výroba, dvouletý učební obor
- 36-67-E/02 Stavební práce, dvouletý učební obor
- 65-51-E/02 Práce ve stravování, dvouletý učební obor



Vzdělávání ve škole při VÚ Višňové má mnoho zvláštností a specifík, které se promítají do výchovně vzdělávací činnosti, hlavně do organizace výuky jednotlivých předmětů.

Žáci jsou přijímáni do VÚ počátkem školního roku. Stává se však, žáci přichází i během roku z jiných typů škol. Velká část žáků má předchozí problémy se školní docházkou, mají vysokou absenci, nechutí se vzdělávat a další potíže. Snahou vyučujících při zařazení žáka do oboru vzdělávání je navázání vztahu a motivace žáka ke vzdělávání. Podstatnou roli zde hraje individuální přístup k žákům, individuální pomoc a podpora je naprosto nezbytná pro dosažení úspěchu. Ve výchovně vzdělávacím procesu je také častým problémem vysoká absence žáků z nejrůznějších důvodů. Tato záležitost je řešena individuální výukou, doučováním a individuálním doplňováním zanedbaného učiva. Z výše popsaného vyplývá, že vyučující je nucen aktuálně výuku přizpůsobovat konkrétní situaci, stavu ve třídě a skupině žáků, aktuálnímu rozpoložení ve třídě a úrovni žáků. Vždy se jedná o vysoce individualizovanou výuku.

Všichni pedagogičtí pracovníci musí velmi dobře znát individuální zvláštnosti, osobní diagnostiku a sociálně kulturní zvláštnosti každého žáka, aby lépe pochopili jeho projevy a problémy a mohli tak volit vhodné metody při výchovně vzdělávací práci. Důležitá je motivace, poskytování zpětné vazby o chování a výkonu žáka. Nedílnou součástí výchovně vzdělávacího působení na žáka je týmová spolupráce všech vyučujících, vzájemná spolupráce s vychovateli a dalšími odbornými pracovníky výchovného ústavu (speciální pedagog, psycholog, sociální pracovníce, vedoucí vychovatel, výchovný poradce a další). Nejde pouze o rozvíjení osobnosti žáka po stránce odborné v daném učebním oboru, ale o všestranné působení na rozvoj jednotlivce s poruchami chování, kde je nutné zvážit celou řadu souvislostí a okolností, které ovlivňují výchovně vzdělávací proces.

V areálu parku VÚ, jehož údržba si v průběhu roku vyžaduje nemalé pracovní úsilí, jsou i polnosti, které jsou obhospodářovány v rámci střední školy, stejně tak i zahradnictví. K dispozici v areálu je rovněž sportovní areál. V areálu sportoviště najdeme především víceúčelový kurt- hřiště na nohejbal a volejbal, hřiště s umělým osvětlením na juniorskou kopanou, workoutové hřiště. Všechna tato sportoviště jsou využívána v rámci tělesné výchovy.

### **2.3. Školní jídelna**

Školní jídelna plní úkoly k zajištění stravování dětí, zaměstnanců i jiných strávníků. Činnost školní jídelny je upravena Vnitřním stravovacím řádem, v souladu s platnými hygienickými a školskými zákony pro provoz společného stravování.



### **3. Profil absolventa**

*Název školy a adresa:*

Výchovný ústav, střední škola a školní jídelna Višňové, Zámek 1, 671 38

*Název ŠVP:* Práce ve stravování

*Kód a název oboru vzdělání:* 65-51-E/02 Práce ve stravování

*Dosažený stupeň vzdělání:* střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 2

*Délka a forma studia:* 2 roky, denní forma studia

*Datum platnosti vzdělávacího programu:* od 1. 9. 2025

#### **3.1. Pracovní uplatnění absolventa**

Absolvent školního vzdělávacího programu Práce ve stravování se uplatní jako pomocný pracovník ve stravovacích službách, zejména jako kuchař, dále v provozovnách rychlého občerstvení, ve výrobnách knedlíků a při přípravě studené kuchyně. Bude schopen připravovat jednoduché pokrmy včetně příloh, pokrmy vyráběné z polotovarů a teplé nápoje. Provádí jednoduchou obsluhu hostů nebo pomáhá v obsluze při bufetovém uspořádání.

#### **3.2. Kompetence absolventa**

##### **3.2.1. Kompetence k učení**

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolvent byl schopen podle svých schopností a možností efektivně se učit, vyhodnocovat dosažené výsledky a pokrok a reálně si stanovovat potřeby a cíle svého dalšího vzdělávání, to tzn., že absolvent má:

- pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- ovládá adekvátní techniku učení, umí si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky;
- ovládá práci s textem, umí vyhledávat a zpracovávat informace;
- s porozuměním poslouchá mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizuje si poznámky;
- využívá ke svému učení různé informační zdroje, včetně zkušeností svých i jiných lidí;
- sleduje a hodnotí pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímá hodnocení výsledků učení od jiných lidí;
- zná možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.

##### **3.2.2. Kompetence k řešení problémů**

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolvent byl schopen podle svých schopností a možností samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy, tzn., že absolvent by měl:



- porozumět zadání úkolu nebo rozpoznat jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému buď samostatně, nebo s vedením jiných lidí a navrhnout způsob řešení;
- volí prostředky a způsoby (pomůcky, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívá zkušeností a vědomostí nabytých dříve;
- spolupracuje při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).

### **3.2.3. Komunikativní kompetence**

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolvent byl schopen podle svých schopností a možností vyjadřovat se v písemné i ústní formě v různých učebních, životních i pracovních situacích, tzn., že absolvent by měl:

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat při oficiálním jednání (např. při jednání se zaměstnavatelem, na úřadech apod.);
- formulovat své myšlenky srozumitelně;
- naslouchat pozorně druhým, tzn., vyjadřuje se přiměřeně tématu diskuse;
- zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti (žádosti a podání na instituce, zaměstnavatelům apod., strukturovaný životopis, vyplňuje formuláře aj.);
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

### **3.2.4. Personální a sociální kompetence**

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolvent byl připraven podle svých schopností a možností stanovovat si na základě poznání své osobnosti přiměřené cíle osobního rozvoje v oblasti zájmové i pracovní, pečovat o své zdraví, spolupracovat s ostatními a přispívat k utváření vhodných mezilidských vztahů, tzn., že absolvent by měl:

- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích;
- stanovovat si cíle a priority podle své zájmové a pracovní orientace a životních podmínek;
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku;
- ověřovat si získané poznatky, zvažuje názory, postoje a jednání jiných lidí;
- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí;
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a být připraven řešit své sociální i ekonomické záležitosti;
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností;
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly;
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a předcházet osobním konfliktům a diskriminaci;
- být finančně gramotný.



### **3.2.5. Občanské kompetence a kulturní povědomí**

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolvent uznával podle svých schopností a možností hodnoty a postoje podstatné pro život v demokratické společnosti a dodržoval je, jedná v souladu s udržitelným rozvojem a podporuje hodnoty národní, evropské i světové kultury, tzn., že absolvent by měl:

- jednat odpovědně a samostatně nejen ve vlastním, ale i ve veřejném zájmu;
- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika) a oprostít se od nesnášenlivosti, xenofobie a diskriminace;
- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie;
- uvědomovat si, v rámci plurality a multikulturního soužití, vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých;
- zajímat se o politické a společenské dění u nás a ve světě;
- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje;
- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních;
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu;
- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury.

### **3.2.6. Kompetence k pracovnímu uplatnění**

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolvent byl schopen podle svých schopností a možností využívat svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění ve světě práce, pro budování a rozvoj své profesní kariéry a s tím související potřebu celoživotního učení, tzn., že absolvent by měl:

- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání a uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraven přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám;
- 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;
- získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání;
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli;
- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků.

### **3.2.7. Matematické kompetence**

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolvent byl schopen podle svých schopností a možností funkčně využívat matematické dovednosti v různých životních situacích, tzn., že absolvent by měl:

- 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;
- rozpoznat základní tvary předmětů a jejich vzájemnou polohu v rovině i prostoru;
- aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích.

### 3.2.8. Digitální kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni podle svých schopností a možností využívat digitální technologie bezpečně, sebejistě, kriticky a tvořivě při práci, při učení, ve volném čase i při svém zapojení do společenského života, tzn. že absolventi by měli:

- ovládat funkce různých digitálních zařízení, softwaru a sítí a orientovat se v možnostech jejich využití, uvědomovat si jejich příležitosti, omezení, účinky a rizika;
- k práci s digitálními technologiemi přistupovat s rozmyslem, kriticky, ale i se zvědavostí, pracovat s nimi eticky, bezpečně, zodpovědně a podle daných pravidel;
- využívat digitální technologie k vlastnímu celoživotnímu učení a osobnímu rozvoji;
- k řešení problémů využívat i algoritmické postupy a modelování;
- bezpečně, efektivně a účelně pracovat s informacemi, daty a obsahem v digitální podobě i komunikovat pomocí digitálních technologií;
- používat digitální technologie k podpoře svého aktivního občanství a zapojení do společnosti, na podporu spolupráce s ostatními i podporu kreativity k dosažení osobních, společenských, pracovních i podnikatelských cílů.

### 3.2.9. Odborné kompetence

#### a) *Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, tzn., aby absolvent*

- dodržoval osobní hygienu a hygienu práce v průběhu pracovních činností;
- prováděl úklid a čištění zařízení a prostor pro výrobu pokrmů a dodržoval sanitační řád;
- dodržoval dress kód daného zařízení
- skladoval suroviny a nápoje v souladu s požadavky na jejich uskladnění a hygienu;
- prováděl úklid a čištění skladovacích prostor.

#### b) *Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů, tzn., aby absolvent*

- pomáhal při přípravě pokrmů;
- podle pokynů připravoval jednoduché teplé pokrmy a přílohy a pokrmy pro rychlé občerstvení;
- připravoval podle pokynů běžné výrobky studené kuchyně, saláty, bagety apod.;
- připravoval teplé nápoje;
- dodržoval posloupnost prací a časový harmonogram;
- udržoval a zabezpečoval použitý inventář;
- používal a udržoval technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu.

#### c) *Obsluhovat hosty jednoduchou obsluhou, tzn., aby absolvent*

- společensky vystupoval ve styku s hosty;
- pomáhal při obsluze hostů, prováděl jednoduchou obsluhu podle pokynů;
- doplňoval pokrmy a nápoje při bufetovém uspořádání;



- sklízel použitý inventář;
  - čistil, udržoval a zabezpečoval inventář po jeho použití.
- d) *Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci, tzn., aby absolvent***
- chápal bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků);
  - znal a dodržoval základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence;
  - osvojil si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznal možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví;
  - znal systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uměl uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce);
  - byl vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a snažil se poskytnout první pomoc.
- e) *Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb, tzn., aby absolvent***
- chápal kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku;
  - dodržoval stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti;
  - dbal na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňoval požadavky klienta (zákazníka, občana).
- f) *Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje, tzn., aby absolvent***
- znal význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení, zvažoval při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady;
  - efektivně hospodařil s finančními prostředky;
  - nakládal s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

### **3.3. Způsob ukončení studia**

Vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy- vyhláška 47/2005 Sb., o ukončování vzdělávání na středních školách závěrečnou zkouškou a o ukončování vzdělávání v konzervatoři absolutoriem. Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list. Žáci naší školy mají možnost prohlubovat si specifické znalosti a zvyšovat svou kvalifikaci v oboru různými školeními a specializovanými kurzy (viz. barmanský kurz, kurz studené kuchyně, kurz pečení apod.).



## **4. Charakteristika školního vzdělávacího programu**

**Název školy a adresa:** VÝCHOVNÝ ÚSTAV, STŘEDNÍ ŠKOLA A ŠKOLNÍ JÍDELNA, VIŠŇOVÉ, ZÁMEK 1, 671 38

**Název ŠVP:** Práce ve stravování

**Kód a název oboru vzdělání:** 65 – 51 – E/02 Práce ve stravování

**Dosažený stupeň vzdělání:** střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 2

**Délka a forma studia:** 2 roky, denní forma studia

**Datum platnosti vzdělávacího programu:** od 1. 9. 2025

### **4.1. Celkové pojetí vzdělávání v daném programu**

Jedná se o vzdělávací program určený výhradně pro žáky umístěné ve výchovném ústavu, tedy žáky s nařízenou ústavní nebo ochrannou výchovou v důsledku poruch chování.

Výchovně vzdělávací proces směřuje k celkovému rozvoji osobnosti jedince s poruchami chování, který má často velmi negativní vztah ke školní práci a školní docházce.

Výchovně vzdělávací proces se podílí na edukaci nežádoucích způsobů chování, podpora je zaměřená na snížení akademického deficitu a posílení motivace ke školní práci, k seberozvoji a dalšímu vzdělávání orientovanému na další profesní dráhu.

V průběhu celého vzdělávání je kladen důraz na individuální přístup k jednotlivým žákům. Často jde o individualizovanou výuku vzhledem k tomu, že žáci nastupují do vzdělávacího oboru v průběhu celého školního roku z různých škol a s různou úrovní vědomostí a dovedností. Výuka je vždy přizpůsobena úrovni žáků a jejich zvláštnostem s přihlédnutím na průběh předchozího vzdělávání.

Příprava v učebním oboru je zaměřena na rozvíjení jednotlivých složek osobnosti, na posílení sebevědomí a prožití pozitivní zkušenosti. Výuka je postavena především na získávání praktických dovedností a zkušeností. Převládá praktické vyučování nad teoretickým a všeobecně vzdělávacím vzděláváním, přičemž ani tyto části vzdělávání nejsou opomíjeny. V jednom týdnu je zastoupena výuka praktická v odborném výcviku, která se střídá s výukou teoretickou. Tímto se snažíme docílit vyšší efektivity ve výuce a zabránit jednostrannému zatížení žáků během jednoho týdne. Prostřídání a změny činností praktického vyučování a teoretické výuky je u žáků s poruchami chování předpokladem vyšší úspěšnosti.

Žáci se připravují pro jednoduché práce pro vaření jednoduchých pokrmů, předběžné přípravě surovin, jejich skladování, vaření z polotovarů včetně uchovávání teplých pokrmů.

Dále jsou žáci schopni v odbytových střediscích provádět obsluhu hostů jednoduchou formou obsluhy a v ubytovacích zařízeních vykonávat běžné práce a úkony pokojské.

Žáci jsou vedeni tak, aby byli schopni uplatnit se na trhu práce, začlenit se do společnosti, měli pozitivní vztah k pracovním činnostem a zájem o další rozvoj svých dovedností.



V rovině teoretické jsou využívány moderní metody a přístupy ve výuce, aktivizující metody práce s využitím didaktických pomůcek a moderní techniky (dataprojektor, DVD, video, mobilní telefony, notebooky, PC apod.).

Praktická výuka je orientována především na ovládání dovedností práce, zručnosti, ale i samostatnosti. Zaměření praktické výuky je především v získání zkušeností. V rámci odborného výcviku se žáci seznámí s různorodými možnostmi předběžné úpravy surovin pro přípravu pokrmů, jejich správného skladování, včetně vhodného technologického postupu s ohledem na obsah vitamínů a minerálů v potravinách a jako důsledek možného výživového podílu pro lidský organismus. Dále jsou seznamováni se stroji a zařízeními používanými při zpracování a přípravě potravin ať už rostlinného nebo živočišného původu.

Důraz je kladen na zajištění vzájemné spolupráce při osvojování moderních metod učení, uplatňování principů kooperace ve skupině žáků a s vyučujícím. Uplatňovány jsou metody kritického myšlení a diskuze. Výuka směřuje k rozvoji kreativity a flexibility. Aplikovány jsou metody reflexe a sebereflexe žáků a vzdělávací strategie se zřetelem na principy celoživotního vzdělávání.

Ve výuce odborných předmětů je důraz kladen na kvalitu provedené práce, dodržování hygienických zásad a požadavků a dodržování technologických postupů a norem. Důraz je kladen na motivační činitele. Žáci prezentují své výrobky široké veřejnosti při různých příležitostech.

#### **4.2. Rozvíjení občanských a klíčových kompetencí**

Během studia je žák veden tak, aby si byl vědom svých osobních možností a kvalit, aby uměl pracovat samostatně i v týmu. Výuka pomáhá rozvoji osobnosti a vytváří předpoklady k tomu, aby se žák správně zapojil do společnosti a měl možnost dalšího rozvoje. Jednotný přístup pedagogů se promítá v jednotných požadavcích na chování žáka ve škole i na akcích organizovaných školou, na vytváření příznivého klimatu ve škole. Upevňování a rozvíjení sociálních kompetencí vede k vhodnému zapojení žáka do kolektivu, ve kterém uplatní své schopnosti a bude i umět respektovat druhé a spolupracovat s nimi.

Komunikační dovednosti jsou rozvíjeny na úrovni verbální, písemné i s využitím počítačové techniky. Oblast počítačové techniky je zaměřena nejen na osvojení dovedností práce s těmito technologiemi, ale také na vhodném využití těchto znalostí pro svůj osobní i pracovní život.

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

#### **4.3. Organizace výuky**

Kompozitní obor práce ve stravování připravuje žáky pro výkon povolání ve sféře gastronomických a hotelových služeb.



Příprava žáků je organizována jako dvouleté denní studium pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami, žáky umístěné v zařízení pro výkon ústavní a ochranné výchovy, tedy žáky s poruchami chování. Vzhledem k těmto specifikům je také výuka v oboru organizována se zřetelem na individuální zvláštnosti žáků. Výuka je organizována tak, že v jednom týdnu se prostrídá příprava teoretická i praktická. Odborný výcvik probíhá především ve cvičné školní kuchyni, žáci se však mohou zapojit i v ústavní kuchyni.

Výuka teoretického i praktického vyučování se opírá především o tyto formy:

- běžné frontální vyučování,
- praktické vyučování probíhá ve cvičné školní kuchyni,
- besedy s odborníky z praxe,
- účast na gastronomických soutěžích,
- exkurze do gastronomických podniků a potravinářských provozů.

Konkrétní metody a formy vzdělávání jsou v kompetenci konkrétních vyučujících, kteří při jejich výběru zohlední charakter předmětu, požadované výsledky vzdělávání, konkrétní situaci v pedagogickém procesu, strukturu třídního kolektivu, individuální zvláštnosti žáků a možnosti školy. Vyučující věnují pozornost efektivní motivaci žáků, vedoucí k samostatnosti, osobní zodpovědnosti a schopnosti týmové spolupráce.

Nedílnou součástí výuky je využití názorných pomůcek, praktických ukázek, zařazování samostatné práce žáků, řešení problémových situací i skupinová práce žáků. Vyučující zohledňují využití informačních a komunikačních technologií ve výuce svých předmětů. Využívají časopisů a odborné literatury.

#### **4.4. Hodnocení žáků**

Základ pro hodnocení chování a prospěchu ve výuce tvoří platná legislativa a klasifikační řád, který je součástí školního řádu a sjednocuje požadavky teoretického a praktického vyučování. Hodnocení žáků upravuje Vyhláška č. 13/2005 Sb. Cílem a základem každého hodnocení je poskytnout žákovi zpětnou vazbu, tj. co se naučil, zvládnul, v čem se zlepšil, v čem chybí a jak postupovat dále.

Než bude žák hodnocen, má právo vědět, jaké jsou požadavky na učivo a kritéria hodnocení. Žák má právo vědět jakým způsobem a podle jakých pravidel bude hodnocen.

Hodnocení žáků vyplývá z dílčí klasifikace žáka během pololetí. Příslušný vyučující učitel předmětu využívá k hodnocení znalostí žáka různé druhy zkoušek - písemné práce vypracované jednotlivci i výsledky skupinové práce, praktické práce nebo ústní zkoušení, sleduje průběžně výkon žáka, jeho aktivity při vyučování a připravenost na vyučování.

Při klasifikaci je hodnocena ucelenost, přesnost a trvalost osvojení požadovaných poznatků, kvalita a rozsah získaných dovedností, schopnost uplatňovat osvojené poznatky a dovednosti, samostatnost při řešení teoretických a praktických úkolů, schopnost využívat a zobecňovat zkušenosti a poznatky získané při praktických činnostech, samostatnost a tvořivost.

Hodnocení by mělo vést k pozitivnímu vyjádření a mělo by být pro žáky motivující. Je



důležité si uvědomovat, že při hodnocení se nehodnotí osoba žáka, ale konkrétní ověřovaný problém. Důležité je uplatňovat přiměřenou náročnost a pedagogický takt. Soustředíme se na individuální pokrok každého žáka.

V odborném výcviku se uplatňuje individuální hodnocení žáků. Hodnotí se individuálně kvalita jednotlivých pracovních úkonů. V hodnocení se pohlíží na kvalitu provedené činnosti a jednotlivých úkonů, na celkový přístup k zadané práci, na dodržení technologických postupů, dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů a pravidel. Při hodnocení se využívá známkování, spojeného se slovním hodnocením a vedení žáků k sebehodnocení.

Pro hodnocení žáků se používají známky. Prospěch žáka v jednotlivých vyučovacích předmětech je klasifikován stupni:

- 1- výborný
- 2- chvalitebný
- 3- dobrý
- 4- dostatečný
- 5- nedostatečný

- Zámka z hodnocení vědomostí nezahrnuje hodnocení chování žáka.
- Do klasifikace se promítá hodnocení úrovně dosažených vědomostí, dovedností, postup a práce s informacemi, úroveň komunikace a tvořivost žáka.
- Hodnocení musí probíhat průběžně v celém časovém období a výsledná známka je stanovena na základě dostatečného množství různých podkladů.
- Znamkuje se vždy jen dostatečně probrané a procvičené učivo.
- Všechny písemné práce, testy, diktáty, jsou vždy včas předem oznámeny žákům, aby žáci měli dostatek času se na ně připravit (v den, kdy se píše KPP, nemůže probíhat další písemné zkoušení).
- Žák má právo si své případné neúspěšné hodnocení plně opravit (po dohodě s vyučujícím).
- Žáci jsou vedeni k sebehodnocení, které probíhá nejčastěji slovně

Hodnocení chování žáka se odvíjí od dodržování Školního řádu. Hodnotí se chování ve škole, při školních akcích, reprezentaci školy a provádí je třídní učitel po dohodě s ostatními vyučujícími, případně pedagogickou radou.

Využívá se tři stupňů hodnocení:

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



#### **4.5. Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků mimořádně nadaných ve SŠ Višňové**

Vzdělávání žáků se SVP je v souladu se z. č. 561/2004 Sb., školský zákon (především §16), ve znění pozdějších předpisů a Opatřením ministryně MŠMT, ve znění zákona č. 82/2015 Sb. o vzdělávání dětí, žáků a studentů se speciálními vzdělávacími potřebami a dětí, žáků a studentů mimořádně nadaných, ve znění pozdějších předpisů, vyhláškou č. 27/2016 Sb. o vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných

Podpůrná opatření se člení podle rozsahu a obsahu do pěti stupňů. Podpůrná opatření různých stupňů lze vzájemně kombinovat.

- a) I. stupeň podpůrných opatření vždy navrhuje a poskytuje škola a patří mezi ně mimo jiné i **plán pedagogické podpory**.
- b) II. - V. stupeň navrhuje a metodicky provádí v jeho naplňování školské poradenské zařízení a patří mezi ně mimo jiné i individuální vzdělávací plán.

Teprve pokud k naplnění vzdělávacích potřeb žáka a zmírnění jeho obtíží ve vzdělávání nepostačuje poskytování podpůrných opatření prvního stupně (například plán pedagogické podpory), doporučí škola žákovi využití poradenské pomoci školského poradenského zařízení, ve kterém posoudí jeho speciální vzdělávací potřeby. Školské poradenské zařízení následně doporučí podpůrná opatření druhého až pátého stupně samostatně nebo v kombinaci různých druhů a stupňů na základě zjištěných konkrétních speciálních vzdělávacích potřeb žáka.

Podpůrnými opatřeními se rozumí nezbytné úpravy ve vzdělávání a školských službách odpovídající zdravotnímu stavu, kulturnímu prostředí nebo jiným životním podmínkám dítěte, žáka nebo studenta. Žáci se speciálními vzdělávacími potřebami mají právo na bezplatné poskytování podpůrných opatření školou a školským zařízením.

Ve škole zřízené při zařízení pro výkon ÚV nebo OCHV se vzdělávají především žáci:

- s poruchami chování
- se sociálním znevýhodněním
- s mentálním postižením
- s poruchami učení

Speciální vzdělávání se uskutečňuje především s pomocí podpůrných opatření.

Podpora žáků se realizuje podpůrnými opatřeními (individuální přístup) na jejíž zpracování spolupracují výchovný poradce, třídní učitelé, vyučující příslušných předmětů, metodik prevence, etoped a psycholog zařízení.

U žáků se SVP výchovný poradce školy dohodne spolupráci s jejich rodiči a odbornými institucemi (poradenské zařízení), nejvhodnější řešení situace podle individuálních potřeb žáka.

Na začátku školního roku výchovný poradce zpracuje přehled žáků, kterým je potřeba věnovat zvýšenou pozornost, průběžně zajišťuje jeho aktualizaci a společně s třídními učiteli zabezpečuje informovanost ostatních vyučujících o postupu v souladu s platnými právními předpisy.

Na výuce vytypovaných žáků s ohledem na jejich potřebu škola využívá asistentů pedagoga.



Při vzdělávání žáků je třeba zohledňovat jejich specifika:

- problémy v učení při čtení, psaní, počítání
- nepřesné vnímání času
- obtížné rozlišování podstatného a podružného
- snížená možnost učit se na základě zkušenosti
- pracovat se změnou
- problémy s technikou učení
- problémy s porozuměním a významu slov
- krátkodobá paměť neumožňuje dobré fungování pracovní paměti
- malá představivost
- nedostatečná jazyková způsobilost
- nižší schopnost číst a pamatovat si čtené
- řešit problémy a vnímat souvislosti

Vhodně zvolené metody výuky aktivizují, motivují žáka a upevňují jeho vědomosti a pracovní návyky:

- zohledňování pomalejšího tempa
- individuální přístup při osvojování nového učiva
- při osvojování nového učiva kombinovat metody, opírající se o názor
- pracovat v kratších časových intervalech
- ověřovat pochopení zadaného úkolu
- zařazovat časté opakování dosavadních znalostí
- podporovat samostatnost při vypracování úkolů
- pozitivně motivovat žáka
- rozvíjet komunikační schopnosti a dovednosti

Škola při výuce využívá všech dostupných, názorných pomůcek, didaktického materiálu, softwarového a IT vybavení dle speciálně vzdělávacích potřeb žáka, pomůcky jsou názorné, přehledné, vedoucí k osvojení a prohloubené vědomostí a dovednostmi, vedoucí k všestrannému rozvoji osobnosti žáka.

Hodnocení žáka je klasifikačním stupněm.

Při péči o žáky se SVP spolupracuje škola s následujícími institucemi a organizacemi:

- SPC dle původního zařazení v ZŠ
- výchovní poradci základních a speciálních škol, ze kterých žáci přicházejí
- střediska výchovné péče v případě žáků s poruchami chování
- výchovné ústavy v případě žáků s poruchami chování
- PPP Znojmo

#### **4.5.1. Individuální vzdělávací plán**

Individuální vzdělávací plán (dále IVP) se zpracovává pro potřeby žáka se SVP vzdělávaného formou individuální integrace v případě, kdy žák není bez podpory naplnit očekávání stanovená v ŠVP školy.

##### ***Postup zabezpečení vzdělávání žáků se SVP podle IVP:***

- a) písemná žádost zletilého žáka nebo zákonného zástupce nezletilého žáka o vzdělávání podle IVP



- b) doporučení školského poradenského zařízení (dále ŠPZ)
- c) rozhodnutí ředitele školy o povolení vzdělávání podle IVP
- d) předchozí informovaný souhlas zletilého žáka nebo zákonného zástupce nezletilého žáka se vzděláváním podle IVP
- e) vyhotovení IVP školou
- f) seznámení s IVP všech vyučujících, zletilého žáka nebo zákonného zástupce nezletilého žáka, ŠPZ, kteří seznámení potvrdí svým podpisem IVP tvoří závazný dokument žáka, je to živý dokument, který je v průběhu roku průběžně vyhodnocován a upravován. IVP obsahuje údaje o skladbě druhů a stupňů podpůrných opatření poskytovaných v kombinaci s tímto plánem, identifikační údaje žáka a údaje o pedagogických pracovních podílejících se na vzdělávání žáka. Obsahuje zejména informace o:
  - úpravách obsahu vzdělávání žáka
  - časovém a obsahovém rozvržení vzdělávání
  - úpravách metod a forem výuky a hodnocení žáka
  - úpravě výstupů ze vzdělávání žáka
  - jméno pedagogického pracovníka ŠPZ, se kterým škola spolupracuje

ŠPZ ve spolupráci se školou sleduje a nejméně jednou ročně vyhodnocuje naplňování IVP a poskytuje poradenskou podporu.

#### ***4.5.2. Hodnocení žáků se speciálními vzdělávacími potřebami***

Hodnocení se řídí Vyhláškou č.27/2016 Sb. Ve škole mohou být integrováni žáci s postižením smyslovým, tělesným, mentálním nebo s vývojovými poruchami učení a chování. Hodnocení je vždy zcela individuální. Žák je hodnocen s ohledem na své možnosti a schopnosti, je posuzován jeho individuální pokrok.

Na žádost mohou být hodnoceni slovně. Při slovním hodnocení se uvádí:

- a) ovládnutí učiva předepsaného osnovami
  - ovládá bezpečně, ovládá, podstatně ovládá, ovládá se značnými mezerami, neovládá
- b) úroveň myšlení
  - pohotové, bystré, dobře chápe souvislosti
  - uvažuje celkem samostatně
  - menší samostatnost myšlení
  - nesamostatné myšlení
  - odpovídá nesprávně i na návodné otázky
- c) úroveň vyjadřování
  - výstižné, celkem výstižné, nedostatečně přesné, vyjadřuje se s obtížemi, nesprávně i na návodné otázky
- d) úroveň aplikace vědomostí
  - spolehlivě, uvědoměle užívá vědomostí a dovedností
  - dovede používat vědomosti a dovednosti, dopouští se drobných chyb
  - s pomocí učitele řeší úkoly, překonává obtíže a odstraňuje chyby, jichž se dopouští
  - dělá podstatné chyby, nesnadno je překonává
  - praktické úkoly nedokáže splnit ani s pomocí učitele
- e) píle a zájem o učení



- aktivní, učí se svědomitě a se zájmem
- učí se svědomitě
- k učení a práci nepotřebuje mnoho podnětů
- malý zájem o učení, potřebuje stálé podněty
- pomoc a pobízení k učení jsou neúčinné

Použití slovního hodnocení není pouhé mechanické převádění číselného klasifikačního stupně do složitější slovní podoby. Smyslem hodnocení je objektivně posoudit jednotlivé složky školního výkonu dítěte.

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

##### ***Vymezení dle RVP při vzdělávacích činnostech:***

- bezpečnost a ochranu zdraví osob při vzdělávání a při činnostech, které přímo souvisejí se vzděláváním, popřípadě při jiných činnostech, podle platných právních předpisů. Žáci jsou proškoleni na počátku školního roku z BOZP a požární ochrany, přičemž je tomuto tématu věnována pozornost i během školního roku
- zabezpečení odborného dohledu nebo přímého dozoru při praktickém vyučování, provádí odborný pedagogický pracovník
- nezávadný stav objektů, technických a ochranných zařízení a jejich údržbu, pravidelnou technickou kontrolu a revizi uskutečňuje hospodářský úsek výchovného ústavu
- zlepšování pracovního prostředí podle požadavků hygienických předpisů a označení nebezpečných předmětů a částí využívaných prostor v souladu s příslušnými normami vykonávají správci učeben
- vytváření a dodržování zvláštních pracovních podmínek mladistvých, které stanovují právní předpisy ke zvýšení ochrany jejich zdraví se uplatňují v souladu s vnitřním řádem školy
- prokazatelné upozorňování nebo podrobné instruování žáků o možném ohrožení zdraví a bezpečnosti při všech činnostech, jichž se účastní při vyučování nebo v přímé souvislosti s ním (zejména při praktické výuce), seznámení se školním řádem, zásadami bezpečného chování, případně s ustanoveními konkrétních právních norem k zajištění BOZP a požární ochrany souvisejících s činností vykonávanou žáky je prováděno hloubkově na počátku školního roku a průběžně v dílčích celcích celoročně (záznam uložen v třídní knize)
- soulad časové náročnosti vzdělávání podle ŠVP s počtem povinných vyučovacích hodin stanovených v rámcovém vzdělávacím programu, který respektuje fyziologické a psychické potřeby žáků, podmínky a obsah vzdělávání byl vytvořen pedagogickým sborem při vytváření tohoto ŠVP
- ochranu žáků před násilím, šikanou a jinými společensky negativními jevy, provádí škola v úzké spolupráci s výchovným úsekem a psychologkou ústavu



#### **4.7. Podmínky pro přijetí ke vzdělávání**

Přijímání ke vzdělávání se řídí zákonem č. 561/2004 Sb. ve znění pozdějších předpisů.

##### **Podmínky přijetí:**

- splnění povinné školní docházky
- splnění podmínek zdravotní způsobilosti uchazečů o studium daného oboru vzdělání. Podmínky zdravotní způsobilosti jsou stanoveny v nařízení vlády č. 211/2010 Sb., o soustavě oborů vzdělání v základním, středním a vyšším odborném vzdělávání, ve znění pozdějších předpisů.

##### **Organizace přijímacího řízení ke vzdělávání:**

Uchazeč podá přihlášku- elektronicky DIPSY, výpisem z elektronického systému nebo tiskopisem- přijímací řízení se koná vždy dle pokynů MŠMT v daném roce. Přijímací zkoušky se nekonají. Při přijímání uchazečů se vychází z posouzení prospěchu žáka a zdravotní způsobilosti pro daný obor.

O přijetí či nepřijetí rozhodne ředitel školy.

##### **Kritéria přijímacího řízení:**

- Řádně vyplněná přihláška (údaje o prospěchu a chování, potvrzení ZŠ)- viz. organizace přijímacího řízení
- Zdravotní způsobilost uchazeče pro zvolený učební obor

#### **4.8. Zdravotní způsobilost**

Do školního vzdělávacího programu stravovací služby mohou být přijati uchazeči s dobrým zdravotním stavem. Uchazeči nesmí trpět zejména:

- prognosticky závažnými onemocněními omezujícími funkce horních končetin (poruchy hrubé i jemné motoriky)
- prognosticky závažnými chronickými nemocemi kůže horních končetin
- prognosticky závažnými a nekompenzovanými formami epilepsie a epileptických syndromů a kolapsovými stavy, a to vzhledem k předpokládané práci s rotujícími stroji, náradím nebo zařízením v praktickém vyučování
- prognosticky závažnými nemocemi oka, znemožňujícími zvýšenou fyzickou zátěž a manipulaci s břemeny pokud tuto nelze vyloučit.

K posouzení zdravotního stavu uchazeče je příslušný registrující praktický lékař.

#### **4.9. Žáci se zdravotním postižením**

Splnění podmínky zdravotní způsobilosti pro daný obor vzdělání je jedním ze základních předpokladů přijetí žáka do zvoleného oboru vzdělání. Žáka nelze uvolnit z předmětů rozhodujících pro odborné zaměření absolventa, které je stanoveno školním vzdělávacím programem. V předmětu tělesná výchova může ředitel školy uvolnit žáka částečně nebo úplně z vyučování na základě písemného doporučení registrujícího praktického nebo odborného lékaře.



#### **4.10. Způsob ukončení vzdělávání, potvrzení dosaženého vzdělání a kvalifikace**

Vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou.

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

Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy (vyhláška 47/2005 Sb., o ukončování vzdělávání na středních školách závěrečnou zkouškou a o ukončování vzdělávání v konzervatoři absolutoriem).

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



## 5. Učební plán

Výchovný ústav, střední škola a školní jídelna Višňové, Zámek 1, 671 38

**Název ŠVP:** Práce ve stravování

**Kód a název oboru vzdělání:** 65-51-E/02 Práce ve stravování

**Dosažený stupeň vzdělání:** střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 2

**Délka a forma studia:** 2 roky, denní forma studia

**Datum platnosti vzdělávacího programu:** od 1. 9. 2025

### 5.1. Rámcové rozvržení obsahu vzdělávání

| Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy      | Minimální počet vyučovacích hodin za celou dobu vzdělávání |              |
|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------|--------------|
|                                           | týdenních                                                  | celkový      |
| Jazykové vzdělávání<br>- český jazyk      | 1                                                          | 32           |
| Občanský vzdělávací základ                | 2                                                          | 64           |
| Matematické vzdělávání                    | 2                                                          | 64           |
| Estetické vzdělávání                      | 1                                                          | 32           |
| Vzdělávání pro zdraví                     | 2                                                          | 64           |
| Informatické vzdělávání                   | 2                                                          | 64           |
| Chování pracovníků ve stravovacím provozu | 8                                                          | 256          |
| Stravovací služby                         | 24                                                         | 768          |
| Disponibilní hodiny                       | 22                                                         | 704          |
| <b>Celkem</b>                             | <b>64</b>                                                  | <b>2 048</b> |

### 5.2. Tabulka souladu RVP a ŠVP

| Rámcový vzdělávací program           |                                 | Školní vzdělávací program |                            |        |        |                              |
|--------------------------------------|---------------------------------|---------------------------|----------------------------|--------|--------|------------------------------|
| Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy | Minimální počet týdenních hodin | Vyučovací předmět         | Počet týdenních vyuč.hodin | 1.roč. | 2.roč. | Využití disponibilních hodin |
| Jazykové vzdělávání                  | 1                               | Český jazyk               | 2                          | 1      | 1      | 1                            |
| Občanský vzdělávací základ           | 2                               | Občanská nauka            | 2                          | 1      | 1      | -                            |
| Matematické vzdělávání               | 2                               | Matematika                | 4                          | 2      | 2      | 2                            |



|                                                  |           |                           |           |           |           |           |
|--------------------------------------------------|-----------|---------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| <b>Estetické vzdělávání</b>                      | <b>1</b>  | <b>Literatura</b>         | <b>2</b>  | <b>1</b>  | <b>1</b>  | <b>1</b>  |
| <b>Vzdělávání pro zdraví</b>                     | <b>2</b>  | <b>Tělesná výchova</b>    | <b>4</b>  | <b>2</b>  | <b>2</b>  | <b>2</b>  |
| <b>Informatické vzdělávání</b>                   | <b>2</b>  | <b>Informatika</b>        | <b>2</b>  | <b>1</b>  | <b>1</b>  | <b>-</b>  |
| <b>Chování pracovníků ve stravovacím provozu</b> | <b>8</b>  | <b>Technika provozu</b>   | <b>4</b>  | <b>2</b>  | <b>2</b>  | <b>-</b>  |
|                                                  |           | <b>Technologie</b>        | <b>4</b>  | <b>2</b>  | <b>2</b>  |           |
|                                                  |           | <b>Potraviny a výživa</b> | <b>2</b>  | <b>1</b>  | <b>1</b>  | <b>2</b>  |
|                                                  |           | <b>Stolníčení</b>         | <b>2</b>  | <b>1</b>  | <b>1</b>  | <b>2</b>  |
| <b>Stravovací služby</b>                         | <b>24</b> | <b>Odborný výcvik</b>     | <b>36</b> | <b>18</b> | <b>18</b> | <b>12</b> |
| <b>Celkový počet vyučovacích hodin</b>           |           |                           |           | <b>32</b> | <b>32</b> | <b>22</b> |

❖ všechny předměty jsou povinné

### **5.3. Přehled využití týdnů v období průběhu školního roku**

Počet týdnů v ročníku

| <b>Činnost</b>                                                                        | <b>1.</b> | <b>2.</b> |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
| Vyučování podle rozpisu učiva                                                         | 33        | 33        |
| Časová rezerva, opakování učiva, exkurze, výchovně vzdělávací akce, závěrečná zkouška | 6         | 7         |
| Lyžařský výcvik                                                                       | 1         | -         |
| <b>Celkem</b>                                                                         | <b>40</b> | <b>40</b> |



### **5.3. Učební osnovy – vyučující jednotlivých předmětů**

| <b>Vyučovací předmět</b> | <b>1. ročník- vyučující</b> | <b>2. ročník- vyučující</b> |
|--------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Český jazyk a literatura |                             |                             |
| Občanská nauka           |                             |                             |
| Matematika               |                             |                             |
| Literatura               |                             |                             |
| Tělesná výchova          |                             |                             |
| Informatika              |                             |                             |
| Technika provozu         |                             |                             |
| Technologie              |                             |                             |
| Potraviny a výživa       |                             |                             |
| Stolničení               |                             |                             |
| Odborný výcvik           |                             |                             |

**Vyučující jednotlivých předmětů jsou dáni rozvrhem hodin.**



## **6. Učební osnovy**

### **6.1. ČESKÝ JAZYK**

**Kód a název oboru vzdělání:** 65-51-E / 02 Práce ve stravování

**Název ŠVP:** Práce ve stravování

**Dosažený stupeň vzdělání:** střední s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 2

**Délka a forma vzdělávání:** 2 roky, denní forma

**Celkový počet hodin za studium:** 66

#### **Pojetí vyučovacího předmětu**

##### **Obecné cíle**

Předmět *Český jazyk* tvoří neoddělitelnou součást všeobecného vzdělávání, protože je základem rozvoje většiny klíčových kompetencí a schopností, kterými by měl být žák vybaven pro zvládnutí všech vyučovacích předmětů. Jazykové vzdělávání rozvíjí komunikační kompetence žáků a učí je užívat jazyka jako prostředku k dorozumívání a myšlení, k přijímání, sdělování a výměně informací na základě jazykových a slohových znalostí.

##### **Charakteristika učiva**

Učivo navazuje na znalosti získané na základní škole. Skládá se z jazykového vzdělávání, komunikační a stylistické výchovy. Tyto tři složky se navzájem prolínají, doplňují a podporují. Předmět jako celek prolíná celým vzděláváním a svou podstatou zásadně:

- vedou k využívání jazykových vědomostí a dovedností v praktickém životě,
- prohlubují jazykové znalosti a kultivují mluvený i psaný projev z hlediska gramatického, lexikálního, tvaroslovného i stylistického,
- rozvíjejí schopnost adekvátně formulovat a obhajovat své názory,
- formují vztah k mateřskému jazyku jako jevu, v němž se odráží historický a kulturní vývoj národa,
- prohlubují schopnost získávat a aplikovat informace,
- napomáhají studiu cizích jazyků,
- objasňují vývoj české i světové literatury v kulturních i historických souvislostech,

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

Výuka *Českého jazyka a literatury* směřuje žáky, aby:

- si uvědomili vhodnost užití jazykových prostředků v závislosti na komunikační situaci,
- kriticky přistupovali k informacím získaným z různých zdrojů,
- měli vhodnou míru sebevědomí a byli schopni sebehodnocení,
- zaujíмали vlastní postoj, který vhodnými argumenty vysvětlí a obhájí,



- vážili si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažili se je zachovat pro budoucí pokolení.

### **Pojetí výuky**

Ve vyučovacím předmětu *Český jazyk* žáci pracují se sešity a učebnicemi, s připravenými texty, jazykovými příručkami.

*Metody slovní* (výklad, dialog, diskuse, samostatná či skupinová práce školní i domácí, práce s textem, připravovaná i nepřipravovaná slohová cvičení, diktáty, doplňovací cvičení, práce s odbornými jazykovými příručkami a slovníky).

*Metody názorně demonstrační* (využití didaktické techniky k projekci, práce s obrazovým materiálem).

*Metody praktické* se uplatňují zejména při nácviku komunikativních dovedností.

Výuka je doplněna exkurzemi (knihovny, archívy, muzea, výstavy), společnými návštěvami divadelních a filmových představení.

### **Hodnocení výsledků žáků**

Ke kontrole vědomostí a dovedností žáků slouží různé formy ústního a písemného hodnocení:

Kontrolní slohové práce, diktáty a pravopisná cvičení, domácí úkoly, ústní zkoušení, prezentace čtenářských dovedností, písemné práce (následují vždy po probrání určitého tematického celku; forma volena dle obsahu tematického celku), hodnocení samostatné práce žáků v hodině, hodnocení aktivity.

Celkové hodnocení za pololetí nevyplývá pouze ze získaných známek, může je ovlivnit také vztah žáka k předmětu, pozornost a aktivita v hodinách, snaha zapojit se do řešení zadaných problémů, soutěží a kulturních akcí ve škole i mimo ni.

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

Z hlediska klíčových kompetencí se klade důraz především na následující kompetence:

***Kompetence k učení*** - uplatňovat různé způsoby práce s textem, umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace; být čtenářsky gramotný, porozumět mluveným projevům, pořizovat si poznámky, využívat k učení různé informační zdroje a zkušenosti svoje i jiných lidí, aplikovat znalosti v ostatních vyučovacích předmětech a reálném životě, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí.

***Kompetence k řešení problémů*** - porozumět zadání úkolu, získat informace potřebné k řešení problému, volit vhodnou studijní literaturu, logicky argumentovat a diskutovat při obhajování svých názorů.

***Komunikativní kompetence*** - vhodně se prezentovat v psaných i mluvených projevech, formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata, dodržovat jazykové i stylistické normy, vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování, porozumět běžné odborné terminologii a pracovním pokynům v písemné i ústní formě, být motivován k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení.



**Personální a sociální kompetence** - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku, ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly.

**Občanské kompetence a kulturní povědomí** - uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu, podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah.

**Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám** - vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle.

**Digitální kompetence** - pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na tištěných, elektronických či audiovizuálních médiích, uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotný. Umět komunikovat prostřednictvím digitálních technologií.

### **Průřezová témata:**

#### **Člověk a životní prostředí**

Předmět český jazyk obsahuje kapitoly řešící problémy ekologie, jsou to zejména písemné stylistické útvary zaměřené na příslušné téma vztahující se k ochraně životního prostředí. Žáci posléze chápou souvislosti mezi lokálními, regionálními a globálními environmentálními problémy. Vytvářejí si pozitivní postoj ve vztahu k životnímu prostředí, vyjadřují a zdůvodňují své názory, zprostředkovávají informace, obhajují řešení problematiky životního prostředí a pozitivně působí na druhé.

#### **Člověk a svět práce**

V předmětu český jazyk se žáci seznamují i s texty vztahujícími se k jejich oboru. Hovoří se také o začlenění sociálně slabých do společnosti. Žáci jsou vybavováni znalostmi a kompetencemi, které mu pomohou optimálně využít svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění na trhu práce a pro budování profesní kariéry (písemná i verbální prezentace sebe sama při vstupu na trh práce, sestavování žádostí o zaměstnání a odpovědí na inzeráty, psaní profesních životopisů, průvodních dopisů, jednání s potenciálním zaměstnavatelem, přijímací pohovory, výběrová řízení, nácvik konkrétních situací).

#### **Informatické vzdělávání**

Internet je využíván k dalšímu vzdělávání a získání informací v oblasti mluvnické (výukové programy ke zdokonalování jazykové i gramatické gramotnosti).



## Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

## Český jazyk

## 1. ročník – 33 hodin

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Hod. dotace |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu;</li> <li>➤ řídí se zásadami správné výslovnosti;</li> <li>➤ v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu;</li> <li>➤ v písemném i mluveném projevu využívá poznatky z tvarosloví a skladby;</li> <li>➤ používá adekvátní slovní zásoby včetně odborné terminologie;</li> </ul> | <b>Opakování a upevňování základních vědomostí a dovedností z tvarosloví, větné stavby a pravopisu -průběžně</b>                                                                                                                                                                                                           | 3           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>Národní jazyk a jeho útvary.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ čeština, mateřský jazyk</li> <li>➤ spisovný a nespisovný jazyk</li> </ul>                                                                                                                                                                     | 2           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>Evropské a světové jazyky.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ slovanské jazyky a čeština</li> <li>➤ internacionalizace jazyka</li> </ul>                                                                                                                                                                      | 2           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>Jazyková a řečová kultura</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ kultura osobního projevu</li> <li>➤ samostatná vystoupení žáků</li> <li>➤ zásady mluveného projevu.</li> </ul>                                                                                                                                   | 3           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>Obohacování slovní zásoby a tvoření slov</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ způsoby obohacování slovní zásoby</li> <li>➤ tvoření slov</li> <li>➤ slova domácí a přejatá</li> </ul>                                                                                                                            | 3           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>Slovní zásoba a její rozvrstvení k oboru, terminologie.</b>                                                                                                                                                                                                                                                             | 2           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ zjišťuje jednoduché potřebné informace z dostupných informačních zdrojů;</li> <li>➤ rozumí obsahu textu;</li> <li>➤ ví, kde je místní knihovna a co v ní může najít</li> </ul>                                                                                                                                                                    | <b>Práce s textem, získávání informací</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Orientace v textu, získávání informací z článků, novin, internetu, zaměřené na obor i mimo něj</li> <li>➤ Druhy a techniky čtení, rozbor textu</li> <li>➤ Práce s informacemi a příručkami</li> <li>➤ Internetové informace</li> </ul> | 10          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ má přehled o knihovnách a jejich službách</li> <li>➤ zjistí a podá potřebné informace</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Informatická výchova</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Knihovny a jejich služby</li> <li>➤ Zpracování a zdroje informací</li> </ul>                                                                                                                                                                          | 5           |



|                                                                                                                                                                                |                                                                                                                   |          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>z jemu dostupných zdrojů</li> <li>➤ samostatně zpracovává informace</li> <li>➤ poradí sobě i jiným, kde lze informace získat</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Reprodukce textu</li> <li>➤ Transformace textu do jiné podoby</li> </ul> |          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ na různých cvičeních prohlubuje své jazykové znalosti a dovednosti</li> </ul>                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Průběžné prohlubování jazykových znalostí a dovedností</li> </ul>        | <b>3</b> |

## Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

## Český jazyk

### 2. ročník – 33 hodin

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Hod. dotace |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ V písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby</li> </ul>                                                                                                                                                                                                           | <b>Tvarosloví</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pravopis slovních druhů</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>4</b>    |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ vhodně se prezentuje;</li> <li>➤ vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní i negativní/chvála, kritika, polemika/;</li> <li>➤ vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně;</li> <li>➤ je schopen sestavit a přednést krátký prostě sdělovací, administrativní a praktický odborný projev.</li> </ul> | <b>Komunikační situace a slohová výchova</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Účel a cíl jednání</li> <li>➤ Mluvčí a adresát</li> <li>➤ Monolog a dialog</li> <li>➤ Psaný a mluvený projev</li> </ul> <b>Výstavba textu</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ členění textu na odstavce</li> <li>➤ osnova, konspekt, výpisky</li> </ul> <b>Krátké informační útvary</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ osobní dopis, obálka</li> <li>➤ blahopřání</li> <li>➤ úřední dopis</li> <li>➤ žádost</li> <li>➤ objednávka</li> <li>➤ poštovní formuláře</li> <li>➤ strukturovaný životopis</li> <li>➤ dotazník</li> <li>➤ odpověď na inzerát</li> <li>➤ popis osoby, věci, pracovního postupu</li> </ul> | <b>29</b>   |



## **6.2. OBČANSKÁ NAUKA**

**Kód a název oboru vzdělání:** 65-51-E/02 Práce ve stravování

**Název ŠVP:** Práce ve stravování

**Dosažený stupeň vzdělání:** střední s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 2

**Délka a forma vzdělávání:** 2. roky, denní forma

**Celkový počet vyučovacích hodin:** 66

### **Pojetí vyučovacího předmětu**

#### **Obsahový cíl předmětu:**

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci byli připraveni na aktivní a odpovědný život v demokratické společnosti, se zaměřením na výchovu k demokratickému občanství, výchovu k pozitivnímu ovlivňování hodnotové orientace žáků tak, aby byli slušnými lidmi a aktivními občany svého demokratického státu. Předmět usiluje o to, aby se každý žák vnímal jako neopakovatelná osobnost, která usiluje o životní spokojenost, zdravý životní styl a potřebu celoživotního vzdělávání. Formuje správný postoj žáků k problémům šikany, násilí a rasismu a zároveň jsou vedeni ke schopnosti vystupovat proti korupci, kriminalitě a dalším negativním jevům ve společnosti. Žáci jsou rovněž vedeni k pochopení lidské svobody a tolerance a k odpovědnému a solidárnímu jednání. V předmětu jsou prohlubovány dovednosti potřebné k sebepoznání a sebehodnocení. Učí žáky rozumně hospodařit a chápat základní ekonomické pojmy. Rozvíjí u žáků schopnosti diskuze, vyjadřování vlastních názorů a kritické přijímání informací z médií. Žáci jsou vedeni ke schopnosti přijmout odpovědnost za vlastní rozhodování, jednání a chování. Jsou vedeni k respektování hodnoty lidského života, k prohlubování národní a osobní identity. K vytváření úcty k živé a neživé přírodě a ochraně životního prostředí.

#### **Charakteristika učiva:**

Předmět je vyučován v 1. – 2. ročníku po jedné hodině týdně. Učivo předmětu je zaměřeno na získání vědomostí a dovedností, které vedou žáky k chápání mnohotvárnosti dnešního světa, porozumění nárokům, které na člověka dnešní svět klade a osvojení základních kompetencí pro řešení občanských i soukromých aktivit jednotlivce. Významnou úlohu má rozvíjení občanské, politické, sociální, právní a mediální gramotnosti. Vzdělání navazuje na znalosti a dovednosti žáků, které získali v základním vzdělání.

#### **Metody a formy výuky (Pojetí výuky)**

Základem výuky je výklad a řízená diskuse žáků k probíranému učivu a práce s učebnicí. Ve výuce se používají didaktické pomůcky – výpočetní technika při vyhledávání informací a skupinových vyučovacích metod. Kladen je důraz na diskusi, řešení problémů, samostatnost, úsudek a kultivovaná argumentace při obhajobě názoru. Výuka je dle vhodnosti doplňována didaktickou hrou. Součástí výuky jsou návštěvy výstav a návštěva Úřadu práce.

**Hodnocení žáků:**

Klasifikace žáků vychází z klasifikačního řádu. Průběžně jsou vědomosti ověřovány při ústním zkoušení a písemnou formou. Hodnocen je i přístup žáků k výuce a aktivitě v hodinách. Hodnocení provádí vyučující i žáci navzájem a nechybí sebehodnocení. Při pololetní klasifikaci je zohledňován celkový přístup žáka k vyučovacímu procesu a plnění studijních povinností.

**Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí:**

*Kompetence k učení* – žák je veden tak, aby naslouchal s porozuměním mluvené projevy a pořizoval si poznámky, využíval ke svému učení různé informační zdroje, porovnával své zkušenosti se zkušenostmi i jiných lidí; dokázal hodnotit své pokroky v učení a přijímal hodnocení výsledků učení od jiných lidí. Znal možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.

*Komunikativní kompetence* – žák je veden k vyjadřování se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat. Veden je k tomu, aby formoval své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a věcně správně, aktivně se účastnil diskusí a vyjadřoval se přiměřeně tématu diskuse. Respektoval názory druhých; vyjadřoval se a vystupoval v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

*Personální a sociální kompetence* – žák by měl reálně posuzovat své fyzické i duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích. Stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, životních podmínek a podle zájmové a pracovní orientace. Reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku. Žák je veden k finanční gramotnosti.

*Občanské kompetence a kulturní povědomí* – žák je veden k odpovědnému a samostatnému jednání ve vlastním, ale i veřejném zájmu; k dodržování zákonů, jednání v souladu s morálními principy, respektování práv i osobnosti druhých lidí, popřípadě jejich kulturních odlišností (tolerance k identitě druhých); k postoji proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci; uznávání hodnoty života, uvědomění si odpovědnosti za svůj život i spoluodpovědnosti za životy a zdraví ostatních, je podporován zájem o politické a společenské dění u nás a ve světě.

*Kompetence k pracovnímu uplatnění* – žák je veden k tomu, aby získal a vyhodnocoval informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využíval poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělání; vhodně komunikoval s potencionálními zaměstnavateli; znal obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků.

**Průřezová témata:****Občan v demokratické společnosti**

V předmětu občanská výchova je věnována velká pozornost výchově k demokratickému



občanství, výuka se týká utváření a posilování odpovědného a demokratického občanství, včetně tolerance k menšinám a náboženské tolerance, vytváření demokratického klimatu ve třídě, informovanosti i dění v České republice i v zahraničí. Předmět zahrnuje i témata vztahující se k osobnosti a jejímu rozvoji, komunikaci, vyjednávání a řešení problémů, morálce, svobodě, odpovědnosti, toleranci i právnímu minimu důležitému pro soukromý a občanský život.

### Člověk a životní prostředí

Předmět občanská výchova se důkladně zabývá environmentální výchovou, podněcuje aktivní přístup k realitě a ovlivňuje etické vztahy k životnímu prostředí, obsahuje kapitoly řešící problémy ekologie, globálních problémů. (současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí – klimatické změny, ohrožování ovzduší, vody, půdy, ekosystémů i biosféry z různých hledisek rozvoje lidské populace, vliv prostředí na lidské zdraví).

### Člověk a svět práce

V předmětu občanská výchova jsou žáci vybavováni znalostmi a kompetencemi, které mu pomohou optimálně využít svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění na trhu práce a pro budování profesní kariéry. (zákoník práce, pracovní poměr, pracovní smlouva, práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele, mzda, její složky a výpočet, možnosti zaměstnání v zahraničí, soukromé podnikání, podstata a formy podnikání, rozdíly mezi podnikáním a zaměstnaneckým poměrem, výhody a rizika podnikání, nejčastější formy podnikání, orientace v živnostenském a obchodním zákoníku)

### Informatické vzdělávání

Internet je efektivně využíván k dalšímu vzdělávání, žáci dokážou vyhledávat, zpracovávat, uchovávat i předávat informace důležité pro jejich profesní i osobní život. Dokážou si vyhledat potřebné právní normy a vyhlášky, orientují se prostřednictvím internetu ve světě tržního hospodářství, v politickém dění u nás i v zahraničí. Dokážou využívat digitální technologie ve styku s jinými lidmi, institucemi apod.

## Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

## Občanská nauka

### 1. ročník- 33 hodin

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Rozpis učiva                                                                                                                                                                                                                             | Hodin. dotace         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ dokáže popsat svoji osobnost, vlastnosti, temperament, charakter a schopnosti</li> <li>➤ zná základní lidské potřeby a jejich uspokojování</li> <li>➤ vysvětlí rozdíly mezi vhodným a nevhodným životním stylem</li> <li>➤ zná civilizační choroby, sexuální</li> </ul> | <b>Člověk jako neopakovatelná osobnost</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ životní styl</li> <li>➤ spokojenost v životě</li> <li>➤ přístup k životu</li> <li>➤ zdravý životní styl</li> <li>➤ celoživotní vzdělávání</li> </ul> | 1<br>1<br>1<br>1<br>1 |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| <p>choroby, jejich přenos a prevenci proti nim</p> <p>➤ je veden k celoživotnímu vzdělávání</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                            |
| <p>➤ popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z masových médií, jaké je rozvrstvení české společnosti z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení</p> <p>➤ vysvětlí proč sám sebe řadí do určitého etnika nebo jiné skupiny</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <p><b>Člověk v lidském společenství</b></p> <p>➤ Lidská společnost a společenské skupiny, současná česká společnost, její vrstvy</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 2                          |
| <p>➤ dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích</p> <p>➤ uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot</p> <p>➤ uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole a na pracovišti</p> <p>➤ na konkrétních příkladech vysvětlí vznik napětí nebo konfliktů mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníky některé z menšin</p> <p>➤ pokusí se rozeznat konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti (př. v médiích, reklamě, politice,...)</p> <p>➤ popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy</p> <p>➤ vysvětlí nebezpečí náboženských sekt a náboženské nesnášenlivosti</p> | <p>➤ Odpovědnost, slušnost, optimismus a dobrý vztah k lidem jako základ demokratického soužití v rodině i širší komunitě</p> <p>➤ Rasy, národy a národnosti; většina a menšiny ve společnosti – klady vzájemného obohacování a problémy multikulturního soužití; migrace v současném světě; migranti a azylanti</p> <p>➤ Víra a ateismus, náboženství a církve, náboženská hnutí a sekty, náboženský fundamentalismus</p>                        | 2<br>2<br>1                |
| <p>➤ -vymezí základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech – včetně práv dětí</p> <p>➤ popíše, kam se obrátit v případě ohrožení lidských práv</p> <p>➤ uvede příklady jednání, které ohrožují demokracii (sobectví, korupce, kriminalita, násilí, neodpovědnost...)</p> <p>➤ vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích přijímat kriticky</p> <p>➤ uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát</p> <p>➤ pojmenuje povinnosti občana ke státu</p> <p>➤ vlastními slovy vysvětlí funkci a pravomoci obecní a krajské samosprávy</p> <p>➤ uvede nejvýznamnější české politické strany</p>                                                         | <p><b>Člověk jako občan</b></p> <p>➤ Lidská práva, jejich obhajování a možné zneužívání, veřejný ochránce práv, práva dětí</p> <p>➤ svobodný přístup k informacím; média ( tisk, televize rozhlas, internet)</p> <p>➤ funkce médií, kritický přístup k informacím z médií</p> <p>➤ média jako zdroj zábavy a poučení</p> <p>➤ stát a jeho funkce, ústava a politický systém ČR</p> <p>➤ struktura veřejné správy, obecní a krajská samospráva</p> | 3<br>2<br>2<br>1<br>2<br>1 |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ vysvětlí pojem svobodné volby a důvod konání</li> <li>➤ zdůvodní důležitost účasti občanů a mladé generace na volbách</li> <li>➤ popíše orientaci občana při zvažování volby politické strany (uveďte příklady)</li> <li>➤ popíše příklady extremismu (mediální zpravodajství, pozorování lidí kolem sebe)</li> <li>➤ zdůvodní nebezpečnost extremistických názorů s ohledem na mladou generaci</li> <li>➤ definuje pojem občanská angažovanost (uveďte příklad)</li> <li>➤ objasní pojem a podstatu demokracie (zásady a principy)</li> <li>➤ charakterizuje pozitivní jednání (tj. které je v souladu s občanskými ctnostmi a etikou), na konkrétních případech porovná s nedemokratickým jednáním</li> <li>➤ objasní řešení konfliktů mezi vrstevníky a žáky</li> <li>➤ definuje pojem šikana a vandalismus a důsledky těchto jevů</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ politika, politické strany, volby, právo volit</li> <li>➤ politický radikalismus a extremismus</li> <li>➤ aktuální česká extremistická scéna a její symbolika, mládež a extremismus</li> <li>➤ občanská společnost, občanské ctnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití</li> <li>➤ základní hodnoty a principy demokracie</li> </ul> | <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|

## Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

## Občanská nauka

### 2. ročník- 33 hodin

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Rozpis učiva                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Hodin. dotace                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| <p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede možné příklady porušování rovnosti mužů a žen ( generová rovnost)</li> <li>➤ sestaví rozpočet jednotlivce a domácnosti, rozliší pravidelné a nepravidelné příjmy a výdaje</li> <li>➤ navrhne způsoby využití volných finančních prostředků</li> <li>➤ pokusí se vybrat vhodnou investici ( akcie, fondy,..) volných finančních prostředků</li> <li>➤ popíše čím se zabývá policie</li> <li>➤ charakterizuje soudy, advokacii a notářství</li> <li>➤ dovede reklamovat zakoupené zboží</li> </ul> | <p><b>Člověk a právo, rodina, manželství a rodinný rozpočet</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ rodina</li> <li>➤ sociální politika státu</li> <li>➤ rozpočet</li> <li>➤ právo a spravedlnost, právní stát, právní ochrana občanů, právní vztahy</li> <li>➤ soustava soudů v ČR ; právnická povolání (notáři, advokáti, soudcové)</li> <li>➤ právo a mravní odpovědnost v běžném životě; vlastnictví; smlouvy; odpovědnost za škodu, práva spotřebitele</li> <li>➤ manželé a partneři; děti v rodině, domácí násilí</li> </ul> | <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| <p>nebo služby</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ dovede v textu smlouvy ( např. o koupi zboží, cestovním zájezdu, pojištění, půjčce) zjistit, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva</li> <li>➤ charakterizuje důsledky neznalosti smlouvy, a to včetně jejích všeobecných podmínek</li> <li>➤ na příkladu popíše jak uplatňovat práva spotřebitele</li> <li>➤ vysvětlí práva a povinnosti mezi dětmi a rodiči, mezi manželi</li> <li>➤ objasní způsob vyhledání informací v oblasti práva týkající se pomoci a řešení konkrétního problému</li> <li>➤ vlastními slovy vysvětlí pojmy: trestní odpovědnost, tresty a ochranná opatření</li> <li>➤ vlastními slovy vysvětlí úkol orgánů činných v trestním řízení</li> <li>➤ popíše postupy vhodného jednání, stane –li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání ( šikana, lichva, násilí, vydírání,...)</li> <li>➤ popíše možné kriminální činy páchané na mladistvých</li> <li>➤ rozebere nebezpečí závadových part ve spojení s kriminalitou páchanou mladistvými</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ trestní právo: trestní odpovědnost, tresty a ochranná opatření</li> <li>➤ orgány činné v trestním řízení (policie, státní zastupitelství, vyšetřovatel, soud)</li> <li>➤ kriminalita páchaná na mladistvých a na dětech</li> <li>➤ kriminalita páchaná mladistvými</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>1</p>                                     |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ vysvětlí z čeho se skládá cena výrobku (součet nákladů + zisk + DPH)</li> <li>➤ orientuje se v nabídce zaměstnání, kontaktuje případného zaměstnavatele a úřad práce, popíše své pracovní dovednosti a zkušenosti</li> <li>➤ vysvětlí podmínky pro získání podpory a co znamená v praktickém životě rekvalifikace</li> <li>➤ popíše co má obsahovat pracovní smlouva</li> <li>➤ dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovně právních záležitostech</li> <li>➤ vlastními slovy popíše možné druhy škod (v oboru ), předcházení škodám a odpovědnosti za škodu</li> <li>➤ dovede zřídit peněžní účet a sleduje pohyb peněz na svém účtu</li> <li>➤ dokáže používat nejběžnější platební nástroje, popřípadě směnění peníze za použití kurzovního lístku</li> <li>➤ vlastními slovy vysvětlí důležitost</li> </ul>                                                                                                                                                                                        | <p><b>Člověk a hospodářství</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ trh a jeho fungování ( zboží, nabídka, poptávka, stanovení ceny)</li> <li>➤ hledání zaměstnání, služby úřadů práce</li> <li>➤ nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace</li> <li>➤ vznik, změna a ukončení pracovního poměru</li> <li>➤ povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele</li> <li>➤ druhy škod, předcházení škodám, odpovědnost za škodu</li> <li>➤ peníze, hotovostní a bezhotovostní peněžní styk (v tuzemské a zahraniční měně)</li> <li>➤ pojištění (sociální, zdravotní a komerční)</li> </ul> | <p>1</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>2</p> <p>2</p> |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>pojištění sociálního, zdravotního a komerčního</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ vysvětlí rozdíl mezi mzdou časovou a úkolovou</li> <li>➤ dovede vyhledat pomoc v tíživé sociální situaci</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ mzda časová a úkolová</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <p><b>1</b></p>                                                                                 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ najde ČR na mapě světa a Evropy</li> <li>➤ na mapě najde a pojmenuje sousední státy</li> <li>➤ popíše státní symboly</li> <li>➤ uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých ( lokalizace na mapě)</li> <li>➤ vlastními slovy vysvětlí pojem globalizace a uvede příklad z hospodářství</li> <li>➤ popíše hlavní problémy dnešního světa</li> <li>➤ na mapě ukáže země – ohniska napětí</li> <li>➤ popíše proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům</li> <li>➤ na příkladu ( media, tisk) vysvětlí nebezpečí terorismu a metody, které jsou schopny použít pro své cíle</li> </ul> | <p><b>Česká republika, Evropa a svět</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ ČR a její sousedé</li> <li>➤ české státní a národní symboly</li> <li>➤ současný svět: bohaté a chudé země, velmoci; ohniska napětí v soudobém světě</li> <li>➤ globalizace</li> <li>➤ globální problémy</li> <li>➤ ČR a evropská integrace</li> <li>➤ nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu ve světě</li> </ul> | <p><b>1</b></p> <p><b>1</b></p> <p><b>1</b></p> <p><b>1</b></p> <p><b>1</b></p> <p><b>1</b></p> |



### **6.3. MATEMATIKA**

**Kód a název oboru vzdělání:** 65-51-E / 02 Práce ve stravování

**Název ŠVP:** Práce ve stravování

**Dosažený stupeň vzdělání:** střední s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 2

**Délka a forma vzdělávání:** 2 roky, denní forma

**Celkový počet hodin za studium:** 132

#### **Pojetí vyučovacího předmětu**

##### **Obecný cíl předmětu**

Obecným cílem matematického vzdělávání je výchova přemýšlivého člověka, který bude umět používat matematiku v různých životních situacích (v odborném vzdělávání, v dalším vzdělávání, v budoucím zaměstnání a ve volném čase).

##### **Charakteristika učiva**

Vyučovací předmět matematika prolíná celým vzděláváním a již svou podstatou zásadně:

- rozvíjí logické, abstraktní a kritické myšlení,
- vede k myšlenkové samostatnosti,
- přispívá k intelektuálnímu rozvoji,
- formuje volní a charakterové rysy osobnosti,
- řeší problémové úlohy a situace z běžného života.

##### **Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí**

Výuka směřuje k tomu, aby žáci:

- sobě vytvářeli pozitivní postoj k matematickému vzdělání,
- získávali důvěru ve své schopnosti a dovednosti,
- jednali samostatně a odpovědně,
- aktivně vyjadřovali své názory a postoje.

##### **Strategie výuky**

Ve výuce se využívají následující formy a metody práce:

*Metoda slovní* (využití při probírání nového učiva, vysvětlení nových pojmů a symbolů, které žáci potřebují k další práci).

*Metoda názorně demonstrační* (využití při probírání nového učiva, žák názorně vidí a pochopí metody výpočtu ukázkových praktických úloh, které lze aplikovat na dalších příkladech).

*Metoda problémová* (možnost využití při probírání nového učiva, jedná se o zavedení problému formou matematické úlohy a postupné seznamování s jednotlivými fázemi řešení, dosažené výsledky vedou k zavedení nové poučky či matematického vztahu, který žáci dále využívají při práci).



*Metoda praktická* (nacvičování nových dovedností, procvičování nového učiva na zadaných příkladech, práce může být samostatná či skupinová).

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

Z hlediska klíčových kompetencí se klade důraz především na následující kompetence:

**Kompetence k učení** - samostatné vyhledávání informací, jejich třídění a využívání, volba různých postupů při řešení reálné situace, aplikace znalostí v ostatních vyučovacích předmětech a v reálném životě, rozvíjení paměti žáků prostřednictvím numerických výpočtů a matematických algoritmů.

**Kompetence k řešení problémů** - provádění rozboru úlohy, vytvoření plánu jeho řešení, odhad řešení a ověřování, rozvíjení samostatného uvažování a vyvozování logických závěrů, možnost argumentace a diskuze při obhajování svých názorů.

**Kompetence komunikativní** - přesné vyjadřování myšlenek v ústním a písemném projevu, matematické vyjadřování užíváním matematického jazyka včetně symboliky, rozvíjení dovednosti přesného a estetického rýsování, rozvíjení komunikace při řešení navozeného problému.

**Kompetence sociální a personální** - práce ve skupinách, dodržování dohodnutých postupů, zodpovědnost za řešení problému, přijímání rad i kritiky.

**Kompetence občanské** - respektování názorů spolužáků, zodpovědnost za vlastní rozhodování, chápání významu matematiky jako vědy ve společnosti.

**Kompetence pracovní** - zodpovědný přístup k zadaným úkolům, přesnost řešení, úplné dokončení práce, zdokonalení grafického projevu.

### **Průřezová témata:**

#### **Občan v demokratické společnosti:**

Vychovat přemýšlivého člověka, který bude umět používat matematiku v různých životních situacích, přesně a jednoznačně se vyjadřovat při řešení problémů, rozvíjet dovednost aplikovat získané poznatky, přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, být tolerantní k ostatním.

#### **Člověk a svět práce**

Žáci se naučí využívat údaje o mzdě a jejich složkách, ze statistických údajů vyhledávají informace o zaměstnanosti, jsou vedeni k aplikaci získaných matematických poznatků (výpočty, převody jednotek/ měn, měření, vážení) při řešení konkrétních situací v budoucím povolání.

#### **Člověk a životní prostředí**

Při výuce matematiky jsou zařazovány příklady zabývající se životním prostředím a ekologií, žáci vypracovávají zadání k šetření el. energií, významu vody, při výpočtech si připomínají zásadu šetření surovinami a vliv pracovních činností na zdraví člověka.

#### **Informatické vzdělávání**

Žáci si upevňují dovednosti ovládání počítačové techniky při procvičování matematických úloh pomocí výukových programů, využívají k zapsání a zakreslení výsledků úloh i počítačové techniky, vytváří si vlastní konstrukce jednoduchých tabulek a vzorce za pomoci



textových procesorů. Dokážou pracovat s digitálními technologiemi při výpočtu.

### Hodnocení výsledků žáků

Ke kontrole vědomostí a dovedností žáků slouží různé formy ústního a písemného hodnocení:

*Písemná práce* (po probrání určitého celku učiva)

*Ústní zkoušení* (zaměřeno na správný slovní popis matematického problému, možnost žáka slovně obhájit svou metodu řešení).

*Hodnocení domácího cvičení* (náročnější domácí úlohy sloužící k prohloubení schopností a dovedností žáka).

*Hodnocení aktivity v hodině* (rychlé samostatné řešení jednoduchých i složitějších problémů v hodinách).

Celkové hodnocení za pololetí je výsledkem nejen získaných známek, ale i pozornosti a aktivity v hodinách matematiky, snahy samostatně hledat řešení zadaných úloh a zapojení se do diskuzí nad různými metodami řešení.

### Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

### Matematika

#### 1.ročník – 66 hodin

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Učivo                                                                                                                                                                                                                                | Hod. dotace |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly;</li> <li>➤ používá různé zápisy racionálního čísla;</li> <li>➤ provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly;</li> <li>➤ zaokrouhlí desetinné číslo;</li> <li>➤ znázorní reálné číslo na číselné ose;</li> <li>➤ určí druhou mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulatoru;</li> <li>➤ používá trojčlenku a řeší praktické úlohy</li> <li>➤ s využitím procentového počtu;</li> </ul> | <b>Operace s reálnými čísly</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ přirozená a celá čísla</li> <li>➤ racionální čísla</li> <li>➤ reálná čísla</li> <li>➤ procento a procentová část,</li> <li>➤ mocniny a odmocniny</li> </ul> | 30          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ určí hodnotu výrazu;</li> <li>➤ sčítá a násobí mnohočleny;</li> <li>➤ řeší jednoduché lineární rovnice o jedné neznámé;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>Výrazy a jejich úpravy, řešení lineárních rovnic</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ výrazy s proměnnými, mnohočlen</li> <li>➤ lineární rovnice o jedné neznámé</li> </ul>                                               | 28          |

|                                                                                                  |               |          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------|
| ➤ sestrojí graf funkce lineární, přímé a nepřímé úměrnosti, posoudí, kdy funkce roste nebo klesá | <b>Funkce</b> | <b>8</b> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------|

## Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

# Matematika

## 2. ročník – 66 hodin

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Učivo                                                                                                                                                            | Hod.<br>dotace                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ využívá polohové a metrické vlastnosti</li> <li>➤ základních rovinných útvarů při řešení úloh</li> <li>➤ a problémů;</li> <li>➤ sestrojí trojúhelník, různé druhy</li> <li>➤ rovnoběžníků a lichoběžník z daných prvků</li> <li>➤ a určí jejich obvod a obsah;</li> <li>➤ určí obvod a obsah kruhu, vzájemnou</li> <li>➤ polohu přímky a kružnice</li> </ul> | <b>Planimetrie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ základní pojmy</li> <li>➤ trojúhelník</li> <li>➤ mnohoúhelníky</li> <li>➤ kružnice a kruh</li> </ul> | 7<br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><b>28</b> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ určí vzájemnou polohu bodů, přímek a rovin;</li> <li>➤ rozlišuje základní tělesa (krychle, kvádr, hranol, válec, pravidelný jehlan, rotační kužel) a určí jejich povrch a objem;</li> </ul>                                                                                                                                                                  | <b>Výpočet povrchů a objemů těles</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ základní polohové a metrické vlastnosti v prostoru</li> <li>➤ tělesa</li> </ul>   | <br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><b>28</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ vysvětlí a použije data vyjádřená v diagramech, grafech a tabulkách</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>Práce s daty</b>                                                                                                                                              | <b>3</b>                                           |



## **6.4. LITERATURA**

**Kód a název oboru vzdělání:** 65-51-E /02 Práce ve stravování

**Název ŠVP:** Práce ve stravování

**Dosažený stupeň vzdělání:** střední s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 2

**Délka a forma vzdělávání:** 2 roky, denní forma

**Celkový počet hodin za studium:** 66

### **Pojetí vyučovacího předmětu**

#### **Obecné cíle**

Literární vzdělávání (v rámci estetického) utváří kladný vztah k materiálním a duchovním hodnotám a snaží se přispívat k jejich tvorbě i ochraně, včetně celkového duchovního rozvoje žáků.

#### **Charakteristika učiva**

Učivo předmětu *Literatura* navazuje na vědomosti žáků získané na základní škole.

- rozvíjí základní poznatky z literární teorie,
- objasňuje vývoj české i světové literatury v kulturních i historických souvislostech,
- přispívá ke schopnosti analytické, interpretační, reprodukční a komparatistické práci s textem a prohlubují funkční gramotnost,
- vede ke čtenářství, tvůrčímu psaní a konkrétnímu zapojení do kulturního života.
- na základě ukázek vybraných literárních děl si vytvořit čtenářskou
- gramotnost;
- být tolerantní k estetickému cítění, vkusu a zájmu druhých lidí;
- ctí a chránit materiální i kulturní hodnoty;
- mít přehled o kulturním dění v regionu svého bydliště i působišť.

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

Výuka literatury směřuje k tomu, aby žáci:

- respektovali duchovní hodnoty svých předků a snažili se je uchovat pro příští generace,
- cítili sounáležitost s českou a evropskou kulturou,
- respektovali umělecké projevy jiných kultur,
- rozvíjeli své estetické cítění a formovali svůj vkus,
- diskutovali podle pravidel mezilidské komunikace; slušně, asertivně, tolerantně k jiným názorům.



## **Pojetí výuky**

Obecným cílem předmětu je rozvíjet komunikativní dovednosti žáků, pěstovat v nich kladný vztah k četbě. Důraz je třeba klást na porozumění textu. Čtení s porozuměním rozšiřuje poznatky žáků a napomáhá jejich orientaci v okolním světě a seznamování se s ním.

Výuka směřuje především k tomu, aby žák:

- pochopil, že dorozumívát se s lidmi a naslouchat jim je základní potřebou lidského života
- uvědomil si, že literatura je nezastupitelným zdrojem poučení a poznání
- vytvořil si vlastní potřebu dalšího vzdělávání prostřednictvím četby
- dovedl slušně vystupovat

## **Hodnocení výsledků žáků**

Ke kontrole vědomostí a dovedností žáků slouží různé formy ústního a písemného hodnocení: Celkové hodnocení za pololetí nevyplyvá pouze ze získaných známek, může je ovlivnit také vztah žáka k předmětu, pozornost a aktivita v hodinách, snaha zapojit se do řešení zadaných problémů, soutěží a kulturních akcí ve škole i mimo ni.

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

Z hlediska klíčových kompetencí se klade důraz především na následující kompetence:

**Kompetence k učení** - uplatňovat různé způsoby práce s textem, umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace; být čtenářsky gramotný, porozumět mluveným projevům, pořizovat si poznámky, využívat k učení různé informační zdroje a zkušenosti svoje i jiných lidí, aplikovat znalosti v ostatních vyučovacích předmětech a reálném životě, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí.

**Kompetence k řešení problémů** - porozumět zadání úkolu, získat informace potřebné k řešení problému, volit vhodnou studijní literaturu, logicky argumentovat a diskutovat při obhajování svých názorů.

**Komunikativní kompetence** - vhodně se prezentovat v psaných i mluvených projevech, formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata, dodržovat jazykové i stylistické normy, vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování, porozumět běžné odborné terminologii a pracovním pokynům v písemné i ústní formě, být motivován k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení.

**Personální a sociální kompetence** - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku, ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly.

**Občanské kompetence a kulturní povědomí** - uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu, podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah.



**Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám** - vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle.

**Informatické vzdělávání** - pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na tištěných, elektronických či audiovizuálních médiích, uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotný.

## Průřezové téma:

### Občan v demokratické společnosti

V předmětu literatura se v diskuzi věnují celospolečenským tématům, která souvisejí s předmětem občanská výchova. Jsou vytvářeny a upevňovány takové postoje a hodnotové orientace žáků, které jsou potřebné pro fungování a zdokonalování demokracie a lidskosti. Žáci se učí pozitivně jednat s lidmi, být tolerantní, rozvíjejí své pozitivní osobnostní vlastnosti.

### Člověk a životní prostředí

Předmět literatura obsahuje kapitoly řešící problémy ekologie, jsou to zejména texty v literatuře a písemné stylistické útvary zaměřené na příslušné téma vztahující se k ochraně životního prostředí. Žáci posléze chápou souvislosti mezi lokálními, regionálními a globálními environmentálními problémy. Vytvářejí si pozitivní postoj ve vztahu k životnímu prostředí, vyjadřují a zdůvodňují své názory, zprostředkovávají informace, obhajují řešení problematiky životního prostředí a pozitivně působí na druhé.

### Člověk a svět práce

V předmětu literatura se žáci seznamují i s texty vztahujícími se k jejich oboru. Hovoří se také o začlenění sociálně slabých do společnosti. Žáci jsou vybavováni znalostmi a kompetencemi, které mu pomohou optimálně využít svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění na trhu práce a pro budování profesní kariéry (písemná i verbální prezentace sebe sama při vstupu na trh práce, sestavování žádostí o zaměstnání a odpovědi na inzeráty, psaní profesních životopisů, průvodních dopisů, jednání s potencionálním zaměstnavatelem, přijímací pohovory, výběrová řízení, nácvik konkrétních situací).

### Informatické vzdělávání

Internet je využíván k dalšímu vzdělávání a získání informací v oblasti mluvnické (výukové programy ke zdokonalování jazykové i gramatické gramotnosti), literární (literární díla.)

## Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

## Literatura

### 1. ročník – 33 hodin

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                     | Učivo                                                                                                                                                                      | Hod. dotace |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ je schopen popsat základní profesní pojmy</li> <li>➤ používá adekvátní slovní zásoby</li> </ul> | <b>Texty související s profesní přípravou, literatura vyhovující individuálním zájmům žáků</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ osvojování nových pojmů</li> </ul> | <b>14</b>   |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| včetně odborné terminologie;                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ vytváření poznatků o obsahové náplni různých profesních činností</li> <li>➤ čtení návodů a pracovních postupů s důrazem na jejich pochopení</li> <li>➤ čtení obrázkových knih encyklopedické povahy, kuchařských knih a receptů</li> </ul>                                        |           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ zjišťuje jednoduché potřebné informace z dostupných informačních zdrojů;</li> <li>➤ rozumí obsahu textu;</li> </ul>                                                                                                                                                                      | <b>Práce s textem, získávání informací</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Orientace v textu, získávání informací z článků, novin, internetu, zaměřené na obor i mimo něj</li> <li>➤ Druhy a techniky čtení, rozbor textu</li> <li>➤ Práce s informacemi a příručkami</li> <li>➤ Internetové informace</li> </ul> | <b>10</b> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ ví, kde je místní knihovna a co v ní může najít</li> <li>➤ má přehled o knihovnách a jejich službách</li> <li>➤ zjistí a podá potřebné informace z jemu dostupných zdrojů</li> <li>➤ samostatně zpracovává informace</li> <li>➤ poradí sobě i jiným, kde lze informace získat</li> </ul> | <b>Informatická výchova</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Knihovny a jejich služby</li> <li>➤ Zpracování a zdroje informací</li> <li>➤ Reprodukce textu</li> <li>➤ Transformace textu do jiné podoby</li> </ul>                                                                                                 | <b>5</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ rozumí čtenému textu a je schopen reprodukce</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Literatura pro děti a mládež</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ čtení povídek, pohádek, veršů</li> <li>➤ reprodukce čteného textu</li> <li>➤ reprodukce pohádek a příběhů</li> <li>➤ dramatizace</li> </ul>                                                                                                   | <b>4</b>  |



## Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

## Literatura

## 2. ročník – 33 hodin

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                              | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Hod. dotace |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů;</li> <li>➤ čte s porozuměním literární text;</li> </ul> | <b>Práce s literárním textem</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ význam a funkce literatury</li> <li>➤ základní literární pojmy</li> <li>➤ rozdíl mezi poezií a prózou a dramatem</li> <li>➤ lidová slovesnost</li> <li>➤ Bible</li> <li>➤ vztahy v literatuře</li> <li>➤ významné osobnosti české a světové literatury a umění</li> <li>➤ humor a satira</li> <li>➤ cestopisy</li> <li>➤ dobrodružná literatura</li> <li>➤ detektivka</li> <li>➤ mezigenerační historické události v literatuře vztahy v literatuře</li> </ul> | 23          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ orientuje se v kulturní nabídce v místě školy a bydliště;</li> <li>➤ popíše vhodné společenské chování v dané situaci</li> </ul>     | <b>Kultura</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ kulturní instituce v ČR a v regionu;</li> <li>➤ společenská kultura, principy a normy kulturního chování /rodina, společnost, pracoviště/;</li> <li>➤ kultura bydlení a odívání;</li> <li>➤ estetické a funkční normy při tvorbě a výrobě předmětů v běžném životě/vkus-kýč/;</li> <li>➤ ochrana a využívání kulturních hodnot</li> </ul>                                                                                                                                        | 10          |



## **6.5. TĚLESNÁ VÝCHOVA**

**Kód a název oboru vzdělání:** 65-51-E / 02 Práce ve stravování

**Název ŠVP:** Práce ve stravování

**Dosažený stupeň vzdělání:** střední s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 2

**Délka a forma vzdělávání:** 2 roky, denní forma

**Celkový počet hodin za studium:** 132

### **Pojetí vyučovacího předmětu**

#### **Obecné cíle předmětu**

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- vážit si zdraví jako jedné z prvořadých hodnot a cílevědomě je chránit; rozpoznat, co ohrožuje tělesné a duševní zdraví;
- preferovat takový způsob života, aby byly zdraví ohrožující návyky, činnosti a situace co nejvíce eliminovány;
- racionálně jednat v situacích osobního a veřejného ohrožení;
- chápat, jak vlivy životního prostředí působí na zdraví člověka (vzduch, voda, hluk, chemické látky aj.);
- pojímat zdraví a tělesnou zdatnost jako hodnoty potřebné ke kvalitnímu prožívání života a znali prostředky, jak chránit své zdraví, zvyšovat tělesnou zdatnost a kultivovat svůj pohybový projev;
- posoudit důsledky komerčního vlivu médií na zdraví a zaujmout k mediálním obsahům kritický odstup;
- vyrovnávat nedostatek pohybu a jednostrannou tělesnou a duševní zátěž; dovedli připravit a provádět tělesná cvičení a pohybové aktivity s cílem pozitivně působit na zdravotní stav organismu; usilovat o dosažení sportovní a pohybové gramotnosti;
- pociťovat radost a uspokojení z prováděné tělesné (sportovní) činnosti;
- usilovat o pozitivní změny tělesného sebepojetí;
- využívat pohybových činností, pravidel a soutěží ke správným rozhodovacím postupům podle zásad fair play;
- kontrolovat a ovládat své jednání, chovat se odpovědně v zařízeních tělesné výchovy a sportu a při pohybových činnostech vůbec;
- preferovat pravidelné provádění pohybových aktivit v denním režimu;
- dosáhnout optimálního pohybového rozvoje v rámci svých možností.

#### **Charakteristika učiva**

Oblast Vzdělávání pro zdraví si klade za cíl vybavit žáky znalostmi a dovednostmi potřebnými k preventivní a aktivní péči o zdraví a bezpečnost, a tak rozvinout a podpořit jejich chování a postoje ke **zdravému způsobu života a celoživotní odpovědnosti za své zdraví**. Vede žáky k tomu, aby znali potřeby svého těla v jeho biopsychosociální jednotě a rozuměli tomu, jak působí výživa, životní prostředí, pohybové aktivity, stres, jednostranné činnosti, disharmonické lidské vztahy a jiné vlivy na zdraví. Důraz se klade na výchovu proti



závislostem (na alkoholu, tabákových výrobcích, drogách, doplňcích výživy, hracích automatech, internetu aj.), proti médii vnucovanému ideálu tělesné krásy mladých lidí a na výchovu k odpovědnému přístupu k sexu. Protože jsou lidé v současnosti vystaveni řadě nebezpečí, která ohrožují jejich zdraví a často i život, nabývají na významu i dovednosti potřebné pro obranu a ochranu proti nim, tj. pro chování při vzniku mimořádných událostí.

Oblast Vzdělávání pro zdraví zdůrazňuje roli žáka jako aktivního činitele při provádění a zapojení do rozhodovacích procesů řízení příslušných aktivit. V tělesné výchově se rozvíjí jak pohybové nadání, tak zdravotně oslabení žáci.

### **Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot**

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

| <b>Ročník</b> | <b>Stručný popis vzdělávacího obsahu</b>                                                                                                                                                                                                   | <b>Týdenní hodinová dotace</b> |
|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| 1.            | Teoretické poznatky<br>Tělesná cvičení<br>Gymnastika a tance<br>Atletika<br>Pohybové hry<br>Úpoly<br>Plavání<br>Lyžování, bruslení a další pohybové činnosti – lyžařský kurz<br>Turistika a pohyb v přírodě<br>Testování tělesné zdatnosti | 2                              |
| 2.            | Teoretické poznatky<br>Tělesná cvičení<br>Gymnastika a tance<br>Atletika                                                                                                                                                                   | 2                              |



|  |                                                              |  |
|--|--------------------------------------------------------------|--|
|  | Pohybové hry                                                 |  |
|  | Úpoly                                                        |  |
|  | Plavání                                                      |  |
|  | Lyžování, bruslení a další pohybové činnosti – lyžařský kurz |  |
|  | Turistika a pohyb v přírodě                                  |  |
|  | Testování tělesné zdatnosti                                  |  |

### Hodinová dotace pro tělesná cvičení

Celková hodinová dotace je 132 hodin. Na každý ročník připadá 66 hodin. Učivo je rozděleno do jednotlivých tematických bloků a kurzů. Z důvodu specifikace výuky TV v našem zařízení je nutné zachovat stejnou skladbu učiva v ročnících s tím, že sledujeme fyzický rozvoj žáků se srovnáváním a hodnocením výsledků již dosažených. Hodina TV se z důvodu organizace výuky skládá převážně ze dvou věkově odlišných tříd, kdy je nutné uzpůsobovat k tomu výuku.

### Pojetí výuky (metody a formy výuky, materiální zabezpečení)

Škola má možnost použití víceúčelového hřiště v areálu školy pro míčové hry a atletiku, dále společenský sál, který lze při menším počtu žáků využívat k posilovacím cvikům, gymnastice, stolnímu tenisu, při nepříznivém počasí a v zimním období sportovní halu místní TJ. Chlapci mají možnost sportovní aktivitu rozvíjet i mimo školu a to zvláště v ústavních akcích sportovního charakteru. Plavání, dle možnosti metodiky RVP (podmínky školy) žáci v hodinách TV aktivně nekonají, pouze se teoreticky seznamují s jeho základy a to z důvodu nemožnosti vykonávat v našich podmínkách plavecké hodiny. V rámci odpoledních skupinových aktivit, žáci využívají různých plaveckých zařízení v okolí školy pod dohledem vychovatele. V prvním ročníku absolvují žáci lyžařský výcvik pod dohledem lyžařských instruktorů.

**Metody:** individuální nebo skupinová práce s žáky; názorná ukázka učitele jednotlivých herních činností.

**Pomůcky:** materiální vybavení sportovního skladu školy

### Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení žáků má tři základní složky:

- hodnocení vlastní aktivity žáka při hodinách; jeho přístup k pohybovým činnostem a snaze se naučit něčemu novému
- hodnocení pohybových schopností a dovedností u konkrétního jedince;



### c) testování tělesné zdatnosti – motorické testy

Pohybové dispozice a schopnosti jedince jsou ale z větší části předurčeny genetikou, proto je při konečném hodnocení nejdůležitější vlastní aktivita žáka při hodinách a jeho snaha.

### **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí**

Z hlediska klíčových kompetencí se klade důraz především na následující kompetence:

**Kompetence k učení** – mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání, sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí, znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru povolání.

**Kompetence k řešení problémů** – volit prostředky a způsoby (metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a dovedností nabytých dříve, spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení),.

**Komunikativní kompetence** – vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

**Personální a sociální kompetence** – posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti a schopnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích, mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly.

**Občanské kompetence a kulturní povědomí** – jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i v zájmu veřejném, jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních.

**Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám** – mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání, uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám.

**Informatické vzdělávání** – pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií. Vybavit žáky potřebnými znalostmi a dovednostmi v péči o zdraví.

### **Průřezová témata:**

#### **Občan v demokratické společnosti:**

Žáci mají vhodnou míru sebevědomí, vlastní odpovědnosti a schopnost morálního úsudku.

Žáci dovedou jednat s vyučujícím a spolužáky optimálním způsobem, angažují se aktivně při řešení problémů nejen pro vlastní prospěch a váží si materiálních a duchovních hodnot.

#### **Člověk a životní prostředí:**

Žáci samostatně a aktivně při turistice a hrách v přírodě poznávají životní prostředí regionu, vytváří si kladný vztah k živé a neživé přírodě a získávají přehled o způsobech ochrany přírody – aktivní podílení se na likvidaci odpadů/černé skládky. Osvojují si zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své fyzické zdraví. Dále si žáci v rámci turistiky osvojují poznatky o biosféře e ekosystémovém pojetí (znalost o biotických podmínkách života, o ekologické přizpůsobivosti, o vzájemných vztazích organismů a prostředí, o struktuře a funkci systémů). Žáci jsou dále schopni vyhledat poznatky o životním prostředí prostřednictvím informačních a komunikačních technologií

#### **Člověk a svět práce:**

Žáci si uvědomují spojitost mezi sportovní a pracovní výkonností. Prostřednictvím hodin



tělesné výchovy jsou vedeni, aby si uvědomovali význam pohybového vzdělání jako nedílnou součást aktivního pracovního života a úspěšné kariéry.

### Informatické vzdělávání:

Žáci jsou vedeni k získávání informací a poznatků z oblasti pohybového vzdělání ze zdrojů informační a komunikační technologie, pracují s odbornou literaturou, vyhledávají na internetu pravidla jednotlivých sportovních odvětví a sportovní aktuality. Uvedené poznatky jsou schopni převádět do praxe a realizovat je ve vlastní sportovní činnosti.

### Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

### Tělesná výchova

#### 1. ročník – 66 hodin

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Hod. dotace |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ vytváří si pozitivní vztah k pohybu, utužuje si zdraví a zdravý životní styl</li> <li>➤ dokáže vhodně zvolit sportovní pomůcky a dodržuje bezpečnost s nimi</li> <li>➤ koordinuje své pohyby</li> <li>➤ sestaví jednoduché pohybové vazby</li> <li>➤ zlepšuje prostorovou orientaci</li> <li>➤ dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost a pohyblivost</li> <li>➤ používá základní pravidla</li> <li>➤ uplatňuje herní činnosti jednotlivce ve hře</li> <li>➤ řeší různé herní situace</li> </ul> | <b>Průpravná cvičení</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ cvičení protahovací a dechová</li> <li>➤ cvičení obratnosti a rychlosti, kondiční cvičení</li> <li>➤ vyrovnávací cvičení pro správné držení těla</li> <li>➤ motivační zábavná cvičení</li> <li>➤ překážkové dráhy</li> <li>➤ cvičení s náčiním</li> </ul> | 8           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Sportovní gymnastika</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ akrobacie</li> <li>➤ rytmická gymnastika</li> <li>➤ psychomotorická cvičení</li> </ul>                                                                                                                                                                 | 6           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Lehká atletika</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ běhy, sprinty, nízký start</li> <li>➤ vrh koulí</li> <li>➤ hody</li> <li>➤ skoky</li> </ul>                                                                                                                                                                  | 12          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Sportovní hry</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ košíková, házená, odbíjená, kopaná</li> <li>➤ stolní tenis, lední hokej, floorball</li> <li>➤ základní pravidla</li> </ul>                                                                                                                                    | 26          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Lyžařský kurz</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 1 týden     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Turistické výšlapy</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 14          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |             |



## Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

## Tělesná výchova

## 2. ročník – 66 hodin

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Hod. dotace |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ volí správnou výstroj a výzbroj dle podmínek klimatických, sportov. prostředí a tuto ošetřuje a udržuje</li> <li>➤ komunikuje a používá odbornou terminologii</li> <li>➤ prostřednictvím základní gymnastiky uplatňuje jednotlivá cvičení ke svému tělesnému rozvoji přiměřeně svým pohybovým dovednostem a schopnostem</li> <li>➤ dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, pohyblivost</li> <li>➤ umí uplatňovat zásady sportovního tréninku</li> <li>➤ zná pravidla sportovních her</li> <li>➤ dokáže hrát fair play</li> <li>➤ rozvíjí pohyblivost, vytrvalost a svalovou sílu</li> </ul> | <b>Teoretické poznatky</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ bezpečnost a hygiena</li> <li>➤ výstroj, výzbroj a údržba</li> <li>➤ význam pohybu pro zdraví</li> <li>➤ odborné názvosloví</li> <li>➤ pravidla her, závodů a soutěží</li> </ul>                                                          | 16          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>Základní gymnastika</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ rekreační a výkonnostní sport a tělesná cvičení</li> <li>➤ pořadová, kondiční, relaxační cvičení</li> <li>➤ cviky zaměřující se na správné držení těla</li> <li>➤ cviky všeobecné rozvíjející pohybové schopnosti a dovednosti</li> </ul> | 11          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>Atletika</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ běhy, sprinty, nízký start</li> <li>➤ vrh koulí</li> <li>➤ hod granátem</li> <li>➤ skoky do výšky, do dálky</li> </ul>                                                                                                                               | 7           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>Pohybové hry</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ košíková, házená, odbíjená, kopaná</li> <li>➤ stolní tenis, lední hokej, floorball</li> <li>➤ základní pravidla</li> </ul>                                                                                                                       | 26          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 6           |



## **6.6. INFORMATIKA**

**Kód a název oboru vzdělání:** 65-51-E /02 Práce ve stravování

**Název ŠVP:** Práce ve stravování

**Dosažený stupeň vzdělání:** střední s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 2

**Délka a forma vzdělávání:** 2 roky, denní forma

**Celkový počet hodin za studium:** 66

### **Pojetí vyučovacího předmětu**

#### **Obecné cíle**

Obecným cílem informatického vzdělávání je vést žáky ke schopnosti cílevědomě volit optimální postupy při řešení nejrůznějších životních situací, a to na základě jejich zkušenosti s řešením jednoduchých informatických problémů.

Výuka informatiky přispívá k porozumění světu počítačů a informačních systémů, tím usnadňuje aplikaci digitálních technologií v ostatních oborech a rozvoj uživatelských dovedností žáků vázaných na vzdělávací obsah těchto oborů.

#### **Charakteristika učiva**

**Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:**

- porozuměli základním pojmům a metodám informatiky;
- rozpoznávali a formulovali problémy;
- získávali, zaznamenávali, uspořádávali, předávali data a informace;
- rozkládali složité problémy na jednodušší podproblémy;
- oddělovali podstatné a nepodstatné vlastnosti vzhledem k hledanému řešení problému;
- vytvářeli a formulovali postupy a řešení, které lze přenechat k vykonání jinému člověku nebo stroji;
- zkoumali, porovnávali a vylepšovali uvažovaná řešení;
- rozuměli technickým základům digitálních technologií do té míry, aby byli schopni je efektivně a bezpečně používat a snadněji se naučili používat nové;
- dorozuměli se a spolupracovali s ostatními při dosahování společného cíle;
- svým chováním v digitálním prostředí neohrožovali sebe, druhé, ani technologie samotné.

**Žáci jsou vedeni k tomu, aby:**

- se zapojovali do občanského života prostřednictvím digitálních technologií a služeb;
- využívali vhodné technologie a jejich kombinace pro školní práci a k naplnění svých potřeb;
- při školní práci využívali vhodné digitální technologie; ukládali si zajímavé odkazy pro další použití;
- chápali rozdíl mezi fyzickým a digitálním online světem, budovali svou digitální identitu a zajímali se o to, jak k ní přispívají ostatní;



- udržovali svá digitální zařízení zabezpečená, chránili data před zneužitím, rozpoznali a nahlásili nevhodný obsah, situace či chování v digitálním prostředí;
- při využívání digitálních služeb nejen v online prostředí posuzovali jejich spolehlivost a postupovali vždy s vědomím existence zásad ochrany osobních údajů a soukromí dané služby;
- při používání digitálních technologií předcházeli situacím ohrožujícím tělesné i duševní zdraví;
- odlišovali vlastní a cizí digitální obsah, při práci v digitálním prostředí a při práci s osobními údaji dodržovali právní normy;
- při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jednali eticky, s ohleduplností a s respektem k ostatním;
- řešili problémy s využitím vhodných digitálních technologií;
- rozeznali provozní stav počítače / digitálního zařízení a podle toho postupovali, v případě nesnází si vyžádali pomoc;
- vytvářeli jednoduchý digitální obsah v základních digitálních formátech, kombinovali je, využívali je ke splnění stanovených cílů;
- prováděli základní změny obsahu, který vytvořil někdo jiný, s cílem přizpůsobit ho novým účelům;
- získávali potřebné informace z různých digitálních zdrojů na základě vlastních kritérií pro vyhledávání; ověřili jejich spolehlivost v jiných zdrojích;
- ukládali informace tak, aby je mohli opětovně najít, použít, případně upravit;
- komunikovali pomocí digitálních technologií a s více uživateli najednou; pro konkrétní komunikační situaci vybírali vhodnou technologii;
- využívali digitální technologie ke sdílení dat, informací a obsahu se svými blízkými, spolužáky a učiteli.

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

- otevřený i kritický postoj k digitálním technologiím a jejich smysluplnému a bezpečnému využití;
- motivaci k celoživotnímu učení;
- důvěru ve vlastní schopnosti a preciznost při práci;
- sebejistotu a vytrvalost při řešení pro ně obtížného či složitého problému;
- schopnost vypořádat se s otevřenými problémy a nejednoznačně zadanými úkoly.

**Pojetí výuky**

Předmět je vyučován v 1. i 2. ročníku a je rozdělen do tematických celků, které na sebe navazují a prolínají se. Výuka probíhá v počítačové učebně, učivo je aplikováno metodou výkladu spojeného s praktickou ukázkou a následným procvičením. Výuka je přizpůsobena možnostem žáků.

Důraz je kladen na samostatnou práci s počítačem. Nové poznatky si žáci upevňují aplikací praktických úkolů podle možností vybranými v souladu s učebním oborem. Rozvíjeny jsou také komunikační schopnosti.

**Hodnocení výsledků žáků**

Hodnocení žáků je prováděno dle klasifikačního řádu. Žáci jsou hodnoceni slovně a známkou, ověření znalostí probíhá formou samostatných úkolů a jejich zvládnutí a ústním zkoušením.

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

Vzdělávání směřuje k tomu, aby se u žáka rozvíjeli následující kompetence

*Kompetence k učení* – žák je veden k tomu, aby ovládal práci s textem, uměl vyhledávat a zpracovávat informace, k učení vyhledával různé informační zdroje, uplatňoval zkušenosti své i jiných lidí, sledoval a hodnotil pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímal hodnocení výsledků učení od jiných lidí.

*Kompetence k řešení problémů* – žák je veden tak, aby porozuměl zadanému úkolu, rozpoznal jádro problému a získal informace, které povedou k řešení problému.

*Komunikační kompetence* – vzdělávání směřuje k tomu, aby se žák vyjadřoval přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentoval při oficiálních jednáních.

*Kompetence k pracovnímu uplatnění* – žák je veden k tomu, aby měl přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, uměl získat a vyhodnotit informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využíval poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání

*Matematické kompetence* – vzdělávání směřuje k tomu, aby žák četl různé formy grafického znázornění (tabulky, grafy, diagramy, schémata, apod.)

*Digitální kompetence* – vzdělávání směřuje k tomu, aby žák pracoval s osobním počítačem a dalšími prostředky IKT, pracoval s běžným základním a aplikačním programovým vybavením, používal nové aplikace, komunikoval elektronickou poštou, získával informace



z otevřených zdrojů, využíval celosvětové sítě Internet, pracoval s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků IKT.

### **Aplikace průřezových témat:**

*Informační a komunikační technologie* – žák je veden tak, aby byl schopen využívat výpočetní techniku v osobním i profesním životě na odpovídající úrovni, vyhledávat data a pracovat s nimi.

*Občan v demokratické společnosti* – žák je veden k dodržování morálních pravidel v elektronické komunikaci, je připravován k posouzení důležitosti informací zveřejňovaných na internetu.

Je veden k orientaci na internetové síti a jejímu optimálnímu využití v rámci své profese.

*Člověk a svět práce* – žák je veden tak, aby byl schopen vyhledat a posoudit informace o profesních příležitostech, dokázal se v nich orientovat.

### **Rozpis učiva a výsledků vzdělávání**

### **Informatika**

#### **1. ročník – 33 hodin**

| <b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Učivo</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>Hod. dotace</b> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ uvede příklady dat, která ho obklopují a která mu mohou pomoci lépe se rozhodnout ve svém oboru, odpovídá na základě dat; uvede příklady zdrojů dat a informací;</li> <li>➤ rozlišuje a používá různé datové typy; rozliší data obrázku, textu, zvuku apod. podle přípony souboru; vhodně používá kompresi dat;</li> <li>➤ vlastními slovy popíše konkrétní problém, určí, co k němu již ví a jaké informace bude potřebovat k jeho řešení, k popisu používá grafické znázornění (model);</li> <li>➤ rozpozná různé modely, které reprezentují tutéž skutečnost, najde chybu v modelu a ve vlastním modelu chybu opraví;</li> </ul> | <b>Data, informace a modelování</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ data a informace</li> <li>➤ jednotky informace</li> <li>➤ datové typy</li> <li>➤ komprese dat</li> <li>➤ záznam, přenos a distribuce dat a informací v digitální podobě</li> <li>➤ formáty souborů</li> <li>➤ popis problému</li> <li>➤ ikonické modely (grafy) a jejich použití</li> </ul> | <b>15</b>          |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ pojmenuje jednotlivá digitální zařízení;</li> <li>➤ zaznamená, zobrazí, uloží, přenese, vytiskne data, využívá běžná vstupní a výstupní zařízení počítačových soustav;</li> <li>➤ rozlišuje operační systém, předinstalované a další aplikace;</li> <li>➤ při práci využívá ovládací prvky a nástroje operačního systému, grafického uživatelského rozhraní a pracovní nástroje vybraných aplikací;</li> <li>➤ vysvětlí význam propojení digitálních zařízení v sítích, uvede příklady sítí a rozpozná způsob propojení digitálních zařízení do počítačové sítě;</li> <li>➤ propojí digitální zařízení, připojí zařízení k internetu, pracuje s online aplikacemi;</li> <li>➤ rozpozná podezřelé chování digitálních zařízení a požádá o pomoc;</li> <li>➤ uvědomuje si možná nebezpečí a chápe omezení nutná pro minimalizaci rizik při práci s digitálními technologiemi, dodržuje řád a pravidla stanovená pro práci s digitálními technologiemi, kde pracuje, respektuje bezpečnostní nastavení ve svých digitálních zařízeních;</li> <li>➤ uvědomuje si rozdíl mezi fyzickým a digitálním světem a podle toho vybírá informace, které o sobě může zveřejnit;</li> <li>➤ uvádí příklady využití digitálních technologií v různých situacích.</li> </ul> | <p><b>Počítač a jeho ovládání</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ vstupní a výstupní zařízení, periferie, porty</li> <li>➤ operační systém, jeho funkce a typy</li> <li>➤ typy počítačových sítí</li> <li>➤ typy propojení</li> <li>➤ práva, hesla apod., antivirový program, firewall, aktualizace, certifikáty, přístup aplikací k zařízením</li> <li>➤ nebezpečí v kyberprostoru</li> <li>➤ digitální identita a digitální stopa</li> </ul> | <p><b>15</b></p> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ zkouší a procvičuje získané vědomosti a dovednosti práce s PC</li> <li>➤ samostatná práce</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <p><b>Zkoušení a procvičování práce s PC</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <p><b>3</b></p>  |



## 2. ročník – 33 hodin

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Učivo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Hod. dotace |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ opakuje a prohlubuje základní vědomosti a dovednosti práce s PC</li> <li>➤ orientuje se v užívání PC</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>Počítač a jeho ovládání</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>5</b>    |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ přečte textový nebo symbolický zápis algoritmu a vysvětlí jeho jednotlivé kroky;</li> <li>➤ rozdělí problém na jednotlivé části, navrhne a popíše kroky k jejich řešení;</li> <li>➤ upraví navržený postup pro obdobný problém; ověří správnost jím upraveného postupu, najde a opraví v něm případnou chybu;</li> <li>➤ rozpozná, že dva různé algoritmy mohou vyřešit stejný problém;</li> <li>➤ v blokově orientovaném programovacím jazyce sestaví program; program otestuje a opraví případné chyby v něm;</li> <li>➤ rozpozná opakující se vzory;</li> </ul> | <b>Algoritmizace a programování</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ dekompozice (rozložení) problému</li> <li>➤ návrh algoritmu a popis algoritmu k řešení problému z praxe</li> <li>➤ příkazy a syntaxe, datové typy</li> <li>➤ návrh jednoduchého programu</li> <li>➤ vstupy a výstupy programu</li> <li>➤ testování, korekce programu</li> </ul> | <b>10</b>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ vysvětlí účel informačních systémů, které používá, a identifikuje jejich jednotlivé (systémové) prvky a vztahy mezi nimi;</li> <li>➤ vyhledává, vkládá, upravuje data přes uživatelské rozhraní; řadí a filtruje (v jednoduchých případech) záznamy v tabulce;</li> <li>➤ pro vymezený problém navrhne tabulku, identifikuje chyby v evidovaných datech a opraví je;</li> </ul>                                                                                                                                                                                    | <b>Informační systémy</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ účel a charakteristika informačního systému</li> <li>➤ prvky a procesy informačního systému, jeho uživatelé a jejich oprávnění</li> <li>➤ integrita a bezpečnost dat v informačních systémech</li> <li>➤ databáze, atribut, záznam</li> <li>➤ třídění, filtrace dat</li> </ul>            | <b>15</b>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ zkouší a procvičuje získané informace</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>Zkoušení a procvičování práce s PC</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>3</b>    |



## **6.7. TECHNIKA PROVOZU**

**Kód a název oboru vzdělání:** 65-51-E / 02 Práce ve stravování

**Název ŠVP:** Práce ve stravování

**Dosažený stupeň vzdělání:** střední s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 2

**Délka a forma vzdělávání:** 2 roky, denní forma

**Celkový počet hodin za studium:** 132

### **Pojetí vyučovacího předmětu**

#### **Obecný cíl předmětu:**

Cílem předmětu je poskytnout žákům přehled základních teoretických poznatků o všech základních činnostech společného stravování zejména na úseku přípravy jídel, obsluhy a ubytování. Ve výuce jsou žáci seznamováni se základními úkoly, významem, členěním a organizací společného stravování a s členěním činností pracovníků ve společném stravování. Žáci získávají vědomosti z oblasti hygieny, bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a o poskytování první pomoci. Rovněž získají základní vědomosti o zpracování surovin a potravin, o základních technologických postupech přípravy jednoduchých jídel a nápojů, o jejich uchování a expedici. Žáci si osvojí zásady obsluhy a pravidla společenského chování a o práci na úseku ubytování. Seznámí se s hmotnou odpovědností pracovníků za způsobenou škodu. Vědomosti získané ve výuce si žáci prakticky procvičují v jiných předmětech zejména v odborném výcviku. Žáci jsou vedeni ke svědomité práci, k péči o pracovní a životní prostředí. K lepšímu pochopení a doplnění učiva jsou zařazeny do výuky odborné exkurze.

#### **Charakteristika učiva:**

Výuka techniky provozu probíhá v rozsahu 3 hodin týdně v každém ročníku. Je možné, že výuka bude probíhat malotřídní formou, spojením prvního a druhého ročníku. *Z těchto důvodů a vzhledem ke specifickým žáků s nařízenou ÚV jde o individualizovanou výuku.* Učivo v učební osnově je rozepsáno pro 1 – 2. ročník. Učitel volí učivo s přihlédnutím k úrovni a zvláštnostem žáků, tak, aby za celou dobu vzdělávání prošli žáci všemi tematickými celky.

*V prvním ročníku* se žáci seznámí s úkoly a významem a organizací společného stravování, se zásadami hygieny a bezpečnosti při práci, s organizací práce ve výrobních, odbytových a ubytovacích střediscích, seznámí se se základními úpravami potravin a jejich skladováním, osvojí si základní pravidla společenského chování a techniku obsluhy.

*Ve druhém ročníku* si v úvodu zopakují předpisy BOZP, PP, PO a základní pravidla obsluhy a komunikaci ve službách, seznámí se základními technologickými přípravami pokrmů, osvojí si gastronomická pravidla, seznámí se se skladováním nápojů a organizace práce v ubytovacích zařízeních. Podstatná část výuky směřuje k přípravě k závěrečným zkouškám.

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



- Výuka směřuje k tomu, aby žáci dodržovali normy, osvojili si a dodržovali technologické postupy
- dodržovali zásady a předpisy BOZP
- vážili si kvalitní práce jiných lidí
- byli schopni se kriticky dívat na výsledky své vlastní práce

### **Metody a formy výuky:**

Výuka je vedena formou výkladu, diskusí, nebo formou řízeného rozhovoru, které navazují na znalosti žáků. Zde jsou využívány názorné pomůcky např. odborné časopisy, naučné filmy, dokumentární a výuková videa apod. Součástí výuky jsou návštěvy výstav a exkurzí.

Aktivita žáků je podněcována zadáváním samostatných prací, nebo vypracováním ročníkových prací. Nedílnou součástí výuky je propojení teoretické výuky s praktickými ukázkami, které zajišťují návaznost učiva jednotlivých odborných předmětů zejména odborného výcviku a potravin a výživy. Výuka je přizpůsobena možnostem a úrovni žáků.

*Výuka může probíhat malotřídní formou a vzhledem k žákům s nařízenou ústavní výchovou se jedná o individualizovanou výuku*

### **Hodnocení žáků:**

Klasifikace žáků vychází z klasifikačního řádu.

Při hodnocení se klade důraz na hloubku porozumění učivu a schopnost aplikovat poznatky v praxi. Průběžně jsou vědomosti kontrolovány ústním nebo písemným zkoušením a každé pololetí proběhne souhrnné opakování. Hodnocen je i přístup žáka k výuce, aktivita a samostatnost v hodinách.

### **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí:**

*Kompetence k učení* – žák si upevňuje pozitivní vztah k učení a vzdělávání, používá adekvátní techniku učení, určí si vhodný studijní režim a podmínky

*Kompetence k řešení problémů* – žák používá prostředky a způsoby (pomůcky, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívá zkušeností a vědomostí nabytých dříve.

*Komunikativní kompetence* - žák provede věcné a správné zpracování srozumitelných a přiměřeně náročných textů na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti.

*Personální a sociální kompetence* – Žák si prohlubuje získané poznatky, zvažuje názory, postoje a jednání jiných lidí, přizpůsobuje se životním a pracovním podmínkám a provede správné řešení svých sociálních a ekonomických záležitostí.

*Občanské kompetence a kulturní podvědomí* - Žák posoudí význam životního prostředí pro člověka a jedná v duchu udržitelného rozvoje.



*Odborné kompetence* – žák je veden k tomu, aby kvalitu zařadil jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku, aby bezpečnost práce zařadil jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků, aby znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence.

### Průřezová témata:

*Občan v demokratické společnosti*- žáci jsou vedeni k tomu, aby si vážili materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažili se je chránit a zachovat pro budoucí generace.

*Člověk a životní prostředí* – žáci jsou vedeni k tomu, aby posoudili, jak působí lidská činnost na životní prostředí, aby zhodnotili postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život.

*Člověk a svět práce* – žák vyhledá a posoudí informace o povoláních, o vzdělávací nabídce, o nabídce zaměstnání, o trhu práce

### Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

### Technika provozu

#### 1. ročník- 66 hodin

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Rozpis učiva                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Hodin. dotace |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ orientuje se v základním rozdělení společného stravování</li> <li>➤ charakterizuje jednotlivá střediska společného stravování</li> </ul>                                                                                                                                                                         | <b>1.Organizace společného stravování</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ význam vyučovacího předmětu pro budoucí povolání žáků</li> <li>➤ význam a členění společného stravování</li> <li>➤ střediska výroby, odbytu a ubytování</li> </ul>                                                                                                                    | 9             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ uplatňuje požadavky na hygienu osobní, práce a potravin</li> <li>➤ jedná v souladu s předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany</li> <li>➤ zvládá základní dovednosti první pomoci</li> </ul>                                                                                                                              | <b>2. Hygiena a bezpečnost práce</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ požadavky na zdravotní stav pracovníků ve společném stravování</li> <li>➤ hygiena osobní, pracovní oblečení</li> <li>➤ hygiena na pracovišti</li> <li>➤ hygiena potravin</li> <li>➤ bezpečnost práce</li> <li>➤ základy poskytování první pomoci</li> <li>➤ vybavení lékárničky</li> </ul> | 10            |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ orientuje se v základním rozdělení výrobního střediska</li> <li>➤ rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce</li> <li>➤ charakterizuje pracovníky ve výrobním středisku</li> <li>➤ orientuje se v organizaci práce ve výrobním středisku</li> <li>➤ připraví pracoviště před zahájením</li> </ul> | <b>3. Organizace práce ve výrobních střediscích</b><br><u>Výrobní středisko</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ základní rozdělení</li> <li>➤ základní vybavení</li> <li>➤ nádobí a náčiní pro výrobu pokrmů</li> <li>➤ pracovníci ve výrobních střediscích</li> <li>➤ základní povinnosti kuchaře</li> </ul>                                                   | 10            |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| provozu                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | ➤ příprava výrobního střediska před zahájením provozu                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ orientuje se v základním rozdělení zařízení výrobních středisek</li> <li>➤ charakterizuje kuchyňské stroje na mechanické zpracování surovin</li> <li>➤ popíše zařízení na tepelnou úpravu jídel a nápojů</li> <li>➤ orientuje se ve velkokapacitních zařízeních na tepelnou úpravu jídel a nápojů</li> </ul>                        | <b>4. Zařízení výrobních středisek</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ zařízení na mytí nádobí a skla</li> <li>➤ kuchyňské stroje na mechanické zpracování surovin</li> <li>➤ zařízení na tepelnou úpravu jídel a nápojů</li> <li>➤ velkokapacitní zařízení</li> </ul>                                                                                                 | <b>11</b> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ objasní úkoly odbytu</li> <li>➤ rozlišuje druhy odbytových středisek</li> <li>➤ charakterizuje pracovníky v odbytových střediscích</li> <li>➤ orientuje se v základních povinnostech obsluhujícího</li> <li>➤ charakterizuje pracovní oblečení a pracovní pomůcky obsluhujícího</li> <li>➤ připraví pracoviště na provoz</li> </ul> | <b>5. Organizace práce v odbytových střediscích</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ úkoly odbytu</li> <li>➤ druhy odbytových středisek</li> <li>➤ pracovníci v odbytových střediscích</li> <li>➤ základní povinnosti obsluhujícího</li> <li>➤ pracovní pomůcky</li> <li>➤ pracovní oblečení</li> <li>➤ příprava odbytových středisek před zahájením provozu</li> </ul> | <b>14</b> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ rozlišuje druhy ubytovacích zařízení</li> <li>➤ charakterizuje pracovní střediska a jejich zaměstnance</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                   | <b>6. Organizace práce v ubytovacích střediscích</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ rozdělení ubytovacích zařízení</li> <li>➤ pracovní střediska v ubytovacích zařízeních a jejich zaměstnanci</li> </ul> <b>7. Opakování učiva, exkurze</b>                                                                                                                          | <b>12</b> |

## Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

## Technika provozu

## 2. ročník- 66 hodin

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Rozpis učiva                                                                                                                                                                                                                                                           | Hodin. dotace |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ dodržuje pravidla bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, pravidla a zásady první pomoci, požární ochrany</li> <li>➤ uplatňuje požadavky na hygienu v potravinářských provozech</li> </ul>                                                                                                   | <b>1. Předpisy BOZP a PO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Hygiena práce</li> </ul>                                                                                                                                                                         | <b>6</b>      |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ orientuje se v organizaci práce v ubytovacích zařízeních</li> <li>➤ orientuje se v organizaci práce v ubytovacích zařízeních</li> <li>➤ popíše jednotlivé části ubytovacích zařízení</li> <li>➤ vysvětlí systém práce pokojské</li> <li>➤ uvědomuje si hmotnou odpovědnost za svěřený majetek</li> </ul> | <b>2. Organizace práce v ubytovacích zařízeních</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ recepce</li> <li>➤ hotelová vrátnice</li> <li>➤ bagážista, výtahář, pochůzkář, dvevník, šatnář, čistič obuvi,</li> <li>➤ hotelová pokladna, hotelová hospodyně</li> </ul> | <b>12</b>     |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ činnost pokojské, úklidové práce</li> <li>➤ evidence inventáře v ubytovacích zařízeních</li> <li>➤ ochrana majetku</li> <li>➤ zvláštní události v hotelu</li> </ul>                                                                                                                                                                     |                          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ objasní energetickou a biologickou hodnotu potravin</li> <li>➤ popíše stroje a zařízení na praní a škrábání brambor a zeleniny</li> <li>➤ popíše stroje na zpracování masa</li> <li>➤ orientuje se ve způsobu předběžné úpravy a přípravy surovin</li> </ul>                         | <b>3. Základní úpravy potravin</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ energetická a biologická hodnota potravin</li> <li>➤ kuchyňské stroje a zařízení pro předběžnou úpravu potravin</li> <li>➤ předběžná příprava potravin rostlinného původu</li> <li>➤ předběžná příprava potravin živočišného původu</li> </ul>                                                       | <b>6</b>                 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ vysvětlí požadavky na pivní a vinný sklep</li> <li>➤ popíše práci ve výčepu a správné čepování piva</li> <li>➤ vyjmenuje a popíše nealkoholické nápoje teplé i studené</li> <li>➤ vyjmenuje a popíše alkoholické nápoje teplé i studené</li> <li>➤ popíše podávání nápojů</li> </ul> | <b>4. Konzervace masa</b><br><br><b>5. Skladování nápojů</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ skladování piva – pivní sklep</li> <li>➤ vinný sklep</li> <li>➤ práce ve výčepu</li> <li>➤ nealkoholické nápoje</li> <li>➤ studené nealkoholické nápoje</li> <li>➤ teplé nealkoholické nápoje</li> <li>➤ alkoholické nápoje</li> <li>➤ teplé alkoholické nápoje</li> </ul> | <b>6</b><br><br><b>9</b> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ objasní význam a použití polotovarů</li> <li>➤ vyjmenuje jednotlivé polotovary a přiřadí je k možnostem využití</li> <li>➤ popíše polotovary z masa, ze sušených potravin, zmrazené polotovary a polotovary v kovových obalech a ve skle</li> </ul>                                  | <b>6. Polotovary</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ význam polotovarů</li> <li>➤ polotovary z masa nekonzervované</li> <li>➤ polotovary ze sušených potravin</li> <li>➤ polotovary ze zmrazených potravin</li> <li>➤ polotovary na přípravu masa v kovových obalech a ve skle</li> </ul>                                                                               | <b>7</b>                 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ orientuje se v pojmech směry ve výživě, sýrová strava</li> <li>➤ -popíše vegetariánskou stravu</li> <li>➤ popíše co je to makrobiotická strava a jaké pokrmy používá</li> </ul>                                                                                                      | <b>7. Směry ve výživě</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ smíšená strava</li> <li>➤ sýrová strava</li> <li>➤ vegetariánská strava</li> <li>➤ makrobiotika</li> </ul>                                                                                                                                                                                                    | <b>6</b>                 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Popíše význam léčebné výživy</li> <li>➤ Orientuje se v léčebných dietách</li> <li>➤ Popíše jednotlivé druhy diet a jejich základní znaky</li> </ul>                                                                                                                                  | <b>8. Léčebná výživa</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ význam léčebné výživy</li> <li>➤ léčebné diety</li> <li>➤ druhy diet a jejich základní znaky</li> </ul>                                                                                                                                                                                                        | <b>3</b>                 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Žák se orientuje ve zvyklostech jednotlivých zahraničních kuchyní, v jejich způsobu stolování a přípravě pokrmů</li> </ul>                                                                                                                                                           | <b>9. Cestovní ruch a mezinárodní spolupráce. Zahraniční kuchyně</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>6</b>                 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>10. Opakování učiva, exkurze</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>5</b>                 |



## **6.8. TECHNOLOGIE**

**Kód a název oboru vzdělání:** 65-51-E/02 Práce ve stravování

**Název ŠVP:** Práce ve stravování

**Dosažený stupeň vzdělání:** střední s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 2

**Délka a forma vzdělávání:** 2. roky, denní forma

**Celkový počet vyučovacích hodin:** 132

### **Pojetí vyučovacího předmětu**

#### **Obecný cíl předmětu:**

Předmět Technologie je společně s Technikou provozu jeden z nejdůležitějších předmětů ve vzdělávacím oboru Práce ve stravování. Zprostředkovává žákům ucelený přehled o hygienických předpisech HACCP, jejich uvedení do praxe, o BOZP.

Dále seznamuje žáky s vybavením provozoven společného stravování, se základními technologickými úpravami a to jak předběžnými, tak tepelnými. Vede žáky k hospodárnému využití potravin.

#### **Charakteristika učiva:**

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP- Stravovací služby a Chování pracovníků ve stravovacím provozu.

Předmět je propojen s dalšími odbornými předměty Technika provozu, Potraviny a výživa a Odborný výcvik.

Žáci se seznamují se základními hygienickými a bezpečnostními předpisy a významem samotné technologie. Žákům je předkládáno učivo, které navazuje především na využití v praxi, obeznamují se základními druhy technického a technologického vybavení provozoven společného stravování, s předběžnou úpravou potravin, se základními technologickými úpravami potravin, s technologickými postupy přípravy polévek, příloh, bezmasých pokrmů, omáček, moučníků, pokrmů studené kuchyně, pokrmů na objednávku, zahraniční kuchyně, s využitím a úpravami hovězího, telecího, vepřového masa, ryb, drůbeže a zvěřiny.

#### **Metody a formy výuky:**

Průběžně se používají:

- a) Monologické metody- vysvětlování, přednáška, výklad, popis
- b) Dialogické metody- rozhovor
- c) Práce s odbornou literaturou, samostatná práce s textem
- d) Samostatná i skupinová práce
- e) Odborné exkurze



Jednotlivé metody se během vyučovacího procesu prolínají a střídají.

### **Hodnocení žáků:**

Hodnocení žáků je numerické v kombinaci se slovním. Jsou využívány metody diagnostické a kontrolní (hodnocení vědomostí, pracovních úloh, kontrola spojování vědomostí a dovedností při vytváření pracovních návyků).

### **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí:**

**Kompetence k učení** – žák si upevňuje pozitivní vztah k učení a vzdělávání, používá adekvátní techniku učení, určí si vhodný studijní režim a podmínky

**Kompetence k řešení problémů** – žák používá prostředky a způsoby (pomůcky, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívá zkušeností a vědomostí nabytých dříve.

**Komunikativní kompetence** - žák provede věcné a správné zpracování srozumitelných a přiměřeně náročných textů na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti.

**Personální a sociální kompetence** – Žák si prohlubuje získané poznatky, zvažuje názory, postoje a jednání jiných lidí, přizpůsobuje se životním a pracovním podmínkám a provede správné řešení svých sociálních a ekonomických záležitostí.

**Občanské kompetence a kulturní podvědomí** - Žák posoudí význam životního prostředí pro člověka a jedná v duchu udržitelného rozvoje.

**Odborné kompetence** – žák je veden k tomu, aby kvalitu zařadil jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku, aby bezpečnost práce zařadil jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků, aby znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence.

**Digitální kompetence**- využívání digitálních prostředků a nástrojů při vyhledávání receptur, moderních trendů, při prezentaci podniku apod.

### **Průřezová témata:**

*Občan v demokratické společnosti*- žáci jsou vedeni k tomu, aby si vážili materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažili se je chránit a zachovat pro budoucí generace.

*Člověk a životní prostředí* – žáci jsou vedeni k tomu, aby posoudili, jak působí lidská činnost na životní prostředí, aby zhodnotili postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život.

*Člověk a svět práce* – žák vyhledá a posoudí informace o povoláních, o vzdělávací nabídce, o nabídce zaměstnání, o trhu práce



## Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

## Technologie

## 1. ročník- 66 hodin

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Rozpis učiva                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Hodin. dotace |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ dokáže teoreticky vysvětlit význam technologie;</li> <li>➤ zná bezpečnostní a hygienické předpisy v provozu společného stravování;</li> <li>➤ vysvětlí účel kritických bodů a jejich fungování v praxi;</li> <li>➤ pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou</li> </ul>           | <b>Význam technologie</b><br><b>Hygienické a bezpečnostní předpisy v provozovnách společného stravování</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ hygienické předpisy</li> <li>➤ BOZP</li> <li>➤ Osobní hygiena, pracovní oblečení, dodržování dres kódu</li> <li>➤ Práce s odbornou literaturou</li> </ul>                                                                              | 7             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Vysvětlí pojem výživa</li> <li>➤ Zná zásady správné výživy;</li> <li>➤ zná základní povinnosti kuchaře a přípravu pracoviště na provoz</li> </ul>                                                                                                                                                         | <b>Zásady správné výživy</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ základní povinnosti kuchaře- příprava pracoviště</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                           | 4             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin</li> <li>➤ orientuje se ve způsobu předběžných úprav a přípravy surovin</li> <li>➤ vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy úprav pokrmů a umí je využívat</li> <li>➤ ví, že využití potravin musí být co nejekonomičtější</li> </ul> | <b>Základní technologické úpravy</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ předběžná úprava potravin rostlinného původu</li> <li>➤ předběžná úprava surovin živočišného původu:               <ol style="list-style-type: none"> <li>a) jatečných mas</li> <li>b) ryb</li> <li>c) drůbeže</li> <li>d) zvěřiny</li> </ol> </li> </ul>                                                     | 8             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ vysvětlí jednotlivé druhy tepelných úprav a rozdíly mezi nimi</li> <li>➤ orientuje se v základních úpravách, dokáže je požit v praxi</li> </ul>                                                                                                                                                           | <b>Základní tepelné úpravy při zpracování surovin</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ úprava potravin (za studena, za syrova)</li> <li>➤ základní tepelné úpravy               <ol style="list-style-type: none"> <li>a) vaření</li> <li>b) dušení</li> <li>c) pečení</li> <li>d) smažení</li> <li>e) další tepelné úpravy- spařování, zadělávání, zapékání</li> </ol> </li> </ul> | 12            |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ dokáže vysvětlit význam jednotlivých druhů</li> <li>➤ zná technologické postupy přípravy tradičních pokrmů- polévek, zavářek a vložek, příloh a doplňků</li> <li>➤ dokáže teoretické znalosti použít v praxi</li> <li>➤ zná technologické postupy přípravy bezmasých pokrmů a jejich význam ve výživě</li> </ul> | <b>Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů</b><br><b>A) POLÉVKY</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ význam, rozdělení, dávkování</li> <li>➤ vývary- druhy, příprava a hnědé polévky</li> <li>➤ zavářky a vložky do polévek</li> <li>➤ bílé polévky a jejich úprava</li> </ul> <b>B) PŘÍLOHY A DOPLŇKY K JÍDLŮM</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ význam podávání příloh</li> <li>➤ přílohy z brambor, mouky, obilovin, těstovin, zeleniny a luštěnin</li> <li>➤ jednoduché saláty a kompoty</li> <li>➤ doplňky k hlavním jídlům</li> </ul> <b>C) BEZMASÉ POKRMY</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ význam</li> <li>➤ pokrmy z brambor, těstovin, rýže, sýrů, tvarohu atd.</li> </ul> | 27 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ vysvětlí význam omáček a zásady pro přípravu</li> <li>➤ zná rozdělení omáček</li> <li>➤ popíše přípravu základních omáček</li> <li>➤ zná použití omáček a technologické postupy</li> </ul>                                                                                                                       | <b>Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů</b><br><b>OMÁČKY</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ význam, zásady pro přípravu, rozdělení</li> <li>➤ studené omáčky</li> <li>➤ tabulové omáčky a dresinky</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 6  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>Opakování</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2  |

## Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

## Technologie

### 2. ročník- 66 hodin

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                 | Rozpis učiva                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Hodin. dotace |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ zná bezpečnostní a hygienické předpisy v provozu společného stravování;</li> <li>➤ vysvětlí účel kritických bodů a jejich fungování v praxi;</li> </ul>     | <b>Hygienické a bezpečnostní předpisy v provozovnách společného stravování</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ hygienické předpisy</li> <li>➤ BOZP</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                   | 3             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ z 1.ročníku zná předběžné úpravy masa</li> <li>➤ orientuje se v používání různých druhů mas a jejich tepelných úpravách</li> <li>➤ zná technologické postupy</li> </ul> | <b>A) POKRMY Z HOVĚZÍHO MASA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ rozdělení, použití</li> <li>➤ úprava hovězího masa</li> </ul> <b>B) POKRMY Z TELECÍHO MASA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ rozdělení, použití</li> <li>➤ úprava telecího masa</li> </ul> <b>C) POKRMY Z VEPŘOVÉHO MASA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ rozdělení, použití</li> </ul> |               |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ úprava vepřového masa</li> <li>D) POKRMY ZE SKOPOVÉHO MASA</li> <li>➤ rozdělení, použití</li> <li>➤ úprava skopového masa</li> <li>E) POKRMY Z RYB, DRŮBEŽE A ZVĚŘINY</li> <li>➤ rozdělení, použití</li> <li>➤ úpravy mas</li> <li>F) POKRMY Z MLETÉHO MASA</li> </ul>                                                                                                               | 17 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ vysvětlí význam moučníků a jejich rozdělení</li> <li>➤ zná technologické postupy přípravy různých druhů těst</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů</b><br><b>MOUČNÍKY</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ význam a rozdělení</li> <li>➤ příprava kynutého a litého těsta</li> <li>➤ příprava piškotového a odpalovaného těsta</li> <li>➤ listové, linecké a vaflové těsto</li> <li>➤ šlehané hmoty</li> <li>➤ polevy</li> </ul>                                                                                     | 10 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ dokáže popsat přípravu různých druhů pokrmů studené kuchyně</li> <li>➤ zná druhy výrobků studené kuchyně</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů</b><br><b>POKRMY STUDENÉ KUCHYNĚ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ význam a druhy výrobků</li> <li>➤ úprava aspiku, rosolu, marinád, majonéz, složitých salátů, plněných vajec, masitých pěn</li> <li>➤ obložené mísy, kanapky, chuťovky</li> <li>➤ studené a teplé předkrmy</li> </ul>                                                                        | 10 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ charakterizuje pokrmy na objednávku</li> <li>➤ zná zásady přípravy minutek</li> <li>➤ vyjmenuje vhodné druhy masa na úpravu</li> <li>➤ uvede příklady přípravy minutek z různých druhů masa</li> <li>➤ orientuje se v kuchyni cizích zemí</li> <li>➤ umí vysvětlit zvyklosti různých zahraničních zemí</li> <li>➤ charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování</li> </ul> | <b>Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů</b><br><b>POKRMY NA OBJEDNÁVKU</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ charakteristika, rozdělení</li> <li>➤ úpravy</li> </ul> <b>POKRMY CIZÍCH KUCHYNÍ</b>                                                                                                                                                                                                          | 10 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ dokáže popsat práci a manipulaci s konvektomatem, šokerem- prakticky použít</li> <li>➤ zná životní styl obyvatel- zaměření na kvalitu, racionálnost, čerstvé ingredience, stoupající náročnost hostů</li> <li>➤ dokáže popsat gastronomické trendy- konzumace jídla jako prožitku, regionální recepty, rychloobčerstvení apod.</li> </ul>                                          | <b>Technologie v moderní gastronomii</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ trendy ve světě varných technologií</li> <li>➤ konvektomaty</li> <li>➤ uchovávání potravin- mrazení šokem</li> </ul> <b>Trendy v přípravě pokrmů</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ životní styl obyvatel</li> <li>➤ zážitková gastronomie</li> <li>➤ fast food</li> <li>➤ interaktivní gastronomie- vaření před hosty</li> </ul> | 10 |



|                                                                  |                                                               |          |
|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|----------|
| ➤ uvědomuje si, že gastronomická současnost vyžaduje jedinečnost | ➤ moderní trendy v nabídce- obsahová stránka jídelních lístků |          |
|                                                                  | <b>Příprava na závěrečné zkoušky</b>                          | <b>6</b> |

## **6.9. POTRAVINY A VÝŽIVA**

**Kód a název oboru vzdělání:** 65-51-E / 02 Práce ve stravování

**Název ŠVP:** Práce ve stravování

**Dosažený stupeň vzdělání:** střední s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 2

**Délka a forma vzdělávání:** 2 roky, denní forma

**Celkový počet hodin za studium:** 66

### **Pojetí vyučovacího předmětu**

#### **Obecný cíl předmětu:**

Cílem předmětu Potraviny a výživa je poskytnout žákům ucelenou soustavu vědomostí o potravinách rostlinného a živočišného původu. Žáci se seznámí s druhy a složením potravin, s jejich jakostí a s požadavky na jejich ošetřování, skladování a zpracování. Dále žáci získají poznatky o nápojích, jejich dělení a jsou upozorněni na negativní vliv alkoholu na lidské tělo. Žáci získají znalosti o výživě, především racionální, léčebné a dalších směrech. Seznámí se s energetickou a biologickou hodnotou potravin. Cílem předmětu je rovněž aby se žáci seznámili s požadavky na hygienu v gastronomii a získané informace aplikovali v praxi.

#### **Charakteristika učiva:**

Obsah předmětu Potraviny a výživa vychází z obsahového okruhu RVP – Stravovací služby.

Předmět je provázán s dalšími odbornými předměty, jako je technika provozu a odborný výcvik.

Učivo tohoto předmětu je zaměřeno na význam poživatin ve výživě a jejich využitelnost pro technologické zpracování, na způsob jejich ošetřování a skladování. Důraz je kladen na racionální výživu a současné směry ve výživě a na požadavky hygieny v gastronomii.

#### **Metody a formy výuky:**

*Výuka může probíhat malotřídní formou a vzhledem k žákům s nařízenou ústavní výchovou se jedná o individualizovanou výuku.*

Při výuce jsou využívány metody výkladu, dialogu, řízeného rozhovoru, skupinové a samostatné práce žáků a práce s učebnicí. Důraz je kladen na názornost s využitím didaktických pomůcek- videa, DVD – naučné filmy. Důležitou součástí výuky jsou návštěvy výstav a exkurzí. Vyučující vede žáky k získání pozitivního vztahu k oboru, k zájmu o uplatnění ve zvoleném oboru.



### **Hodnocení žáků:**

Klasifikace žáků vychází z klasifikačního řádu školy.

Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, průběžně se sleduje také aktivita žáka při vyučování. Na konci tematických celků jsou zařazeny písemné testy, mimo to jsou žáci hodnoceni v ústním zkoušení i v písemných pracích. Žáci jsou hodnoceni kombinací slovního a numerického hodnocení. Při pololetní klasifikaci se zohledňuje i aktivní přístup žáka k výuce a způsob zpracování zadaných úkolů.

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

Výuka předmětu potraviny a výživa směřuje k tomu, aby žáci byli schopni využívat získané odborné poznatky v dalším odborném vzdělávání, v praxi i v každodenním životě. Žáci jsou vedeni k tomu, aby si vážili života, zdraví, materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a aby usilovali o jeho zachování pro příští generace, dále jsou vedeni k dodržování zásad a předpisů BOZP a hygieny.



### Přínos k rozvoji klíčových kompetencí:

*Občanské kompetence a kulturní povědomí* – žák posoudí význam životního prostředí pro člověka a jedná v duchu udržitelného rozvoje.

*Odborné kompetence* – žák je veden k tomu, aby chápal kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku.

### Aplikace průřezových témat:

*Občan v demokratické společnosti* – žák je veden tak, by byl schopen se angažovat, jednat odpovědně, samostatně, aktivně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i pro zájem veřejný. Uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních.

*Člověk a životní prostředí* – žáci jsou vedeni tak, aby vnímali vztah mezi lidskou činností a životním prostředím, aby pochopili nutnost hospodárného nakládání se surovinami a odpady.

*Člověk a svět práce* - žáci jsou vedeni k tomu, aby se orientovali ve světě práce jako celku i v hospodářské struktuře. Vyhledávali aktivně informace ze svého oboru a pěstovali kladný vztah k oboru.

*Informatické vzdělávání* – žáci jsou vedeni k tomu, aby vyhledávali informace týkající se probíraných témat.

### Rozpis učiva a vzdělávání

### Potraviny a výživa

#### 1. ročník- 33 hodin

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Rozpis učiva                                                                                                                                                                                                                                                           | Hodin. dotace |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ vymezí pojmy – potraviny, pochutiny, nápoje</li> <li>➤ popíše správný způsob skladování</li> <li>➤ orientuje se v požadavcích na ošetření a skladování potravin</li> <li>➤ vyjmenuje příčiny kažení potravin</li> <li>➤ rozlišuje různé možnosti nákazy</li> </ul> | <b>1. Potraviny, poživatiny</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ charakteristika a rozdělení poživatin</li> <li>➤ skladování a hygiena potravin</li> <li>➤ příčiny kažení potravin</li> <li>➤ alimentární nákazy a otravy</li> </ul>                           | 4             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ rozlišuje potraviny z hlediska původu</li> <li>➤ vyjmenuje a charakterizuje živiny základní a nezbytné</li> <li>➤ objasní biologickou a energetickou hodnotu potravin</li> <li>➤ popíše trávicí ústrojí</li> <li>➤ vysvětlí princip trávení a vstřebávání</li> </ul>           | <b>2. Složení potravin</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ rozdělení potravin podle původu</li> <li>➤ živiny základní</li> <li>➤ živiny nezbytné</li> <li>➤ biologická a energetická hodnota potravin</li> <li>➤ základy fyziologie potravy hodnot</li> </ul> | 4             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ vysvětlí význam brambor ve výživě</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                   | <b>3. Brambory</b>                                                                                                                                                                                                                                                     | 1             |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ popíše složení brambor</li> <li>➤ rozdělí brambory podle jejich využití</li> <li>➤ dokáže charakterizovat využití brambor při tepelném zpracování</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ složení, význam, rozdělení,</li> <li>➤ použití v kuchyni</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                            |          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ vysvětlí význam zeleniny, ovoce a hub pro výživu lidského organismu</li> <li>➤ je schopen vyjmenovat druhy zeleniny, ovoce a hub</li> <li>➤ vyjmenuje způsoby konzervování zeleniny, ovoce a hub</li> <li>➤ dokáže charakterizovat využití zeleniny, ovoce a hub při tepelném zpracování</li> </ul>                                                                                                         | <b>4. Zelenina, ovoce, houby</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ význam, složení, rozdělení, konzervování</li> <li>➤ použití v kuchyni</li> </ul>                                                                                                                                                                                                              | <b>3</b> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ je schopen určit složení a význam luštěnin pro lidský organismus</li> <li>➤ dokáže charakterizovat jejich využití při tepelném zpracování</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>5. Luštěniny</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ význam, složení, rozdělení</li> <li>➤ použití v kuchyni</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                         | <b>2</b> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ rozezná druhy obilovin, objasní složení a význam obilovin</li> <li>➤ popíše složení mouky a krupice</li> <li>➤ uvede živočišné škůdce mouky</li> <li>➤ určí vady mouky</li> <li>➤ popíše výrobu těstovin a jejich složení</li> <li>➤ orientuje se v druzích těstovin</li> <li>➤ vysvětlí využití těstovin ve stravování</li> <li>➤ popíše výrobu chleba</li> <li>➤ rozliší druhy chleba a pečiva</li> </ul> | <b>6. Obiloviny, mlýnské výrobky a kypřící prostředky</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ obiloviny – druhy, složení a význam</li> <li>➤ mouka a krupice – složení, druhy, vady a použití v kuchyni</li> <li>➤ těstoviny – výroba, druhy a použití v kuchyni</li> <li>➤ chléb a pečivo – druhy, zásady výroby</li> <li>➤ kypřící prostředky - druhy</li> </ul> | <b>5</b> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ popíše složení vajec</li> <li>➤ orientuje se v jakosti, třídění a značení vajec</li> <li>➤ vysvětlí správné skladování vajec</li> <li>➤ dokáže charakterizovat využití vajec v kuchyni</li> </ul>                                                                                                                                                                                                           | <b>7. Vejce</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ struktura, složení, význam, jakost, třídění, nákazy, skladování</li> <li>➤ použití v kuchyni</li> </ul>                                                                                                                                                                                                        | <b>1</b> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ posoudí význam mléka ve výživě</li> <li>➤ rozliší druhy mléka</li> <li>➤ rozlišuje jednotlivé druhy mléčných výrobků</li> <li>➤ objasní podstatu výroby mléčných výrobků</li> <li>➤ dokáže charakterizovat využití mléka a mléčných výrobků při tepelném zpracování</li> </ul>                                                                                                                              | <b>8. Mléko a mléčné výrobky</b><br>Mléko – význam, složení, druhy<br>Mléčné výrobky – druhy, výroba, použití                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>3</b> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ popíše složení tuků i vlastnosti</li> <li>➤ uvede příklady rostlinných i živočišných tuků</li> <li>➤ vysvětlí použití tuků v kuchyni</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>9. Tuky</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ rozdělení, význam, získávání a uchování</li> <li>➤ použití v kuchyni</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                 | <b>2</b> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ orientuje se v druzích cukru</li> <li>➤ vysvětlí vznik medu</li> <li>➤ popíše složení medu</li> <li>➤ vysvětlí význam medu ve výživě</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>10. Cukr, med, umělá sladidla</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ význam, složení, rozdělení, skladování</li> <li>➤ použití v kuchyni</li> </ul>                                                                                                                                                                                                            | <b>1</b> |



|                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                              |          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| ➤ chápe význam a použití umělých sladidel                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                              |          |
| ➤ rozliší pochutiny podle významu<br>➤ pojmenuje konkrétní druhy koření a vysvětlí použití koření v kuchyni<br>➤ charakterizuje kořenící směsi<br>➤ popíše složení a pěstování čaje<br>➤ rozlišuje druhy čaje a kávy<br>➤ popíše výrobu čokolády | <b>11. Povzbudivé pochutiny</b><br>Koření – význam, druhy, skladování, použití v kuchyni<br>Směsi koření<br>Čaj – složení, druhy<br>Káva a kávové náhražky – druhy kávy<br>Kakao<br>Čokoláda | <b>5</b> |
| ➤ rozliší druhy dochucovacích prostředků                                                                                                                                                                                                         | <b>12. Ostatní pochutiny</b><br>Dochucovací prostředky – druhy                                                                                                                               | <b>2</b> |

## Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

## Potraviny a výživa

## 2. ročník- 33 hodin

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                       | Rozpis učiva                                                                                                                                       | Hodin. dotace |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Žák:</b><br>➤ popíše složení masa<br>➤ rozlišuje tržní druhy masa<br>➤ vysvětlí zrání a kažení masa<br>➤ objasní průběh veterinární kontroly<br>➤ objasní správné skladování masa                                                   | <b>13. Jatečné maso</b><br>➤ charakteristika a složení<br>➤ druhy<br>➤ zrání<br>➤ kažení a vady<br>➤ veterinární kontrola, značení<br>➤ skladování | <b>5</b>      |
| ➤ charakterizuje hovězí maso<br>➤ je schopen vyjmenovat tržní druhy hovězího masa<br>➤ popíše využití hovězího masa v kuchyni                                                                                                          | <b>14. Hovězí maso</b><br>➤ charakteristika<br>➤ dělení<br>➤ použití v kuchyni                                                                     | <b>3</b>      |
| ➤ charakterizuje telecí maso<br>➤ orientuje se v dělení telecího masa do jakostních tříd<br>➤ vysvětlí využití telecího masa v kuchyni                                                                                                 | <b>15. Telecí maso</b><br>➤ charakteristika<br>➤ dělení<br>➤ využití v kuchyni                                                                     | <b>3</b>      |
| ➤ charakterizuje vepřové maso<br>➤ orientuje se v dělení vepřového masa do jakostních tříd<br>➤ vysvětlí využití vepřového masa v kuchyni<br>➤ rozlišuje jednotlivé druhy sádla<br>➤ vymezí pojem slanina<br>➤ rozlišuje vepřové droby | <b>16. Vepřové maso</b><br>➤ charakteristika<br>➤ dělení<br>➤ použití v kuchyni<br>Vepřové sádlo, slanina, droby                                   | <b>4</b>      |
| ➤ charakterizuje a rozdělí skopové maso<br>➤ popíše využití skopového masa v kuchyni<br>➤ vysvětlí význam jehněčího a kůzlečího                                                                                                        | <b>17. Skopové maso</b><br>➤ charakteristika<br>➤ dělení<br>➤ použití                                                                              | <b>3</b>      |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                   |          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| masa ve výživě                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Jehněčí, kůzlečí a další druhy masa                                                                                                                                                                               |          |
| popíše rozdělení a využití kostí, krve a střev                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>18. Vedlejší jatečné produkty</b><br>Kosti, krev, střeva – rozdělení a použití                                                                                                                                 | <b>2</b> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ vymezí pojem masné výrobky</li> <li>➤ rozlišuje a charakterizuje různé masné výrobky, uvede příklady</li> <li>➤ rozliší druhy masných konzerv</li> <li>➤ popíše správný způsob skladování masových konzerv</li> </ul>                                                                                         | <b>19. Masné výrobky</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ charakteristika</li> <li>➤ druhy</li> </ul> Masové konzervy – druhy, skladování                                                                 | <b>2</b> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ orientuje se v dělení ryb</li> <li>➤ charakterizuje rybí maso</li> <li>➤ popíše složení rybího masa</li> <li>➤ pozná známé druhy sladkovodních i mořských ryb</li> <li>➤ charakterizuje korýše a měkkýše, rozdělí je a pozná druhy</li> <li>➤ objasní využití korýšů a měkkýšů ve stravování</li> </ul>       | <b>20. Ryby</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ rozdělení</li> <li>➤ charakteristika a složení rybího masa</li> </ul> Korýši, měkkýši a ostatní vodní živočichové                                        | <b>2</b> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ charakterizuje drůbeží maso a popíše jeho složení</li> <li>➤ rozdělí drůbež a uvede příklady</li> <li>➤ popíše skladování drůbeže</li> <li>➤ uvede příklady výrobků z drůbežího masa</li> </ul>                                                                                                               | <b>21. Drůbež</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ charakteristika a složení drůbežího masa</li> <li>➤ druhy drůbeže</li> <li>➤ skladování drůbeže</li> </ul> Drůbeží konzervy a výrobky z drůbežího masa | <b>3</b> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ charakterizuje a rozdělí zvěřinu, uvede příklady</li> <li>➤ popíše úpravu a využití zvěřiny v kuchyni</li> </ul>                                                                                                                                                                                              | <b>22. Zvěřina</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ charakteristika a složení masa zvěřiny</li> <li>➤ druhy zvěřiny</li> <li>➤ kuchyňská úprava zvěřiny</li> </ul>                                        | <b>3</b> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ vysvětlí význam nápojů ve výživě</li> <li>➤ charakterizuje jednotlivé druhy nápojů a dokáže je zařadit do skupin</li> <li>➤ uvede suroviny na výrobu piva</li> <li>➤ rozlišuje známé skupiny vín</li> <li>➤ definuje a rozdělí lihoviny</li> <li>➤ vysvětlí negativní vliv alkoholu na lidské tělo</li> </ul> | <b>23. Nealkoholické a alkoholické nápoje</b><br>Pitná voda.<br>Minerální voda.<br>Nealkoholické nápoje.<br>Alkoholické nápoje.<br>Vliv alkoholu na lidské tělo.                                                  | <b>3</b> |



## **6.10. STOLNIČENÍ**

**Kód a název oboru vzdělání:** 65-51-E/02 Práce ve stravování

**Název ŠVP:** Práce ve stravování

**Dosažený stupeň vzdělání:** střední s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 2

**Délka a forma vzdělávání:** 2. roky, denní forma

**Celkový počet vyučovacích hodin:** 66

### **Pojetí vyučovacího předmětu**

#### **Obecný cíl předmětu:**

Předmět stolničení je jeden z odborných předmětů, který je úzce spojen hlavně s předmětem technika provozu a odborný výcvik. Cílem okruhu učiva je poskytnout žákům znalosti o přípravných pracích, o inventáři na úseku obsluhy a o technice odbytu výrobků a služeb. Žáci jsou vedeni k profesnímu jednání a vystupování, k samostatné, svědomité práci a umění jednat s druhými lidmi. Jsou upozorňováni na nebezpečí alkoholismu a další návykové látky v souvislosti s profesí a na nutnost bojovat proti nim. Vyučovací předmět tak vytváří další základ odborného vzdělání.

#### **Charakteristika učiva:**

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP- Stravovací služby a Chování pracovníků ve stravovacím provozu.

V učivu jsou vysvětleny pojmy z oblasti stolničení a stolování, ovládání techniky obsluhy a služeb ve stravovacích zařízeních. Podstatou je rozpoznání běžného a speciálního inventáře a jeho používání v praxi. Žáci se postupně učí sestavovat jídelní a nápojové lístky, přičemž se uplatňují znalosti gastronomických pravidel a znalost racionální výživy, seznamují se s jednoduchou technikou obsluhy až po složitější obsluhu, hlavně při slavnostních příležitostech. Důraz je kladen na organizaci práce, komunikační schopnosti a využití získaných vědomostí v praktickém životě.

#### **Metody a formy výuky:**

Průběžně se používají:

- a) Monologické metody- vysvětlování, přednáška, výklad, popis
- b) Dialogické metody- rozhovor
- c) Práce s odbornou literaturou, samostatná práce s textem, DVD- naučné instruktážní filmy
- d) Samostatná i skupinová práce
- e) Odborné exkurze

Jednotlivé metody se během vyučovacího procesu prolínají a střídají.



## **Hodnocení žáků:**

Hodnocení žáků je numerické v kombinaci se slovním. Jsou využívány metody diagnostické a kontrolní (hodnocení vědomostí, pracovních úloh, kontrola spojování vědomostí a dovedností při vytváření pracovních návyků). Žáci jsou hodnoceni v souladu s Klasifikačním řádem SOU, přičemž v konečném hodnocení se promítá celkový přístup žáka ke studiu, jeho připravenost na výuku a aktivní práce v hodinách

## **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí:**

**Komunikativní kompetence:** žáci jsou schopni vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání, formulovat své myšlenky, srozumitelně a souvisle, naslouchat pozorně druhým, zdůvodňovat své názory, vyslechnout názory druhých a vhodně na ně reagovat, vhodně se prezentovat při oficiálním jednání.

**Personální kompetence:** žáci jsou připraveni k tomu, aby byli schopni kriticky hodnotit výsledky svého učení a práce, přijímat radu a kritiku od druhých lidí, dále se vzdělávat, pečovat o svůj fyzický a duševní rozvoj, rozhodovat a plánovat svůj život, pracovní kariéru podle svých schopností.

**Řešení pracovních a mimopracovních problémů:** naučit se předcházet konfliktům, řešit konfliktní situace, které mohou vzniknout při výkonu povolání číšníka

**Odborné kompetence:** žáci jsou schopni uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, mají přehled o nových trendech v předmětu, znají způsoby skladování nápojů, sestavují menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, ovládají techniku odbytu, volí vhodné formy obsluhy podle prostředí a společenské příležitosti, volí vhodný inventář.

**Digitální kompetence-** žáci jsou vedeni k efektivnímu využívání digitálních technologií při tvorbě jídelních a nápojových lístků, menu, prezentaci podniku na internetu, při práci s pokladními a informačními systémy.

## **Průřezová témata:**

### **Člověk a životní prostředí:**

- ekologie člověka
- životní prostředí člověka
- ochrana přírody, prostředí a krajiny

### **Člověk a svět práce:**

- využití poznatků v praktickém životě i v jiných předmětech
- vést žáky k zodpovědnosti za vlastní život, za význam vzdělávání pro život a motivovat
- k aktivnímu pracovnímu životu a úspěšné kariéře

### **Občan demokratické společnosti:**



- vytvoření demokratického prostředí, spolupráce při vyučování jak mezi žáky, tak mezi žákem a učitelem, diskuse k hodnocení
- komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů

## Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

## Stolničení

## 1. ročník- 33 hodin

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Rozpis učiva                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Hodin. dotace    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ dodržuje obecné a pro obor specifické zásady bezpečnosti práce, ochrany zdraví při práci, hygieny práce atd.</li> <li>➤ vysvětlí pojem estetika</li> </ul>                                                                                                                                                          | <b>Význam stolničení</b><br><b>Hygienické a bezpečnostní předpisy v provozovnách společného stravování</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ osobní hygiena</li> <li>➤ pracovní hygiena</li> <li>➤ bezpečnost práce při obsluze</li> <li>➤ estetika</li> </ul>                                                                                 | 1<br>2<br>1<br>1 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ dokáže rozlišit pojem stolničení a stolování</li> <li>➤ zná význam odbytu</li> <li>➤ zná zásady správného a společenského chování</li> <li>➤ vysvětlí rozdíl mezi základními a ostatními pomůckami číšníka</li> </ul>                                                                                                           | <b>Základní pojmy a obecné zásady společenského chování</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ význam stolování a stolničení</li> <li>➤ význam a úkoly odbytu</li> <li>➤ chování ve společnosti, na pracovišti, ve styku s hosty a při jídle</li> <li>➤ práce s připomínkami hostů</li> <li>➤ vzhled číšníka a jeho pracovní pomůcky</li> </ul> | 1<br>1<br>2<br>1 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ popíše přípravu pracoviště na provoz</li> <li>➤ rozlišuje malý, velký a pomocný stolní inventář a jeho použití</li> </ul>                                                                                                                                                                                                       | <b>Zařízení a vybavení na úseku obsluhy</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ úklidové a přípravné práce</li> <li>➤ rozdělení inventáře</li> </ul>                                                                                                                                                                                             | 5                |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ je seznámen s gastronomickými pravidly a jejich významem pro společné stravování</li> <li>➤ uvádí druhy a náležitosti jídelního a nápojového lístku</li> <li>➤ sestavuje jídelní a nápojový lístek</li> <li>➤ umí sestavit menu k různým příležitostem</li> <li>➤ správně doporučí nápoj k jednotlivým druhům pokrmů</li> </ul> | <b>Gastronomická pravidla</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ druhy a náležitosti jídelních lístků</li> <li>➤ zásady sestavování jídelních a nápojových lístků</li> <li>➤ menu</li> </ul>                                                                                                                                                    | 2<br>3<br>3      |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ charakterizuje základní pravidla obsluhy</li> <li>➤ vyjmenuje zásady obsluhy</li> <li>➤ zná organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku a jejich povinnosti</li> </ul>                                                                                                                                            | <b>Základní pravidla obsluhy</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ základní pravidla obsluhy</li> <li>➤ zásady obsluhy</li> <li>➤ systémy a technika obsluhy</li> </ul>                                                                                                                                                                        | 4<br>2<br>4      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>Opakování</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                  |



## Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

## Stolničení

2.ročník- 33 hodin

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                       | Rozpis učiva                                                                                                                                                                                                                          | Hodin. dotace |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ vysvětlí jednotlivé způsoby nabídky a rozdíl mezi nimi</li> <li>➤ zná způsoby prodeje a placení</li> </ul>                                                                        | <b>Způsoby nabídky a prodej</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ různé formy nabídky</li> <li>➤ způsoby prodeje a placení</li> <li>➤ základní pravidla pro práci s informačními a pokladními systémy v gastronomii</li> </ul> | 5             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ je seznámen s možností vyšší formy obsluhy</li> <li>➤ vysvětlí podávání jednotlivých chodů a jejich zvláštnosti</li> </ul>                                                                    | <b>Podávání jídel a nápojů</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ jednoduchá a složitá forma obsluhy</li> <li>➤ podávání snídaní, obědů a večeří</li> </ul>                                                                     | 15            |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ dokáže objednávkou hostiny</li> <li>➤ rozlišuje různé druhy slavnostních hostin</li> <li>➤ zná postup obsluhy při slavnostní hostině</li> <li>➤ dokáže přípravu místnosti i tabule</li> </ul> | <b>Slavnostní příležitosti</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ objednávka hostiny</li> <li>➤ příprava a organizační zajištění</li> <li>➤ příprava místnosti a slavnostní tabule</li> <li>➤ slavnostní obsluha</li> </ul>     | 10            |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ zná a dokáže popsat různé požadavky hostů ze zahraničí</li> </ul>                                                                                                                             | <b>Zvyklosti zahraničních hostů</b>                                                                                                                                                                                                   | 3             |
|                                                                                                                                                                                                                                        | <b>Příprava na závěrečné zkoušky</b>                                                                                                                                                                                                  |               |



## **6.11. ODBORNÝ VÝCVIK**

**Kód a název oboru vzdělání:** 65-51-E/02 Práce ve stravování

**Název ŠVP:** Práce ve stravování

**Dosažený stupeň vzdělání:** střední s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 2

**Délka a forma vzdělávání:** 2, roky, denní forma

**Celkový počet vyučovacích hodin:** 1188

### **Pojetí vyučovacího předmětu**

#### **Obecný cíl předmětu:**

Vyučovací předmět odborný výcvik vede k vytvoření dovedností a návyků potřebných při přípravě běžných teplých i studených pokrmů a při jednoduché obsluze hostů. Žáci získávají vědomosti o technickém a technologickém zařízení, učí se je používat a dbát o jejich údržbu. Žáci získávají důležité znalosti v oblasti hygieny a bezpečnosti práce v provozu společného stravování, seznamují se s různými druhy potravin, jejich hospodárným využitím a technologickém zpracování s důrazem na uplatňování zásad racionální výživy.

Žáci jsou cílevědomě vedeni k samostatné i týmové práci, aktivnímu přístupu k pracovnímu životu a profesní kariéře i schopnosti přizpůsobovat se požadavkům trhu práce.

#### **Charakteristika učiva:**

Charakteristika učiva vychází z RVP 65-51-E/02 Práce ve stravování z obsahového okruhu Stravovací služby a Chování pracovníků ve stravovacím provozu. Předmět je úzce propojen s teoretickými odbornými předměty Technologie, Technika provozu, Stolníčení a Potraviny a výživa.

Poznatky z předmětu Odborný výcvik by měl žák dokázat aplikovat i v těchto teoretických předmětech.

Během odborného výcviku (dále jen OV) se žák průběžně seznamuje s hygienickými a bezpečnostními předpisy, s pracovními nástroji a technologickým zařízením výrobního střediska, vybavením a inventářem odbytového střediska. Žák si dokáže racionálně organizovat pracovní činnosti a připravit výrobní středisko k jednoduchým pracovním činnostem. Dále je žák v OV seznamován se základy normování a Recepturami teplých a studených pokrmů, orientuje se v základních tepelných úpravách. Prakticky dokáže předběžné zpracování potravin rostlinného i živočišného původu, připravit polévky, omáčky, další různé pokrmy a jednoduché moučníky typické pro českou kuchyni.

Výsledek vzdělávání se neustále zaměřuje na vedení žáků ke slušnosti, aktivnímu zapojování do pracovních činností, samostatnosti, kooperaci a plnění povinností.



### **Metody a formy výuky (materiální zabezpečení):**

Výuka odborného výcviku probíhá většinou skupinovou formou výuky v cvičné kuchyni.

Průběžně se používají:

- a) monologické metody- vysvětlování, instruktáž
- b) dialogické metody- rozhovor, práce s odbornou literaturou
- c) metody názorně demonstrační- pozorování, předvádění, ukázka, instruktáž
- d) z hlediska aktivity a samostatnosti žáků- problémové metody, pozorování, poznávání, inscenační metody
- e) formy výuky- frontální , skupinové a individuální vyučování

Jednotlivé metody a formy se vzájemně během vyučovacího procesu prolínají a střídají.

Materiální zabezpečení (pomůcky):

odborná literatura (receptury), předepsané pracovní oblečení, technické a technologické zařízení, pracovní pomůcky.

### **Hodnocení žáků:**

Vychází z Klasifikačního řádu školy, je používáno slovní i numerické hodnocení. Žáci jsou hodnoceni průběžně, posuzuje se kvalita provedené práce, pracovní přístup, schopnost spolupráce i samostatnost, dodržování technologických postupů, hygieny a BOZP při práci, kontrolují se písemné úkoly – normování. Jedním z důležitých motivačních faktorů je tzv. Odměna za produktivní práci, kdy je žák hodnocen finanční formou, podle aktivity a kvality vykonané práce.

### **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí:**

Během OV jsou uplatňovány všechny klíčové kompetence (zaměření hlavně na kompetence odborné). Vzdělání je zaměřeno na vytvoření pozitivního vztahu k oboru a zvládnutí všech dovedností potřebných k vykonávání povolání pomocného pracovníka ve stravovacích službách. Aby si žák byl vědom náročnosti zvoleného oboru, dokázal se správně vyjadřovat, vyrovnat se s pracovními i osobními problémy, uměl se začlenit do kolektivu a přizpůsobit se pracovním podmínkám a stal se tak plnohodnotným členem společnosti.

### **Průřezová témata:**

**Občan v demokratické společnosti-** naučit řešit žáky konfliktní situace na pracovišti i v životě, spolupracovat v týmu.

**Člověk a životní prostředí-** zacházet zodpovědně se surovinami, jednat s nimi hospodárně z hlediska ekonomického i ekologického.

**Člověk a svět práce-** motivovat žáky k aktivnímu pracovnímu životu, umět si vyhledat potřebné odborné informace.



## Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

## Odborný výcvik

## 1. ročník- 594 hodin

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Rozpis učiva                                                                                                                                                                                                                                                   | Hodin. dotace                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence;</li> <li>➤ při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy;</li> <li>➤ dokáže uvést příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci;</li> <li>➤ umí základy první pomoci;</li> <li>➤ uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu;</li> </ul> | <b>Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ pracovněprávní problematika BOZP</li> <li>➤ bezpečnost technických zařízení</li> <li>➤ první pomoc</li> </ul>                           | <b>5</b><br><b>5</b>                            |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ je seznámen s uplatněním kritických bodů, např. HACCP;</li> <li>➤ dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech;</li> <li>➤ využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitační řád;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                          | <b>Hygienické zásady</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ vystavení zdravotního průkazu</li> <li>➤ hygienické předpisy</li> <li>➤ kritické body (HACCP)</li> <li>➤ prostředky pro úklid a sanitaci</li> </ul>                                          | <b>5</b><br><b>5</b>                            |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ uplatňuje zásady společenského chování k hostům i na pracovišti;</li> <li>➤ dbá na svůj zevnějšek i osobní hygienu, udržuje v čistotě pracovní oděv;</li> <li>➤ řídí se pokyny nadřízených;</li> <li>➤ spolupracuje v týmu;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                    | <b>Komunikace ve službách</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ společenské chování, základní společenská a profesní pravidla (chování na pracovišti i ve styku s hostem)</li> <li>➤ pracovní oděv</li> <li>➤ práce v týmu</li> </ul>                   | <b>10</b><br><b>7</b><br><b>7</b>               |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ dokáže rozčlenit výrobní střediska a charakterizovat jejich vybavení;</li> <li>➤ používá zařízení skladů potravin;</li> <li>➤ obsluhuje a udržuje technologická zařízení podle pokynů;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>Výrobní středisko</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ základní členění a vybavení výrobního střediska</li> <li>➤ sklady, základní vybavení</li> <li>➤ technologická zařízení ve výrobě</li> <li>➤ seznámení s uspořádáním pracoviště OV</li> </ul> | <b>10</b><br><b>5</b><br><b>10</b><br><b>10</b> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ připraví pracoviště na provoz;</li> <li>➤ vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů;</li> <li>➤ vysvětlí úlohu pracovníků ve výrobním středisku;</li> <li>➤ vysvětlí úlohu pracovníků v odbytovém středisku;</li> <li>➤ dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram;</li> <li>➤ udržuje pořádek na pracovišti během</li> </ul>                                                                                                            | <b>Organizace práce ve stravovacím provozu</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ organizace a rozdělení práce v úseku výroby a odbytu (pracovní povinnosti kuchaře a obsluhujícího)</li> <li>➤ příprava a úklid pracoviště</li> </ul>                   | <b>10</b><br><b>10</b>                          |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| provozu;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                              |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ rozlišuje druhy a vybavení odbytových středisek;</li> <li>➤ rozlišuje malý a velký stolní inventář a způsoby jeho ošetřování;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>Odbytová střediska</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ úkoly odbytu</li> <li>➤ druhy odbytových středisek</li> <li>➤ vybavení, zařízení a inventář na úseku obsluhy</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>5</b><br><b>5</b><br><b>10</b>                                                                                                                                                                            |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů;</li> <li>➤ orientuje se v základních předběžných a tepelných úpravách, dokáže je popsat;</li> <li>➤ opracovává a upravuje suroviny;</li> <li>➤ připravuje běžné teplé pokrmy dle technologického postupu podle pokynů;</li> <li>➤ připravuje pokrmy z polotovarů podle údajů na obalu;</li> <li>➤ podle pokynů připravuje vybrané pokrmy studené kuchyně;</li> <li>➤ používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po skončení provozu podle pokynů;</li> <li>➤ expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici;</li> <li>➤ připravuje běžné jednoduché moučníky a teplé nápoje;</li> </ul> | <b>Technologie přípravy pokrmů</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ inventář pro přípravu pokrmů</li> </ul> <b>Úprava surovin – základní technologické úpravy</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ předběžná úprava surovin rostlinného původu (brambor, zeleniny, luštěnin, ovoce)</li> <li>➤ předběžná úprava mas (jatečných mas, ryb, drůbeže)</li> <li>➤ základní tepelné úpravy (vaření, dušení, pečení, smažení, gratinování)</li> </ul> <b>Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů teplé a studené kuchyně a jednoduchých moučníků</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>polévky-</b> příprava polévek, druhy polévek, předběžná úprava surovin na přípravu polévek</li> <li>➤ <b>zavářky a vložky do polévek-</b> p.ú. surovin na přípravu vložek a zavářek, příprava různých druhů</li> <li>➤ <b>přílohy a doplňky k hlavním jídlům-</b> rozdělení, příprava základních druhů příloh a doplňků a předběžná úprava surovin k jejich přípravě</li> <li>➤ teplé nápoje</li> <li>➤ estetická úprava a expedice pokrmů</li> </ul> | <b>10</b><br><b>30</b><br><b>30</b><br><b>30</b><br><b>30</b><br><b>50</b><br><b>50</b><br><b>20</b><br><b>20</b><br><b>20</b><br><b>20</b><br><b>20</b><br><b>30</b><br><b>30</b><br><b>20</b><br><b>15</b> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ pracuje v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí;</li> <li>➤ nakládá s odpady a obaly podle pokynů, dbá na třídění odpadů;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>Ochrana životního prostředí</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ ochrana životního prostředí</li> <li>➤ nakládání s odpady a obaly</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>10</b><br><b>10</b>                                                                                                                                                                                       |



## Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

## Odborný výcvik

## 2. ročník- 594 hodin

| Výsledky vzdělávání a kompetence                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Rozpis učiva                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Hodin. dotace                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence;</li> <li>➤ při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy;</li> <li>➤ dokáže uvést příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci;</li> <li>➤ umí základy první pomoci;</li> <li>➤ uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu;</li> </ul>                                                                 | <b>Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ pracovněprávní problematika BOZP</li> <li>➤ bezpečnost technických zařízení</li> <li>➤ první pomoc</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 5<br>5<br>5                          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ je seznámen s uplatněním kritických bodů, např. HACCP;</li> <li>➤ dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech;</li> <li>➤ využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitační řád;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>Hygienické zásady</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ hygienické předpisy</li> <li>➤ kritické body (HACCP)</li> <li>➤ prostředky pro úklid a sanitaci</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 5<br>5<br>5                          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě;</li> <li>➤ vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin;</li> <li>➤ vyzná se v označení potravin a nápojů na etiketě;</li> <li>➤ objasní podstatu racionální výživy;</li> <li>➤ uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků;</li> </ul>                                                                                                               | <b>Potraviny a nápoje ve výživě</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ charakteristika potravin a nápojů</li> <li>➤ skladování potravin a nápojů</li> <li>➤ racionální výživa</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 20<br>10<br>10                       |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ zná gastronomická pravidla</li> <li>➤ umí sestavit menu, jídelní a nápojový lístek</li> <li>➤ používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů;</li> <li>➤ orientuje se v základních předběžných a tepelných úpravách, dokáže je popsat;</li> <li>➤ opracovává a upravuje suroviny;</li> <li>➤ připravuje běžné teplé pokrmy dle technologického postupu podle pokynů;</li> <li>➤ připravuje pokrmy z polotovarů podle údajů na obalu;</li> <li>➤ podle pokynů připravuje vybrané</li> </ul> | <b>Technologie přípravy pokrmů</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ inventář pro přípravu pokrmů</li> <li>➤ úprava surovin</li> <li>➤ základní technologické úpravy</li> </ul> <b>Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů teplé a studené kuchyně a jednoduchých moučníků</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <i>menu, gastronomická pravidla, jídelní a nápojový lístek</i></li> <li>➤ <i>bezmasá jídla + vegetariánská kuchyně</i></li> <li>➤ <i>omáčky</i>- význam, rozdělení, příprava surovin na přípravu omáček, příprava omáček, zjemňování, ochucování aj.,</li> </ul> | 20<br>30<br>40<br><br>20<br>30<br>50 |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>pokrmů studené kuchyně;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po skončení provozu podle pokynů;</li> <li>➤ expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici;</li> <li>➤ připravuje běžné jednoduché moučníky a teplé nápoje;</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>moučníky</b>- význam, podávání, příprava surovin na moučná jídla, příprava moučníků, náplně do těst, šlehané hmoty a polevy</li> <li>➤ <b>pokrmů studené kuchyně</b>- význam, druhy, úprava surovin k výrobě studených pokrmů, příprava studených pokrmů</li> <li>➤ <b>pokrmů na objednávku</b></li> <li>➤ <b>pokrmů cizích kuchyní</b></li> <li>➤ teplé a studené nápoje</li> <li>➤ estetická úprava a expedice pokrmů</li> </ul> | <p><b>59</b></p> <p><b>20</b></p> <p><b>50</b></p> <p><b>50</b></p> <p><b>20</b></p> <p><b>20</b></p> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ charakterizuje různé formy obsluhy;</li> <li>➤ sklízí, ošetřuje a udržuje inventář;</li> <li>➤ zabezpečí inventář po ukončení provozu;</li> <li>➤ zvládá jednoduchou obsluhu hostů;</li> </ul>                                                  | <p><b>Základy obsluhy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ inventář, údržba, použití</li> <li>➤ formy a pravidla obsluhy</li> <li>➤ technika podávání pokrmů a nápojů při jednoduché obsluze</li> <li>➤ slavnostní příležitosti</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                         | <p><b>15</b></p> <p><b>30</b></p> <p><b>30</b></p> <p><b>40</b></p>                                   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <p><b>Příprava na závěrečné zkoušky</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                       |



## **7. Personální a materiální zabezpečení vzdělávání**

### **7.1. Organizační zabezpečení vzdělávání**

Základním dokumentem, který zajišťuje jednotnost pedagogického působení v celém školském zařízení, je Vnitřní řád. Ve střední škole je pak pedagogický proces upravován v platném Školním řádu. Jeho součástí jsou pravidla pro hodnocení a klasifikaci žáků. Školní řád obsahuje a také upravuje provozní podmínky a vnitřní režim střední školy. Školní řád obsahuje práva a povinnosti žáků a upravuje tak pravidla chování v teoretické výuce, odborném výcviku. S obsahem Školního řádu se žáci seznamují vždy první den nového školního roku, o čemž se učiní zápis do třídní knihy. Pravidla hodnocení a klasifikace žáků uvádí kritéria pro hodnocení výsledků vzdělávání i chování a podmínky konání klasifikačních a opravných zkoušek.

Vnitřní řád upravuje okolnosti a podmínky pobytu dětí ve školském zařízení, jejich práva a povinnosti. Výchovně vzdělávací proces probíhá v rámci školního vyučování a vzdělávání, ale velmi úzce souvisí s výchovou mimoškolní. Je tedy organizačně propojen. Všichni pedagogičtí pracovníci (učitelé, vychovatelé, asistenti pedagoga, speciální pedagog, psycholog, výchovný poradce..) tvoří pedagogický tým, který vzájemně spolupracuje na rozvoji osobnosti dítěte a žáka.

### **7.2. Personální zabezpečení vzdělávání**

Pro výuku teoretických a všeobecně vzdělávacích předmětů jsou v zařízení 4 učitelé. Praktickou výuku vykonávají 2 mistři odborného výcviku. Zaměstnanci z hlediska udržení kvality výuky splňují odbornou kvalifikaci, podle zákona č.563/2004 Sb. o pedagogických pracovnících a o změně některých zákonů, ve znění pozdějších předpisů, či si tuto kvalifikaci doplňují, nebo směřují k jejímu doplnění.

K dalšímu odbornému rozvoji využívají učitelé semináře a školení pořádaná pedagogickými centry, NIDV, případně profesními organizacemi. Péče o žáky je dále zajišťována spoluprací s výchovným poradcem, speciálním pedagogem a psychologem. Nedílnou součástí celého výchovně vzdělávacího procesu ve střední škole při výchovném ústavu je dále spolupráce s jednotlivými vychovateli.

### **7.3. Materiální zabezpečení vzdělávání**

Teoretické vyučování probíhá v hlavní budově školy VÚ Višňové. Jednotlivé předměty se vyučují v kmenové učebně vybavené funkčním nábytkem (lavice, stoly, katedra učitele a tabulí). Všem vyučujícím jsou k dispozici mobilní technické prostředky, např. videa, CD a DVD přehrávače, notebook a data projektor. Kapacita učebny je max. 8 žáků.



Pro výuku informační a komunikační technologie je k dispozici počítačová učebna vybavena osmi počítači s možností připojení k internetu.

V předmětu tělesná výchova mohou žáci využívat sportoviště v areálu VÚ- hřiště na malou kopanou a nohejbal, sportoviště na atletiku, workoutové hřiště apod. V zimním období je k dispozici sportovní hala místní TJ. Bruslení nebo hokej si žáci mohou vyzkoušet na nedalekém otevřeném kluzišti v Rouchovanech. V letním období se využívá nedalekého koupaliště v Trstěnicích.

Pro odborný výcvik má škola vlastní pracoviště. Pro výuku odborného výcviku slouží cvičná kuchyň. Je účelně vybavena technickým zázemím pro mechanické i tepelné zpracování surovin, chladicím i mrazicím zařízením. Vybavení pracoviště umožňuje kromě cvičných prací také výrobu širokého sortimentu potravinářských výrobků, teplé i studené kuchyně. V prostorách praktické výuky se nachází šatna, která je umístěná na chodbě a sociální zařízení pro žáky.

## **8. Spolupráce se sociálními partnery při realizaci ŠVP**

Škola při výchovném ústavu spolupracuje s příslušnými diagnostickými ústavy, které dříve zajišťovaly zařazování do výchovného ústavu. Nyní tuto funkci převzaly místně příslušné soudy. Nezbytná je i spolupráce s ostatními výchovnými ústavami a dětskými domovy se školou, odkud často děti přichází.

S ohledem na složení žáků, kteří jsou ve škole vzdělávání, je nezbytná spolupráce s orgány sociálně právní ochrany dětí. Nejčastěji je to při řešení dovolenek, chování, školního prospěchu, útěků dětí a podmíněného propuštění. Dále tato spolupráce spočívá především v hledání společných možností a řešení situací při začleňování žáků do běžných typů škol, při začleňování žáků do běžné společnosti, do pracovního procesu apod.

Mezi sociálními partnery, s nimiž škola udržuje kontakt, je Úřad práce ve Znojmě, s jehož pracovníky míváme každoročně besedu pro žáky. Ty jsou významným zdrojem informací o situaci na trhu práce. Napomáhají žákům orientovat se ve světě práce, jak hledat nabídky a poptávky zaměstnání. Společnou snahou je, aby absolventi měli po ukončení studia informace jakým způsobem a kde najít pomoc při hledání vhodného zaměstnání.

Nedílnou součástí naší práce je také spolupráce se středními školami ve Znojmě např. SPgŠ a SZŠ s jejichž studentkami společně připravujeme kulturní programy, SOU a SOŠ Přímětická, kde mají žáci možnost absolvovat různé kurzy.

S ohledem na závažnosti poruch chování, se kterými se v naší oblasti setkáváme, spolupracujeme při řešení některých záležitostí také s policií České republiky, popř. s Kriminální policií ČR. Neméně důležitým subjektem je Státní zastupitelství, které kontroluje



spisy, spolupracuje při kontrole dodržování trestů apod. Také se sem oznamují mimořádné události týkající se dětí.

Dalšími subjekty jsou Probační a mediační služba, která se zabývá zejména trestnou činností a možnostmi alternativních trestů pro mladistvé. Domy na půl cesty, se kterými probíhá spolupráce hlavně při odchodu dětí, které nemají kam jít. Vězeňská služba Kuřim se kterou jsou pořádány besedy, kdy odsouzení i zaměstnanci popisují život a režim za mřížemi.

V rámci vzdělávání dětí v potravinářských oborech spolupracuje naše škola také se školami při výchovných ústavech, které vyučují podobné obory. Společně jsou pořádány různé sportovní aktivity, hudební soutěže, ale také soutěže gastronomického charakteru, které každoročně naše škola pořádá.

Naší velkou snahou je přiblížení naší činnosti veřejnosti a prezentování práce naší i našich žáků při různých akcích. Práce žáků jsou prezentovány při poradách ředitelů, při různých akcích jako jsou vánoční výstavky, vánoční besídky. Seznámení s děním v naší škole je prezentována i na vývěsce ÚM Višňové a prostřednictvím webových stránek. Jako interní prezentace vychází Zámecký list, který informuje o dění ve VÚ.

Důležitá je také spolupráce s rodiči. V našem zařízení je toto velmi obtížné, a to již vzhledem ke značné vzdálenosti a sociálním problémům v rodinách. Udržujeme pravidelný telefonický kontakt se zákonnými zástupci a pravidelně 2x ročně je i písemně informujeme o chování a prospěchu jejich dětí ve zvoleném učebním oboru. Vítáme rovněž každou návštěvu rodičů a věnujeme těmto schůzkám pozornost. Snahou je rodiče pozvat na společné a významné akce (např. vánoční besídku, předávání vysvědčení a výučních listů na Úřadě Městysu Višňové).