

Mateřská škola, základní škola a střední škola
Vyškov, příspěvková organizace



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

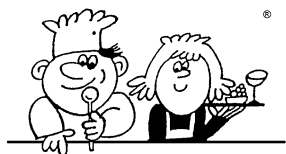
Školní vzdělávací program
Kuchařské práce

Č. j. 208/2024

Platnost od 1. 9. 2024

Schvaluje: Mgr. Vágnerová Jana

Školní vzdělávací program vznikl podle návrhu rámcového vzdělávacího programu pro obor
65-51 – E / 01 **Stravovací a ubytovací služby**



Název školního vzdělávacího programu: Kuchařské práce
Kód učebního oboru: 65–51–E/01
Název oboru vzdělání: Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání: Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia: 3leté, forma denní
Platnost vzdělávacího programu: od 1. 9. 2024

Identifikační údaje o škole:

Název školy: **Mateřská škola, základní škola a střední škola Vyškov, příspěvková organizace**

Adresa školy: **Sídliště Osvobození 681/55,
682 01 Vyškov**

Zřizovatel : **Jihomoravský kraj**
Adresa zřizovatel : **Brno, Žerotínovo nám. 3/5, 601 82**

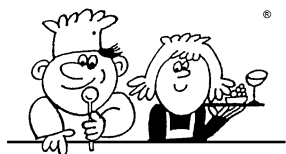
Název školního vzdělávacího programu: **Kuchařské práce**
Kód a název oboru : **Stravovací a ubytovací služby
65-51-E/01**

Zaměření: **Kuchař**
Stupeň poskytovaného vzdělání: **Střední vzdělání s výučním listem**
Délka a forma studia: **3leté, forma denní**
Datum platnosti od: **1.9.2024**

Jméno ředitele: **Mgr. Vágnerová Jana**

Kontakty pro komunikaci se školou: **sekretariát**

Telefonní číslo: **+420723088231**
Mobil: **+420517348909**
Web: **www.mszsvyškov.cz**
E-mailová adresa: **sps.vyskov@jmskoly.cz**

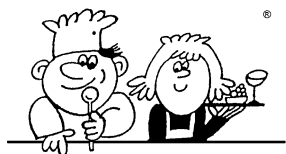


Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód učebního oboru:	65–51–E/01
Název oboru vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3leté, forma denní
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2024

Obsah ŠVP:

Obsah

1. Profil absolventa školního vzdělávacího programu.....	Chyba! Záložka není definována.
1.1 Popis uplatnění absolventa v praxi:.....	5
1.2 Výčet kompetencí absolventa.....	5
2. Charakteristika školního vzdělávacího programu	8
2.1 Popis celkového pojetí vzdělávání	8
2.1.1 Způsoby rozvoje odborných a klíčových kompetencí ve výuce	10
2.1.2 Způsob začlenění průřezových témat do výuky	14
2.2 Organizace výuky	15
2.3 Způsob hodnocení žáků.....	17
2.4 Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných.....	20
2.5 Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence.....	20
2.6. Podmínky pro přijímání ke vzdělávání.....	21
2.7. Způsob ukončení vzdělávání.....	21
3. Učební plán školního vzdělávacího programu.....	22
4. Převodní tabulka RVP - ŠVP	24
5. Učební osnovy	25
Český jazyk a literatura	25
Občanská nauka.....	33
Matematika.....	44
Tělesná výchova.....	48
Zdravověda.....	52
Informatika	56
Potraviny a výživa.....	62
Zařízení závodů	67
Technologie.....	72
Stolničení.....	76
Hospodářské výpočty.....	80
Odborný výcvik.....	83
6. Personální a materiální zabezpečení výuky	96
7. Charakteristika spolupráce se sociálními partnery	96
8. Distanční vzdělávání.....	97



Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód učebního oboru:	65–51–E/01
Název oboru vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3leté, forma denní
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2024

Školní vzdělávací program (dále jen ŠVP) je základním dokumentem školy při výuce daného učebního oboru. ŠVP vychází vždy z příslušného Rámcového vzdělávacího programu (dále jen RVP) zpracovaného MŠMT. ŠVP všech oborů naší školy jsme zpracovávali po důkladné teoretické přípravě a týmové spolupráci všech zainteresovaných pedagogických pracovníků. Je zde vždy uveden název oboru, číslo oboru, profil absolventa a týdenní učební plán v členění na jednotlivé vyučovací předměty. Kompletní ŠVP v tištěné formě jsou k dispozici veřejnosti v budově školy, kde je možné si je prohlédnout. Mateřská škola, Základní škola a Střední škola Vyškov je příspěvkovou organizací.

Mateřská škola poskytuje předškolní vzdělávání dětem se zdravotním postižením a zdravotním znevýhodněním. Její činnost se řídí zákonem č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání, zejména § 16, ve znění pozdějších předpisů.

Základní škola poskytuje základní vzdělávání žákům se zdravotním postižením, zejména s mentálním postižením, dále s těžkým mentálním postižením, se souběžným postižením více vadami a autismem a žákům se zdravotním znevýhodněním. Její činnost se řídí zákonem č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání, zejména § 16, ve znění pozdějších předpisů.

Střední škola jednoletá vzdělává žáky s lehkým, středně těžkým až těžkým mentálním postižením, vícečetným postižením a autismem, kteří získali ucelené základní vzdělání na úrovni základní školy nebo na základní škole speciální, a ze závažných či jiných důvodů se nemohou vzdělávat na jiném druhu a typu školy.

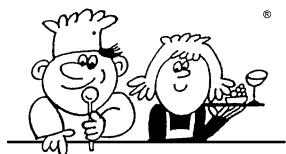
Naše obory navštěvují žáci základních škol praktických, speciálních škol základních a základních škol.

Odborné učiliště nabízí učební obory: Zednické práce, obor Potravinářská výroba se zaměřením na cukrářské práce, obor Stravovací a ubytovací služby se zaměřením na kuchařské práce a Pečovatelské služby.

Nedaleko školy se nachází zastávka MHD, vzdálenost od autobusového nádraží je větší. Rodiče mají možnost využít svoz sociálním autem sdružení PIAFA.

1.Profil absolventa školního vzdělávacího programu

Název a adresa školy:	Mateřská škola, základní škola a střední škola Vyškov, příspěvková organizace
Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód učebního oboru:	Stravovací a ubytovací služby 65–51–E/01
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3leté, forma denní
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2014
Potvrzení dosaženého vzdělání:	vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list



Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód učebního oboru:	65–51–E/01
Název oboru vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3leté, forma denní
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2024

1.1 Popis uplatnění absolventa v praxi:

Absolvent ŠVP kuchařské práce disponuje kompetencemi příslušnými pro výkon odborných prací spojených s přípravou teplých, studených pokrmů, jednoduchých moučníků a nápojů, odbytem pokrmů.

Absolvent se uplatní při výkonu povolání pomocný kuchař zejména v pozici zaměstnance ve velkých, středně velkých i malých provozech.

Absolvent se může po absolvování závěrečných zkoušek ucházet o příbuzný studijní obor.

1.2 Výčet kompetencí absolventa

Kompetence odborné, které se vztahují přímo k oboru vzdělání a příslušné kvalifikaci.

Absolvent:

a) Uplatňuje požadavky na hygienu v technologii a na trendy ve výživě. Využívá poznatky o potravinách a nápojích

- uplatňuje požadavky na hygienu a hygienu práce v průběhu pracovních činností ;
- má přehled o výživě, zná základní zásady racionální výživy, základní druhy diet a alternativní způsoby stravování;
- rozlišuje vlastnosti a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů;
- zná vhodné způsoby skladování potravin
- sestavuje menu, rozlišuje způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně, kontroluje kvalitu a správně uchovává, esteticky dohotovuje a expeduje výrobky;
- používá pod dozorem technická zařízení v gastronomickém provozu.

b) Usiluje o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb

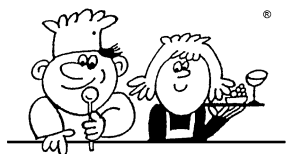
- chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku;
- dodržuje stanovené normy (standardy) a předpisy na pracovišti;
- dbá na zabezpečování standardů kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňuje požadavky zákazníků.

c) Jedná ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje

- zná význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení;
- zvažuje při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady;
- nakládá s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

d) Dbá na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a požární ochranu

- chápe bezpečnost práce jako součást péče o zdraví své, spolupracovníků i zákazníků ;



Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód učebního oboru:	65–51–E/01
Název oboru vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3leté, forma denní
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2024

- dodržuje příslušné právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární ochrany, hygienické předpisy a zásady;
- používá osobní ochranné pracovní prostředky podle platných předpisů pro jednotlivé činnosti;
- je připraven spolupodílet se na vytváření bezpečného pracovního prostředí, používá pracovní nástroje, pomůcky a technické vybavení odpovídající bezpečnostním a protipožárním předpisům;
- umí uplatňovat oprávněné nároky týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci či při případném pracovním úrazu.

e) Ovládá přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů:

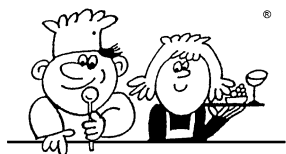
- připravuje teplé pokrmy a přílohy,
- připravuje jednoduché moučníky, teplé nápoje, studené pokrmy,
- dodržuje posloupnost prací a časový harmonogram,
- udržuje a zabezpečuje použitý inventář.

Každý absolvent:

- zná své reálné odborné i osobnostní kvality, konstruktivně zvažuje své možnosti v oblasti profesní dráhy,
- má základní přehled o nabídce profesních a vzdělávacích možností a příležitostí v regionu, umí zjistit a posoudit alternativy svého pracovního uplatnění a jim odpovídající potřeby dalšího vzdělávání,
- vhodným způsobem prezentuje výsledky své práce,
- má reálnou představu o kvalitě své práce, pracuje přesně, svědomitě a pečlivě, dosahuje kvalitních výsledků a konstruktivně přistupuje ke kritice,

Absolvent po úspěšném vykonání závěrečné zkoušky:

- zná způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně,
- kontroluje kvalitu připravovaných pokrmů, správně uchovává pokrmy, esteticky dohotovuje a expeduje pokrmy a výrobky,
- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii,
- rozlišuje vlastnosti a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů,
- zná způsoby skladování potravin a nápojů,
- používá technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu a dbá na jejich údržbu,
- dodržuje stanovené normy a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti,
- dodržuje příslušné právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, protipožární předpisy a hygienické předpisy a zásady,
- používá osobní ochranné pracovní prostředky podle platných předpisů pro jednotlivé činnosti,



Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód učebního oboru:	65–51–E/01
Název oboru vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3leté, forma denní
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2024

- je připraven spolupodílet se na vytváření bezpečného pracovního prostředí, dbá na používání pracovních nástrojů, pomůcek a technického vybavení odpovídajícího bezpečnostním a protipožárním předpisům,

Specifické výsledky vzdělávání

Vzdělávání směřuje k tomu, aby v oblasti citů, postojů, preferencí a hodnot absolvent

- záměrně vyhledával potřebné informace, pracoval s nimi uvážlivě a kriticky,
- jednal odpovědně, tedy s patřičnou mírou kritičnosti, svobody, tolerance.
- vážil si lidské svobody a lidských práv, preferoval humánní a demokratické hodnoty, přístupy a postupy před nedemokratickými.
- ctil život jako nejvyšší hodnotu.
- chránil životní prostředí a aktivně se zapojil do jeho udržování a zlepšování,
- jednal hospodárně, ctil hodnotu lidské práce a jejích výsledků, pečoval o majetek,
- pociťoval odpovědnost za vlastní zdraví, usiloval o zdravý životní styl a o zdokonalování své tělesné zdatnosti.

Kompetence klíčové

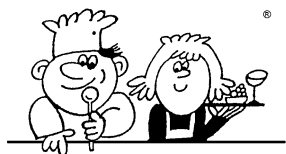
Absolvent:

- Umí řešit základní problémy a problémové situace, zejména identifikovat a analyzovat problémy, zvažovat možnosti jejich řešení, vybírat a navrhovat řešení optimální v daném kontextu, stanovovat a dodržovat efektivní postupy při plnění úkolů.
- Uplatňuje pravidla společenského chování, spolupracuje s druhými lidmi, přijímá zodpovědnost za vlastní práci i za práci ostatních, ví, jak přispívat k dobrým vztahům v kolektivu, jak řešit osobní konflikty a přistupovat k různým typům lidí.
- Pracuje s PC, využívá internet a další zdroje informací, dovede se jasně a srozumitelně vyjadřovat.

Kompetence k pracovnímu uplatnění

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi podle svých schopností a možností využívali své osobnostní a odborné předpoklady pro úspěšné uplatnění ve světě práce, pro budování a rozvoj své profesní kariéry a s tím související potřebu celoživotního učení, tzn., že by absolventi měli:

- 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;
- 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;



Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód učebního oboru:	65–51–E/01
Název oboru vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3leté, forma denní
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2024

- umět 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.

1.3 Způsob ukončení vzdělávání.

Vzdělávání je ukončeno závěrečnou zkouškou podle platných právních norem, dokladem je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list. Absolvent je připraven prohlubovat si specifické znalosti v oboru různými školeními a kurzy.

2 Charakteristika školního vzdělávacího programu

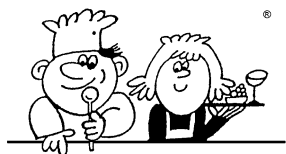
Název a adresa školy:	Mateřská škola, základní škola a střední škola Vyškov, příspěvková organizace Sídliště Osvobození 55
Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód učebního oboru:	65–51–E/01
Název oboru vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3leté, forma denní
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2014 počínaje 1. ročníkem

2.1. Popis celkového pojetí vzdělávání

Učební kapacita školy pro učební obor stravovací a ubytovací služby – ŠVP kuchařské práce je maximálně 8 žáků v každém ročníku. Absolventi nacházejí uplatnění ve výrobě v kvalifikovaných kuchařských pozicích. Škola definuje svou vzdělávací strategii v oboru jako jednotlivé zásady, které musí prolínat celým výchovně vzdělávacím procesem. Cílem je vytvářet v žácích profesionální návyky, které budoucí zaměstnavatel bude využívat a které dostatečně ekonomicky ocení, vytvářet v žácích hrdost a kladný vztah ke škole, ve které se učí odbornému řemeslu, potřebu stále se do školy vracet pro nové odborné inspirace a mezilidské kontakty a potřebu dále se ve svém oboru vzdělávat a profesionálně růst. V rámci výuky budou využívány principy moderních metod učení, které respektují i různou míru postižení žáků, formy projektového vyučování posilující sociálně komunikativní kompetence.

Pojetí vzdělávacího programu

Učební obor je náročný na manuální dovednosti a fantazií žáků při uplatnění tvořivého myšlení a estetického vnímání. Vyučující vedou žáky k trpělivé a soustavné práci a usilují o to, aby si žáci vytvořili kladný vztah ke zvolenému oboru a získali správné pracovní návyky. Vzdělávací program umožňuje získání všeobecných a odborných vědomostí, potřebných k vykonávání kuchařských prací. Při sestavování a naplňování ŠVP je respektována snaha o vybavení absolventa takovými znalostmi, dovednostmi a postoji, které mu umožní dobré uplatnění na trhu práce.



Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód učebního oboru:	65–51–E/01
Název oboru vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3leté, forma denní
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2024

Cílem vzdělávacího programu je předložit nenásilnou formou celek poznatků o surovinách, které se používají v kuchařské výrobě. Žáci chápou spojitosti mezi správnou výživou a zdravím člověka. Ovládají základní zásady hygieny a bezpečnosti práce v potravinářském provozu. Znají rizika při výrobě ve výše uvedené oblasti. Osvojí si konkrétní technologické postupy jak v teoretické tak i v praktické části výuky. Učivo je též zaměřené na zařízení provozoven – základní poznatky o funkci, ovládání strojů a zařízení ve výrobě

Obsah odborných předmětů je předmětně koordinován s odborným výcvikem. Cílem odborného výcviku je praktické osvojení dovedností a aplikace všeobecných a odborných vědomostí. V teorii jsou žáci vedeni k hospodárnému zacházení s potravinami.

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

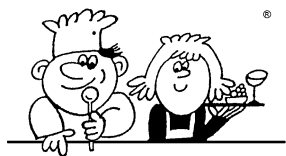
Praktické vyučování (odborný výcvik) bude většinou probíhat ve skupinové výuce na školním pracovišti. Bude orientován především na ovládání jednoduchých pracovních úkonů při přípravě běžných pokrmů a obsluhu jednoduchých strojů a zařízení.

V teoretickém vyučování budou využívány moderní metody výuky pomocí nových didaktických pomůcek i moderní techniky. Výuka bude vedena formou výkladu a řízeného rozhovoru v návaznosti na znalost žáků, během procesu osvojování vědomostí budou využívány názorné pomůcky a praktické ukázky jednotlivých druhů surovin. Do výuky bude zařazováno samostatné řešení úkolů a skupinová práce, kdy žáci uplatní své znalosti z předmětu i odborné praxe, práce s odbornými časopisy a odbornou literaturou, využití internetu, odborné exkurze, vlastní pracovní činnosti žáků.

Stěžejní metody výuky využívané v rámci praktického a teoretického vyučování

Metody a formy vzdělávací práce volí vyučující se zřetelem k charakteru předmětů, konkrétní situaci v pedagogickém procesu. V koordinaci s ostatními vyučujícími vyvíjí soustavnou péči o získávání a rozvíjení požadovaných profesních znalostí, vlastností a schopností, dále profesní vystupování, estetické cítění, kultivované vyjadřování, vstřícné jednání se zákazníky a spolupracovníky, schopnost spolupracovat, odpovědně se rozhodovat apod. Metody a formy výuky jsou voleny s ohledem na obsah konkrétního učiva a výsledků vzdělávání, kterého se má dosáhnout. Učitelé volí metody podle svých potřeb a zkušeností a s ohledem na charakter vyučovaného předmětu. Uplatňují vhodnou motivaci, která stimuluje práci žáků a nejčastěji se opírá o zájem o zvolený učební obor. Podobně aplikační příklady jsou vybírány tak, aby se týkaly problematiky odborných předmětů. Tomu odpovídají adekvátní metodické přístupy ve výuce: výklad s návazností na znalost žáků, řízený rozhovor, diskuse, samostatné řešení úkolů, skupinová práce i práce individuální, práce s textem, čtení textu s porozuměním, práce s počítačem, informačními a komunikačními technologiemi, zařazení her, soutěží, simulačních a situačních metod, setkání s odborníky, odborné exkurze.

Důraz je zejména kladen na individuální práce žáků, především na osobní zodpovědnost a samostatnost, schopnost kooperace a týmové spolupráce se záměrem odpovídajícího sebehodnocení a poznání svých možností a ovlivňování žákovských postojů – samostatné práce žáků, skupinové práce, referáty, prezentace písemné, ústní a praktické, společné hodnocení/sebehodnocení, analýza výsledků. Důležitou složkou teoretické a



Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód učebního oboru:	65–51–E/01
Název oboru vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3leté, forma denní
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2024

praktické výuky je používání názorných pomůcek v různé formě, které žákovi usnadňují pochopení učiva, jako nástěnné obrazy, pracovní listy, zvukové nahrávky, instruktážní a výukové video, exkurze. K procvičování a upevňování učiva se využívají různé formy ústních, písemných a praktických cvičení, soutěže, simulační metody, apod.

Velký důraz je kladen na vytváření mezipředmětových vazeb, které rozšiřují klíčové kompetence žáka. Praktické vyučování umožňuje žákům využívat teoretických poznatků v praxi. Žáci jsou vedeni k odpovědnosti za plnění úkolů a kvalitu vykonané práce jednotlivce i kolektivu. Používané metody rozvíjí komunikační dovednosti, estetické cítění, upevňování pracovních návyků. Metody odborného výcviku jsou doplněny o návštěvy odborných pracovišť, exkurze.

2.1.1 Způsoby rozvoje odborných a klíčových kompetencí ve výuce

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.

Kompetence k učení

- číst s porozuměním texty, umět vyhledávat a zpracovávat informace, uživatelsky využívat různé informační zdroje, elektronická i jiná média, včetně zkušeností svých a jiných lidí
- ovládat práci s textem
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku) a pořizovat si poznámky
-

Kompetence k řešení problémů

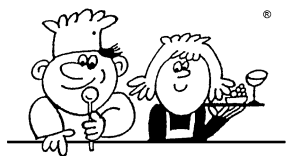
- porozumět zadání úkolů, rozpoznat jádro problému, umět získat informace. Pracovat a řešit problémy samostatně i v týmu spolupracovníků.
- navrhnout způsoby řešení problémů
- volit nejrůznější pomůcky, metody, techniky vhodné pro splnění jednotlivých aktivit
- využívat při řešení problémů dřívější zkušenosti

Komunikativní kompetence

- umět se vyjadřovat v mateřském jazyce mluvenou i psanou formou tak, jak to vyžaduje komunikační situace (prezentovat se při oficiálním jednání se zaměstnavatelem a na úradech)
- své myšlenky vyjadřovat srozumitelně vhodným způsobem
- diskutovat, naslouchat druhým lidem, mít vlastní názor
- zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty, pracovní a jiné písemnosti (např. žádosti, formuláře, strukturovaný životopis, pracovní postupy)

Personální a sociální kompetence

- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, reagovat odpovídajícím způsobem na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání, přijmout radu i kritiku, předcházet konfliktům a diskriminaci
- zadané úkoly plnit zodpovědně podle svých schopností a možností, ověřovat si získané poznatky



Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód učebního oboru:	65–51–E/01
Název oboru vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3leté, forma denní
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2024

– mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický a duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí

Občanské kompetence a kulturní povědomí

- jednat odpovědně a samostatně ve vlastním i veřejném zájmu
- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí, jejich kulturní specifika, oprostít se od nesnášenlivosti, diskriminace
- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování
- získat základní pro život potřebné znalosti o fungování demokratické společnosti
- uvědomovat si vlastní kulturní, národní a osobní identitu, přistupovat k aktivní toleranci identity druhých lidí
- zajímat se o politické a společenské dění u nás a ve světě
- chápat význam životního prostředí pro člověka.

Kompetence k pracovnímu uplatnění

- mít vědomosti a dovednosti potřebné pro orientaci na trhu práce, v pracovněprávních vztazích a v činnostech podniku
- mít reálnou představu o situaci na trhu práce, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky, umět srovnávat se svými představami
- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, uvědomovat si význam celoživotního učení, být připraven přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám.

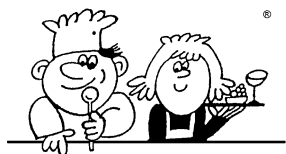
Matematické kompetence

- při své práci umět využívat matematické dovednosti, postupy, používat a převádět jednotky, provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy
- číst různé formy grafického znázornění (tabulky, schémata, grafy apod.)
- používat pojmy kvantifikujícího charakteru (např. odhad, velikost, množství), některé matematické vzorce
- aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích

Kompetence informačních a komunikačních technologií

- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky ICT
- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením
- komunikovat elektronickou poštou
- získávat informace z internetu
- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních)
- posuzovat věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získávaným informacím, být mediálně gramotní.

Během studia je žák veden tak, aby si byl vědom svých osobních možností a kvalit, aby uměl pracovat samostatně i v týmu. Výchovný a vzdělávací proces je veden tak, aby se žák choval zodpovědně při plnění pracovních úkolů, aby odpovídal za své jednání v různých občanských i pracovních situacích. Rozvíjení klíčových kompetencí je vhodně zařazeno do všech předmětů.



Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód učebního oboru:	65–51–E/01
Název oboru vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3leté, forma denní
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2024

Proces uplatňování klíčových kompetencí je veden tak, aby byl soustavný a vykazoval vývojový posun během studia.

Základním nástrojem rozvoje klíčových kompetencí jsou vhodné vyučovací strategie, postupy, diskuse, rozhovor, výklad, přednáška, modelové situace, zařazování vhodných témat a příkladů z praxe tak, aby žáci jednali odpovědně, samostatně, aktivně a iniciativně. Rozvíjet u žáků mimoškolní aktivity, které povedou k podpoře jejich motivace, vlastních aktivit a kreativity. V rámci výuky přistupovat k jednotlivým žákům diferencovaně podle jejich individuálních možností a věkových specifik.

1.ročník

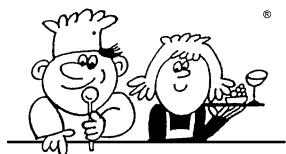
Vytvářet podmínky pro úspěšnou adaptaci žáků v odborného výcviku. Posilovat u žáků kladný vztah ke zvolenému oboru, dodržování režimů a řádů školy. Průběžně ověřovat znalosti a dovednosti, sledovat školní docházku a vyvozovat opatření ze záškoláctví. Zvýšenou pozornost věnovat dodržování bezpečnosti a hygieny při práci.

2. ročník

Využívat poznatků a úrovně vědomostí a návyků z prvního ročníku. Vyžadovat kvalitu prováděné práce, její kontrolu a konečné vyhodnocování. Zájem o zvolený obor u žáků prohlubovat soutěžemi v rámci školy i regionu. Prohlubování pracovních návyků považovat za stěžejní spolu s dodržováním pracovních postupů, bezpečnosti při práci a hygieně práce.

3. ročník

Klást důraz na kvalitu a pečlivost odváděné práce, na získání a upevnování pracovních návyků. Žáky připravovat ke vstupu do pracovního procesu. Trvale vyhodnocovat klady a nedostatky v práci žáků. Průběžně připravovat žáky ke kvalitnímu zvládnutí závěrečných zkoušek.

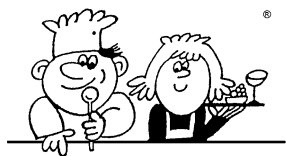


Název školního vzdělávacího programu:
 Kód učebního oboru:
 Název oboru vzdělání:
 Stupeň poskytovaného vzdělání:
 Délka a forma studia:
 Platnost vzdělávacího programu:

Kuchařské práce
 65–51–E/01
 Stravovací a ubytovací služby
 Střední vzdělání s výučním listem
 3leté, forma denní
 od 1. 9. 2024

Přehled zařazení klíčových kompetencí do vyučovacích předmětů

Vyučovací předmět	Kompetence k učení	Kompetence k řešení problémů	Komunikační kompetence	Personální a sociální kompetence	Občanské kompetence a kulturní a národní	Kompetence k pracovnímu uplatnění	Matematické kompetence	Kompetence využívat ICT a pracovat s informacemi
Český jazyk a literatura	■	■	■	■	■	■		■
Občanská výchova	■	■	■	■	■	■	■	■
Matematika	■	■	■			■	■	■
Tělesná výchova	■	■	■	■	■	■	■	
Technologie	■	■	■	■	■	■	■	■
Stolničení	■	■	■	■	■	■	■	■
Zařízení závodů	■	■	■	■	■	■	■	■
Potraviny a výživa	■	■	■	■	■	■	■	■
Hospodářské výpočty	■	■	■	■	■	■	■	■
Odborný výcvik	■	■	■	■	■	■	■	
Informatika	■	■	■	■	■	■	■	■
Zdravověda	■	■	■	■	■	■	■	■



Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód učebního oboru:	65–51–E/01
Název oboru vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3leté, forma denní
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2024

Způsob začlenění průřezových témat do výuky

Jednotlivá průřezová témata jsou zařazována do tematických celků tak, aby svým pojetím vedla žáky k odpovědnému jednání ve vztahu k přírodě, k ekologii, k demokratické společnosti, aby vychovávaly žáka k zodpovědnosti, vztahu k práci a naučily je pracovat s informačními technologiemi při vyhledávání potřebných informací. Téma se zaměřuje na vybudování takových postojů u žáků, které jsou v souladu s demokratickou společností. Nejde jenom o postoje, ale také o budování občanské gramotnosti žáků. Jedná se o nastavení určitých norem odpovídající běžnému standartu v dané společnosti. Tato výchova se netýká jen některých oblastí vzdělávání, ale prochází napříč celým systémem výuky, kdy neméně důležitá je otevřená komunikace s rodiči.

Občan v demokratické společnosti:

Výchova k demokratickému občanství se zaměřuje na vytváření a upevňování takových postojů a hodnotové orientace žáků, které jsou potřebné pro fungování a zdokonalování demokracie. Je realizována formou referátů, projektů a diskuzí. Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- měli vhodnou míru sebevědomí, sebe odpovědnosti a schopnost morálního úsudku
- byli připraveni si klást základní existenční otázky a hledat na ně odpovědi a řešení
- hledali kompromisy mezi osobní svobodou a sociální odpovědností a byli kriticky tolerantní
- byli schopni odolávat myšlenkové manipulace
- dovedli se orientovat v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využívat masová média pro své různé potřeby
- dovedli jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení.

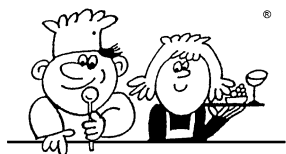
Průřezové téma Občan v demokratické společnosti se promítne do třídnických hodin a v projektech.

Člověk a životní prostředí

Hlavním cílem průřezového tématu je vést žáky k tomu, aby:

- respektovali principy udržitelného rozvoje;
- získali přehled o způsobech ochrany přírody, o používání technologických, ekonomických a právních nástrojů pro zajištění udržitelného rozvoje;
- samostatně a aktivně poznávali okolní prostředí, získávali informace v přímých kontaktech s prostředím a z různých informačních zdrojů;
- pochopili vlastní odpovědnost za své jednání a snažili se aktivně podílet na řešení environmentálních problémů;

Průřezové téma Člověk a životní prostředí se bude realizovat především při sportovních aktivitách v rámci sportovních akcí školy. Dále při „Recyklování“, šetřením energiemi, péčí o zeleň v rámci školy a jiné.



Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód učebního oboru:	65–51–E/01
Název oboru vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3leté, forma denní
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2024

Člověk a svět práce:

Hlavním cílem průřezového tématu je vést žáky k tomu, aby:

- si uvědomili odpovědnost za vlastní život, význam vzdělávání i celoživotního učení pro život, aby byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu a k úspěšné kariéře;
- se orientovali ve světě práce jako celku i v hospodářské struktuře regionu, naučili se hodnotit jednotlivé faktory charakterizující obsah práce a srovnávali tyto faktory se svými předpoklady, seznámili se s alternativami profesního uplatnění po absolvování oboru vzdělávání;

- naučili se vyhledávat a posuzovat informace o profesních příležitostech, orientovali se v nich a vytvářeli si o nich základní představu;

- vyhledávali a posuzovali informace o vzdělávací nabídce, orientovali se v ní a posuzovali ji z hlediska svých předpokladů a profesních cílů;

Téma Člověk a svět práce je vhodně realizováno v motivačních metodách, kdy je v žácích formován dobrý vztah ke zvolenému oboru. Seznamují se s náročností oboru, učitelé pěstují v žácích touhu po uplatnění a odborném růstu, učí je řešit problémové situace. Ve třetím ročníku jsou procvičovány dovednosti, které mohou žákům pomoci při hledání zaměstnání – sepsání žádosti o pracovní místo, životopisu, vyhledávání nabídek, nácvik rozhovorů a další.

Informační a komunikační technologie:

Využívá Internet k dalšímu vzdělávání, získávání informací při hledání podkladů.

Organizace výuky:

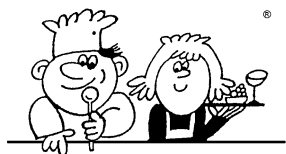
Zařazení průřezových témat do výuky je zaměřeno tak, aby si žák uvědomil vzájemnou použitelnost a souvislost znalostí a dovedností z různých vzdělávacích oblastí. Průřezová témata výrazně formují charakter žáků. Průřezová témata jsou zařazována do všech ročníků vždy podle vhodné vazby na učivo.

2.2.Organizace výuky

Příprava žáků je organizována jako tříleté denní studium v rozsahu stanoveném učebním plánem. Učební obor je určen zejména pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami. Příprava je ukončena závěrečnou zkouškou podle příslušných právních norem a poskytuje střední vzdělání s výučním listem. Závazné učivo všeobecného a odborného vzdělání je realizováno dle RVP učebního oboru 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby.

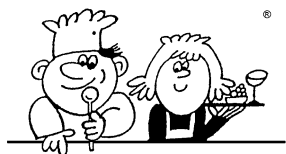
Výuka probíhá denní formou teoretického a praktického vyučování

- formou běžného vyučování ve třídě,
- formou praktického vyučování ve školní kuchařské dílně,
- formou exkurzí do restaurací a dalších stravovacích zařízení, které jsou dopravně dostupné.



Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód učebního oboru:	65–51–E/01
Název oboru vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3leté, forma denní
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2024

- Výuka je členěna podle časové dotace jednotlivých předmětů na dva dny teoretického vyučování a tři dny odborného výcviku týdně, které se pravidelně v cyklu střídají.
- Výchova a vzdělávání v oblasti zdravého životního stylu, rodinné výchovy a patologických jevů se mimo jiné provádí formou přednášek, besed, soutěží.
- Informace týkající se ochrany životního prostředí získávají žáci průběžně během celého studia v rámci vyučování, na základě přímého kontaktu s přírodou, při besedách i z webových stránek (www.mszsvyskov.cz).
- Znalostí trhu práce, problém nezaměstnanosti, nutnost odbornosti, tímto se zabývají žáci během různých besed, přednášek ,na exkurzích v praktické výuce.
- Estetická výchova probíhá formou návštěv a exkurzí (divadelní a filmová představení, historické památky).
- Velmi důležitá je počítačová gramotnost našich žáků, celkové využívání výpočetní techniky.
- Na školní výuku navazují různé společenské a reprezentační akce, prezentace na veletrhu vzdělávání.
- Dodržování bezpečnosti práce, hygieny a chování jedince v mimořádných podmínkách (situacích) se probírá v praktické i teoretické výuce v úvodních hodinách předmětů a během výuky.



Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód učebního oboru:	65–51–E/01
Název oboru vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3leté, forma denní
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2024

o Organizační podmínky

Praktické vyučování	Organizace
1.ročník	
	Odborný výcvik 7:00 – 13:00 hod.
	Přestávky : 9:30 – 9:50 hod. (svačínová) 11:30 - 12:05 hod (obědová)
2. a 3.ročník	Odborný výcvik: 7:00 – 14:00 hod
	Přestávky : 9:30 – 9:50 hod. (svačínová) 11:30 - 12:05 hod (obědová)
Teoretické vyučování	
1., 2. a 3. ročník	0. hod 7:10 – 7:55 hod. 1. hod 8:00 - 8:45 hod. 2. hod 8:55 - 9:40 hod. 3. hod 9:55 - 10:40 hod. 4. hod 10:50 - 11:35 hod. 5. hod 12:05- 12:50 hod. 6. hod 13:00 - 13:45 hod. 7. hod 13:55 - 14:40 hod

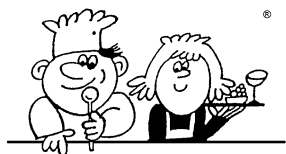
Odborný výcvik ve školní kuchařské učebně zajišťují učitelé odborného výcviku a je organizován tak, aby žáci poznali celý technologický proces od navažování surovin, přípravu pokrmů, až po dohotovování výrobků, jejich konečnou estetickou úpravu a expedici výrobků.

Teoretické vyučování zajišťují učitelé teoretického vyučování, probíhá podle platného rozvrhu vyučovacích hodin v učebnách školy. Jsou využívány jak běžné učebny se základním vybavením (tabule, zpětný projektor, pomůcky, ukázky surovin a materiálů apod.), tak učebny specializované – výpočetní technika, multimediální učebna s možností data projekce, videotechniky, tělocvična.

2.3. Způsob hodnocení žáků

Pravidla pro hodnocení výsledků vzdělávání a chování žáků vycházejí z požadavků školního vzdělávacího programu, jsou součástí školního řádu a obsahují:

- zásady průběžného hodnocení a hodnocení výsledků vzdělávání na vysvědčení,
- kritéria stupňů prospěchu,



Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód učebního oboru:	65–51–E/01
Název oboru vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3leté, forma denní
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2024

- c) podrobnosti o komisionálních zkouškách,
- d) průběh a způsob hodnocení ve vzdělávání podle individuálního vzdělávacího plánu.

Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami probíhá v souladu se Školským zákonem č. 561/2004 Sb. a vyhláškou MŠMT č. 73/2005 o vzdělávání dětí, žáků a studentů se speciálními vzdělávacími potřebami, v platném znění.

Základ pro hodnocení žáků tvoří platná legislativa a Pravidla pro hodnocení výsledků vzdělávání a chování žáků.

Při hodnocení žáků se používá numerické hodnocení. Hodnocení žáků vyplývá z dílčí klasifikace žáka během pololetí. Průběžně sleduje 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, dovednosti a samostatnost při řešení teoretických a praktických úkolů.

Hodnotí se i schopnost využívat a zobecňovat zkušenosti a poznatky získané při praktických činnostech, žákova samostatnost a tvořivost.

V teoretických předmětech příslušný vyučující předmětu využívá k hodnocení znalostí žáka různé druhy zkoušek - písemné práce (formou otevřených úloh nebo testem), ústní zkoušení a praktické práce.

V předmětech praktického zaměření se hodnotí osvojení si praktických dovedností a návyků. Využití získaných teoretických vědomostí v praktických činnostech, aktivita, samostatnost, tvořivost, iniciativa a také vztah k práci a k pracovnímu kolektivu. Součástí hodnocení žáků je i hodnocení chování a vystupování žáků a prezentování školy. Hodnocení klíčových kompetencí provádí v jednotlivých vyučovacích předmětech, posouzením do jaké míry je zvládá a využívá.

Při hodnocení žáků je kladen důraz na:

- motivační, informativní a výchovnou funkci hodnocení
- sebehodnocení a sebe posuzování, kolektivní hodnocení
- kombinaci různých klasifikačních metod - známkování, slovní hodnocení
- individuální přístup k žákům a následnou pomoc
- průběžnou pedagogickou diagnostiku

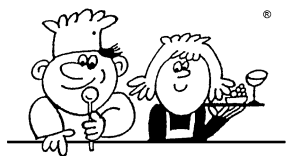
2.4 Vzdělávání a integrace žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných

Vzdělávání žáků se SVP je v souladu se z. č. 561/2004 Sb., školský zákon (především § 16 v platném znění), ve znění pozdějších předpisů a prováděcí vyhláškou MŠMT č. 73/2005 Sb. o vzdělávání dětí, žáků a studentů se speciálními vzdělávacími potřebami a dětí, žáků a studentů mimořádně nadaných, ve znění pozdějších předpisů.

Ve škole se vzdělávají žáci se zdravotním postižením (mentální, tělesné, zrakové a sluchové postižení, vady řeči, souběžné postižení více vadami, autismus a poruchy chování) a žáci se zdravotním a sociálním znevýhodněním.

Speciální vzdělávání se uskutečňuje především s pomocí podpůrných opatření a s respektováním zásad práce se zdravotně postiženými žáky.

U žáků se speciálními vzdělávacími potřebami volíme individuální přístup. V hodinách pracují pod vedením vyučujícího i samostatně, na zpracování úkolů jim vyučující



Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód učebního oboru:	65–51–E/01
Název oboru vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3leté, forma denní
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2024

poskytují delší časový prostor. V konzultačních hodinách pro jednotlivé předměty si probrané učivo ujasní, případně upevní. Škola sociálně znevýhodněným žákům umožňuje využívat písemných příprav zpracované učitelem, možnost zapůjčení učebnice k výuce dále mají možnost k přístupu na internet.

Práce se žáky se sociálním znevýhodněním spočívá především v jejich motivaci ke studiu vůbec a ve volbě vhodného výchovného postupu. Tito žáci jsou dlouhodobě sledováni a vedeni třídními učiteli ve spolupráci s výchovným poradcem.

Cíl vzdělávání všech žáků se speciálními vzdělávacími potřebami zůstává zachován, rozsah učiva může být přizpůsoben s ohledem na druh postižení žáka. Pro každého žáka volíme vhodné metody vzdělávání a speciální formy ověřování osvojeného učiva. Výuka těchto žáků směřuje k tomu, aby si i přes svůj handicap osvojili potřebné občanské, klíčové i odborné kompetence.

Podle IVP mohou být vzděláváni i žáci dlouhodobě nemocní.

Všichni vyučující jsou v potřebném rozsahu informováni o žácích se SVP, které učí, třídní učitelé jsou podrobněji informováni o potřebách žáků se SVP ve svých třídách a řídí se doporučením. Handicapovaní žáci dostávají od pedagogů speciálně vypracovaná témata, tak aby byli schopni dané téma pochopit a naučit se. Při péči o žáky se speciálními vzdělávacími potřebami spolupracuje škola s následujícími institucemi a organizacemi:

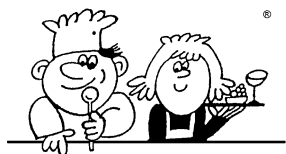
- Praktičtí lékaři pro děti a dorost, specialisté, dětský klinický psycholog,
- SPC pro žáky s více vadami a mentálním postižením:
- Brno : Kociánka 6, Veslařská 234, Ibsenova 1,
- Blansko : Žižkova 27,
- OPPP Vyškov, Brno
- Vyškov : Jungmannova 76,
- SPC Ibsenova 1, Brno

Vzdělávání žáků zrakově a sluchově postižených

- dle potřeby zpracovat individuální plán,
- spolupracovat se SPC příslušného postižení,
- na základě doporučení PPP volit vhodné didaktické pomůcky a vyučovací metody.

Vzdělávání žáků s autismem

- vzdělávat žáky s lehčími formami autismu formou individuální integrace,



Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód učebního oboru:	65–51–E/01
Název oboru vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3leté, forma denní
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2024

- zpracovat individuální plán pro tyto žáky,
- na základě doporučení PPP a SPC volit vhodné didaktické pomůcky a vyučovací metody, alternativní komunikace

Vzdělávání žáků s poruchami chování

- klást zvýšený důraz na samostatné rozhodování, kritické myšlení,
- vést žáky k práci a vzájemné spolupráci mezi sebou,
- stanovit přesná pravidla chování a způsob komunikace ve třídě i mimo vyučování,
- na základě doporučení PPP a SPC volit vhodné didaktické pomůcky a vyučovací metody.

Vzdělávání žáků tělesně postižených

- zaměřit se na předměty, které budou vyžadovat omezení,
- stanovit pravidla chování a způsob komunikace ve třídě při vyučování i mimo vyučování,
- na základě doporučení PPP a SPC volit vhodné didaktické pomůcky a vyučovací metody.

Vzdělávání žáků se sociálním znevýhodněním

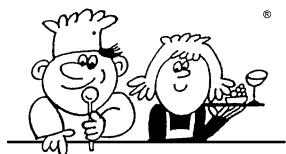
- využívat různé výukové postupy, způsoby a organizaci výuky pro žáky národnostních menšin,
- poskytnout žákovi učebnice a materiály,
- spolupracovat s PPP, SPC.

Při hodnocení žáků a studentů se speciálními vzdělávacími potřebami se přihlíží k povaze postižení nebo znevýhodnění.

Nadání žáků podporujeme prostřednictvím např. volnočasových aktivit a činností zájmových útvarů, realizací rozličných soutěží (sportovních, profesních) a projektů.

2.5. Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence

Problematika bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, hygieny práce a požární ochrany je neoddelitelnou součástí teoretického vyučování i odborného výcviku. Výchova k bezpečné a zdravé neohrožující práci vychází ve vzdělávacím procesu z platných právních a ostatních předpisů k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (zákonů nařízení vlády, vyhlášek, technických předpisů, českých technických norem). S požadavky vybranými z těchto předpisů, které se vztahují k výkonu konkrétních činností v teoretickém i praktickém



Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód učebního oboru:	65–51–E/01
Název oboru vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3leté, forma denní
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2024

vyučování, s rizikovými faktory, ale i se zdravotnickými předpisy a protipožární ochranou, jsou žáci seznamováni vždy na začátku každého školního roku a toto proškolení stvrzují svým podpisem.

2.6. Podmínky pro přijímání ke vzdělávání:

Přijímání ke vzdělání se řídí zákonem č. 561/2004 Sb., v platném znění.

1. ukončené základní vzdělání v 9. ročníku a splnění povinné školní docházky v 7. nebo 8. ročníku základní školy
2. zdravotní způsobilost ke vzdělávání v daném oboru potvrzená lékařem
3. doporučení školského poradenského zařízení
4. hodnocení chování na vysvědčení z předchozího vzdělávání (za I. pololetí a II. pololetí předposledního ročníku a I. pololetí posledního ročníku před podáním přihlášky na zvolený obor)
5. přijímací pohovor a ověření dovedností v oblastech:
 - sebeobslužných dovedností
 - praktických dovedností
 - čtenářských dovedností
 - matematických dovedností

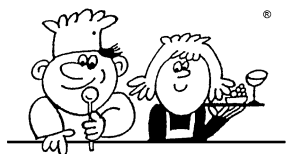
2.7. Způsob ukončení vzdělávání

Závěrečná zkouška se skládá z písemné zkoušky, praktické zkoušky z odborného výcviku a ústní zkoušky. Všechny tři části zahrnují celou odbornou problematiku kuchařské výroby.

Druh zkoušky	Doba trvání	Předmět
Písemná zkouška	240 min.	Odborné předměty
Praktická zkouška	1 den - 7 hodin	Odborný výcvik
Ústní zkouška	30 min. (15 min. příprava, 15 min. ústní zkouška)	Odborné předměty + svět práce

Ukončování vzdělávání

Vzdělávání se ukončuje závěrečnou zkouškou. Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.



Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód učebního oboru:	65–51–E/01
Název oboru vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3leté, forma denní
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2024

Závěrečná zkouška se skládá z písemné a ústní zkoušky z odborných předmětů a z praktické zkoušky z odborného výcviku. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy

Písemná zkouška se skládá z písemného testu, kde žáci formou výběru nebo volných odpovědí vypracují zadané otázky z odborných předmětů. Limit na vypracování testu je 240 minut.

Praktická zkouška probíhá v odborné učebně. Součástí zkoušky je vylosování tématu, výpočty spotřeby surovin, příprava a vážení surovin, samostatné technologické zpracování výrobků, obhajoba a degustace; délka praktické zkoušky je stanovena na 1 pracovní den.

Ústní zkouška obsahuje 25 otázek z odborných předmětů, z nichž si žák jednu vylosuje. Součástí otázky je vždy otázka ze světa práce.

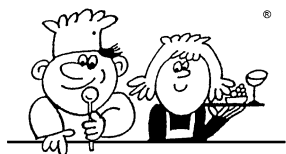
Po úspěšném vykonání všech tří částí závěrečné zkoušky žák dosáhl odborného vzdělání s výučním listem.

3. Učební plán školního vzdělávacího programu

Podle RVP 65-51-E/01 Kuchařské práce denní studium

65-51-E/01 Kuchařské práce Denní studium

	<i>Kategorie a názvy vyučovacích předmětů</i>			<i>Počet týdenních vyučovacích hodin</i>
	1.ročník	2.ročník	3.ročník	Celkem
Povinné vyučovacích předměty <i>Všeobecné vzdělávací předměty</i>				
Český jazyk a literatura	1	1	1	3
Občanská výchova	1	1	1	3
Matematika	1	1	1	3
Tělesná výchova	1	1	1	3
Zdravotní výchova		1		1
Informatika	1	1	1	3
<i>Celkem VVP</i>	5	6	5	16



Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód učebního oboru:	65–51–E/01
Název oboru vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3leté, forma denní
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2024

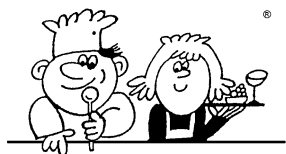
Odborné předměty				
Technologie	3	4	3	10
Potraviny a výživa	2	2	2	6
Zařízení závodů	2	1	-	3
Stolníčení	-	-	2	2
Hospodářské výpočty	-	-	1	1
Celkem OP	7	7	8	22
Praktické předměty				
Odborný výcvik	18	21	21	60
Celkový počet hodin	30	34	34	98

Poznámky k učebnímu plánu

1. Vyučování je rozděleno na teoretické a praktické vyučování dle platného rozvrhu hodin. Ve výuce se střídají každý týden 2 dny teoretického vyučování a 3 dny odborného výcviku. Teoretické vyučování poskytuje žákům vzdělání ve všeobecných a odborných předmětech, praktické vyučování poskytuje vzdělání v předmětu odborný výcvik.

2. V odborném výcviku se žáci mohou dělit na skupiny, zejména s ohledem na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a hygienické požadavky podle platných předpisů. Počet žáků na jednoho učitele odborného výcviku je stanoven vládními předpisy.

3. Odborný výcvik probíhá formou skupinové výuky, pod odborným vedením učitelů odborného výcviku ve školní dílně.



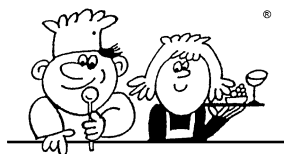
Název školního vzdělávacího programu: Kuchařské práce
 Kód učebního oboru: 65–51–E/01
 Název oboru vzdělání: Stravovací a ubytovací služby
 Stupeň poskytovaného vzdělání: Střední vzdělání s výučním listem
 Délka a forma studia: 3leté, forma denní
 Platnost vzdělávacího programu: od 1. 9. 2024

Přehled využití týdnů v období září – červen školního roku

Činnost	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Vyučování dle učebního plánu	33	33	33
Sportovně turistický kurz	-		
Lyžařský výcvikový zájezd		-	
Časová rezerva, exkurze, výchovně vzdělávací akce	7	7	6
Závěrečné zkoušky			1
Celkem	40	40	40

4. Převodní tabulka RVP - ŠVP

Škola:	Mateřská škola, Základní škola a Střední škola Vyškov, příspěvková organizace				
Kód a název RVP:	Kuchařské práce 65-51-E/01				
Název ŠVP:	Kuchařské práce				
	RVP			ŠVP	
Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	Minimální počet vyučovaných hodin za celou dobu vzdělávání		Vyučovací předmět	Počet vyučovacích hodin za celou dobu vzdělávání	
	týdenních	celkový		týdenních	celkový
Jazykové vzdělávání:					
český jazyk a literatura	2	64	Český jazyk a literatura	2	66
Estetické vzdělávání	1	32	Český jazyk a literatura	1	33
Občanský vzdělávací základ	3	96	Občanská výchova	3	99
Matematické vzdělávání	3	96	Matematika	3	99
Vzdělávání pro zdraví	3	96	Tělesná výchova Zdravotní výchova	3 1	99 33



Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód učebního oboru:	65–51–E/01
Název oboru vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3leté, forma denní
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2024

Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	3	96	Informatika	3	99
Technická a technologická příprava Kuchařská výroba Komunikace ve službách	24	768	Technologie	10	330
			Hospodářské výpočty	1	33
			Potraviny a výživa	6	198
	38	1216	Stolničení	2	66
			Zařízení závodů	3	99
2	64	Odborný výcvik	41	1353	
Disponibilní hodiny	25	800	Odborný výcvik	19	627
Celkem	96	3 072		98	3234

Počet týdnů výuky ŠVP 33 hodin

Disponibilní hodiny jsou vesměs využity pro výuku předmětu odborný výcvik.

5. Učební osnovy

Název vyučovacího předmětu:

Český jazyk a literatura

Počet hodin celkem: 99

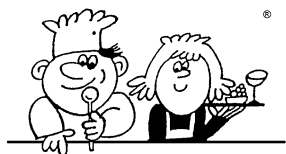
Obecné cíle

Předmět český jazyk má důležité postavení ve vzdělávacím programu oboru kuchař. Jazykové vzdělání v českém jazyce vychovává žáky k sdělnému kultivovanému jazykovému projevu. Obecným cílem jazykového vzdělání je rozvíjet komunikační kompetence žáků a naučit je užívat jazyka jako prostředku k dorozumívání a myšlení, k přijímání, sdělování a výměně informací na základě jejich jazykových a slohových znalostí. Jazykové vzdělání se rovněž podílí na rozvoji sociálních kompetencí žáků.

Předmět literatura významně přispívá ke kultivaci člověka, vychovává žáky ke kultivovanému jazykovému projevu a podílí se na rozvoji jejich duchovního života. Má nad předmětový charakter. Obecným cílem estetického vzdělávání je utvářet kladný vztah k materiálním a duchovním hodnotám, snažit se přispívat k jejich tvorbě i ochraně. Estetická výchova pomáhá formovat postoje žáka a je obranou proti snadné manipulaci a intoleranci. Estetické vzdělávání se rovněž podílí na rozvoji sociálních kompetencí žáků. K dosažení tohoto cíle přispívá i jazykové vzdělávání v mateřském jazyce a naopak estetické vzdělávání prohlubuje znalosti jazykové a kultivuje jazykový projev žáků. Práce s uměleckým textem je zaměřena na výchovu k vědomému, kultivovanému čtenářství. Poznání textu slouží k vytváření rozmanitých komunikačních situací, v nichž probíhá dialog žáků s texty a učitelem i mezi žáky navzájem. Žáci jsou vedeni k estetickým tvořivým aktivitám.

Vzdělání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených
- a psaných a vhodně se reprezentovat,



Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód učebního oboru:	65–51–E/01
Název oboru vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3leté, forma denní
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2024

- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně
- a jazykově správně,
- aktivně se účastnit diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje, respektovat názory druhých,
- zpracovávat jednoduché texty na běžná a odborná témata a různé pracovní materiály, snažit se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii,
- písemně zaznamenávat podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskuzí, porad apod.),
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování.
- uplatňovat v svém životním stylu estetická kritéria,
- chápat umění jako specifickou výpověď o skutečnosti,
- správně formulovat a vyjadřovat své názory,
- být tolerantní k estetickému cítění, vkusu a zájmu druhých lidí,
- ctít a chránit materiální a kulturní hodnoty,
- získat přehled o kulturním dění,
- uvědomovat si vliv prostředků masové komunikace na utváření kultury.

Charakter učiva

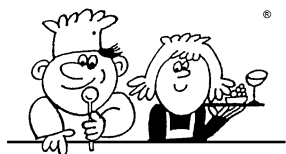
Učivo se zaměřuje na tematické celky, které plně odpovídají rozsahu učiva středního odborného vzdělání. Učivo má vést žáky k tomu, aby se naučili užívat jazyk jako prostředek k dorozumívání a myšlení, k přijímání, sdělování a výměně informací na základě jejich jazykových a slohových znalostí. K dosažení tohoto cíle přispívá i estetické vzdělávání a naopak estetické vzdělávání prohlubuje znalosti jazykové a kultivuje jazykový projev žáků.

Dále je zaměřeno na tematické celky, které vymezují historický vývoj literatury, současný stav a tendence literatury.

Strategie výuky a metody vyučování

Výuka je vedena formou výkladu, diskuze, je využíváno učebnic, názorných pomůcek, Slovníku spisovného jazyka českého, Pravidel českého pravopisu. Žáci jsou vedeni k samostatnosti, odpovědnosti a kultuře osobního projevu.

Výklad, diskuze, v hodinách žáci také pracují samostatně. Učitel řídí práci žáků, zaznamenává a následně opravuje jejich chyby, řídí diskuzi, zadává úkoly, které opravuje. Učitel kontroluje práci v hodinách. Výuka v literatuře je vedena formou výkladu, diskuze, je využíváno učebnice, odborné literatury a beletrie. Žáci jsou vedeni k samostatnosti, odpovědnosti, kultuře osobního projevu, estetickému cítění. V hodinách žáci pracují samostatně pod vedením učitele. Učitel řídí práci žáků, používá formu výkladu, řízeného rozhovoru, diskuze, žáci zpracovávají některá témata samostatně v podobě výpisu, obsahu, referátu apod. Žáci se mohou zúčastnit návštěvy divadelního představení, které organizuje škola. Hodnocení: žáci jsou hodnoceni vyučujícím průběžně v hodinách. Zvláště se věnuje slabším žákům a připravuje nadané žáky k nastavbovému studiu. Po dokončení tematického celku jsou jejich znalosti prověřovány písemně formou testů, ústního nebo písemného zkoušení. Učitel hodnotí rovněž samostatnou práci žáků.



Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód učebního oboru:	65–51–E/01
Název oboru vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3leté, forma denní
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2024

Pomůcky

Žáci používají učebnici, sešity, pravidla českého pravopisu, pracují s odbornými texty dle tématu. Odbornou literaturou. Během tříletého studia pracují v hodinách s učebnicí, jejíž volba záleží na vyučujícím.

Hodnocení výsledků, způsoby ověření

Žáci jsou hodnoceni na konci každého tematického celku, a to samostatným cvičením, diktáty, slohovou prací, doplňovacími cvičeními. Učitel kontroluje práci v hodinách a individuálně se věnuje slabším žákům.

Práce s žáky se speciálními vzdělávacími potřebami

Těmto žákům je věnována zvýšená pozornost v jednotlivých hodinách, individuální přístup, učitel důsledně kontroluje jejich každodenní práci a přípravu do hodin, učivo si doplňují v konzultačních hodinách, zadává učivo dle možností žáka. **Mezipředmětové vztahy**

V pravopisných cvičeních se využívají témata zaměřená například na problematiku přípravy pokrmů apod. Také slohové práce jsou oborově zaměřeny a využívají odborných znalostí žáků, poznatky z exkurzí a zážitky z praxe.

BOZP a PO

Dodržování zásady bezpečnosti a ochrany při práci a protipožární ochraně je i součástí témat slohových prací.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Kompetence k učení

Žáci uplatňují různé způsoby práce s textem umí efektivně vyhledávat a zpracovávat informace; s porozuměním poslouchají mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizují si poznámky; využívají ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných, vytváří se u nich pozitivní vztah k učení.

Kompetence k řešení problémů

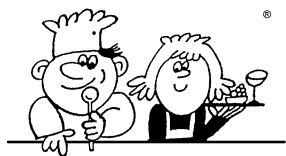
Zadáváním samostatných úkolů – analýzou odborného textu, hledáním řešení problémových situací, komunikativními situacemi, jsou žáci schopni porozumět zadanému problému, určit jádro problému, získat informace k jeho řešení.

Komunikativní kompetence

Žáci jsou schopni vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných, své myšlenky a promluvy formulovat srozumitelně a souvisle, vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury osobního projevu a společenského chování

Personální a sociální kompetence

Žáci jsou připraveni efektivně se učit a pracovat, vyhodnocovat dosažené výsledky, využívat ke svému učení zkušeností jiných lidí, učit se i na základě zprostředkovaných



Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód učebního oboru:	65–51–E/01
Název oboru vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3leté, forma denní
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2024

zkušeností, přijímat hodnocení svých výsledků a způsobu jednání i ze strany jiných lidí, adekvátně na ně reagovat, přijímat radu i kritiku, dále se vzdělávat, pečovat o své fyzické a duševní zdraví. Žáci jsou schopni 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 k předcházení osobních konfliktů, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem.

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Zařazení přednášek, rozhovorů a dalších vhodných témat a příkladů z praxe vede žáky k tomu, aby jednali odpovědně, samostatně, aktivně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i pro zájem veřejný, aby dbali na dodržování zákonů a pravidel chování, respektovali práva a osobnost druhých lidí, vystupovali proti nesnášenlivosti a diskriminaci, jednali v souladu s morálními principy, přispívali k uplatňování hodnot demokracie, aktivně se zajímali o politické a společenské dění u nás a ve světě i o veřejné záležitosti lokálního charakteru a chápali význam životního prostředí pro člověka.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Žáci mají přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru a povolání, mají reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru, znají práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků, vhodně komunikují s potencionálními zaměstnavateli.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií

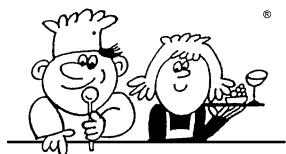
Žáci umí pracovat s osobním počítačem a s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií, získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak z Internetu, komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace, pracovat s informacemi, a to především s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií.

Matematické kompetence a finanční gramotnost

Absolvent využívá matematické dovednosti v různých oblastech života. Dovede provádět reálný odhad výsledku, umí používat různé postupy pro dosažení řešení.

Kompetence digitální

Žáci si ověřují důvěryhodnost digitálního zdroje informací a vedeme je k vhodné volbě digitální technologie s ohledem na obsah sdělení



Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód učebního oboru:	65–51–E/01
Název oboru vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3leté, forma denní
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2024

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

Žáci jsou vedeni k tomu, aby měli vhodnou míru sebevědomí, vlastní odpovědnosti a schopnosti morálního úsudku, aby dovedli jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo konverzačních otázkách, uměli hledat kompromisní řešení, byli schopni odolávat myšlenkové manipulaci, aby si vážili materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažili se je chránit a zachovat pro budoucí generace.

Sociálně patologické jevy

Žáci se na vybraných textech z mluvnice a slohu a v referátech s následnou prezentací a diskuzí zaměřují na vybrané sociálně patologické jevy: kouření tabákových výrobků, konzumace alkoholu a drog.

Člověk a životní prostředí

Žáci jsou vedeni k tomu, aby se učili poznávat svět a lépe mu rozumět, kladli si otázky existence života, orientovali se v globálních problémech lidstva, dokázali aplikovat své poznatky, dokázali přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování, a to jak v pracovní činnosti, tak i v osobním životě, uměli efektivně pracovat s informacemi a vyhodnocovat je.

Člověk a svět práce

Žáci jsou vedeni k tomu, aby si uvědomili odpovědnost za vlastní život, význam vzdělání pro život, aby byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu a úspěšné kariéře, aby se naučili vyhledávat a posuzovat informace o pracovních příležitostech, orientovat se v nich a vytvářet si o nich základní představu, písemně a verbálně se uměli prezentovat při jednání s potenciálními zaměstnavateli, uměli formulovat svá očekávání, své priority.

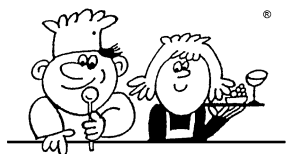
Informační a komunikační technologie

Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně je využívali jak v průběhu vzdělávání, tak i při výkonu povolání a v činnostech, které budou běžnou součástí jejich života.

Název vyučovacího předmětu: Český jazyk a literatura 1. ročník

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: <ul style="list-style-type: none">- V písemném projevu uplatňuje zásady českého pravopisu;- Používá adekvátní slovní zásoby, včetně příslušné odborné terminologie;	1. Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností <ul style="list-style-type: none">- Jazyk jako nástroj dorozumívání- Národní jazyk a jeho útvary- Spisovná čeština, obecná čeština- Slovní zásoba	7



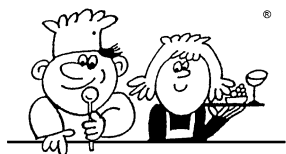
Název školního vzdělávacího programu: Kuchařské práce
 Kód učebního oboru: 65–51–E/01
 Název oboru vzdělání: Stravovací a ubytovací služby
 Stupeň poskytovaného vzdělání: Střední vzdělání s výučním listem
 Délka a forma studia: 3leté, forma denní
 Platnost vzdělávacího programu: od 1. 9. 2024

	<ul style="list-style-type: none"> - Tvoření slov - Hlavní principy českého pravopisu 	
<ul style="list-style-type: none"> - Vyjadřuje se věcně, správně, jasně a srozumitelně; 	2. Komunikační a slohová výchova <ul style="list-style-type: none"> - Komunikační situace - Verbální komunikace - Diskuse - Vypravování - Osobní dopis 	11
<ul style="list-style-type: none"> - Rozumí obsahu textu 	3. Práce s textem a získávání informací <ul style="list-style-type: none"> - Techniky čtení - Orientace v textu - Získávání informací z textu 	4
<ul style="list-style-type: none"> - Rozlišuje literární díla podle druhů a žánrů - Čte s porozuměním literární text 	4. Práce s literárním textem <ul style="list-style-type: none"> - Základní literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní i světové literatury - Starověká literatura - Počátky našeho písemnictví - Středověká literatura - Pohádka, román, balada, báseň 	7
<ul style="list-style-type: none"> - Ví, kde je místní knihovna a co v ní může najít 	5. Kultura <ul style="list-style-type: none"> - Kulturní instituce v ČR a regionu - Různé druhy umění (literatura, film, divadlo, hudba) - Společenská kultura, principy a normy kulturního chování 	4

Název vyučovacího předmětu: Český jazyk a literatura 2. ročník

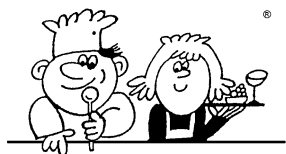
Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: <ul style="list-style-type: none"> - Rozlišuje spisovný jazyk a jeho varianty - Řídí se zásadami spisovné výslovnosti 	1. Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností <ul style="list-style-type: none"> - Tvarosloví (slovní druhy) - Skladba - Pravopisné jevy 	10



Název školního vzdělávacího programu: Kuchařské práce
 Kód učebního oboru: 65–51–E/01
 Název oboru vzdělání: Stravovací a ubytovací služby
 Stupeň poskytovaného vzdělání: Střední vzdělání s výučním listem
 Délka a forma studia: 3leté, forma denní
 Platnost vzdělávacího programu: od 1. 9. 2024

<ul style="list-style-type: none"> - V písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby - 		
<ul style="list-style-type: none"> - Vhodně se prezentuje - Vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní i kritické - Vyjadřuje se věcně správně 	<p>2. Komunikační a slohová výchova</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verbální komunikace - Diskuse - Konflikt a jeho řešení - Styl administrativní - Úřední dopis, žádost o místo - Inzerát, zpráva, oznámení - Životopis - Grafická a formální úprava písemných projevů 	5
<ul style="list-style-type: none"> - Rozumí obsahu textu, čte s porozuměním 	<p>3. Práce s textem a získávání informací</p> <ul style="list-style-type: none"> - Výpisky - Techniky čtení - Reprodukce textu 	5
<ul style="list-style-type: none"> - Vyhledává na internetu, v knihovně informace o autorech 	<p>4. Práce s literárním textem</p> <ul style="list-style-type: none"> - Renesance a humanismus - Román, tragédie, komedie - Baroko - Klasicismus, osvícenství - České národní obrození - Romantismus ve světě a u nás - Literatura 19. století 	11
<ul style="list-style-type: none"> - Orientuje se v kulturní nabídce města 	<p>5. Kultura</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kultura bydlení, odívání - Kulturní chování - Základní kulturní návyky 	2

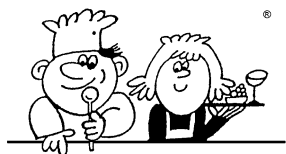


Název školního vzdělávacího programu: Kuchařské práce
 Kód učebního oboru: 65–51–E/01
 Název oboru vzdělání: Stravovací a ubytovací služby
 Stupeň poskytovaného vzdělání: Střední vzdělání s výučním listem
 Délka a forma studia: 3leté, forma denní
 Platnost vzdělávacího programu: od 1. 9. 2024

Název vyučovacího předmětu: Český jazyk a literatura 3. ročník
Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: - Používá adekvátní slovní zásobu	1. Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností - Gramatické tvary v českém jazyce - Pravopisné jevy	6
- Vyjadřuje se věcně, správně, jasně a srozumitelně	2. Komunikační a slohová výchova - Komunikační situace - Verbální komunikace - Diskuse - Styl odborný - Odborný popis - Grafická a formální úprava písemných projevů	5
- Zjišťuje dostupné informace z dostupných zdrojů, vybírá z nich	3. Práce s textem a získávání informací - Využívání internetu k získávání informací - Orientace v denním tisku - Techniky čtení - Reprodukce textu	5
- Vyhledává informace na internetu - Vyhledává informace o autorech a jejich dílech	4. Práce s literárním textem - Základní literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní i světové literatury - Čeští a zahraniční spisovatelé 2. pol. 19. století - Česká a světová literatura 20. a 21. století	15
- Popisuje vhodné společenské chování v dané situaci	5. Kultura - Ochrana a využívání kulturních hodnot - Kulturní památky regionu	2

Rozvoj kompetencí viz. : Přehled zařazení klíčových kompetencí do vyučovacích předmětů



Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód učebního oboru:	65–51–E/01
Název oboru vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3leté, forma denní
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2024

Název vyučovacího předmětu: Občanská výchova

Počet hodin celkem:

Počet hodin celkem:99

Obecné cíle

Ve společenskovední oblasti vzdělávání je kladen důraz nikoliv na sumu teoretických poznatků, ale na přípravu pro praktický život a celoživotní vzdělávání. Cílem předmětu občanská nauka je pozitivně ovlivnit hodnotovou orientaci žáků tak, aby porozuměli světu a společnosti, aby jednali odpovědně a uvážlivě ku vlastnímu i veřejnému prospěchu a uvědomovali si vlastní identitu.

Předmět občanská nauka má kultivovat historické vědomí žáků a naučit je srovnávat historii se současností.

Charakteristika učiva

Učivo je složeno z průřezu dějinami českého státu, první republiky, průběhu a ukončení druhé světové války, poválečného období, období normalizace, rozpadu komunistického režimu, vzniku Evropské unie a začlenění České republiky do ní, úlohy člověka v lidském společenství a člověka jako občana České republiky. Předmět občanská nauka kultivuje historické a právní vědomí žáků a vede k tomu, aby se žáci orientovali v historii českého státu a uměli porovnat historii se současností.

Pojetí výuky

Předmět občanská výchova se vyučuje v 1.,2. a 3. ročníku 1 hodinu týdně. Je nejen předmětem naukovým, ale také výchovným. V rámci specifického přístupu k jednotlivým žákům je důležité střídání činností v jednotlivých hodinách, využívání názorných pomůcek a ukázek, skupinové práce i individuální přístup, využití médií (internet, PC programy, DVD, videa). Informace takto získané dokážou žáci individuálně nebo s pomocí vyučujícího zpracovávat. Důležitým prvkem je dialog a užití diskuse. Žáci své poznatky zapisují do sešitů, vytvářejí projekty, učí se formou přehrávání rolí.

Strategie výuky a metody vyučování

Výuka je vedena formou výkladu, diskuze, je využíváno názorných pomůcek. Žáci jsou vedeni k samostatnosti, odpovědnosti a kultuře osobního projevu. Žáci se učí pracovat s texty, kriticky je hodnotit a využívat k řešení úkolů.

Metody vyučování: výklad, diskuze, samostatná práce (referáty) a práce žáků ve skupinách.

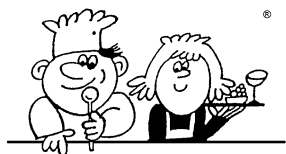
Didaktické pomůcky

Sešity žáků, učebnice, mapy, popřípadě u některých učiv video a audio nahrávky a filmy a CD ROM.

Metody vyučování

Výklad, diskuze, řízený rozhovor, praktické ukázky, modelové situační hry, problémové učení, skupinová/individuální práce, brainstorming, práce s textem, práce s počítačem.

Hodnocení výsledků, způsoby ověření



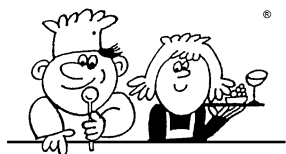
Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód učebního oboru:	65–51–E/01
Název oboru vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3leté, forma denní
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2024

Verbální zkoušení, testy a písemné práce, známkové referáty. Předmět občanská nauka usiluje o to, aby žáci měli základní společenskovední přehled, byli připraveni na život v demokratické společnosti, byli slušnými lidmi, aby jednali odpovědně a uvážlivě, uvědomovali si vlastní identitu a porozuměli světu a společnosti, kde žijí.

Kritéria hodnocení: Při hodnocení žáků bude kladen největší důraz na hloubku osvojení učiva, umět srovnávat historii se současností, schopnost aplikovat získané poznatky v praktickém životě, samostatně pracovat a tvořit. Žáci jsou hodnoceni na základě hloubky porozumění společenským jevům a procesům, schopnosti samostatně a kriticky o nich přemýšlet a své myšlenky využívat v diskusích.

Práce s žáky se speciálními vzdělávacími potřebami

Jedná se převážně o žáky se specifickými vývojovými poruchami (dyslexie, dysgrafie, dysortografie). U těchto žáků je zvolen individuální přístup – volnější tempo, preferuje se ústní zkoušení, možnost vypracování prací na počítači. Slabým žákům je věnována individuální péče, jsou jim zadávány méně náročné studijní úkoly a k jejich schopnostem je přihlíženo i při prověřování zvládnutého učiva.



Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód učebního oboru:	65–51–E/01
Název oboru vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3leté, forma denní
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2024

Mezipředmětové vztahy

Předmět občanská nauka má v řadě ukazatelů úzkou návaznost na jiné předměty. Jedná se především o předmět právo a ekonomika, v návaznosti na problematiku vztahů člověka ke společnosti.

BOZP a PO

Tato problematika úzce navazuje na některé obsahové části vyučovaného předmětu, zejména na vztah člověka k majetkovým hodnotám společnosti či majetku v osobním vlastnictví.

Další vzdělávací aktivity

Podle aktuálních možností pořádání exkurzí, návštěvy úřadů, institucí. Získané poznatky mohou uplatnit v profesním životě.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení

Žáci se účastní seminářů s odbornou problematikou, získávají nové poznatky, vytváří se u nich pozitivní vztah k učení, naučí se vnímat mluvený projev a využívají zkušeností jiných lidí. Při zpracovávání referátů efektivně vyhledávají a zpracovávají informace.

Kompetence k řešení problémů

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci byli schopni samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy, uplatňovali při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a volili prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit a využívali zkušeností a vědomostí nabytých dříve.

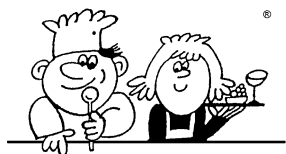
Komunikativní kompetence

Žáci se vyjadřují přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentují, formulují své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně. Aktivně se účastní diskuzí, formulují a obhajují své názory a postoje, respektují názory druhých. Zpracovávají jednoduché texty na běžná i odborná témata a různé pracovní materiály,

Dodržují jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii, písemně zaznamenávají podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí. Vyjadřují se a vystupují v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

Personální a sociální kompetence

Žáci reálně posuzují své fyzické a duševní možnosti, odhadují výsledky svého jednání a chování v různých situacích. Stanovují si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek, efektivně se učí a pracují, vyhodnocují dosažené výsledky. Využívají ke svému učení zkušeností jiných lidí, učí se i na základě



Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód učebního oboru:	65–51–E/01
Název oboru vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3leté, forma denní
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2024

zprostředkovaných zkušeností. Přijímají hodnocení svých výsledků a způsobu jednání i ze strany jiných lidí, adekvátně na ně reagují, přijímají radu i kritiku. Dále se vzdělávají.

Žáci se adaptují na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je ovlivňují, pracují v týmu a podílejí se na realizaci společných pracovních a jiných činností. Přijímají a odpovědně plní svěřené úkoly. Podněcují práci týmu vlastními návrhy na zlepšení a řešení úkolů, nezaujatě zvažují návrhy druhých, přispívají k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a předcházejí osobním konfliktům, nepodléhají předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem.

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Zařazení přednášek, rozhovorů a dalších vhodných témat a příkladů z praxe vede žáky k tomu, aby jednali odpovědně, samostatně, aktivně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i pro zájem veřejný, aby dbali na dodržování zákonů a pravidel chování, respektovali práva a osobnost druhých lidí, vystupovali proti nesnášenlivosti a diskriminaci, jednali v souladu s morálními principy, přispívali k uplatnění hodnot demokracie, aktivně se zajímali o politické a společenské dění u nás i ve světě i o veřejné záležitosti lokálního charakteru a chápali význam životního prostředí pro člověka.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci byli schopni optimálně využívat svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění na trhu práce, pro budování a rozvoj své profesní kariéry a s tím související potřebu celoživotního učení. Žáci mají přehled o možnostech uplatnění ve svých oborech, mají reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách a znají základní práva a povinnosti zaměstnanců a zaměstnavatelů.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií

Žáci pracují s osobním počítačem a s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií, získávají informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě internet. Pracují s informacemi, a to především s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií.

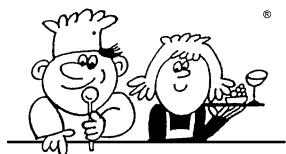
Matematické kompetence a finanční gramotnost

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci byli schopni funkčně využívat matematické znalosti a dovednosti v nejrůznějších životních situacích.

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

Tvoří v předmětu občanská výchova oblast formulace věcných a formálně správných názorů na sociální, politické, ekonomické a etické otázky a oblast cítění potřeby občanské aktivity, úsilí a zachování a zdokonalování demokracie a jednání v duchu humanity a vlastenectví. Tyto oblasti jsou realizovány zpracováním referátů a panelovou diskuzí.



Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód učebního oboru:	65–51–E/01
Název oboru vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3leté, forma denní
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2024

Sociálně patologické jevy

Žáci se ve svých prezentacích a v diskuzi zaměřují na sociálně patologické jevy, jako je kouření tabákových výrobků, konzumace alkoholu a požívání drog. Práce jsou zaměřeny na tyto jevy v prostředí kolektivního života mládeže, v němž dochází snadno k vytváření nevhodných a nebezpečných návyků.

Ve svých prezentacích navrhují a popisují preventivní programy, protože výskyt sociálně patologických jevů u dětí a mládeže se neustále zvyšuje. Využívají mediální prostředky při hledání podkladů pro zpracování vybraných témat.

Člověk a životní prostředí

Tvoří v předmětu občanská výchova oblast základy obecné ekologie a oblast životního prostředí, s důrazem na likvidaci odpadů. Tyto oblasti jsou realizovány zpracováním referátů.

Člověk a svět práce

V předmětu je realizováno účastí žáků na odborných seminářích, kde komunikují s přednášejícím, uvědomují si význam vzdělání a celoživotního učení. Posuzují informace o pracovních příležitostech a jsou motivováni k aktivnímu pracovnímu životu.

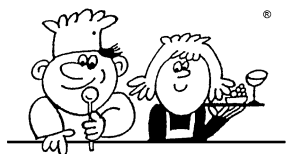
Informační a komunikační technologie

Tvoří v předmětu občanská výchova oblast využití Internetu k vyhledávání podkladů ke studiu.

Název vyučovacího předmětu: Občanská výchova 1. ročník

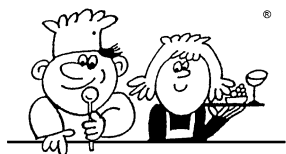
Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z masových médií, jaké je rozvrstvení české společnosti z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení; • vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku (národu) nebo jiné skupině; • dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích; • uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot; • vysvětlí, kam by se mohl obrátit, když se dostane do sociální situace, kterou nezvládne vlastními silami; 	<p>V průběhu celého školního roku jsou zařazována právě aktuální témata a události.</p> <p>Člověk v lidském společenství.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lidská společnost a společenské skupiny. • Pravidla a normy chování ve společnosti. • Vztahy mezi lidmi. • Mezilidská komunikace. • Odpovědnost, slušnost, optimismus a dobrý vztah k lidem jako základ demokratického soužití v rodině i v širší komunitě. 	6



Název školního vzdělávacího programu: Kuchařské práce
 Kód učebního oboru: 65–51–E/01
 Název oboru vzdělání: Stravovací a ubytovací služby
 Stupeň poskytovaného vzdělání: Střední vzdělání s výučním listem
 Délka a forma studia: 3leté, forma denní
 Platnost vzdělávacího programu: od 1. 9. 2024

<ul style="list-style-type: none"> • objasní funkci a význam rodiny pro jednotlivce i pro společnost; • sestaví rozpočet jednotlivce a domácnosti, rozliší pravidelné a nepravidelné příjmy a výdaje, navrhne jak řešit schodkový rozpočet a jak naložit s přebytkovým rozpočtem; • navrhne způsoby, jak využít volné finanční prostředky, vybere nejvýhodnější produkt pro investování volných finančních prostředků; • uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti; • objasní šikanu a její důsledky, a také drogovou problematiku; • objasní význam dobrých sousedských vztahů a solidarity v komunitě; 	<p>2. Malé sociální skupiny a vztahy v nich.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rodina a její význam, vztahy mezi generacemi. • Rozpočet jednotlivce a domácnosti. • Řešení krizových finančních situací, sociální zajištění občanů. • Třída a vrstevníci, přátelství a kamarádství. • Komunita, sousedství. 	7
<ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí jednotlivé pojmy a objasní rozdíly mezi nimi; • na konkrétních případech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníky některé z menšin; • vyvodí z pozorování života kolem sebe příčiny sociální nerovnosti a chudoby, uvede postupy, jimiž lze do jisté míry chudobu řešit; • je schopen rozeznat zcela zřejmé konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti (např. v médiích, v reklamě, v politice); 	<p>3. Velké sociální skupiny a vztahy v nich.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dav, publikum, populace, veřejnost. <p>Rasy, národy a národnosti.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Většina a menšiny ve společnosti – klady vzájemného obohacování a problémy multikulturního soužití. • Migrace v současném světě, migranti, azylanti. • Sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti. • Solidarita a principy solidarity. 	7
<ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí, co se rozumí rovnoprávností mužů a žen; • na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování generové rovnosti (rovnosti mužů a žen); • dokáže určit, jaký partner je nevhodný pro manželství nebo dlouhodobý vztah; • uvede, co je nejdůležitější pro budování dobrých vztahů v manželství; 	<p>4. Vztahy mezi pohlavími.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti. • Hledání a výběr životního partnera. • Vztahy mezi manžely. 	4



Název školního vzdělávacího programu: Kuchařské práce
 Kód učebního oboru: 65–51–E/01
 Název oboru vzdělání: Stravovací a ubytovací služby
 Stupeň poskytovaného vzdělání: Střední vzdělání s výučním listem
 Délka a forma studia: 3leté, forma denní
 Platnost vzdělávacího programu: od 1. 9. 2024

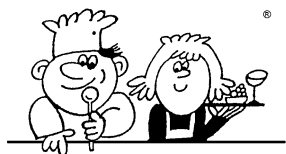
<ul style="list-style-type: none"> • popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy; • vysvětlí, čím mohou být nebezpečné náboženské sekty a náboženská nesnášenlivost; 	5. Náboženství a církve v současném světě. <ul style="list-style-type: none"> • Víra a ateismus. • Náboženství a církve. • Náboženská hnutí a sekty, náboženský fundamentalismus. 	3
<ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí funkci hromadných sdělovacích prostředků; • popíše způsoby ovlivňování veřejnosti a najde jejich konkrétní současné příklady; • aplikuje kritický odstup k médiím, využívá jejich nabídku pro svou zábavu i osobnostní rozvoj; • objasní principy reklamy a způsob ovlivňování lidí, posoudí její vliv na životní způsob občanů; 	6. Média. <ul style="list-style-type: none"> • Svobodný přístup k informacím. • Média (tisk, televize, rozhlas, internet), funkce médií, kritický přístup k médiím, média jako zdroj zábavy a poučení. • Podstata a principy reklamy, etika a morální kodex reklamy. 	4
<ul style="list-style-type: none"> • orientuje se v sociální politice státu, dovede vyhledat pomoc na příslušném sociálním odboru v konkrétní tíživé životní situaci; • dokáže vyjmenovat základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech - včetně práv dětí, popíše kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožována nebo porušována; • uvede příklad, jak mohou rodiče ovlivňovat výchovu svých dětí. 	7. Státní sociální politika. <ul style="list-style-type: none"> • Sociální zabezpečení občanů. • Manželé a partneři. • Děti v rodině, domácí násilí. 	2

Rozvoj kompetencí viz.: Přehled zařazení klíčových kompetencí do vyučovacích předmětů

Název vyučovacího předmětu: Občanská výchova 2. ročník

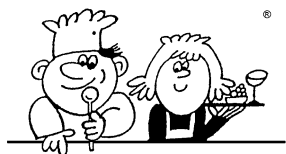
Počet hodin celkem: 33

Žák: <ul style="list-style-type: none"> • objasní podstatu demokratického a totalitního režimu; • objasní úlohu demokratického státu • popíše český politický systém; • zná a popíše strukturu veřejné správy a samosprávy, objasní rozdíly mezi nimi; 	V průběhu celého školního roku jsou zařazována právě aktuální témata a události. 1. Člověk jako občan. <ul style="list-style-type: none"> • Stát vznik a podstata státu. • Funkce státu. • Ústava a politický systém ČR. • Struktura veřejné správy, obecní a krajské samosprávy. 	5
<ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí pojem demokracie a definuje 	2. Demokracie.	7



Název školního vzdělávacího programu: Kuchařské práce
 Kód učebního oboru: 65–51–E/01
 Název oboru vzdělání: Stravovací a ubytovací služby
 Stupeň poskytovaného vzdělání: Střední vzdělání s výučním listem
 Délka a forma studia: 3leté, forma denní
 Platnost vzdělávacího programu: od 1. 9. 2024

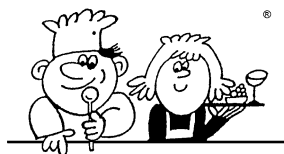
<p>znaky demokratického systému;</p> <ul style="list-style-type: none"> • uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má ke svému státu občan povinnosti; • uvede příklady jednání, které demokratizaci ohrožuje (sobectví, korupce, kriminalita, násilí, neodpovědnost...); • uvede nejvýznamnější české politické strany, vysvětlí, proč se uskutečňují svobodné volby a proč se jich mají lidé zúčastnit; • popíše, podle čeho se může občan orientovat, když zvažuje nabídku politických stran; • vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích přijímat kriticky; • v konkrétních příkladech ze života rozliší pozitivní jednání lidí kolem sebe; • v konkrétních příkladech ze života rozliší pozitivní jednání (jednání, které je v souladu s občanskými ctnostmi a etikou), od špatného nedemokratického jednání; 	<ul style="list-style-type: none"> • Základní hodnoty a principy demokracie. • Politika, politické strany. • Volby a volební právo. • Povinnosti občana v demokracii. • Občanská společnost, občanské ctnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití. 	
<ul style="list-style-type: none"> • uvede příklady extremismu, např. na základě mediálního zpravodajství nebo pozorování jednání lidí kolem sebe; • vysvětlí, proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné; 	<p>3 Hrozby demokracie.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Politický radikalismus a extremismus. • Neonacismus, rasismus, antisemitismus, xenofobie apod. • Aktuální česká extrémistická scéna a její symbolika. • Mládež a extremismus. 	4
<ul style="list-style-type: none"> • objasní podstatu práva, právního státu, právních vztahů; • uvede, kdy má člověk trestní odpovědnost; 	<p>3. Člověk a právo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Právo a spravedlnost. • Právní stát. • Právní ochrana občanů a právní vztahy. 	4



Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód učebního oboru:	65–51–E/01
Název oboru vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3leté, forma denní
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2024

<ul style="list-style-type: none"> • dokáže rozčlenit soustavu soudů od nejnižšího po nejvyšší stupeň; • popíše činnost soudů, advokacie a notářství; • uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost; • dovede vyhledat příslušnou právní instituci a pomoci při řešení konkrétního problému; 	<p>4. Soustava právních institucí v ČR.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Soustava soudů v ČR. • Právní povolání (notáři, advokáti, soudcové). • Probační a mediační služba. • Veřejný ochránce lidských práv. 	<p>6</p>
<ul style="list-style-type: none"> • opíše, jaké základní závazky vyplývají z vlastnického práva; • dovede reklamovat koupené zboží nebo služby; • dovede z textu smlouvy (např. o koupi zboží, cestovním zájezdu, pojištění, půjčce) zjistit, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva a jaké jsou důsledky neznalosti smlouvy, a to včetně jejich všeobecných podmínek; • na příkladu vysvětlí, jak bude uplatňovat práva spotřebitele; • vysvětlí práva a povinnosti vyplývající ze vztahu mezi dětmi a rodiči, mezi manželi, vyživovací povinnost; • vysvětlí význam trestu a rozliší druhy trestů; • vysvětlí úkoly orgánů činných v trestním řízení; • zná a na příkladech vysvětlí práva a povinnosti občanů v trestním řízení; • dovede aplikovat postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání...); • na příkladech objasní rozdíly mezi trestním zákonem pro mládež a pro dospělé a odůvodní tyto rozdíly. 	<p>5. Právní minimum.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Právo a mravní odpovědnost v běžném životě. • Smlouvy. • Právo vlastnické. • Odpovědnost za škodu, práva spotřebitele. • Právo trestní, trestní odpovědnost, tresty a ochranná opatření. • Orgány činné v trestním řízení (policie, státní zastupitelství, vyšetřovatel, soud). • Kriminalita páchaná na mladistvých a na dětech. • Kriminalita páchaná mladistvými. 	<p>7</p>

Rozvoj kompetencí viz.: Přehled zařazení klíčových kompetencí do vyučovacích předmětů

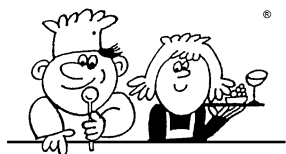


Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód učebního oboru:	65–51–E/01
Název oboru vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3leté, forma denní
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2024

Název vyučovacího předmětu: Občanská výchova 3 ročník

Počet hodin celkem:33

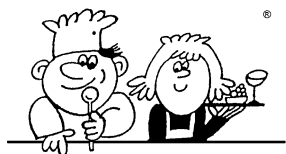
Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí, co má vliv na cenu zboží; stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa, období...; rozpozná běžné cenové triky (cena bez DPH) a klamavé nabídky; 	<p>V průběhu celého školního roku jsou zařazována právě aktuální témata a události.</p> <p>Člověk a hospodářství.</p> <ul style="list-style-type: none"> Trh a jeho fungování. Zboží, nabídka, poptávka, stanovení ceny. 	3
<ul style="list-style-type: none"> dovede vyhledat nabídky zaměstnání, dovede kontaktovat zaměstnavatele a úřad práce umí prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti popíše, co má obsahovat pracovní smlouva orientuje se v pracovněprávních záležitostech, dovede vyhledat poučení a pomoc; 	<p>Zaměstnání.</p> <ul style="list-style-type: none"> Hledání zaměstnání, služby úřadů práce. Nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti. Rekvalifikace. Vznik, změna a ukončení pracovního poměru. Povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele. Druhy škod, předcházení škodám, odpovědnost za škodu. 	8
<ul style="list-style-type: none"> dovede si zřídit peněžní účet a sleduje pohyb peněz na svém účtu; používá nejběžnější platební nástroje, smění peníze za použití kursovního lístku; vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na příjmy obyvatelstva, vklady a úvěry, dlouhodobé finanční plánování a uvede příklady, jak se důsledkům inflace bránit; dovede zjistit, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav (banka, pojišťovna) a na základě zjištěných informací posoudit, zda konkrétní služby jsou pro něho vhodné (např. půjčka), nebo nutné a výhodné; dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám; vysvětlí, proč občané platí daně, sociální 	<p>Peníze.</p> <ul style="list-style-type: none"> Peníze, hotovostní a bezhotovostní peněžní styk (v tuzemské a zahraniční měně). Inflace. Pojištění (sociální, zdravotní a komerční). Mzda časová a úkolová. Daně, daňové přiznání. Služby peněžních ústavů. Pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům. 	8



Název školního vzdělávacího programu: Kuchařské práce
 Kód učebního oboru: 65–51–E/01
 Název oboru vzdělání: Stravovací a ubytovací služby
 Stupeň poskytovaného vzdělání: Střední vzdělání s výučním listem
 Délka a forma studia: 3leté, forma denní
 Platnost vzdělávacího programu: od 1. 9. 2024

<p>a zdravotní pojištění; • dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci;</p>		
<p>• dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy; • popíše naše státní symboly • uvede příklady velmocí, zemích vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých (včetně lokalizace na mapě); • na příkladech hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše, čemu se říká globalizace; • uvede hlavní problémy dnešního světa (globální problémy), lokalizuje na mapě aktuální ohniska napětí ve světě; <input type="checkbox"/> dokáže vysvětlit vlastními slovy, co je kulturní dědictví a jak je rozdělujeme; <input type="checkbox"/> je si vědom problematiky znečištění životního prostředí a dokáže navrhnout řešení tohoto problému (např. obnovitelné zdroje energie, ochrana vody, půdy a ovzduší);</p>	<p>Česká republika, Evropa a svět. • Česká republika na mapě Evropy. • České státní a národní symboly. • ČR a její sousedé. • Bohaté a chudé země, velmoci. • Ohniska napětí v soudobém světě. • Globální problémy světa. • Péče o kulturní dědictví, tradice a zvyky. • Životní prostředí a péče o něj.</p>	<p>4</p>
<p>• popíše, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům; • vysvětlí funkci OSN a NATO; • uvede konkrétní příklady činnosti OSN ve světě při ochraně míru; • na příkladu (z médií nebo jiných zdrojů) vysvětlí, jakých metod používají teroristé a za jakým účelem.</p>	<p>ČR a evropská integrace. • EU, její orgány a cíle. • Zahraniční politika ČR. • Činnost OSN a NATO. • Nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu ve světě.</p>	<p>4</p>
	<p>Opakování k závěrečným zkouškám v průběhu celého školního roku ČLOVĚK A SVĚT PRÁCE</p>	<p>6</p>

Rozvoj kompetencí viz.: Přehled zařazení klíčových kompetencí do vyučovacích předmětů



Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód učebního oboru:	65–51–E/01
Název oboru vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3leté, forma denní
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2024

Název vyučovacího předmětu:

Matematika

Počet hodin celkem:99

Obecné cíle

Matematické vzdělávání je v odborném školství důležitou součástí kurikula, neboť v řadě oborů vzdělávání plní kromě funkce všeobecně vzdělávací i funkci průpravnou pro odbornou složku vzdělávání. Obecným cílem je výchova přemýšlivého člověka, který bude umět používat matematiku v různých životních situacích (v odborné složce vzdělávání, v dalším studiu, v osobním životě, budoucím zaměstnání, volném čase apod.).

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli využívat matematických poznatků v praktickém životě v situacích, které souvisejí s matematikou, efektivně numericky počítat, znát a převádět běžně používané jednotky (délky, hmotnosti, času, objemu, povrchu, rovinného úhlu, rychlosti, měny apod.), řešit jednoduché reálné situace, užívat matematický model a vyhodnotit výsledek řešení vzhledem k realitě, zkoumat a řešit problémy, orientovat se v matematickém textu a porozumět zadání matematické úlohy, kriticky vyhodnotit informace kvantitativního charakteru získané z různých zdrojů – grafů, diagramů a tabulek, správně se matematicky vyjadřovat.

V afektivní oblasti směřuje matematické vzdělávání k tomu, aby žáci získali pozitivní postoj k matematickému vzdělávání, motivaci k celoživotnímu vzdělávání, důvěru ve vlastní schopnosti, vytrvalost, houževnatost a kritičnost.

Charakteristika učiva

Učivo je rozděleno do tematických celků se vzestupnou tendencí obtížnosti tak, aby žáci získali pozitivní postoj k matematice a zájem o ni a její aplikace.

Úvodním tématem je operace s reálnými čísly z důvodu, aby žáci zvládli základní početní operace a naučili se je používat pro svou praxi. Dále navazuje téma výrazy a jejich úpravy, aby žáci pochopili, že matematika je více prací se symboly, což žákovi napomáhá rozvíjet také abstraktní myšlení. Další témata planimetrie a stereometrie rozvíjí u žáků rovinnou a prostorovou představivost. Největší důraz je kladen na funkce, pochopení pojmu a vyjadřování různých funkčních závislostí. Závěrečná témata práce s daty a základy statistiky pomáhají žákům se v této oblasti orientovat a provádět základní statistické výpočty.

Strategie výuky, metody a formy vyučování

Výuka je vedena formou výkladu, diskuze, samostatné práce, skupinové práce a především řešení příkladů. Velmi důležitou a motivační metodou bude také učení se navzájem.

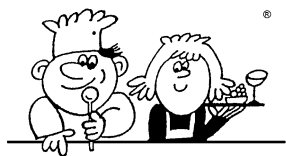
Výklad, samostatná nebo skupinová práce, řešení příkladů, prezentace prací.

Didaktické pomůcky

Učebnice, kalkulačka, rýsovací potřeby, počítač.

Metody vyučování

Metody a formy vzdělávací práce volí vyučující se zřetelem k charakteru postižení a možnostem žáků. Výuka je vedena formou výkladu, při kterém jsou využívány názorné pomůcky,



Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód učebního oboru:	65–51–E/01
Název oboru vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3leté, forma denní
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2024

dále problémovou metodou. Jedná se o zavedení problému formou matematické úlohy a postupném seznamování s jednotlivými fázemi řešení, dosažené výsledky vedou k zavedení nové poučky či matematického vztahu, který žáci dále využívají při práci. Do výuky je zařazováno také společně i samostatné řešení úkolů a příkladů, kde žáci uplatní své znalosti z předmětu i odborné praxe, práce s informacemi a práce žáků ve skupinách. Velmi důležitou a motivační metodou je také učení se navzájem.

Hodnocení výsledků, způsoby ověření

Ústní zkoušení, písemné testy, bodové hodnocení samostatné práce, namátková kontrola domácích úkolů, na konci každého čtvrtletí hodinová písemná práce.

Práce s žáky se speciálními vzdělávacími potřebami

Opakování probraného učiva, individuální zkoušení, práce v konzultačních hodinách, zadávání přiměřených úkolů.

Mezipředmětové vztahy

Výpočty příkladů na %, trojčlenka, převody jednotek, řešení rovnic, funkční závislosti.

Další vzdělávací aktivity

Podle aktuálních možností pořádání matematických soutěží, žáci se seznamují s novými matematickými postupy. Získané poznatky mohou uplatnit v profesním životě.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Kompetence k učení

Žáci získávají nové poznatky, vytváří se u nich pozitivní vztah k učení a vzdělávání, naučí se poslouchat mluvený projev, pořizují si poznámky, vše využívají při řešení praktických úloh. Zpracovávají informace při zpracovávání statistického souboru.

Kompetence k řešení problémů

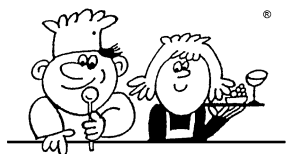
Žáci řeší samostatně běžné pracovní i mimopracovní problémy, při řešení uplatňují různé metody myšlení a myšlenkové operace.

Komunikativní kompetence

Žáci jsou schopni vyjadřovat se přiměřeně v psaném i mluveném projevu, formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, zpracovávat texty na běžná i odborná témata a různé pracovní materiály, jsou vedeni ke snaze dodržovat jazykové i stylistické normy a odbornou terminologii, vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury osobního projevu a společenského chování.

Personální a sociální kompetence

Žáci jsou připraveni odhadovat výsledky svého jednání a chování v různých situacích, učit se i na základě zprostředkovaných zkušeností, přijímat hodnocení svých výsledků a způsobu jednání i ze strany jiných lidí, adekvátně na ně reagovat, přijímat radu i kritiku, dále se vzdělávat, pečovat o své fyzické i duševní zdraví. Žáci jsou schopni pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností, přijímat a odpovědně plnit



Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód učebního oboru:	65–51–E/01
Název oboru vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3leté, forma denní
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2024

svěřené úkoly, přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobních konfliktů, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem.

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Zařazení příkladů z praxe vede žáky k tomu, aby jednali odpovědně, samostatně, aktivně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i pro zájem veřejný, aby dbali na dodržování zákonů a pravidel chování, respektovali práva a osobnost druhých lidí, vystupovali proti nesnášenlivosti a diskriminaci, jednali v souladu s morálními principy, přispívali k uplatňování hodnot demokracie, aktivně se zajímali o politické a společenské dění u nás a ve světě i o veřejné záležitosti lokálního charakteru a chápali význam životního prostředí pro člověka.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Žáci získávají při řešení praktických příkladů a diskuzích také přehled o možnostech uplatnění na trhu práce i ve svém oboru a povolání, mají reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oborech, získávají znalost práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií

Žáci umí pracovat s osobním počítačem a s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií, získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak z internetu, pracovat s informacemi, a to především s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií.

Matematické kompetence

Jsou začleněny v celé šíři předmětu.

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

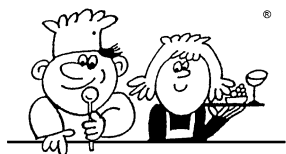
- komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů,
- společnost – různí její členové a společenské skupiny, kultura, náboženství,
- vytvoření demokratického prostředí ve třídě–spolupráce při vyučování jak mezi žáky, tak mezi žáky a učitelem, diskuze k hodnocení,
- morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita, komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů.

Sociálně patologické jevy

- kouření tabákových výrobků,
- konzumace alkoholu a drog.

Člověk a životní prostředí

- ekologie člověka,
- životní prostředí člověka,



Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód učebního oboru:	65–51–E/01
Název oboru vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3leté, forma denní
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2024

- ochrana přírody, prostředí a krajiny,
- ekologické aspekty pracovní činnosti.

Člověk a svět práce

- využití poznatků v praktickém životě i v jiných předmětech.

Informační a komunikační technologie

- práce s kalkulačkou.

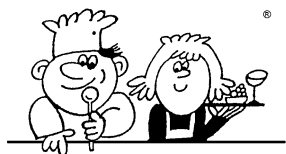
Konkrétně výše uvedená témata budou začleňována do učiva v praktických příkladech a ke každému příkladu bude učiněn závěr.

Název vyučovacího předmětu: Matematika 1. ročník

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: - provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly, - používá různé zápisy racionálního čísla,	Přirozená čísla , čísla a číslice, číselná osa, porovnání přirozených čísel, zaokrouhlování, početní operace s přirozenými čísly, sčítání, odčítání, násobení, dělení, řešení slovních úloh se zaměřením na praxi	5
- provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly, - zaokrouhlí desetinné číslo, - znázorní reálné číslo na číselné ose,	Desetinná čísla , pojem desetinné číslo, porovnání, početní operace s desetinnými čísly, sčítání odčítání násobení, dělení, zaokrouhlování a odhady výsledků, zlomky a desetinná čísla, převádění, kladná a záporná čísla	7
- provádí operace se zlomky	Zlomky , základní pojmy, výpočet části z celku, základní vlastnosti zlomků, číselná osa, početní operace se zlomky, slovní úlohy	10
- dokáže převádět jednotlivé jednotky a uvědomuje si vztah mezi nimi	Jednotky měření a jejich převádění , jednotky mezinárodní měnové soustavy, jednotky délky, hmotnosti, času, obsahu, objemu	9
- užívá pojmy a vztahy: bod, přímka, rovina, odchylka dvou přímek, vzdálenost bodu od přímky, vzdálenost dvou rovnoběžek, úsečka a její délka, úhel a jeho velikost, sestrojí trojúhelník	Planimetrie - základní pojmy - trojúhelník, rozdělení, vlastnosti	2

Rozvoj kompetencí viz.: Přehled zařazení klíčových kompetencí do vyučovacích předmětů



Název školního vzdělávacího programu: Kuchařské práce
 Kód učebního oboru: 65–51–E/01
 Název oboru vzdělání: Stravovací a ubytovací služby
 Stupeň poskytovaného vzdělání: Střední vzdělání s výučním listem
 Délka a forma studia: 3leté, forma denní
 Platnost vzdělávacího programu: od 1. 9. 2024

Název vyučovacího předmětu: Matematika 2. ročník

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
- řeší: jednoduché slovní úlohy	Úměrnost, - úměra-přímá a nepřímá úměrnost, - úměra, slovní úlohy řešené úměrou,	12
- je schopen použít poměr v praxi	Poměr a měřítko - poměr a převrácený poměr	8
- uvědomuje si 100%, procentovou část a řeší slovní úlohy	Procentový počet - základní pojmy, výpočet 1% z celku, výpočet procentové části, výpočet základu, výpočet počtu procent, řešení jednoduchých slovních úloh	13

Rozvoj kompetencí viz.: Přehled zařazení klíčových kompetencí do vyučovacích předmětů

Název vyučovacího předmětu: Matematika 3. ročník

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
- rozlišuje pojmy rovnost a rovnice - řeší jednoduché rovnice a praktické úlohy	Rovnice a rovnost - pojem rovnost a rovnice, řešení jednoduchých rovnic, příklady výpočtu neznámé	10
- sestaví a používá trojčlenku a řeší praktické úlohy	Trojčlenka, pravidla sestavení trojčlenky, slovní úlohy takto řešené	6
- rozlišuje základní vlastnosti grafu a využívá graf v praxi	Grafy, pojem graf, základní vlastnosti grafů, čtení grafu, odečítání číselných hodnot z konkrétního grafu	5
- rozlišuje základní tělesa, aplikuje poznatky v praxi a řeší praktické úlohy	Základní pojmy ze stereometrie, - základní geometrická tělesa, vlastnosti geometrických těles, výpočet objemu a povrchu kvádru, krychle a válce	12

Rozvoj kompetencí viz.: Přehled zařazení klíčových kompetencí do vyučovacích předmětů

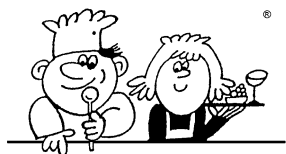
Název vyučovacího předmětu:

Tělesná výchova

Počet hodin celkem:99

Obecné cíle

V tělesné výchově jsou žáci vedeni k pravidelnému provádění pohybových činností a ke kompenzování negativních vlivů způsobu života. Tělesná výchova by měla být přitažlivá pro



Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód učebního oboru:	65–51–E/01
Název oboru vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3leté, forma denní
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2024

všechny žáky, měla by působit na jejich vnitřní motivaci a pomocí přiměřených prostředků je všestranně pohybově kultivovat.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby (si) žáci:

- vážili svého zdraví a cílevědomě je chránili; rozpoznali, co ohrožuje tělesné a duševní zdraví;
- pojímali zdraví a tělesnou zdatnost jako hodnoty potřebné ke kvalitnímu prožívání života;
- vyrovnávali nedostatek pohybu a jednostrannou tělesnou a duševní zátěž;
- zařazovali zdravé stravovací návyky a pravidelné provádění pohybových aktivit do denního režimu a pociťovali radost a uspokojení z prováděné tělesné činnosti;
- usilovali o pozitivní změny tělesného sebepojetí;
- jednali odpovědně a podle zásad fair play;
- pochopili, že pohybové aktivity jsou jedním z prostředků k navazování sociálních kontaktů;
- kriticky přistupovali k mediálním informacím a komerčním nabídkám produktů vztahujících se k péči o zdraví.

Pojetí výuky

Ve výuce jsou využívány metody a formy práce, které žáky motivují ke sportovním aktivitám a k jejich pravidelnému provozování. Obsah předmětu je volen tak, aby žáci znali problematiku základních sportovních aktivit (atletika, gymnastika, míčové hry...) a byli schopni dle svých možností tyto pohybové aktivity provozovat. Výuka tělesné výchovy se realizuje ve venkovních a vnitřních prostorách.

Strategie výuky a metody vyučování

Hlavní metodou vyučování je praktické cvičení, často je výuka vedena formou hry a cvičení s hudbou. Dále jsou použity metody vysvětlování a názorná ukázka, skupinové vyučování (práce v družstvech), kde používáme různé cvičební pomůcky. Jednotlivé aktivity jsou v průběhu hodin kombinovány tak, aby žáci nebyli přetěžováni, odcházeli z hodin příjemně unaveni a dobře naladěni.

Didaktické pomůcky

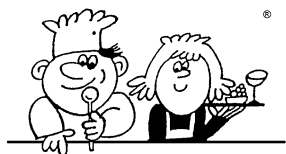
sportovní náčiní a nářadí, videa.

Hodnocení výsledků, způsoby ověření

Podkladem pro hodnocení je hlavně aktivní účast v hodinách a snaha. Základním kritériem pro hodnocení je individuální zlepšení dovedností žáka.

Práce s žáky se speciálními vzdělávacími potřebami

Tělesná výchova na naší škole plně respektuje individuální schopnosti a potřeby žáků. Oceňujeme sebemenší rozvoj dovedností.



Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód učebního oboru:	65–51–E/01
Název oboru vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3leté, forma denní
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2024

BOZP a PO

Na začátku školního roku jsou všichni žáci proškoleni o bezpečnosti a hygieně v tělesné výchově. Důraz je kladen na kázeň v hodinách, respektování pravidel, ohleduplnost k druhým a respektování pokynů vyučujících, zvláště pak na používání vhodného oblečení a obuvi.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení

Žáci v hodinách získávají nové poznatky a dovednosti.

Kompetence k řešení problémů

Vždy je nutné hledat co nejlepší řešení problémových situací, které mohou při sportovních aktivitách nastat. Je třeba znát základní pravidla her a soutěžní řady, aby se problémům předcházelo. Vyskytne-li se však problém, musí se zjistit příčina, získat informace k jeho řešení a promyslet způsob řešení (metody).

Komunikativní kompetence

Žáci jsou schopni se vyjadřovat a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování při pohybových aktivitách.

Personální a sociální kompetence

Žáci jsou připraveni reálně posuzovat své fyzické a duševní možnosti, odhadovat výsledky svého jednání a chování v různých situacích a pečovat o své fyzické a duševní zdraví. Jsou schopni práce v týmu a přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů.

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Žáci jsou vedeni, aby dodržovali pravidla chování, respektovali práva a osobnost druhých lidí,

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Žáci zlepšují svoji fyzickou zdatnost a rozvíjí motoriku.

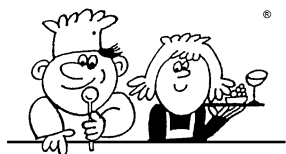
Matematické kompetence

Žáci se učí pracovat s elektronickými a mechanickými stopkami, zpracovávají naměřené hodnoty do výkonnostních tabulek.

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

Žák přijímá odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání. Důraz je kladen na vytvoření podnětného prostředí, toleranci a spolupráci mezi žáky.



Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód učebního oboru:	65–51–E/01
Název oboru vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3leté, forma denní
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2024

Sociálně patologické jevy

Žák si uvědomuje důležitost pohybu pro zdraví a negativní důsledky nezdravého životního stylu

Člověk a životní prostředí

Žáci si uvědomují důležitost čistého životního prostředí pro člověka, vliv dopravních prostředků na životní prostředí a možnost využívat k přesunu i chůzi nebo jízdu na kole.

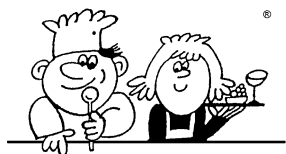
Člověk a svět práce

Dochází ke zlepšení hrubé motoriky a fyzické kondice.

Název vyučovacího předmětu: Tělesná výchova 1., 2., 3. ročník

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p>volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízením, a dovede je udržovat a ošetřovat;</p> <ul style="list-style-type: none"> - dokáže sledovat výkony jednotlivců a posoudit jejich kvalitu; - dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem; - umí uplatňovat zásady sportovního tréninku; - je schopen zlepšovat své tělesné a pohybové projevy; - dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybových činností a interpretovat je; - dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost; - ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace; - dovede uplatňovat techniku a základy taktiky ve vybraných sportovních disciplínách; - uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících; - je schopen sladit při cvičení pohyb s 	<p>V průběhu vyučovacích hodin jsou jednotlivé aktivity vhodně kombinovány.</p> <p>Teoretická příprava</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam pohybu pro zdraví; - zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti; - technika a taktika; - zásady sportovního tréninku - odborná terminologie - hygiena a bezpečnost při pohybových činnostech; vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí; - záchrana a dopomoc; - zásady chování a jednání v různém prostředí - regenerace a kompenzace; relaxace - pravidla her, a soutěží; - zdroje informací <p>Tělesná cvičení - všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj.</p> <p>Gymnastika a tance</p> <ul style="list-style-type: none"> - gymnastika: cvičení s náčiním, cvičení bez náčiní a s náčiním; kondiční programy cvičení s hudbou - 	<p>33</p>



Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód učebního oboru:	65–51–E/01
Název oboru vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3leté, forma denní
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2024

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p>hudbou, provádí jednoduché pohybové vazby a hudebně pohybové cviky;</p> <ul style="list-style-type: none"> - umí využívat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti; - ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva; - dodržuje zásady jednání fair play, - rozlišuje nespportovní jednání; - uvede zásady ekologického a bezpečného chování v přírodě a při různých formách turistiky; - dovede se pohybovat v terénu; <p>provádí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem ke konkrétnímu druhu a stupni oslabení;</p> <ul style="list-style-type: none"> - je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit; - vyhýbá se činnostem, které jsou kontraindikací zdravotního oslabení. 	<p>Atletika - běhy (rychlý, vytrvalý);</p> <p>Posilování</p> <p>Pohybové hry "</p> <ul style="list-style-type: none"> - drobné (pro rozvoj rychlosti, pohyblivosti a spolupráce) - sportovní <p>Turistika a pohyb v přírodě - příprava turistické akce - orientace v terénu –</p> <p>Testování tělesné zdatnosti - motorické testy</p> <p>Zdravotní tělesná výchova (pro žáky se zdravotním oslabením)</p> <ul style="list-style-type: none"> - speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení - pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, turistika a pohyb v přírodě - upozornění na kontraindikované pohybové aktivity 	

Rozvoj kompetencí viz.: Přehled zařazení klíčových kompetencí do vyučovacích předmětů

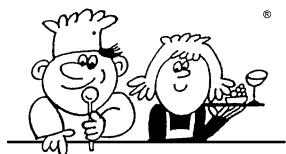
Název vyučovacího předmětu:

Zdravověda

Počet hodin celkem: 33

Obecné cíle

Výuka si klade za cíl vybavit žáky dovednostmi a znalostmi potřebnými k preventivní péči o duševní a tělesné zdraví a bezpečnost. Vede žáky k tomu, aby věděli, jak působí výživa, životní prostředí, pohybové aktivity, jednostranné činnosti, harmonické mezilidské vztahy a jiné vlivy na zdraví. Důraz se klade na výchovu proti závislostem na alkoholu, tabákových výrobcích, drogách, nevhodných doplňcích výživy, hracích automatech, internetu aj., proti médii vnucovanému ideálu tělesné krásy mladých lidí, na výchovu k odpovědnému přístupu k sexuálnímu životu a zodpovědnému přístupu v poskytování 1. pomoci. V souvislosti s učivem je také rozvíjena finanční gramotnost žáků. Cílem zdravotní výchovy je především naučit žáky využívat získaných poznatků v praktickém životě.



Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód učebního oboru:	65–51–E/01
Název oboru vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3leté, forma denní
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2024

Charakteristika učiva

Vybrané celky se zaměřují na zdravý životní styl, prevenci úrazů, nemocí a rizik ohrožujících zdraví, partnerské vztahy a lidskou sexualitu, poskytnutí první pomoci a na jednání při mimořádných událostech v situacích osobního a hromadného ohrožení.

Pojetí výuky

Předmět se vyučuje ve 2. ročníku s dotací 1 hodinu týdně a rozšiřuje žákovy již dříve získané znalosti a dovednosti. Výuka rozvíjí pozitivní vztah k sobě i druhým a schopnost aplikovat poznatky v praktickém životě.

Pomůcky

Instruktažní videa, příručka Červeného kříže – základy první pomoci + mobilní aplikace, odborná literatura, Internet, pracovní listy, obrazový materiál.

Metody vyučování

Výklad, diskuse, řízený rozhovor, praktické ukázky, modelové situační hry, problémové učení, skupinová/individuální práce, brainstorming, práce s textem, práce s počítačem, využití mobilní aplikace pro samostudium, přednáška gynekoložky, rozhovory se školní psycholožkou.

Hodnocení výsledků – způsoby ověření

Písemné práce, prezentace referátů. Žák je sledován v průběhu vyučování a v celkovém hodnocení za pololetí je zohledněna pozornost a aktivita v hodinách. Při hodnocení a klasifikaci je přihlíženo k osobnosti žáka a jeho schopnostem.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

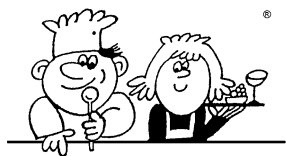
Kompetence k učení:

Čtení s porozuměním textů se zdravotní problematikou, získávání a zpracovávání informací z nejrůznějších médií.

Žáci získávají pozitivní vztah k učení a vzdělávání a učí se adekvátní technice učení, pracovat s textem, vyhledávat a zpracovávat informace, s porozuměním poslouchat, využívat ke svému učení různé informační zdroje, včetně svých zkušeností i zkušeností jiných lidí, sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení a přijímat hodnocení svých názorů od jiných lidí.

Kompetence k řešení problémů:

Žáci řeší úlohy a konkrétní modelové situace např. při poskytování 1. pomoci. Učí se porozumět různým životním situacím, hledat možná řešení, ale především uvědomit si význam prevence ve všech oblastech života, uvědomovat si svoji cenu a rozvíjet zdravé vztahy s ostatními lidmi.



Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód učebního oboru:	65–51–E/01
Název oboru vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3leté, forma denní
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2024

Komunikativní kompetence:

Žáci formulují své myšlenky, užívají odbornou terminologii, vysvětlují a obhajují a řešení, reagují na dotazy. To vede k rozvíjení schopnosti srozumitelně se vyjadřovat, mít vlastní názor, umět komunikovat v týmu, pozorně naslouchat názorům jiných, vyjadřovat se k tématu diskuse.

Personální a sociální kompetence:

Žáci se učí pracovat v týmu. Při plnění společných úkolů jsou vedeni k zodpovědnému vztahu ke svému zdraví a zdraví druhých osob, k péči o svůj fyzický a duševní rozvoj, k uvědomění si důsledků nezdravého životního stylu a závislostí. Důležitým prvkem je vytváření klidné atmosféry založené na vzájemně otevřené komunikaci a podpora sebevědomí. Důraz je kladen na prevenci a dodržování bezpečnostních předpisů. V rámci předmětu je také v souvislosti s probíranými tématy zlepšována finanční gramotnost žáků.

Kompetence k pracovnímu uplatnění:

Žáci získávají odpovědný postoj k vlastní budoucnosti, a tedy i vzdělávání potřebnému k výkonu profese, uvědomují si význam celoživotního učení a neustálého přizpůsobování měnícím se pracovním i životním podmínkám.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií:

Při vyhledávání a zpracování informací se žáci učí pracovat s Internetem, vytvořit a tisknout jednoduché referáty na základě získaných informací nebo vytvořit jednoduchou prezentaci v programu PowerPoint.

Průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti:

V diskusi se žáci věnují celospolečenským tématům, spolupracují při řešení modelových situací, uvědomují si důležitost mezinárodní pomoci prostřednictvím světových zdravotnických organizací.

Člověk a životní prostředí:

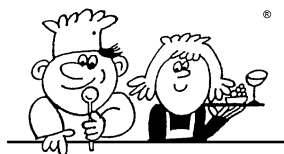
Předmět zdravotní výchova se také dotýká problémů ekologie, současných globální a regionálních problémů životního prostředí, klimatických změn, ohrožování čistoty ovzduší, vody a půdy. Žáci jsou vedeni k pochopení interaktivního vztahu mezi přírodou a zdravím člověka, osvojili si principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí.

Člověk a svět práce:

Žáci jsou vedeni tak, aby se i přes svůj handicap sociální / zdravotní úspěšně uplatnili na trhu práce, začlenili se aktivně do společnosti a vypěstovali si kladný vztah k práci.

Informační a komunikační technologie:

Žáci budou využívat v předmětu zdravotní výchova vědomosti z ICT k dalšímu vzdělávání a získávání informací pro potřebu řešení praktických úloh prostřednictvím



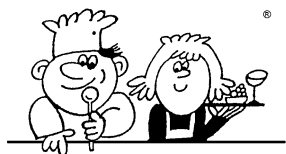
Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód učebního oboru:	65–51–E/01
Název oboru vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3leté, forma denní
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2024

pořizování zápisů, referátů, čtením nejrůznějších článků se zadanou zdravotní tematikou, zjišťování základních informací o nemocech, léčebné a preventivní péči o zdraví člověka.

Název vyučovacího předmětu: Zdravověda 2. ročník

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - objasní na příkladech, jak životní prostředí ovlivňuje zdraví lidí - vysvětlí stručně, co se myslí označením „zdravý životní styl“ - dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví a uvede, jak může kompenzovat jejich nežádoucí důsledky - uvede hlavní zásady zdravé výživy a příklady jejích alternativních směrů - objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit své zdraví 	<p>1. Zdraví</p> <ul style="list-style-type: none"> - činitelé ovlivňující zdraví - životní prostředí, životní styl, pracovní podmínky, výživa a stravovací návyky, rizikové chování - duševní zdraví a rozvoj osobnosti, sociální dovednosti, rizikové faktory poškozující zdraví - odpovědnost za zdraví své i druhých: péče o veřejné zdraví v ČR, zabezpečení v nemoci, práva a povinnosti v případě nemoci, úrazů - prevence úrazů, nemocí a rizik ohrožujících zdraví, civilizační nemoci 	9
<ul style="list-style-type: none"> - dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních životních situací - přemýšlí o vhodných a nevhodných partnerských typech - je si vědom problémů spojených s pohlavním životem - objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit své zdraví 	<p>2. Partnerské vztahy</p> <ul style="list-style-type: none"> - výběr partnera - základy finanční gramotnosti - lidská sexualita, promiskuita a nebezpečí s ní spojené - antikoncepce 	10
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí poskytování 1. pomoci - popíše poskytnutí 1. pomoci při úrazech, poraněních, krvácení, stavech ohrožujících život - určí optimální řešení v případě poskytování 1. pomoci - prokáže praktické dovednosti poskytnout 1. pomoc sobě a jiným - popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a života obyvatel - dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a 	<p>3. První pomoc</p> <ul style="list-style-type: none"> - účel, úkoly a druhy 1. pomoci, světové zdravotnické organizace/nadace - zásady poskytování první pomoci - náhlé zdravotní příhody, stavy ohrožující život - úrazy a poranění - následná 1. pomoc <p>Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí.</p> <ul style="list-style-type: none"> - živelné pohromy, havárie, krizové situace 	14



Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód učebního oboru:	65–51–E/01
Název oboru vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3leté, forma denní
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2024

racionálně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí	- základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace) - poranění při hromadném zasažení obyvatel - organizace 1. pomoci	
---	---	--

Rozvoj kompetencí viz.: Přehled zařazení klíčových kompetencí do vyučovacích předmětů

Název vyučovacího předmětu:

Informatika

Počet hodin celkem:99

Obecné cíle

Cílem vzdělávání v předmětu informatika je naučit žáky pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi. Žáci porozumí základům informatiky, naučí se na uživatelské úrovni používat operační systém, kancelářský software a pracovat s dalším běžným aplikačním programovým vybavením.

Charakteristika učiva

Jednotlivé celky žáky seznámí s nejčastěji používaným hardwarem (počítač, tiskárna, scanner...) i softwarem, prací v počítačové síti a s využitím moderních komunikačních prostředků.

Pojetí výuky

Předmět se vyučuje v 1., 2. a 3. ročníku s dotací 1 hodinu týdně, rozšiřuje již dříve získané znalosti a dovednosti. Při výuce jsou využívány úkoly, které zajišťují propojení s ostatními vyučovanými předměty. Vhodně zvolené úkoly rozvíjí pozitivní vztah k informačním technologiím a ukazují jejich možné využití v praktickém životě. Stěžejní formou výuky je cvičení v odborné učebně výpočetní techniky. Výuka je koncipována tak, aby u každého PC pracoval jeden žák a je individuálně přizpůsobována schopnostem a dovednostem žáků přicházejících z různých základních škol. Důraz je kladen na časté opakování a postupné prohlubování vědomostí v průběhu celého studia.

Strategie výuky a metody vyučování

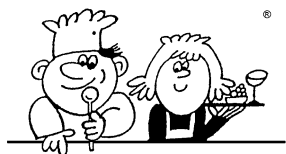
Hodina je zahájena instruktáží zaměřenou na řešení konkrétního úkolu. Následně již žáci pracují na PC samostatně za podpory učitele nebo schopnějšího spolužáka podle písemného zadání práce.

Didaktické pomůcky

Počítač, připojení k Internetu, interaktivní tabule, výukové programy.

Metody vyučování

Instruktáž s návazností na předcházející znalosti žáků, řešení úkolů s praktickým využitím, skupinová práce, práce s odbornou literaturou, problémové učení s využitím poznatků z dalších odborných i všeobecných předmětů, vyhledávání informací a projektový



Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód učebního oboru:	65–51–E/01
Název oboru vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3leté, forma denní
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2024

přístup k učivu. Ve výuce se klade důraz na postupné získávání jistoty při práci a následné rozvíjení samostatnosti.

Hodnocení výsledků, způsoby ověření

Hodnocení samotného výsledku práce, ale i přístupu k plnění zadaného úkolu – snaha, samostatnost. Důležitý je rozvoj a zlepšování individuálních schopností při práci s PC a větší samostatnost při plnění praktických úkolů.

Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

U všech žáků je zvolen individuální přístup. Tematicky se oblast vzdělávání příliš neliší od téže oblasti zpracované pro obory poskytující vyšší stupeň vzdělání, úroveň osvojení výsledků vzdělávání však odpovídá nižší hodinové dotaci a studijním předpokladům žáků.

Mezipředmětové vztahy

Výuka předmětu souvisí s odbornými i všeobecnými předměty. Jednotlivé úkoly jsou voleny s ohledem na jejich praktické uplatnění a v návaznosti na ostatní vyučované předměty. Hodiny informatiky jsou často využity k prohloubení aktuálně probíraného učiva

BOZP a PO

Žáci jsou vedeni k tomu, aby dodržovali zásady ochrany při práci, protipožární ochraně a zejména bezpečnosti při použití elektrospotřebičů zapojených v síti.

Další vzdělávací aktivity

Vzdělávací aktivity, při nichž se žáci seznamují s novinkami v síti Internet a aplikacemi pro mobilní telefony a jejich využitím pro vzdělávání.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení

Žáci získávají nové poznatky, vytváří se u nich pozitivní vztah k učení, naučí se vyhledávat informace, pořizují si poznámky.

Kompetence k řešení problémů

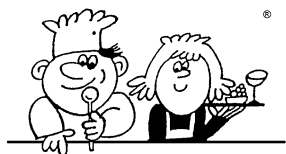
Žáci se učí určit jádro problému, získat informace k jeho řešení, navrhnout a zdůvodnit způsob řešení, požádat o pomoc, zhodnotit dosažený výsledek, uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace.

Komunikativní kompetence

Žáci jsou schopni zpracovávat běžná témata. Jsou vedeni ke snaze dodržovat jazykové i stylistické normy a odbornou terminologii, vnímat formální i obsahovou náplň textu, využívat moderní komunikační prostředky a efektivně pracovat s informacemi.

Personální kompetence a sociální kompetence

Žáci jsou připraveni odhadovat výsledky svého jednání a chování v různých situacích, učit se i na základě zprostředkovaných zkušeností, přijímat hodnocení svých výsledků a adekvátně na ně reagovat, přijímat radu i kritiku a dále se vzdělávat.



Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód učebního oboru:	65–51–E/01
Název oboru vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3leté, forma denní
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2024

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Zařazení vhodných témat a příkladů z praxe vede žáky k tomu, aby přemýšleli o problémech, jednali odpovědně, samostatně, aktivně a iniciativně. Respektovali autorská a jiná práva, vystupovali proti nesnášenlivosti a diskriminaci, jednali v souladu s morálními principy, přispívali k uplatňování hodnot demokracie, aktivně se zajímali o politické a společenské dění a chápali význam životního prostředí pro člověka.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Žáci umí vyhledávat informace o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, platových podmínkách, dokážou pracovat se mzdovou kalkulačkou.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií

Při vyhledávání informací pro zpracování prezentací se žáci naučí pracovat s osobním počítačem, získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak z internetu a pracovat s informacemi. Žáci komunikují elektronickou poštou, ovládají zaslání a přijetí přílohy a její následné otevření. Pracují také s dalšími běžnými prostředky online a offline komunikace.

Matematické kompetence a finanční gramotnost

Při řešení příkladů ve výpočetní technice, zejména v programu EXCEL, žáci volí odpovídající matematické vzorce a umí provést reálný odhad výsledku řešení. Využívají tabulky a grafy a rozumí jednoduchým graficky ztvárněným informacím.

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

Žáci se učí orientovat v masových médiích, informace využít a kriticky hodnotit. Uvědomuje si specifika a rizika práce v síti.

Sociálně patologické jevy

Žáci se při tvorbě prezentací zaměřují na vybrané sociálně patologické jevy: kouření tabákových výrobků, konzumaci alkoholu a drog.

Člověk a životní prostředí

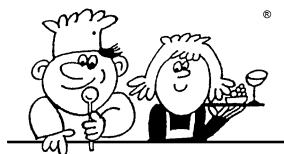
Úkoly žáků jsou zaměřeny i na oblast ochrany přírody a likvidaci odpadů. Žáci jsou vedeni k úsporám energie a k odpovědnému spotřebitelskému chování.

Člověk a svět práce

Žáci si uvědomují význam vzdělání a celoživotního učení pro život, posoudí vyhledané informace o pracovních příležitostech, pracují se mzdovou kalkulačkou, jsou motivováni k aktivnímu pracovnímu životu.

Informační a komunikační technologie

Vyučovací předmět je zaměřen na s ICT a využití Internetu na vyhledávání dat, které slouží k dalšímu doplnění výuky odborných předmětů.



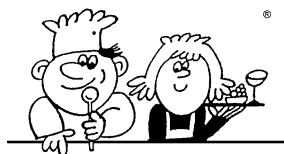
Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód učebního oboru:	65–51–E/01
Název oboru vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3leté, forma denní
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2024

Název vyučovacího předmětu: Informatika 1. ročník

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: - je seznámen s jednotlivými komponenty počítače a jejich funkcí. Učivo bude prohlubováno a upevňováno v průběhu dalšího vzdělávání při plnění konkrétních prakticky využitelných úkolů	1. Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura - hardware, software, osobní počítač, části, periferie - data, soubor, složka – ukládání, přesouvání, kopírování	2
- rozliší různé druhy uživatelských programů - vytváří, upravuje a uchovává textové dokumenty - formátuje písmo, odstavce, čísluje stránky, vkládá jednoduché tabulky - používá odrážky a číslování - kopíruje, přesouvá text - je schopen vytvořit dokument - je seznámen se základní funkcí tabulkového procesoru	2. Software - práce se standardním aplikačním programovým vybavením - - rozdělení uživatelských programů - textový procesor - formát písma a odstavce - schránka - čáry a ohrazení - tabulky - automatické číslování a odrážky - tabulkový procesor - základní seznámení	15
- samostatně komunikuje elektronickou poštou - zasílá e-mail i s přílohou, či naopak přijímá a následně otevírá e-mail - zvládne online komunikaci	3. Elektronická komunikace E-mail a počítačová pošta - její základní možnosti a využití - další možnosti a služby Internetu - chat, messenger, videokonference	6
- vysvětlí, podstatu virů a způsoby jejich šíření - uvědomuje si výhody i rizika práce s počítačem	4. Počítačové viry a antivirová ochrana - podstata počítačových virů, základní projevy - antivirové programy - bezpečná práce s počítačem	1
- volí vhodné informační zdroje k vyhledávání informací a odpovídající techniky k jejich získávání; - získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet - orientuje se v získaných informacích, třídí je a vyhodnocuje - zaznamenává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich další využití.	5. Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet - informace, práce s informacemi - informační zdroje - Internet	9

Rozvoj kompetencí viz.: Přehled zařazení klíčových kompetencí do vyučovacích předmětů



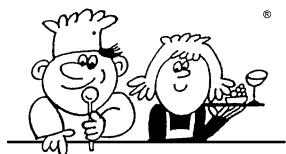
Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód učebního oboru:	65–51–E/01
Název oboru vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3leté, forma denní
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2024

Název vyučovacího předmětu: Informatika 2. ročník

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v systému adresářů, ovládá základní práce se soubory - rozpoznává základní typy souborů - uloží data na různá paměťová média - je schopen používat tiskárnu - je si vědom možností, ale i rizik spojených s používáním výp. techniky - dodržuje zásady zabezpečení dat - pracuje s Internetem - při práci respektuje platné etické a právní normy (ochrana autorských práv) - uvědomuje si nutnost posouzení informačních zdrojů - správně interpretuje získané informace - rozumí jednoduchým graficky ztvárněným informacím 	<p>1. Práce s daty</p> <ul style="list-style-type: none"> - soubor, datová složka - ukládání dat a základní operace s nimi (vyhledávání, kopírování, přesun...) - tiskárny a konfigurace tisku - komprese dat, nápověda - prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením - autorská práva (zdroje informací) <p>Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet - prohloubení učiva 1. ročníku</p> <ul style="list-style-type: none"> - informace, - informační zdroje - Internetový prohlížeč - vyhledávání a práce s informacemi (schémata, grafy apod.) 	8
<ul style="list-style-type: none"> - vytváří, upravuje a uchovává textové dokumenty - vytváří a upravuje tabulky - vkládá nestandardní znaky - zadává tisk dokumentu s požadovanými vlastnostmi - vkládá objekty do textu a edituje je - na základní úrovni grafiku upravuje - je seznámen s různými způsoby formátování, zkouší používat jednoduché vzorce - pracuje s aplikacemi používanými v profesní oblasti 	<p>2. Práce se standardním aplikačním programovým vybavením</p> <p>– textový procesor</p> <ul style="list-style-type: none"> - prohloubení učiva 1. ročníku - vložení tabulek a symbolu do dokumentu - záhlaví a zápatí, číslování stránek - styly - tabulátory <p>- software pro práci s grafikou</p> <p>- tabulkový procesor</p> <ul style="list-style-type: none"> - prohloubení učiva 1. ročníku - jednoduché výpočty <p>- další aplikační programové vybavení</p>	17
<ul style="list-style-type: none"> - uvědomuje si specifika práce v síti (včetně rizik) a využívá jejích možnosti - komunikuje elektronickou poštou - ovládá zaslání, přijetí a otevření přílohy - ovládá další běžné prostředky online a offline komunikace 	<p>3. Práce v lokální síti, komunikační a přenosové možnosti Internetu</p> <ul style="list-style-type: none"> - elektronická komunikace, její základní možnosti a využití - počítačová síť, server, pracovní stanice - připojení k síti - specifika práce v síti, sdílení dokumentů a prostředků - chat, messenger, videokonference, telefonie... 	8

Rozvoj kompetencí viz.: Přehled zařazení klíčových kompetencí do vyučovacích předmětů



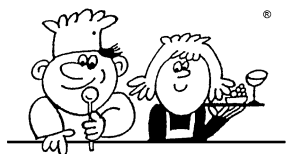
Název školního vzdělávacího programu: Kuchařské práce
 Kód učebního oboru: 65–51–E/01
 Název oboru vzdělání: Stravovací a ubytovací služby
 Stupeň poskytovaného vzdělání: Střední vzdělání s výučním listem
 Délka a forma studia: 3leté, forma denní
 Platnost vzdělávacího programu: od 1. 9. 2024

Název vyučovacího předmětu: Informatika 3. ročník

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pochopil strukturu tabulek (buňka, list, sešit) - správně používá různé způsoby formátování (grafické formátování buněk, formátování obsahu buněk) - vytváří jednoduché grafy - pro výpočty v buňkách používá jednoduché vzorce a funkce - ovládá základní práce s tabulkovým procesorem (příprava pro tisk, tisk) 	<p>1. Tabulkový procesor</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní způsoby použití - vytvoření nového sešitu - uložení pracovního sešitu - vložení údajů do buňky - úprava pracovního sešitu (vložení řádků, sloupců, změna výšky a šířky) - přepsání údajů v buňce - přesouvání a kopírování údajů - grafická úprava buňky - jednoduché výpočty - grafy - práce s listy - příprava tisku, tisk 	12
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí, co je to prezentace, k čemu slouží - připraví si podklady pro zpracování prezentace - vytváří prezentaci na návrhové šabloně - vkládá do prezentace tabulky a obrázky - formátuje text i ostatní prvky prezentace - nastaví střídání snímků a různé efekty střídání snímků 	<p>2. Microsoft PowerPoint</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní způsoby použití - spuštění programu - příprava podkladů pro prezentaci - pohyb po prezentaci - založení prezentace na návrhové šabloně - psaní textu v osnově - řazení snímků - doplňování efektů – nastavení animací - předvádění prezentace 	10
<ul style="list-style-type: none"> - je si vědom právních následků nelegálního užívání softwaru 	<p>3. Autorská práva</p> <ul style="list-style-type: none"> - licenční ujednání a neoprávněné používání softwaru - porušování autorských práv - zabezpečení dat před zneužitím 	1
<ul style="list-style-type: none"> - sestaví, napíše a vytiskne životopis - vyhledává na internetu informace o nabídkách zaměstnání a dalšího vzdělání - vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných úkolů. 	<p>4. IKT v praxi</p> <ul style="list-style-type: none"> - sestavení životopisu - nabídky zaměstnání a dalšího vzdělávání - mzdová kalkulačka - internetové obchody - elektronická komunikace s úřady - použití v profesní oblasti 	10

Rozvoj kompetencí viz.: Přehled zařazení klíčových kompetencí do vyučovacích předmětů



Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód učebního oboru:	65–51–E/01
Název oboru vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3leté, forma denní
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2024

Název vyučovacího předmětu:

Potraviny a výživa

Počet hodin celkem:198

Obecné cíle

Cílem této vzdělávací oblasti je předložit nenásilnou formou celek poznatků, vědomostí o potravinách a jejich použití v praxi. Žáci chápou spojitosti mezi správnou výživou a zdravím člověka. Znají zásady hygieny práce v potravinářském provozu. Uvědomují si možná rizika při výrobě.

Charakteristika učiva

Žáci se seznámí s potravinami, jejich jakostí, složením a vlastnostmi využitelnými při přípravě jídel a nápojů, se zásadami správného ošetřování a skladování potravin.

Učivo se také zaměřuje na poznání stavby a funkce trávicí soustavy a vysvětlení vztahu mezi výživou a civilizačními nemocemi. Informuje žáky o zásadách racionálního stravování, vysvětluje důležitost správných stravovacích návyků a možnostech využití léčebné výživy.

Pojetí výuky

Výuka probíhá v prvním, druhém a třetím ročníku vždy po dvou hodinách týdně, celkem 198 vyučovacích hodin.

Strategie výuky a metody vyučování

Ve výuce jsou využívány metody a formy práce, které zajišťují propojení a návaznost učiva na ostatní vyučované předměty. Velký důraz je kladen na orientaci na trhu potravin. Žáci se učí posoudit kvalitu potravin, orientovat se ve složení potravin a dávat do souvislosti výživu a zdravotní stav člověka. Žáci získávají informace z různých zdrojů a postupně získávají ucelený přehled o správné výživě a využití potravin.

Didaktické pomůcky

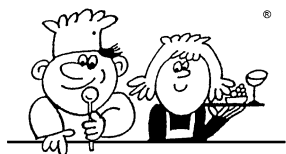
Učebnice, filmy, receptury, výživové tabulky, využití ICT, obrázky, demonstrační pomůcky a výukový program *Kulinářské umění*

Metody vyučování

Výuka je vedena formou výkladu a řízeného rozhovoru s návazností na znalost žáků, jsou využívány praktické ukázky jednotlivých druhů surovin, výuková videa s ukázkou výrobních postupů při zpracování a konzervaci surovin. Do výuky je zařazováno samostatné řešení úkolů, kdy žáci uplatní své znalosti z předmětu, skupinová i individuální práce, práce s textem, brainstorming, prezentace firem a jejich výrobků na Internetu.

Hodnocení výsledků, způsoby ověření

Při hodnocení klademe důraz na porozumění učivu a schopnost využít poznatky v praxi. Hodnocení žáků probíhá na základě školního klasifikačního řádu. Znalosti jsou ověřovány pomocí písemných testů, ústního zkoušení, domácích úkolů, a prací ve skupině.



Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód učebního oboru:	65–51–E/01
Název oboru vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3leté, forma denní
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2024

Práce s žáky se speciálními vzdělávacími potřebami

Ke všem žákům přistupujeme individuálně. Učitel důsledně kontroluje jejich práci.

Mezipředmětové vztahy

Výuka úzce souvisí s dalšími odbornými předměty –technologie, odborný výcvik.

BOZP a PO

Je kladen důraz na kázeň v hodinách, možnost úrazů, ohleduplnost k druhým a respektování pokynů vyučujících. Žáci jsou vedeni k dodržování zásad bezpečnosti při práci a protipožární ochraně neustálým opakováním.

Další vzdělávací aktivity

Podle aktuálních možností pořádání exkurzí, účast na veletrzích, kde se žáci seznamují s novými surovinami a technologickými postupy. Získané poznatky mohou uplatnit v profesním životě.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Kompetence k učení

Žáci se učí rozvíjet různé techniky učení, s porozuměním poslouchat výklad a propojovat informace, využívat ke svému učení různé informační zdroje, vytvářet si vhodný studijní režim;

Kompetence k řešení problémů

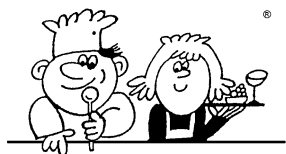
Výuka je vedena způsobem, který propojuje souvislosti. Žáci mají možnost objevovat vztahy mezi kvalitou potravin a zdravotním stavem, špatnou výživou a onemocněním, porovnávat potraviny a samostatně objevovat řešení.

Komunikativní kompetence

Žáci rozvíjí schopnost vyjadřovat se srozumitelně v psaném i mluveném projevu, formulovat své myšlenky, zpracovávat texty a různé pracovní materiály, jsou vedeni ke snaze dodržovat jazykové i stylistické normy a odbornou terminologii.

Personální a sociální kompetence

Žáci jsou připraveni odhadovat výsledky svého jednání a chování v různých situacích, učit se i na základě zprostředkovaných zkušeností, přijímat hodnocení svých výsledků a způsobu jednání, adekvátně na ně reagovat, přijímat radu i kritiku, dále se vzdělávat, pečovat o své fyzické i duševní zdraví. Žáci jsou schopni pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, přispívat k vytváření dobrých mezilidských vztahů a předcházet konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem.



Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód učebního oboru:	65–51–E/01
Název oboru vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3leté, forma denní
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2024

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Žáci jsou vedeni k tomu, aby se aktivně zajímali o politické a společenské dění ve světě i o veřejné záležitosti lokálního charakteru a chápali význam životního prostředí pro člověka.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Žáci získávají přehled o možnostech uplatnění na trhu práce ve svém oboru, mají reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií

Při výuce se žáci učí porovnávat informace získané z Internetu i jiných zdrojů, vyhodnocovat jejich obsah a ověřovat důvěryhodnost.

Matematické kompetence

Při řešení výpočtu energetické hodnoty pokrmů žáci volí odpovídající matematické postupy a používají vhodné algoritmy, učí se provést reálný odhad výsledku.

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

Žák přijímá odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání. Důraz je kladen na vytvoření demokratického prostředí ve třídě a spolupráci při vyučování mezi žáky.

Sociálně patologické jevy

Při výuce je téma konzumace alkoholu a drog často zmiňováno a diskutováno.

Člověk a životní prostředí

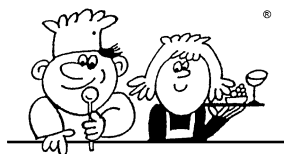
Důraz je kladen na úsilí jednat hospodárně, uplatňovat nejen hledisko ekonomické, ale zejména ekologické. Žáci jsou vedeni k úsporám energie a k odpovědnému spotřebitelskému chování.

Člověk a svět práce

Žáci se učí aktivně vyhledávat nové informace ze svého oboru.

Informační a komunikační technologie

Využíváme software pro tvorbu prezentací a Internet k získávání informací



Název školního vzdělávacího programu: Kuchařské práce
 Kód učebního oboru: 65–51–E/01
 Název oboru vzdělání: Stravovací a ubytovací služby
 Stupeň poskytovaného vzdělání: Střední vzdělání s výučním listem
 Délka a forma studia: 3leté, forma denní
 Platnost vzdělávacího programu: od 1. 9. 2024

Název vyučovacího předmětu: Potraviny a výživa 1. ročník

Počet hodin celkem: 66

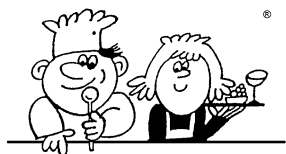
Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: -je seznámen s požadavky na hygienu v gastronomii -pochopí účel kritických bodů a fungování v praxi	1. Hygienické předpisy v gastronomii, kritické body HACCP -zdravotní průkaz	10
-využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů, učí se hospodařit s potravinami - učí se orientovat v označení potravin a nápojů na etiketě	2. Složení potravin bílkoviny, vitamíny, minerální látky a voda, biologická a energetická hodnota potravin,	13
- rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě	3. Charakteristika jednotlivých skupin potravin a jejich využití <ul style="list-style-type: none"> - ovoce, - zelenina, - brambory, - houby, - obiloviny a mlýnské výrobky, - luštěniny, - pochutiny, - sladidla, - mléko a mléčné výrobky, - vejce, - tuky, - nápoje 	43

Rozvoj kompetencí viz.: Přehled zařazení klíčových kompetencí do vyučovacích předmětů

Název vyučovacího předmětu: Potraviny a výživa 2. ročník

Počet hodin celkem: 66

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: - využívá znalosti o potravinách a výživě	1. Maso - hovězí maso	56



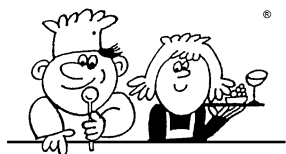
Název školního vzdělávacího programu: Kuchařské práce
 Kód učebního oboru: 65–51–E/01
 Název oboru vzdělání: Stravovací a ubytovací služby
 Stupeň poskytovaného vzdělání: Střední vzdělání s výučním listem
 Délka a forma studia: 3leté, forma denní
 Platnost vzdělávacího programu: od 1. 9. 2024

při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů, - rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě,	- telecí maso - vepřové maso - skopové, jehněčí, kůzlečí, - králíčí, koňské maso, - drůbež, zvěřina - ryby, korýši, měkkýši - vnitřnosti, - masné výrobky	
- získá základní informace o nápojích	2. Nápoje - prohlubování učiva 1. ročníku - nealkoholické - alkoholické	7
- zná použití pochutin v praxi, - rozpozná druhy koření a zná jeho použití - získá základní informace o čaji, kávě a kakau	3. Pochutiny - koření - čaj - káva, kakao	3

Název vyučovacího předmětu: Potraviny a výživa 3. ročník

Počet hodin celkem: 66

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: - je seznámen s trávicím ústrojím a procesem trávení	1. Fyziologie výživy - trávicí ústrojí a jeho části - trávení živin	10
- objasní podstatu racionální výživy - zná důsledky nesprávných stravovacích návyků - vyzná se v označení potravin a nápojů na etiketě	2. Biologická a energetická hodnota potravin - změny biologické hodnoty při skladování a úpravě - zdravá výživa - onemocnění způsobená nesprávnou výživou	14
- rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě	3. Směry ve výživě - smíšená strava - vegetariánská strava - makrobiotika	6
- zná význam dietního stravování - rozlišuje typy diet - je seznámen s potravinovými alergeny	4. Diety, druhy diet Alergeny	14
- ovládá zásady hygieny výživy - jedná v souladu s pravidly ochrany přírody, zachází hospodárně s vodou a energií	5. Základní pravidla hygieny výživy - životní prostředí, - hygienické předpisy	6
- znají známé druhy nález a otrav, dokážou vysvětlit pojmy	6. Nákazy a otravy z potravin - dezinfekce, deratizace, sterilizace	4



Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód učebního oboru:	65–51–E/01
Název oboru vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3leté, forma denní
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2024

	7. Opakování k ZUZ Opakování jednotlivých okruhů k ZZ probíhá v průběhu celého školního roku	12
--	---	-----------

Rozvoj kompetencí viz.: Přehled zařazení klíčových kompetencí do vyučovacích předmětů

Název vyučovacích předmětů:

Zařízení závodů

Počet hodin celkem:99

Obecné cíle

Cílem předmětu je orientace žáka v oblasti strojů a zařízení v provozovnách společného stravování. Seznámení s uspořádáním jednotlivých středisek, vybavením a zásadami jejich bezpečné obsluhy strojů a zařízení. Důraz je kladen samozřejmě i na hygienu a aplikaci HACCP. Čím lépe bude s příslušnou technikou seznámen, tím lépe bude rozhodovat o jejím pořízení a umístění.

Charakteristika učiva

Žáci se mají seznámit se základními druhy strojů, se zařízeními a technologiemi používanými v gastronomickém provozu, s jejich funkcí, bezpečnou obsluhou a běžnou údržbou, organizací práce a skladováním potravin ve veřejném stravování. Problematika je propojována s poznatky z odborného výcviku a ostatních odborných předmětů.

Pojetí výuky

Výuka probíhá v prvním ročníku dvě hodiny týdně a druhém ročníku jednu hodinu týdně. Ve výuce jsou využívány metody a formy práce zajišťující propojení a návaznost učiva na odborné předměty i odborný výcvik.

Strategie výuky, metody a formy vyučování

Výuka je vedena formou výkladu s použitím obrazového materiálu, videí a ICT, kdy žáci samostatně informace o strojích a zařízení vyhledávají, porovnávají, přemýšlí o cenách a výhodách jednotlivých modelů.

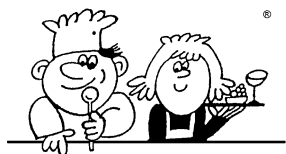
Didaktické pomůcky

Učebnice, obrazové materiály, návody na obsluhu, ukázky částí strojního zařízení, výuková videa s ukázkou kuchařských strojů a zařízení při činnosti.

Hodnocení výsledků, způsoby ověření

Při hodnocení klademe důraz na hloubku porozumění učivu a schopnost využít získané vědomosti v ostatních předmětech a praxi. Znalosti jsou ověřovány pomocí písemných testů, ale důraz je kladen především na aktivitu při vyučování. Hodnoceny jsou také samostatné práce na PC zadávané v průběhu školního roku.

Práce s žáky s speciálními vzdělávacími potřebami



Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód učebního oboru:	65–51–E/01
Název oboru vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3leté, forma denní
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2024

U žáků se specifickými poruchami učení se volí individuální tempo, testové úlohy a specifické formy učení.

Mezipředmětové vztahy

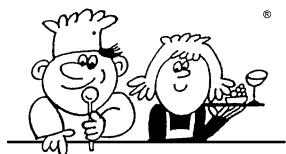
Výuka úzce souvisí s dalšími odbornými předměty.

BOZP a PO

Na začátku školního roku jsou všichni žáci proškoleni o BOZP a PO. Je kladen důraz na kázeň v hodinách, možnost úrazů, ohleduplnost k druhým a respektování pokynů vyučujících. Žáci jsou vedeni k dodržování zásad bezpečnosti při práci a protipožární ochraně neustálým opakováním při probírání jednotlivých zařízení.

Další vzdělávací aktivity

Podle aktuálních možností pořádání exkurzí, účast na převáděcích akcích firem, kde se žáci seznamují s novými surovinami a technologickými postupy, novým strojním zařízením.



Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód učebního oboru:	65–51–E/01
Název oboru vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3leté, forma denní
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2024

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Kompetence k učení

Žáci si osvojují různé techniky učení, s porozuměním poslouchají výklad a ke svému učení používají různé informační zdroje.

Kompetence k řešení problémů

Žáci si vyhledávají informace, porovnávají jednotlivá zařízení, přemýšlí o využití při přípravě pokrmů a nápojů, uvědomují si možná bezpečnostní rizika při práci se s elektrickým zařízením, jsou si vědomi odpovědnosti za potraviny při jejich skladování a možných ekonomických a zdravotních důsledků špatné hygienické praxe.

Komunikativní kompetence

Žáci se učí vyjadřovat se přiměřeně v psaném i mluveném projevu, formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, zpracovávat texty a různé pracovní materiály, jsou vedeni ke snaze dodržovat jazykové i stylistické normy a odbornou terminologii.

Personální a sociální kompetence

Žáci se učí adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních činností, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly.

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Žáci chápou význam životního prostředí pro člověka, hospodárně nakládají s potravinami, šetří vodu i energii, třídí odpad.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Žáci získávají odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání, uvědomují si význam celoživotního učení a budou připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám. Jsou schopni pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných úkolů.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií

Žáci pracují s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií. Uvědomují si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní.

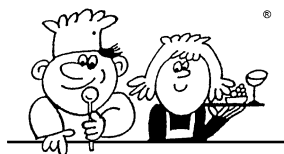
Matematické kompetence a finanční gramotnost

Žáci pracují s informacemi o cenách strojů a zařízení – uvědomují si ekonomickou důležitost správného zacházení se svěřeným majetkem. V rámci probíraného učiva jsou zařazovány vhodné příklady na využití matematiky v praxi. (např. váhy - převod jednotek).

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

Důraz je kladen na komunikaci a vytvoření demokratického prostředí ve třídě.



Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód učebního oboru:	65–51–E/01
Název oboru vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3leté, forma denní
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2024

Sociálně patologické jevy

Jsou zmiňovány v souvislosti s BOZP, náročností a rizikovostí práce ve veřejném stravování a neúspěšným podnikáním v oboru.

Člověk a životní prostředí

Téma se prolíná celým předmětem. Důraz je kladen na hospodárné jednání a ekologické nakládání s odpady.

Člověk a svět práce

Žáci se učí aktivně vyhledávat nové informace ze svého oboru.

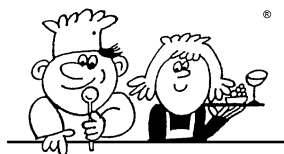
Informační a komunikační technologie

V předmětu žáci ICT aktivně využívají pro tvorbu prezentací a vyhledávání informací.

Název vyučovacího předmětu: Zařízení závodů 1. ročník

Počet hodin celkem: 66

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: - rozlišuje druhy skladů - zná základní pravidla o skladování pokrmů a záručních lhůtách - vysvětlí úlohu pracovníků ve výrobním středisku - vysvětlí úlohu pracovníků v odbytovém středisku - charakterizuje části výrobního střediska	1. Společné stravování - veřejné - účelové Střediska ve VS výrobní středisko - seznámení s provozem - členění výrobního střediska Sklady a skladování potravin -základní seznámení s problematikou - záruční lhůty potravin	14
- zná organizaci práce ve výrobním středisku - je seznámen s vybavením kuchyně - používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů	2. Zařízení výrobních středisek - váhy - pracovní stoly - vozíky - nádobí a náčiní - zařízení umýváren	10
- charakterizuje vybavení výrobního střediska, druhy vybavení a jeho použití - umí rozlišit jednotlivá zařízení a je seznámen s jejich funkcí - je seznámen s obsluhou strojů - zná zásady BOZP při práci se stoji	Zařízení na mechanické zpracování potravin - nářezové stroje - mlýnky - kutry - univerzální stroj - stroje na mixování	12
- umí rozlišit jednotlivá zařízení a je seznámen s jejich funkcí - zná zásady BOZP při práci se	Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů a nápojů, - sporáky	15



Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód učebního oboru:	65–51–E/01
Název oboru vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3leté, forma denní
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2024

zařízením pro tepelné zpracování potravin - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy	<ul style="list-style-type: none"> - kotle - smažící pánve - fritézy - rošty a rožně - konvektomaty - mikrovlnné trouby 	
<ul style="list-style-type: none"> - zná použití jednotlivých zařízení - zná hygienické požadavky na výdej pokrmů 	<ul style="list-style-type: none"> - Zařízení pro uchování pokrmů - hygienické požadavky na výdej pokrmů, výdejní technika - zařízení pro rychlé chlazení a mrazení - transport stravy, - zařízení na předehtřívání inventáře 	15

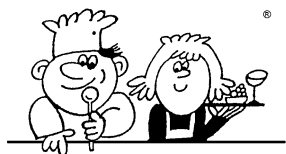
Rozvoj kompetencí viz.: Přehled zařazení klíčových kompetencí do vyučovacích předmětů

Název vyučovacího předmětu: Zařízení závodů 2. ročník

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: <ul style="list-style-type: none"> - ví, jak uskladnit jednotlivé potraviny - jedná v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí - nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů - dbá na třídění odpadů - rozlišuje chladicí a mrazicí zařízení 	1. Sklady – prohloubení učiva 1. ročníku <ul style="list-style-type: none"> - hygienické požadavky na uchovávání potravin - druhy skladů a jejich vybavení - chladicí a mrazicí zařízení, druhy - ochrana životního prostředí - nakládání s odpady a obaly - záruční lhůta potravin 	10
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje jednotlivá odbytová střediska - má představu o vybavení odbytových středisek, zná pojmy klimatizace, vzduchotechnika 	2. Odbytová střediska <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení odbytových středisek - úkoly odbytu - vybavení odbytových středisek - vybavení, zařízení a inventář na úseku obsluhy 	10
<ul style="list-style-type: none"> - získal základní informace o provozu ubytovacích zařízení - vysvětlí úlohu pracovníků v úseku ubytování 	3. Ubytovací zařízení <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení - vybavení - provoz ubytovacího zařízení - příprava a úklid pracoviště 	7
<ul style="list-style-type: none"> - je seznámen s uplatněním kritických bodů v gastronomickém provozu - dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech - zná prostředky k zajištění hygieny 	4. Hygienické zásady - opakování a prohlubování učiva <ul style="list-style-type: none"> - hygienické předpisy - kritické body (HACCP) - prostředky pro úklid a sanitaci 	6

Rozvoj kompetencí viz.: Přehled zařazení klíčových kompetencí do vyučovacích předmětů



Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód učebního oboru:	65–51–E/01
Název oboru vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3leté, forma denní
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2024

Název vyučovacího předmětu:

Technologie

Počet hodin celkem: 330

Obecné cíle

Cílem technologie je seznámit s předběžnou úpravou potravin a jejich dalším zpracováním při přípravě pokrmů a naučit žáky pracovat s odbornou literaturou. Předmět využívá mezipředmětové vztahy s potravinami a výživou, odborným výcvikem, zařízením závodů a informatikou.

Žáci se naučí připravovat běžné pokrmy podle tradičních receptur, pracovat se surovinami, vybírat je, opracovávat a využívat je při přípravě pokrmů. Žáci jsou vedeni k uplatňování zásad racionální výživy při přípravě pokrmů. Důraz je kladen na vytvoření návyků žáků k dodržování osobní i provozní hygieny a hygieny prostředí, hospodárnému využívání potravin s ohledem na životní prostředí a dodržování bezpečnostních předpisů souvisejících s prací ve veřejném stravování.

Charakteristika učiva

V 1. ročníku se žáci seznámí s předběžnou přípravou potravin, základními tepelnými úpravami, přípravou polévek, příloh, bezmasých pokrmů a jednoduchých moučnicků. Učivo 2. ročníku se zaměřuje na pokrmy z masa, pokrmy studené kuchyně, předkrmy, základní dietní pokrmy a rozšiřuje vědomosti o přípravě moučnicků. Obsah učiva předmětu navazuje na vědomosti získané v předmětech potraviny a výživa, zařízení závodů a odborný výcvik.

Pojetí výuky

Výuka probíhá v prvním a třetím ročníku 3 hodiny týdně, ve druhém ročníku 4 hodiny týdně. Celkem je to 330 vyučovacích hodin.

Strategie výuky, metody a formy vyučování

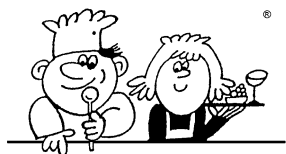
Ve výuce jsou využívány metody a formy práce, které zajišťují propojení a návaznost učiva jednotlivých teoretických i praktických odborných předmětů.

Didaktické pomůcky

Učebnice, odborná literatura, fotografie, receptury teplých pokrmů, receptury studených pokrmů, propagační materiály firem se zaměřením na technologii, videa, výukový program Kulinářské umění.

Metody vyučování

Výuka je vedena formou výkladu, řízeného rozhovoru s návazností na předcházející znalosti. Jsou využívány názorné pomůcky, ukázky výrobků a technologického zařízení, výuková videa s ukázkou výrobních postupů. Ve výuce je zařazováno samostatné řešení úkolů a jednoduchých výpočtů, skupinová i individuální práce, práce s textem, odborné exkurze, brainstorming, návštěva veletrhu a gastronomických akcí.



Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód učebního oboru:	65–51–E/01
Název oboru vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3leté, forma denní
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2024

Hodnocení výsledků, způsoby ověření

Při hodnocení klademe důraz na hloubku porozumění učivu a schopnost využít získané poznatky při řešení úkolů. Hodnocení žáků probíhá na základě školního klasifikačního řádu. Výrazně je zohledňována práce v hodinách, aktivita, přístup k výuce a příprava na vyučování.

Práce s žáky s speciálními vzdělávacími potřebami

Snažíme se hledat a volit vhodné metody práce a takový přístup, aby každý žák dosahoval zlepšení vlastním tempem, bez zbytečného stresu a s radostí z vlastního úspěchu.

Mezipředmětové vztahy

Výuka úzce souvisí s dalšími odbornými předměty.

BOZP a PO

Na začátku školního roku jsou všichni žáci proškoleni o BOZP a PO. Je kladen důraz na kázeň v hodinách, prevenci úrazů, ohleduplnost ke spolužákům a respektování pokynů vyučujících. Žáci jsou vedeni k dodržování zásad bezpečnosti při práci a protipožární ochrany neustálým opakováním.

Další vzdělávací aktivity

Podle aktuálních možností pořádání exkurze, navštívujeme gastronomické akce a potravinářské veletrhy

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Kompetence k učení

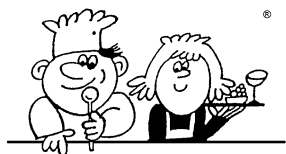
Žáci se učí rozvíjet různé techniky učení. S porozuměním poslouchat výklad, pracovat s textem a recepturou, vyhledávat potřebné informace a dávat je do souvislostí, pořizovat si poznámky a využívat ke svému učení různé informační zdroje.

Kompetence k řešení problémů

Výuka je vedena způsobem, který propojuje souvislosti. Žáci porovnávají různé způsoby přípravy pokrmu z videí a receptur, všímají si důsledků nedodržení správných postupů, posuzují barvu, konzistenci, chyby v organizaci práce. Propojují nové s již naučeným, učí se vidět podobnost, kriticky přemýšlet a hledat optimální postupy.

Komunikativní kompetence

Žáci rozvíjí schopnost vyjadřovat se srozumitelně v psaném i mluveném projevu, formulovat své myšlenky, pracovat s texty a různými pracovními materiály. Jsou vedeni ke snaze dodržovat odbornou terminologii, naučit se popsat pracovní postup – dodržet posloupnost jednotlivých činností. Učí se rozvinout větu, vytvořit souvětí, nezapomínat na podrobnosti a vystihnout příčinné souvislosti.



Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód učebního oboru:	65–51–E/01
Název oboru vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3leté, forma denní
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2024

Personální a sociální kompetence

Žáci jsou připraveni odhadovat výsledky svého jednání a chování v různých situacích, učit se i na základě zprostředkovaných zkušeností, přijímají hodnocení svých výsledků a adekvátně na ně reagovat, přijímat radu i kritiku, dále se vzdělávat, pečovat o své fyzické i duševní zdraví. Žáci jsou schopni pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních činností, odpovědně plnit úkoly, předcházet konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem.

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Žáci jsou vedeni k tomu, aby se aktivně zajímali o politické a společenské dění ve světě i o veřejné záležitosti lokálního charakteru a chápali význam životního prostředí pro člověka.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Žáci získávají přehled o možnostech uplatnění na trhu práce ve svém oboru, mají reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií

Při výuce se žáci učí porovnávat informace získané z Internetu i jiných zdrojů, vyhodnocovat jejich obsah a ověřovat důvěryhodnost.

Matematické kompetence

Při práci s recepturami teplých a studených pokrmů žáci využíváme každou příležitost k procvičení matematických postupů – převody jednotek, násobení, dělení, zlomky, odhad velikosti nádob.

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

Žák přijímá odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání. Důraz je kladen na vytvoření podnětného prostředí, toleranci a spolupráci mezi žáky.

Sociálně patologické jevy

Při výuce je téma konzumace alkoholu a drog často zmiňováno a diskutováno.

Člověk a životní prostředí

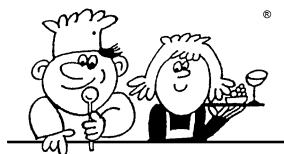
Člověk a životní prostředí prolíná celým předmětem. Důraz je kladen na úsilí jednat hospodárně, uplatňovat nejen hledisko ekonomické, ale zejména ekologické. Žáci se učí preferovat kvalitu před kvantitou, zvažovat možnosti použití Bio potravin.

Člověk a svět práce

Žáci se učí aktivně vyhledávat nové informace ze svého oboru. Uvědomují si důležitost celoživotního učení. Učí se zodpovědnosti a správným návykům.

Informační a komunikační technologie

Žáci využívají software pro tvorbu prezentací a Internet k získávání informací.



Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód učebního oboru:	65–51–E/01
Název oboru vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3leté, forma denní
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2024

Název vyučovacího předmětu: Technologie 1. ročník

Počet hodin celkem: 99

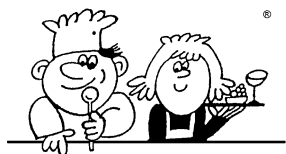
Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence; - uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci; - zajistí první pomoc při úrazu druhé osoby - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu	1 Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, požární prevence - pracovněprávní problematika BOZP - bezpečnost technických zařízení - první pomoc - požární ochrana a prevence - pracovní úraz	9
-zná základní způsoby předběžné úpravy potravin	2. Předběžná úprava - potravin rostlinného původu - potravin živočišného původu	9
- vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů, -zná technologické postupy vybraných polévek, příloh, bezmasých pokrmů a jednoduchých moučníků	3. Základní tepelné úpravy pokrmů - základní tepelné úpravy - polévky - přílohy, - bezmasé pokrmy - moučníky	81

Rozvoj kompetencí viz.: Přehled zařazení klíčových kompetencí do vyučovacích předmětů

Název vyučovacího předmětu: Technologie 2. ročník

Počet hodin celkem: 132

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: -zná přípravu tradičních omáček	1. Omáčky, význam, rozdělení - teplé omáčky - studené omáčky	16
-zná technologické postupy přípravy vybraných pokrmů - prostřednictvím videí a výukového programu je seznámen s přípravou v ČR nepříliš používaných mas	2. Tepelné úpravy masa, charakteristika, rozdělení, zpracování jednotlivých částí v kuchyni - hovězího masa - telecího masa - vepřového masa - skopového - ryb, korýšů, měkkýšů, obojživelníků - drůbeže - zvěřiny - mleté maso	100



Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód učebního oboru:	65–51–E/01
Název oboru vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3leté, forma denní
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2024

- zná zásady pro přípravu jídel na objednávku	3. Pokrmy na objednávku základní zásady při přípravě těchto jídel	16
---	---	-----------

Rozvoj kompetencí viz.: Přehled zařazení klíčových kompetencí do vyučovacích předmětů

Název vyučovacího předmětu: Technologie 3. ročník

Počet hodin celkem: 99

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
-zná technologické postupy a přípravy základních pokrmů studené kuchyně	1. Pokrmy studené kuchyně - příprava rautu	20
- zná technologické postupy a přípravy nejčastěji připravovaných teplých a studených předkrmů	2. Teplé a studené předkrmů	10
-zná technologické postupy přípravy jednoduchých moučníků (prohloubení učiva 1.ročníku)	3. Moučníky	15
- zná technologické postupy základních dietních pokrmů	4. Dietní pokrmy	10
- umí připravit pokrm z polotovarů podle údajů na obalu	5. Příprava pokrmů pro rychlé občerstvení	5
- uvědomuje si důležitost estetické úpravy pokrmu při expedici - je seznámen s možnostmi přípravy a dokončování pokrmů před hostem	7. Zážitková gastronomie - možnosti přípravy a dokončování pokrmů před hostem - estetická úprava a expedice pokrmů - trendy v technologiích přípravy pokrmů	9
	8. Opakování k ZZ - probíhá v průběhu celého roku	30

Rozvoj kompetencí viz.: Přehled zařazení klíčových kompetencí do vyučovacích předmětů

Název vyučovacího předmětu:

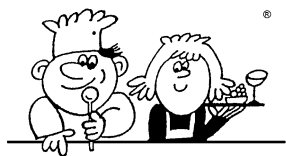
Stolníčení

Počet hodin celkem: 66

Pojetí vyučovacího předmětu:

Obecné cíle předmětu:

Cílem předmětu je poskytnout studentům základní vědomosti z oblasti společenské výchovy, profesního jednání, hygieny, bezpečnosti práce, estetiky a sociální psychologie. Předmět má seznámit žáky s inventářem na úseku obsluhy a technikou jednoduché obsluhy. Seznámí se s gastronomickými pravidly, naučí se sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky. Žáky jsou upozorňováni na nebezpečí alkoholismu a dalších návykových látek v souvislosti s profesními riziky.



Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód učebního oboru:	65–51–E/01
Název oboru vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3leté, forma denní
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2024

Žáci si osvojují komunikační dovednosti na osobnostní i odborné úrovni. Jsou vedeni k samostatné, soustavné a svědomité práci.

Charakteristika učiva:

Stolníčení vychází z kurikulárního rámce odborného vzdělávání – odbyt a obsluha. Předmět je zařazen do třetího ročníku - 2 hodiny týdně. Žáci získají teoretické základy spojené se stolováním a jednoduchou obsluhou hostů. Tyto poznatky mohou uplatnit při práci ve stravovacích službách. Žáci jsou vedeni ke společenskému chování.

Pojetí výuky

Výuka probíhá ve třetím ročníku 2 vyučovací hodiny týdně. Ve výuce jsou využívány metody a formy práce, které zajišťují propojení a návaznost učiva jednotlivých odborných předmětů i odborného výcviku.

Strategie výuky, metody a formy vyučování

Při výuce jsou používány tyto metody a formy práce:

- výklad, řízený rozhovor, skupinová diskuse
- práce s učebnicí, studijními materiály, didaktickou technikou a Internetem
- ústní shrnutí a opakování učiva, procvičování, praktické upevňování
- demonstrace, skupinové vyučování a praktická cvičení

Didaktické pomůcky

Učebnice, fotografie, ukázková videa, ukázkový inventář.

Metody vyučování

Výuka je vedena formou výkladu, řízeného rozhovoru s návazností na znalost žáků z ostatních odborných předmětů a odborného výcviku. Jsou využívány názorné pomůcky, výuková videa s ukázkou práce v odbytových střediscích. Ve výuce je zařazováno samostatné řešení jednoduchých úkolů, kdy žáci uplatní své znalosti z dané oblasti. Velký prostor je dán praktickým činnostem – nácviku jednoduché obsluhy, nošení talířů.

Hodnocení výsledků žáků:

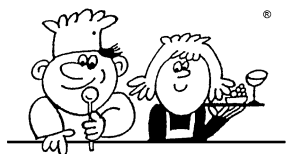
Průběžné písemné zkoušení prostřednictvím klasických testů, ústní zkoušení po probrání jednotlivých tematických celků – hodnocení na klasifikačního řádu. Na hodnocení ústního zkoušení se podílí i ostatní žáci. Hodnoceny jsou i samostatné práce – menu, jídelní lístek., aktivita žáka při hodinách a odborné dovednosti.

Práce s žáky se speciálními vzdělávacími potřebami

Žákům je věnována zvýšená pozornost v jednotlivých hodinách, individuální přístup, učitel důsledně kontroluje jejich každodenní práci a přípravu do hodin.

Mezipředmětové vztahy

Ve výuce jsou využívány metody a formy práce, které zajišťují propojení a návaznost učiva jednotlivých odborných předmětů, zejména technologie a odborného výcviku. Vyučující používá praktické ukázky inventáře.



Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód učebního oboru:	65–51–E/01
Název oboru vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3leté, forma denní
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2024

BOZP a PO

Žáci využívají informace o nebezpečí a rizikových faktorech, uvědomují si nutnost dodržování předpisů z oblasti bezpečnosti práce v zájmu ochrany svého zdraví i zdraví svých spolužáků a spoluobčanů.

Další vzdělávací aktivity

Podle aktuálních možností pořádání exkurzí.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat:

Kompetence k učení

Žáci uplatňují různé způsoby práce s textem, umí efektivně vyhledávat informace; s porozuměním poslouchat mluvený projev, využívají ke svému učení různé informační zdroje, vytváří se u nich pozitivní vztah k učení.

Kompetence k řešení problémů

Při praktické výuce vzniká řada situací, které nutí žáky k přemýšlení. Při sestavování složitějšího menu je třeba využívat velkého množství teoretických informací.

Komunikativní kompetence

Výuka vede k rozvíjení schopnosti formulovat myšlenky a srozumitelně se vyjadřovat. Žáci jsou vedeni k dodržování jazykové i stylistické normy a odborné terminologie.

Personální a sociální kompetence

Žáci se učí přijímat hodnocení výsledků svých znalostí a dovedností, adekvátně reagovat, přijímat radu i kritiku. Jsou schopni pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních činností, přijímat a odpovědně plnit úkoly a předcházet konfliktům.

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Zařazení vhodných témat a příkladů z praxe vede žáky k tomu, aby jednali odpovědně, samostatně, aktivně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i pro zájem veřejný, aby dbali na dodržování zákonů a pravidel chování, respektovali práva a osobnost druhých lidí.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

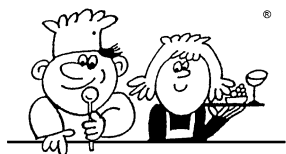
Žáci získávají řadu znalostí a dovedností a mají reálnou představu o práci v oboru.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií

Při vyhledávání informací se učí pracovat s osobním počítačem a s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií, získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak z Internetu.

Matematické kompetence a finanční gramotnost

Žák při výuce často využívá matematické dovednosti. Dovede provádět reálný odhad výsledku, umí vrátit peníze v hotovosti, přemýšlí o nákladech, výdajích a zisku, návratnosti



Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód učebního oboru:	65–51–E/01
Název oboru vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3leté, forma denní
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2024

vložených prostředků, hospodárnosti, tvorbě cen ve veřejném stravování, posoudí konkurenční praktiky.

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

Je kladen důraz na etické chování pracovníků ve veřejném stravování. Diskutujeme o porušování zákazu podávání alkoholických nápojů, okrádání zákazníků a zaměstnavatelů. Vedeme žáky k zodpovědnému chování a morálnímu přístupu.

Sociálně patologické jevy

Řešíme vybrané sociálně patologické jevy: kouření tabákových výrobků, konzumaci alkoholu a drog, krádeže, podvody, neetické chování.

Člověk a životní prostředí

V předmětu stolničení se jedná zejména o problematiku ochrany životního prostředí“ v souvislosti s tříděním odpadů, úklidu při gastronomických akcích, hospodárnost a úsporou energií a vody.

Člověk a svět práce

Žáci si uvědomují význam vzdělání pro praxi i pro život, seznámí se s alternativami profesního uplatnění.

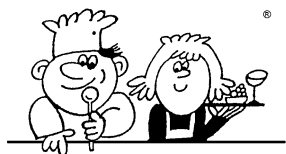
Informační a komunikační technologie

Žáci používají informaci z Internetu při sestavování menu, sledujeme výuková videa, hledají vhodné ilustrační fotografie.

Název vyučovacího předmětu: Stolničení 3.ročník

Počet hodin celkem: 66

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: - ovládá základní pravidla jednoduché obsluhy - umí připravit pracoviště před zahájením provozu a udržovat během provozu - zná práce po ukončení provozu - zná a uplatňuje pravidla spol. chování k hostům i spolupracovníkům - dbá na svůj zevnějšek, udržuje v čistotě pracovní oděv - řídí se pokyny nadřízených - spolupracuje v týmu - ví, jaké jsou povinnosti obsluhujícího personálu	1. Praktický nácvik servisu jednoduchého menu a komunikace ve službách - základní pravidla jednoduché obsluhy - příprava a úklid pracoviště - servis pokrmů a nápojů - práce v týmu - společenské chování, základní společenská a profesní pravidla - pracovní oděv - komunikace s hostem - povinnosti obsluhujících	15



Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód učebního oboru:	65–51–E/01
Název oboru vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3leté, forma denní
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2024

- vhodně používá malý a velký stolní inventář	2. Inventář používaný při jednoduché obsluze a jeho použití při podávání pokrmů a nápojů - malý stolní inventář - příbory - inventář na podávání pokrmů - inventář na podávání nápojů - údržba inventáře - praktický nácvik servisu složitěho menu	22
- zná základní gastronomická pravidla - zná druhy jídelních lístků - má základní znalosti o nápojovém lístku	3. Gastronomická pravidla - jídelní lístek - nápojový lístek - menu	11
- je seznámen se systémy a způsoby jednoduché obsluhy	4. Systémy a způsoby jednoduché obsluhy	4
- je seznámen s přípravou rautu	5. Raut	4
	6. Opakování k ZUZ	10

Rozvoj kompetencí viz.: Přehled zařazení klíčových kompetencí do vyučovacích předmětů

Název vyučovacího předmětu:

Hospodářské výpočty

Počet hodin celkem: 33

Obecné cíle

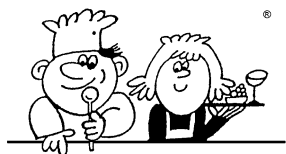
Cílem předmětu hospodářské výpočty je poskytnout žákům vědomosti, informace a dovednosti nutné k úspěšnému vykonávání zvoleného povolání i pro využití v osobním životě, především převody jednotek, normování pokrmů, orientace v cenovém systému a při převodu peněžních jednotek. Předmět rozvíjí logické myšlení, paměť a schopnost samostatného úsudku.

Charakteristika učiva

Předmět hospodářské výpočty ukazuje využití matematiky při řešení problémů při práci ve veřejném stravování. V afektivní oblasti směřuje k tomu, aby žáci získali pozitivní postoj k matematickému vzdělávání, motivaci k celoživotnímu vzdělávání a důvěru ve vlastní schopnosti a vytrvalost.

Pojetí výuky

Předmět hospodářské výpočty je vyučován v 3. ročníku 1 vyučovací hodinu týdně. Ve výuce jsou využívány především metody výkladu s názornými ukázkami postupů řešení doplněné o společnou a samostatnou práci. Procvičování probíhá za využití výukových programů. Zařazena je i práce ve skupinách, kde žáci uplatní své znalosti z ostatních předmětů i odborné praxe, práce s informacemi.



Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód učebního oboru:	65–51–E/01
Název oboru vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3leté, forma denní
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2024

Strategie výuky metody a formy vyučování

Výuka je vedena formou výkladu s návazností na znalost žáků, jsou využívány názorné pomůcky, výuka je vedena formou řízeného rozhovoru, je zařazováno samostatné řešení úkolů, kdy žáci uplatní své znalosti z matematiky i odborného výcviku, skupinová práce, práce s informacemi.

Didaktické pomůcky

Učebnice, pracovní listy, kalkulačka, PC, počítačové výukové programy pro převody jednotek, demonstrační pomůcky – odměrné nádoby.

Metody vyučování

Metody a formy vzdělávací práce volí vyučující se zřetelem k charakteru postižení a možnostem žáků. Výklad, problémové učení, skupinové vyučování, společné i samostatné řešení úkolů a příkladů, procvičování na PC.

Hodnocení výsledků – způsoby ověření

Při klasifikaci učitel zohledňuje speciální vzdělávací potřeby a možnosti žáků na základě doporučení školského poradenského zařízení. Žáci jsou hodnoceni tak, aby hodnocení mělo také motivační charakter. Důraz je kladen na možnosti sebehodnocení žáka. Hodnocení žáků vyplývá z dílčí klasifikace žáka během pololetí. Kontrola vědomostí a dovedností je prováděna různými formami písemného zkoušení. Učitel průběžně sleduje výkon žáka, jeho aktivitu a připravenost na vyučování. Celkové hodnocení za pololetí je výsledkem nejen získaných známek, ale i pozornosti a aktivity v hodinách.

Práce s žáky se speciálními vzdělávacími potřebami

Těmto žákům je věnována zvýšená pozornost v jednotlivých hodinách, individuální přístup, učitel důsledně kontroluje jejich každodenní práci a přípravu do hodin, učivo si doplňují v konzultačních hodinách.

Mezipředmětové vztahy

Ve výuce jsou využívány metody a formy práce, které zajišťují propojení a návaznost učiva jednotlivých odborných předmětů, zejména technologie a odborného výcviku. Přepočty surovinových norem.

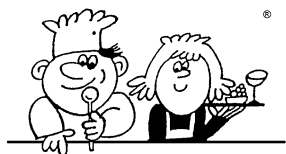
Přínos k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení:

Obecným cílem matematického vzdělávání je výchova přemýšlivého člověka, který bude umět používat matematiku v různých životních situacích - v osobním životě, budoucím zaměstnání i v dalším vzdělávání.

Kompetence k řešení problémů:

Předmět plní funkci průpravnou pro odbornou složku vzdělávání. Učivo je většinou prezentováno jako problém nutný k vyřešení a žáci se učí k řešení aktivně přistupovat. Vyučování podporuje jistotu při počítání a zvyšuje sebevědomí žáků.



Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód učebního oboru:	65–51–E/01
Název oboru vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3leté, forma denní
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2024

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií :

Žáci procvičují práci s osobním počítačem a s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií, používají programové vybavení pro procvičování převodů jednotek, pracují s Internetem při vyhledávání aktuálních kurzovních nabídek, používají mzdovou kalkulačku. Pro výpočty energetické hodnoty, ceny zboží a normování se učí použít Microsoft Excel.

Matematické kompetence:

Žáci jsou schopni při své práci využívat matematické dovednosti a postupy, používat a převádět jednotky, provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy.

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

Předmět hospodářské výpočty vychovává přemýšlivého člověka, který bude umět používat matematické znalosti v různých životních situacích a při řešení problémů aplikovat získané poznatky do praxe.

Informační a komunikační technologie

Žáci se učí řešit problémy různými cestami, proto je součástí výuky i práce na PC. Žáci oceňují rychlost provádění výpočtů v programu Microsoft Excel. Hledají také různé aplikace, které je možno využít pro urychlení výpočtů převodu jednotek nebo měn.

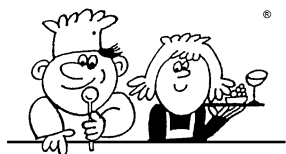
Člověk a svět práce

Žáci získají potřebné informace o jednotlivých složkách mzdy a seznámí s jejím výpočtem. Učí se vyhledávat a posuzovat informace o profesních příležitostech, posoudit požadavky zaměstnavatelů z hlediska nejen odborné ale i zdravotní způsobilosti a uvědomovat si zodpovědnost za vlastní život a své zdraví.

Název vyučovacího předmětu: Hospodářské výpočty 3.ročník

Počet hodin celkem: 33

Výsledky a kompetence	Tematické celky	Počet hodin
Žák: - umí vážit a převádět běžné jednotky používané ve výrobním středisku - snaží se provádět reálný odhad - procvičují aplikaci matematických postupů při řešení praktických úkolů v běžných situacích. - umí používat receptury studené kuchyně - umí normovat teplé moučníky - umí normovat vývar	1. Normování - přepočty surovinových norem - normování pokrmů z receptur studené kuchyně - normování teplých moučníků - normování vývarů - převody jednotek Aplikace matematických vědomostí do praxe - slovní úlohy zaměřené na praktické využití matematických vědomostí budou zařazovány do všech tematických celků	10



Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód učebního oboru:	65–51–E/01
Název oboru vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3leté, forma denní
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2024

- snaží se využívat matematické vědomosti v praxi		
- umí najít energetickou hodnotu potravin na Internetu - pro jednoduché výpočty používá tabulkový procesor	2. Energetická hodnota pokrmů	3
- je seznámen s tvorbou ceny ve VS - provádí výpočet výrobní ceny pokrmu	3. Kalkulace ceny pokrmů a nápojů	5
- umí sestavit žádanku - je seznámen s prováděním inventarizace a inventury	4. Zásoby - žádanka na suroviny - inventura, inventarizace	5
- provádí přepočty surovinových norem	5. Přepočty surovinových norem - procvičování k ZZ	5
- zná rozdíl mezi hrubou a čistou mzdou - používá mzdovou kalkulačku a aplikace na převod měn	6. Zaměstnání a mzda - základní pojmy - převod měn	5

Rozvoj kompetencí viz.: Přehled zařazení klíčových kompetencí do vyučovacích předmětů

Název vyučovacích předmětů:

Odborný výcvik

Počet hodin celkem: 1980

1. ročník

2. ročník

3. ročník

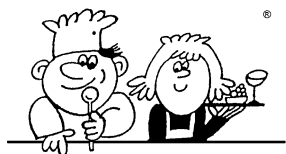
Obecné cíle

Předmět odborný výcvik je veden tak, aby prakticky připravil žáky na profesní vykonávání gastronomických služeb a naučil je uplatňovat v praxi vědomosti získané v odborných vyučovacích předmětech. Žáci se seznámí s příslušnými předpisy, chránícími jejich zdraví a život při každém novém pracovním úkonu nebo na novém pracovišti. Žáci jsou vedeni k dodržování zásad slušného chování a profesního vystupování, na estetické citění a vztah k životnímu prostředí. Nedílnou součástí je vedení žáků k přesnému plnění pracovních povinností, k dodržování technologických postupů a hospodárnosti.

Charakteristika učiva

Výuka v odborném výcviku je těžištěm pro praktické osvojení dovedností a aplikaci všeobecných a odborných dovedností. Plní funkci integrujícího předmětu, v němž se realizují praktické činnosti nutné k získání profesionálních návyků v gastronomických provozech, upevňují se zde dovednosti získané praktickou činností a teoretickou přípravou, utvářejí se potřebné návyky a získávají první zkušenosti.

Učivo je zaměřeno na účelnou organizaci práce, hospodaření s potravinami a jejich zpracování, používání techniky pro potřeby gastronomických provozů, dodržování zásad



Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód učebního oboru:	65–51–E/01
Název oboru vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3leté, forma denní
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2024

bezpečnosti práce, hygienických a ekologických norem, odpovědnost za plnění úkolů a kvalitu vykonané práce.

Pojetí výuky

Ve výuce jsou využívány metody, které zajišťují propojení a návaznost odborných předmětů a odborného výcviku. Vede žáky k aplikování těchto vědomostí do praktické činnosti a osvojování si návyků potřebných k vykonávání kuchařské profese. Předmět je vyučován v časové dotaci 21 hodin týdně v 1, 2 a 3. ročníku.

Strategie výuky, metody a formy vyučování

Odborný výcvik je integrujícím předmětem. Žáci jsou vedeni k prohlubování a upevňování odborných vědomostí získaných v ostatních vyučovacích předmětech. Odborný výcvik učí žáky aplikovat tyto vědomosti při praktické činnosti a osvojovat si odborné dovednosti a návyky, potřebné k vykonávání profesionálních činností v gastronomickém a ubytovacím provozu.

Metody vyučování:

Výklad, vysvětlování, rozhovor, předvádění.

Instruktaž úvodní, doplňková, závěrečná. Cvičení k získání a upevňování dovedností. Doplňková, individuální instruktaž. Volba metod a postupů v OV bude z hlediska přiměřenosti k věkovým zvláštěm žáka a jeho psychickým možnostem.

Didaktické pomůcky

Cvičné kuchyně, cvičné jídelny.

Hodnocení výsledků, způsoby ověřování

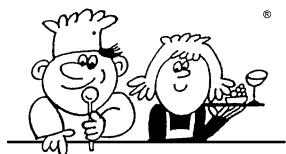
UOV zhodnotí dosažený stupeň uvědomělosti a aktivity žáků v jednotlivých částech vyučovacího dne, uvědomělý vztah k získání dovedností a pracovním činnostem, spojení praxe s odbornou teorií, aktuální využití teoretických znalostí k osvojení praktických dovedností, sebehodnocení, kolektivní hodnocení, veřejná prezentace.

Kritéria hodnocení:

- chování
- kvalita práce
- pracovní výkonnost
- odpovědnost
- chápavost
- pořádek a čistota
- upravenost
- hospodárnost

UOV v průběhu OV volí individuální přístup pro rozvoj nadání u jednotlivých žáků. Tito žáci se uplatňují v různých oborových soutěžích. Jsou připravováni pro další studium.

Práce s žáky se speciálními vzdělávacími potřebami



Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód učebního oboru:	65–51–E/01
Název oboru vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3leté, forma denní
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2024

Škola zařazuje do výuky žáky s lehkým hendikepem, na který je brán zřetel při vzdělávacím procesu. Využívá se individuální přístup s ohledem na potřeby jednotlivých žáků. U těchto žáků je také častější spolupráce s rodiči.

Mezipředmětové vztahy

Odborný výcvik v sobě soustřeďuje všechny teoretické předměty. Na odborných pracovištích žáci vykonávají hlavně práce obsažené v odborných předmětech. Nároky na žáky se zvyšují podle ročníků.

BOZP a PO

Problematika bezpečné práce a ochrana zdraví při práci je nedílnou součástí odborného výcviku. U žáků se klade důraz na bezpečnost nejen ve vztahu k vlastní osobě, ale i ve vztahu k dalším osobám na pracovištích jako jsou : spolupracovníci, zákazníci, klienti apod.

Prokazatelné upozornění žáků o možném ohrožení zdraví a bezpečnosti při všech činnostech. Zlepšování pracovního prostředí podle požadavků hygienických předpisů a označení nebezpečných předmětů.

Další vzdělávací aktivity

K aktivitám, které podporují rozvoj odborných i klíčových kompetencí absolventa a jsou nad rámec pravidelné výuky, Pro žáky jsou v rámci předmětu pořádány exkurze, semináře, přednášky.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat.

Kompetence k učení

Žáci se účastní seminářů s odbornou problematikou, získávají nové poznatky, vytváří se u nich pozitivní vztah k učení a vzdělávání, naučí se poslouchat mluvený projev, pořizují si poznámky, využívají zkušenosti jiných lidí, své poznatky dokáží předávat dál.

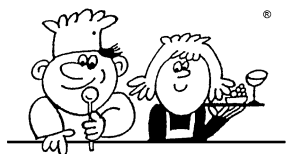
Kompetence k řešení problémů

Žáci směřují ke zdravějšímu stylu výživy.

Hledání řešení problémových situací – ve vztahu k výživě lidí, ve vztahu ke kvalitě potravin, ve vztahu ke kritickým bodům. Žáci jsou schopni porozumět zadanému problému, určit jádro problému, získat informace k jeho řešení, navrhnout a zdůvodnit způsob řešení, zhodnotit dosažený výsledek, uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení. Ve svých prezentacích navrhuji programy k danému tématu a vyhodnocují situace.

Komunikativní kompetence

Vyjadřují se ústně i písemně přiměřeně situaci, zpracovávají písemný materiál, vysvětlují, čtou s porozuměním textu. Vyjadřují se a vystupují v souladu se zásadami kultury osobního projevu a společenského chování. Dodržují zásady slušného chování a profesního vystupování. Vyjadřují se pohotově, jasně, logicky a přesně při komunikaci se zákazníkem, popř. při prezentaci své práce před spolužáky. Svě řešení obhajují před spolužáky, reagují na



Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód učebního oboru:	65–51–E/01
Název oboru vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3leté, forma denní
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2024

jejich dotazy. Žáci jsou vedeni k rozvíjení schopnosti formulovat myšlenky srozumitelně a souvisle se svým ústním projevem, dodržují jazykové i stylistické normy a odbornou terminologii.

Personální a sociální kompetence

Zdokonalují se vlastním učením, vytváří si příkladný vztah k práci, dovednost spolupracovat s druhými lidmi, přijímají zodpovědnost za vlastní práci i za práci ostatních.

Řeší problémy a problémové situace, dokážou je analyzovat, zvažují možnosti jejich řešení Stanoví postupy při plnění úkolů, čerpají ze zkušenosti z odborných praxí a osobního života. Pečovat o své fyzické i duševní zdraví správnou životosprávou, pociťovat odpovědnost za vlastní zdraví, usilovat o zdravý životní styl a o zdokonalování své tělesné zdatnosti.

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Zařazení přednášek, rozhovorů a dalších vhodných témat a příkladů z praxe vede žáky k tomu, aby jednali odpovědně, samostatně, aktivně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i pro zájem veřejný, aby dbali na dodržování zákonů a společenských norem, respektovali práva a osobnost druhých lidí, vystupovali proti nesnášenlivosti a diskriminaci, rasismu jednali v souladu s morálními principy státu, přispívali k uplatňování hodnot demokracie, aktivně se zajímali o politické a společenské dění u nás a ve světě i o veřejné záležitosti lokálního charakteru, aby utvářeli svůj vztah k životnímu prostředí a chápali význam podílet se na jeho ochraně.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Absolventi mají přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru a povolání, aktivně se rozhodují o svém pracovním uplatnění, přehled získávají na přednáškách a seminářích, formou diskuzí s přednášejícími také přehled o možnostech uplatnění ve svém oboru a povolání, mají reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oborech, získávají znalost práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií

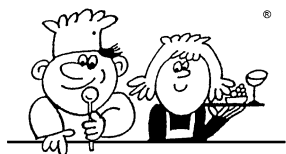
Žáci umí využívat informačních technologií zejména ve svém oboru dovednost pracovat s osobním počítačem a s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií, využívat rozmanitých informačních zdrojů a informací různého druhu a charakteru v pracovním i mimopracovním životě.

Matematické kompetence a finanční gramotnost

Při řešení příkladů žáci volí odpovídající matematické postupy a techniky a používají vhodné algoritmy, umí provést reálný odhad výsledku řešení. V odborném výcviku při výpočtu množství surovin umí používat a správně převádět jednotky.

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti



Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód učebního oboru:	65–51–E/01
Název oboru vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3leté, forma denní
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2024

V předmětu odborného výcviku je v tématu realizována výživová politika státu a diskuze o dostupnosti zdravích, kvalitních potravin jednotlivým skupinám obyvatelstva. Žáci se naučí orientovat v masových médiích, vyhledávat a využít je hodnotit danou situaci a problematiku na téma zdravý styl.

Sociálně patologické jevy

Jako je kouření tabákových výrobků, konzumace alkoholu a drog, gamblerství, šikana, prostituce. Diskuze jsou zaměřeny na tyto patologické jevy v prostředí kolektivního života mládeže, v němž dochází snadno k vytváření nevhodných a nebezpečných návyků. Využívají se mediální prostředky, literatura, software a internet pro získávání informací.

Člověk a životní prostředí

Realizace tohoto tématu spočívá v environmentální problematice jako je voda a hospodaření s vodou při běžné pracovní činnosti, tak i v odborném výcviku, manipulace s obaly, vrátnými i nevratnými a jejich likvidace bez ohrožení životního prostředí, třídění odpadu a získávání druhotných surovin z tříděného odpadu. Ve vztahu k materiálům, surovinám a jiným látkám je to šetrné a hospodárné zacházení. Při sanitaci se zaměříme na čisticí prostředky, šetrné k životnímu prostředí.

Ve vztahu k ekologii člověka je to zejména problematika koncentrace škodlivých látek v potravinovém řetězci. V životním prostředí jsou to půdní a klimatické podmínky, vliv na kvalitu potravin.

Člověk a svět práce

Realizace tohoto tématu bude spočívat v uvědomování si významu vzdělání a celoživotního učení pro život.

Orientování se v nabídce profesních a vzdělávacích možností, rozpoznávání svých reálných kvalit, předpokladů zvažování možností svého pracovního uplatnění, žáci seznámí se s alternativami profesního uplatnění po absolvování studovaného oboru.

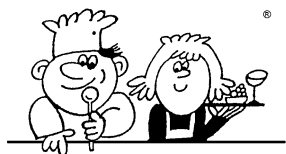
Informační a komunikační technologie

V odborném výcviku je realizováno zejména využití softwaru pro tvorbu prezentací výrobků žáků. Využití internetu k vyhledávání podkladů a zajímavostí pro svůj obor a k dalšímu sebevzdělávání.

Název vyučovacího předmětu: Odborný výcvik 1. ročník

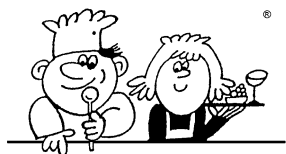
Počet hodin celkem: 594

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: <ul style="list-style-type: none">- aplikuje odborné dovednosti při praktické činnosti v gastronomii,- má osvojeny technologické postupy a účelnou organizaci práce,- má osvojeno striktní dodržování předpisů o hygieně a bezpečnosti při	Kuchař: <ul style="list-style-type: none">- příprava a předběžná úprava potravin- tepelné úpravy pokrmů- technologické postupy přípravy pokrmů podle jednotlivých druhů- typické suroviny a pokrmy,	



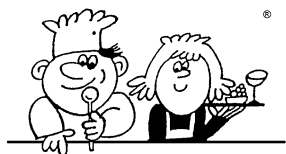
Název školního vzdělávacího programu: Kuchařské práce
 Kód učebního oboru: 65–51–E/01
 Název oboru vzdělání: Stravovací a ubytovací služby
 Stupeň poskytovaného vzdělání: Střední vzdělání s výučním listem
 Délka a forma studia: 3leté, forma denní
 Platnost vzdělávacího programu: od 1. 9. 2024

<p>práci a ochraně spotřebitele /obecně/, pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku.</p>	<p>technologické postupy</p> <ul style="list-style-type: none"> - nové trendy v gastronomii - moderní gastronomie - česká a regionální kuchyně 	
	<p>1. Úvod: Bude prostupovat všemi tématickými celky odborného výcviku</p>	12
	<p>2. Seznámení žáků s tématickým plánem učiva.</p> <ul style="list-style-type: none"> - jednotlivé tématické celky - cíle učiva - aplikování získaných vědomostí do praxe 	25
<p>Je připraven organizovat práci ve výrobním středisku. Pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku</p>	<p>3. Seznámení s organizací odborného výcviku</p> <ul style="list-style-type: none"> - práva a povinnosti žáků - seznámení s provozovnou a jejím zařízením <p>4. Proškolení o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci</p> <ul style="list-style-type: none"> - výrobní, odbytové a skladovací prostory: chladicí, mrazicí, suché - přípravny: maso, vejce, zelenina apod. 	18 36
<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje hygienické předpisy, - použije vhodný druh úpravy pokrmu podle příležitosti a místa konání ovládá správný pracovní postup. 	<ul style="list-style-type: none"> - osobní hygiena - hygienické požadavky na provoz a zařízení gastronomické výroby, úklid, sanitace - zdravotní způsobilost - povinnosti kuchaře 	
<ul style="list-style-type: none"> - hospodárně nakládá při práci se surovinami, - ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin, - je připraven organizovat práci ve výrobním středisku. 	<p>5. Výrobní středisko</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pomůcky, seznámení s inventářem, použití, ukládání, sanitace - nácvik činností spojených s přípravou surovin na zpracování: vážení, měření - předběžná úprava při zpracování potravin : suchá, mokrá - základní technika kuchařských 	36



Název školního vzdělávacího programu: Kuchařské práce
 Kód učebního oboru: 65–51–E/01
 Název oboru vzdělání: Stravovací a ubytovací služby
 Stupeň poskytovaného vzdělání: Střední vzdělání s výučním listem
 Délka a forma studia: 3leté, forma denní
 Platnost vzdělávacího programu: od 1. 9. 2024

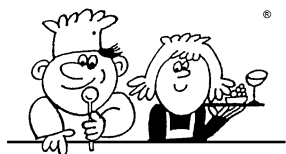
	dovedností – krájení	
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin, - hospodárně nakládá při práci se surovinami, - udržuje čistotu na pracovišti. 	6. Předběžná úprava základních surovin pro výrobu pokrmů <ul style="list-style-type: none"> - škrabání, čištění, omývání - rozmrazování, nakládání, máčení - odblanění, naklepávání, špikování, protahování - obalování, kořenění, mletí - šlehání, tření, lisování - škrubání, kuchání, vykostování 	52
	7. Základní druhy surovin <ul style="list-style-type: none"> - druhy jatečných mas - ryby - drůbež - zvěřina - zelenina - luštěniny - obiloviny - koření - tuky, mléko, vejce - rozdělení, složení, použití jednotlivých surovin 	24
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých úprav, 	8. Základní tepelné úpravy – tepelné zpracování <ul style="list-style-type: none"> - vaření – způsoby - dušení – druhy základů - pečení – způsoby - smažení – způsoby 	36
	9. Seznámení s odbornou kuchařskou literaturou <ul style="list-style-type: none"> - základy normování, převody jednotek - hmotnost porcí 	26



Název školního vzdělávacího programu: Kuchařské práce
 Kód učebního oboru: 65–51–E/01
 Název oboru vzdělání: Stravovací a ubytovací služby
 Stupeň poskytovaného vzdělání: Střední vzdělání s výučním listem
 Délka a forma studia: 3leté, forma denní
 Platnost vzdělávacího programu: od 1. 9. 2024

<ul style="list-style-type: none"> - ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů, - hospodárně zpracovává suroviny, důsledně dodržuje hygienu na pracovišti. 	<p>10. Návčik přípravy polévek</p> <ul style="list-style-type: none"> - hnědé polévky – druhy vývarů - zesilování vývarů - čištění vývarů - ochucování vývarů - zavářky – masité, obilné - vložky – rozdělení, syrové, vařené, pečené, smažené - bílé polévky – rozdělení, zahušťování, zjemňování ochucování - opakování polévek 	77
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů. 	<p>11. Příprava omáček</p> <ul style="list-style-type: none"> - příprava základů - základní omáčky bešamel, - hrubé omáčky- bílé, hnědé, zvláštní - základní studené omáčky 	72
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů. 	<p>12. Příprava příloh, doplňků k jídlům a salátům</p> <ul style="list-style-type: none"> - přílohy z brambor – vařené, dušené, pečené, opékané - přílohy z mouky – knedlíky – houskové, karlovarské, bramborové , noky – krupicové, máslové - přílohy z rýže, těstovin a luštěnin - přílohy ze zeleniny – úpravy – vařením dušením, zaděláváním, syrová zelenina - jednoduché saláty 	72
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů. 	<p>13. Příprava bezmasých jídel</p> <ul style="list-style-type: none"> - z brambor - ze zeleniny, luštěnin, hub - z rýže a těstovin - z vajec a sýrů - moučná a moučníky 	54
	<ul style="list-style-type: none"> - Opakování omáček - Opakování polévek - Opakování bezmasé pokrmy - Pečení, smažení, vaření - Zapojení vlastní fantazie 	54

Rozvoj kompetencí viz.: Přehled zařazení klíčových kompetencí do vyučovacích předmětů

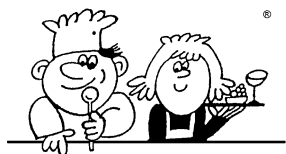


Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód učebního oboru:	65–51–E/01
Název oboru vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3leté, forma denní
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2024

Název vyučovacího předmětu: Odborný výcvik 2. ročník

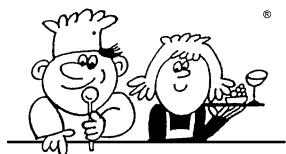
Počet hodin celkem:693

Výsledky vzdělání	Učivo	Počet hodin
Žák: <ul style="list-style-type: none"> - aplikuje odborné dovednosti při praktické činnosti v gastronomii, - má osvojeny technologické postupy a účelnou organizaci práce, - má osvojeno striktní dodržování předpisů o hygieně a bezpečnosti při práci a ochraně spotřebitele / obecně /. 	Kuchař: <ul style="list-style-type: none"> - příprava a předběžná úprava potravin - příprava a hygiena pracoviště - tepelné úpravy pokrmů - technologické postupy přípravy pokrmů podle jednotlivých druhů - typické suroviny a pokrmy, technologické postupy - nové trendy v gastronomii 	
	1.Úvod : Bude prostupovat všemi tématickými celky odborného výcviku. Seznámení žáků s tematickým plánem učiva	14
	2. Proškolení o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci. Osobní hygiena, hygiena pracoviště a pomůcek. Povinnosti kuchaře – pomůcky, ošetřování a používání inventáře při přípravě pokrmů. Péče o potraviny. Dodržování čistoty pracoviště.	28
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů, - k jednotlivým pokrmům volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje při expedici, - dodržuje hygienu na pracovišti, dbá na bezpečnost práce. 	3. Návčik přípravy pokrmů z hovězího masa <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení masa - použití jednotlivých částí masa - krájení masa na nudličky, kostky, plátky, rolády, kapsy - příprava základů - příprava masa vařením - příprava masa dušením - příprava masa pečením - hovězí maso-opakování 	83
	4. Návčik přípravy pokrmů z telecího masa <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení, použití, porcování - příprava – vařením, dušením, pečením, smažením - telecí maso-opakování 	49



Název školního vzdělávacího programu: Kuchařské práce
 Kód učebního oboru: 65–51–E/01
 Název oboru vzdělání: Stravovací a ubytovací služby
 Stupeň poskytovaného vzdělání: Střední vzdělání s výučním listem
 Délka a forma studia: 3leté, forma denní
 Platnost vzdělávacího programu: od 1. 9. 2024

<ul style="list-style-type: none"> - ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů, - volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje pokrmy při expedici, - se surovinami pracuje hospodárně. 	<p>5. Příprava pokrmů z vepřového masa</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení a použití jednotlivých částí - porcování masa, kostky, plátky, nudličky, kapsy, závitky, vcelku - příprava vařením, dušením - příprava pečením, smažením - uzené vepřové maso - příprava vnitřností - příprava speciálních výrobků- vepřové hody 	133
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů, - dohotovuje a expeduje esteticky upravené pokrmy, - volí vhodnou přílohu. 	<p>6. Příprava skopového, jehněčího, kůzlečího a králíčího masa</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení jednotlivých částí masa - použití, porcování masa - tepelná úprava 	42
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů, - volí vhodnou přílohu, dohotovuje a expeduje esteticky upravené pokrmy. - dodržuje čistotu na pracovišti a bezpečnost při práci. 	<p>7. Příprava ryb / sladkovodní, mořské/</p> <ul style="list-style-type: none"> - druhy, složení masa - předběžná úprava ryb - příprava vařením - dušením – porcování, marinování - příprava pečením, smažením - opakování 	64
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů, - volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje expedované pokrmy. 	<p>8. Příprava pokrmů z drůbeže</p> <ul style="list-style-type: none"> - druhy - předběžná úprava - vykostování, porcování, nakládání, marinování, kořenění, drezírování, nadívání (druhy nádivek) - příprava vařením, dušením, zaděláváním - příprava pečením, smažením - příprava vnitřností 	77



Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód učebního oboru:	65–51–E/01
Název oboru vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3leté, forma denní
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2024

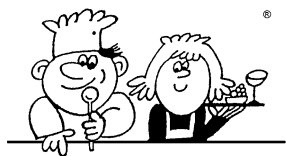
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů, - volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje expedované pokrmy. 	9. Příprava pokrmů ze zvěřiny <ul style="list-style-type: none"> - druhy, složení masa - vhodné marinády - předběžná úprava masa - tepelné úpravy: - blanšírování, vaření – vývary, způsoby přípravy, dušení – druhy základů, koření, doplňky, pečení 	21
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů, - dbá na hygienická pravidla a bezpečnost při práci. 	10. Příprava pokrmů z mletých mas <ul style="list-style-type: none"> - druhy mletých mas - doplňky, vhodné druhy koření - tvarování - tepelné úpravy 	70
	11. Praktické sestavování jídelního a nápojového lístku <ul style="list-style-type: none"> - gastronomická pravidla - jídelní lístek – náležitosti - menu - nápojový lístek 	49
	12. Zapojení vlastní fantazie <ul style="list-style-type: none"> - Opakování 	63

Rozvoj kompetencí viz.: Přehled zařazení klíčových kompetencí do vyučovacích předmětů

Název vyučovacího předmětu: Odborný výcvik 3. ročník

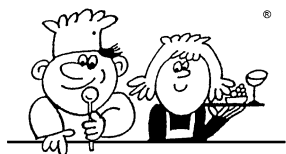
Počet hodin celkem:693

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák : <ul style="list-style-type: none"> - aplikuje odborné dovednosti při praktické činnosti v gastronomii, - má osvojeny technologické postupy a účelnou organizaci práce, - má osvojeno striktní dodržování předpisů o hygieně a bezpečnosti při práci a ochraně spotřebitel /obecně /. 	Kuchař : <ul style="list-style-type: none"> - příprava a předběžná úprava potravin - tepelné úpravy pokrmů - technologické postupy přípravy pokrmů podle jednotlivých druhů - typické suroviny a pokrmy, technologické postupy - nové trendy v gastronomii - zážitková gastronomie - česká a regionální kuchyně - mezinárodní kuchyně - dietní pokrmy 	



Název školního vzdělávacího programu: Kuchařské práce
 Kód učebního oboru: 65–51–E/01
 Název oboru vzdělání: Stravovací a ubytovací služby
 Stupeň poskytovaného vzdělání: Střední vzdělání s výučním listem
 Délka a forma studia: 3leté, forma denní
 Platnost vzdělávacího programu: od 1. 9. 2024

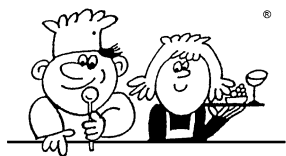
	- speciální způsoby stravování	
	Úvod : bude prostupovat všemi tématickými celky odborného výcviku.	
	1. Seznámení žáků s tématickým plánem učiva - proškolení o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci - osobní hygiena, hygiena pracoviště a pomůcek - povinnosti kuchaře – pomůcky, ošetřování a používání inventáře při přípravě pokrmů - péče o potraviny	21
- ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů, - volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje expedované pokrmý, - ovládá techniku přípravy.	2. Návčík přípravy pokrmů na objednávku - vhodnost jednotlivých druhů mas - technika přípravy – anglický způsob, pánev, rošt, kontaktní gril, alobal, papilota, gratinování, - příprava šťávy - úprava příloh a obloh - pokrmy na objednávku- opakování	105
- dbá na hygienu při přípravě jednotlivých druhů výrobků, - používá kvalitní suroviny, - ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů, - rozvíjí fantazii při tvorbě obložených mís,	3. Návčík přípravy pokrmů studené kuchyně a předkrmů - jakost používaných potravin - druhy používaných potravin - majonézy, aspiky, pochoutková másla - obložené chlebíčky, chuťovky - výrobky ze sýrů - složité saláty - plněné zeleniny - jídla z vajec - masové pěny, paštiky, galantiny a huspeniny - složité majonézy - příprava nářezů a studených mís - studená kuchyně-opakování	105
- ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů,	4. Návčík přípravy teplých předkrmů - předkrmy z vajec a sýrů - předkrmy z masa jatečních zvířat - předkrmy z drůbeže a ryb	42



Název školního vzdělávacího programu: Kuchařské práce
 Kód učebního oboru: 65–51–E/01
 Název oboru vzdělání: Stravovací a ubytovací služby
 Stupeň poskytovaného vzdělání: Střední vzdělání s výučním listem
 Délka a forma studia: 3leté, forma denní
 Platnost vzdělávacího programu: od 1. 9. 2024

- dbá na hygienu pracoviště a bezpečnost při práci.	- předkrmy ze zeleniny a ovoce - předkrmy-opakování	
- ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů,	5. Seznámení s přípravou pokrmů zahraničních kuchyní - pokrmy našich sousedů - slovenská kuchyně - nejznámější pokrmy cizích kuchyní - krajové speciality	42
- ovládá technologické postupy jednotlivých druhů pokrmů, - dodržuje čistotu na pracovišti a bezpečnost při práci.	6. Příprava moučníků a nápojů - druhy těst - kaše - moučníky z litého těsta - z piškotového těsta - z bramborového těsta - z ovoce - z tvarohu a těstovin - z kynutého těsta - náplně – tvarohová, maková, ořechová - linecké těsto - vaflové těsto - odpalované a listové těsto - náplně a polevy	98
- ovládá technologické postupy jednotlivých druhů pokrmů, - volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje expedované pokrmy.	7. Dietní stravování - zásady zdravé výživy - vegetariánská strava - dietní pokrmy	42
	8. Průmyslově opracované suroviny - příprava pokrmů z polotovarů, zmrazených surovin a konzerv	21
	- Opakování 1 ročníku	14
	9. Opakování 2.ročníku	36
	- Opakování 3.ročníku	60
	10. Nové technologické postupy Originalita zdobení	30
	11. Opakování k ZUZ	77

Rozvoj kompetencí viz.: Přehled zařazení klíčových kompetencí do vyučovacích předmětů
 Disponibilní hodiny jsou vesměs využity pro výuku předmětu odborný výcvik.



Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód učebního oboru:	65–51–E/01
Název oboru vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3leté, forma denní
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2024

6. Personální a materiální zabezpečení výuky

Personální podmínky školy

V čele naší školy je ředitelka, zástupce ředitele a vedoucí pro praktické vyučování a teoretickou výuku. Na naší škole funguje výchovný poradce, metodik prevence sociálně-patologických jevů, metodik informačních technologií a školní psycholog. Péče o žáky se speciálními vzdělávacími potřebami zajišťují ve škole kvalifikovaní učitelé všeobecných a odborných předmětů, výchovný poradce, metodik prevence sociálně patologických jevů.

Pedagogičtí pracovníci mají odbornou a speciálně pedagogickou způsobilost, vyučující si v rámci celoživotního vzdělávání svou odbornost prohlubují nebo rozšiřují .

Další doplnění potřebné kvalifikace je v zájmu školy i pedagogů v rámci DVPP. Odborné znalosti jsou doplňovány samostudiem, odbornými semináři, projekty pořádanými pod záštitou Evropských strukturálních fondů.

Materiální podmínky školy

Výuka je zabezpečena dostatečným počtem tříd a odborných učeben (počítačová a audiovizuální). Odborné učebny, které jsou vybaveny počítači, se využívají v rámci výuky odborných předmětů. Nedílnou součástí vyučování je vyhledávání nových informací na internetu. Žáci mají v rámci výuky k dispozici tablety, počítače. Učitelé mají k dispozici také kvalitní tiskárny pro tisk černobílých i barevných materiálů.

Podmínky bezpečnosti práce a ochrany zdraví při vzdělávacích činnostech

Žáci jsou s pravidly bezpečnosti a ochrany zdraví při práci seznamováni od prvního školního dne. Tato problematika je řešena v teoretických předmětech i v odborném výcviku v průběhu celého studia, tak aby se u žáků vytvořily pevné pracovní návyky.

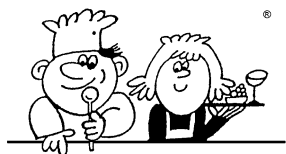
Při práci v oboru kuchařské práce je na předním místě také dodržování osobní hygieny a hygieny práce, tak aby byla zajištěna stoprocentní zdravotní nezávadnost výrobků.

Učitel odborného výcviku zajišťuje pravidelné a mimořádné proškolení BOZP a PO, i kontrolu technického stavu všech zařízení. Případné zjištěné nedostatky jsou neprodleně odstraněny. Dozor je prováděn tak, aby se vzniku úrazů předcházelo. Pokud by úraz vznikl, je evidován v knize školních úrazů. Všichni naši učitelé se pravidelně účastní školení první pomoci, které zajišťuje Český červený kříž. Školní úrazovost je sledována.

Cílem školy je také ochrana žáků před negativními vlivy, násilím, šikanou a zabezpečení zdravého prostředí pro vzdělávání.

7. Charakteristika spolupráce se sociálními partnery

Pro zajištění závěrečných zkoušek je jedním ze členů zkušební komise tzv. odborník z praxe. Nedílnou součástí výuky žáků jsou také návštěvy a exkurze závodů veřejného stravování různých druhů, výrobních středisek, které se zabývají přípravou a prodejem pokrmů. Žáci se seznámí s výrobou i odbytem a lépe tak pochopí souvislosti mezi teorií a praxí.



Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód učebního oboru:	65–51–E/01
Název oboru vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3leté, forma denní
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2024

8. Distanční vzdělávání

Distanční vzdělávání

V případě krizového nebo mimořádného opatření nebo karantény školy poskytuje škola žákům vzdělávání distančně.

Režim při distančním vzdělávání

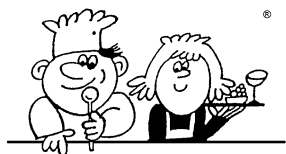
Distanční vzdělávání škola přizpůsobí podmínkám žáků a zajistí:

- on-line výukou, kombinací synchronní on-line výukou (pedagogický pracovník pracuje v určené době se skupinou žáků prostřednictvím komunikační platformy) a asynchronní výukou (žáci pracují individuálně, tempo a čas si volí sami); časové rozvržení takovéto výuky odpovídá zhruba časovému rozvržení prezenční výuky a bude stanoveno vždy pro konkrétní případy, např. odlišně při distanční výuce celé třídy, nebo kombinace distanční výuky pro jednu část třídy a prezenční výuku pro druhou část,
- off-line výukou, bez kontaktů přes internet, a to buď předáváním písemných materiálů poštou či osobním vyzvedáváním, telefonicky,
- individuálními konzultacemi žáků a pedagogických pracovníků,
- komunikací pedagogických pracovníků se zákonnými zástupci žáků,
- zveřejněním zadávaných úkolů a následným zveřejněním správného řešení.

Režim vyučovacích hodin a přestávek, rozvrh při prezenční výuce, rozdělení žáků do tříd se nevztahuje na distanční vzdělávání, zde jsou respektována specifika tohoto způsobu vzdělávání, jako jsou odlišné technické vybavení a možnosti žáků, náročnost dlouhodobé práce s počítačem, dlouhodobé sledování monitoru, nevhodné držení těla, atd. Délku výuky a přestávek stanovuje pedagog při distančním vzdělávání podle charakteru činnosti a s přihlédnutím k základním fyziologickým potřebám žáků, jejich schopnostem a reakcím.

Komunikační nástroje a platformy

- a) Pro komunikaci s žáky a zadávání úkolů je primárně určena platforma WhatsApp, SKYPE, Messenger, email a webové stránky školy.
- b) Třídní učitel komunikuje se zákonnými zástupci, a to nejméně 2x za měsíc. Využívá k tomu zejména e-mail. Cílem je získat zpětnou vazbu o práci žáka v domácím prostředí a poskytnout zpětnou vazbu o výsledcích jeho práce



Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód učebního oboru:	65–51–E/01
Název oboru vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3leté, forma denní
Platnost vzdělávacího programu:	od 1. 9. 2024

Hodnocení během distanční výuky

- a) Při hodnocení v průběhu distančního vzdělávání škola dodržuje pravidla a kritéria hodnocení, která jsou součástí tohoto školního řádu.
- b) Při distančním vzdělávání, zajišťovaném jakoukoli formou, žák vždy dostane zpětnou vazbu o výsledcích svého vzdělávání a plnění zadaných úkolů, je uplatňováno především formativní (průběžné) hodnocení, jak klasifikačním stupněm, tak slovním hodnocením. Po uzavření určitých celků učiva je provedeno sumativní (souhrnné) hodnocení výsledků žáka při osvojování učiva tohoto celku.
- c) Klasifikace zahrnuje také ohodnocení píle daného žáka a jeho přístup ke vzdělání.
- d) V případě ověřování znalostí je možné využít všechny klasifikační stupně, je však nutné zohlednit všechny faktory, které mohly ovlivnit žákův výkon.

Pokud Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy stanoví právním předpisem či mimořádným opatřením pravidla, která budou odlišná od pravidel tohoto školního řádu, pak ustanovení školního řádu, které jsou s nimi v rozporu, se nepoužijí.