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

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

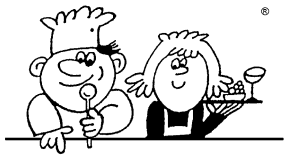
Školní vzdělávací program
KUCHAŘSKÉ PRÁCE

Č. j. 130/2025

Platnost od 1. 9. 2025

Schvaluje: Mgr. Vágnerová Jana

Školní vzdělávací program vznikl podle návrhu rámcového vzdělávacího programu pro obor vzdělání 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. 2025

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:	**1.9.2025**
Jméno ředitele:	**Mgr. Vágnerová Jana**
Kontakty pro komunikaci se školou:	**sekretariát**
Telefonní číslo:	**+420723088231**
Mobil:	**+420517348909**
Web:	**www.mszsvyskov.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. 2025

Obsah ŠVP:

Obsah

1. Profil absolventa školního vzdělávacího programu 5
1. 1. Popis uplatnění absolventa v praxi 5
1. 2. Výčet kompetencí absolventa 5
1. 3. Způsob ukončení vzdělávání 7
2. Charakteristika školního vzdělávacího programu 8
2. 1. Popis celkového pojetí vzdělávání 8
2. 1.1. Způsoby rozvoje odborných a klíčových kompetencí ve výuce 9
2. 1.2 . Způsob začlenění průřezových témat do výuky 13
2.2. Organizace výuky 15
2.3. Způsob hodnocení žáků 17
2.4. Vzdělávání a integrace žáků se speciálními vzdělávacími potřebami 18
2.5. Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence 19
2.6. Podmínky pro přijímání ke vzdělávání 20
2.7. Způsob ukončení vzdělávání 20
3. Učební plán školního vzdělávacího programu 21
4. Převodní tabulka RVP - ŠVP 22
5. Učební osnovy 23
Český jazyk a literatura 23
Občanská nauka 30
Matematika 40
Tělesná výchova 45
Zdravověda 49
Informatika 53
Potraviny a výživa 61
Zařízení závodů 66
Technologie 70
Stolničení 75
Hospodářské výpočty 78
Odborný výcvik 82
6. Personální a materiální zabezpečení výuky 94
7. Charakteristika spolupráce se sociálními partnery 94
8. Přílohy 95
9. Distanční vzdělávání 103

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. 2025

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.

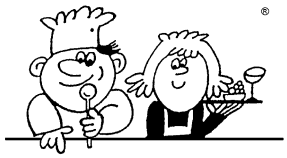
Základní škola poskytuje základní vzdělávání žákům se zdravotním postižením, zejména s mentálním postižením, dále s těžkým mentálním postižením, se souběžným postižením více vadami a autismem a žákům se zdravotním znevýhodněním. Její činnost se řídí zákonem č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, 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.



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. 2025

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. 2025
Potvrzení dosaženého vzdělání:	vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list

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 v gastronomii;
- 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;
- 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.

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;
- 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.

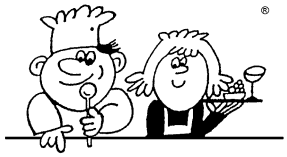
Kompetence k pracovnímu uplatnění

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;
- 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.



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. 2025

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. 2025

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 fantazii 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.

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 umístí 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 komunikačním 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 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;
- navrhovat 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 úřadech);
- 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;
- 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, oprostit 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.

Digitální kompetence

- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; samostatně rozhoduje, které technologie, pro jakou činnost či řešený problém použít;
- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí postupy, způsoby a prostředky, které odpovídají konkrétní situaci a účelu;
- vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků;
- využívá digitální technologie, aby si usnadnil práci, zautomatizoval rutinní činnosti, zefektivnil či zjednodušil své pracovní postupy a zkvalitnil výsledky své práce;
- vyrovnává se s proměnlivostí digitálních technologií a posuzuje, jak vývoj technologií ovlivňuje společnost, osobní a pracovní život jedince a životní prostředí, zvažuje rizika a přínosy;
- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým.

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

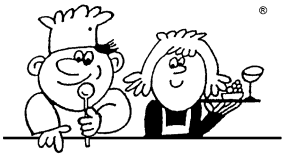
Základním nástrojem rozvoje klíčových kompetencí jsou vhodné vyučovací strategie, postupy, diskuse, rozhovor, výklad, přednáška, modelové situace, zařazování vhodných témat a příkladů z praxe tak, aby žáci jednali odpovědně, samostatně, aktivně a iniciativně. Rozvíjet u žáků mimoškolní aktivity, které 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 upevňování 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:	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. 2025

Přehled zařazení klíčových kompetencí do vyučovacích předmětů

Vyučovací předmět	Kompetence k učení	Kompetence k řešení problémů	Komunikativní kompetence	Personální a sociální kompetence	Občanské kompetence a kulturní povědomí	Kompetence k pracovnímu uplatnění	Matematické kompetence	Kompetence digitální
Český jazyk a literatura	■	■	■	■	■	■		■
Občanská výchova	■	■	■	■	■	■	■	■
Matematika	■	■	■			■	■	■
Tělesná výchova	■	■	■	■	■	■	■	
Technologie	■	■	■	■	■	■	■	■
Stolničení	■	■	■	■	■	■	■	■
Zařízení závodů	■	■	■	■	■	■	■	■
Potraviny a výživa	■	■	■	■	■	■	■	■
Hospodářské výpočty	■	■	■	■	■	■	■	■
Odborný výcvik	■	■	■	■	■	■	■	
Informatika	■	■	■	■	■	■	■	■
Zdravověda	■	■	■	■	■	■	■	■

2. 1. 2. 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 sportovně akcí školy. Dále při „Recyklovaní“, šetřením energiemi, péčí o zeleň v rámci školy a jiné.

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.

Člověk a digitální svět

Hlavním cílem průřezového tématu je:

- vybavit žáky digitálními kompetencemi;
- využívat digitální technologie při nejrůznějších činnostech, při řešení nejrůznějších problémů;
- schopnost bezpečně, sebejistě, kriticky a tvořivě využívat digitální technologie pro učení, vzdělávání se a zvyšování vlastní kvalifikace, stejně jako při práci, občanských aktivitách i ve volném čase;
- začlenit digitální technologie do výuky a do života školy a propojit formální výuku se zkušenostmi žáků z jejich neformálních vzdělávacích aktivit a učení mimo školu;
- promyšlené a plánované využívání digitálních technologií ve výuce různých předmětů tak, aby měli žáci dostatek příležitostí učit se s nimi bezpečně pracovat a rozpoznávat možnosti i rizika jejich využití.

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 (frontálního) vyučování;
- formou praktického vyučování ve školní kuchařské dílně;
- formou exkurzí do restaurací a dalších stravovacích zařízení, které jsou dopravně dostupné.
    - 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.

Organizační podmínky

Praktické vyučování	**Organizace**
1. ročník	
	Odborný výcvik: 07:00 – 13:00 hod.
	Přestávky: 09:30 – 10:00 hod. (svačinová) 11:30 – 12:05 hod. (obědová)
2. a 3. ročník	Odborný výcvik: 07:00 – 14:00 hod.
	Přestávky: 09:30 – 10:00 hod. (svačinová) 11:30 – 12:05 hod. (obědová)
Teoretické vyučování	
1., 2. a 3. ročník	0. hod 07:10 – 07:55 hod. 1. hod 08:00 – 08:45 hod. 2. hod 08:55 – 09:40 hod. 3. hod 09:55 – 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 ve Vyškově 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 ve Vyškově. 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

VYHLÁŠKA č. 13/2005 Sb. - § 4 v platném znění, Pravidla pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků

Pravidla pro hodnocení vycházejí z požadavků rámcových a školních vzdělávacích programů, jsou součástí školního řádu a obsahují vždy:

a) zásady průběžného hodnocení a hodnocení výsledků vzdělávání na vysvědčení;
b) kritéria stupňů prospěchu;
c) podrobnosti o komisionálních zkouškách;
d) průběh a způsob hodnocení ve vzdělávání podle individuálního vzdělávacího plánu.

VYHLÁŠKA č. 13/2005 Sb. - § 4 v platném znění, Pravidla pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků (viz. Příloha č. 2)

Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami probíhá v souladu se Školským zákonem č. 561/2004 Sb., v platném znění a vyhláškou MŠMT č. 73/2005, v platném znění o vzdělávání dětí, žáků a studentů se speciálními vzdělávacími potřeb (viz. Příloha č. 1).

Naše škola je zařazena do sítě speciálních škol, slouží ke vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami, proto se zde vzdělávají žáci se zdravotním postižením, žáci s specifickými vývojovými poruchami učení, žáci se specifickými poruchami chování, žáci se zdravotním znevýhodněním, žáci se sociálním znevýhodněním a žáci ohrožení sociálně patologickými jevy.

Základ pro hodnocení žáků tvoří platná legislativa a klasifikační řád Mateřské školy, Základní školy a Střední školy Vyškov, příspěvkové organizace. Při hodnocení žáků se používá slovní a 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 a dovednosti, i 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 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.

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, bodový systém;
- 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 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 vypracované 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 postižení:

- 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;
- 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.

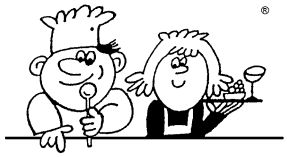
Vzdělávání žáků se sociálním znevýhodněním:
- využívat různé výukové postupy, způsoby a organizaci výuky pro žáky národnostních menšin;
- poskytnout žákovi učebnice a materiály;
- spolupracovat s PPP, SPC.

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 neoddělitelnou součástí teoretického vyučování i odborného výcviku. Výchova k bezpečné a zdraví 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 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.



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. 2025

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

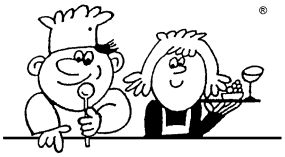
Vzdělávání se ukončuje závěrečnou zkouškou. Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

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 – vyhláška 47/2005 Sb., v platném znění o ukončování vzdělávání ve středních školách závěrečnou zkouškou. Závěrečná zkouška probíhá dle jednotného zadání závěrečných zkoušek.

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.



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. 2025

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

Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy:
Zákon 561/2004 Sb., v platném znění, 2001 zákon o předškolním a základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání – školský zákon.
Zákon 561/2004 §72, §73, v platném znění, způsoby ukončování středního vzdělání.
Zákon 561/2004 §74, §75, §76, v platném znění, závěrečná zkouška.

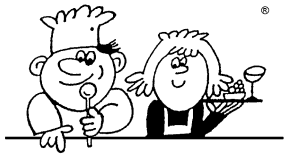
3. Učební plán školního vzdělávacího programu

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

Kategorie a názvy vyučovacích předmětů	Počet týdenních vyučovacích hodin			
Povinné vyučovací předměty Všeobecné vzdělávací předměty	1. ročník	2. ročník	3. ročník	Celkem
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
Celkem VVP	**5**	**6**	**5**	**16**

Kategorie a názvy vyučovacích předmětů	Počet týdenních vyučovacích hodin			
Odborné předměty	1. ročník	2. ročník	3. ročník	Celkem
Technologie	3	4	3	10
Potraviny a výživa	2	2	2	6
Zařízení závodů	2	1	-	3
Stolničení	-	-	2	2
Hospodářské výpočty	-	-	1	1
Celkem OP	**7**	**7**	**8**	**22**

Kategorie a názvy vyučovacích předmětů	Počet týdenních vyučovacích hodin			
Praktické předměty	1. ročník	2. ročník	3. ročník	Celkem
Odborný výcvik	18	21	21	60
Celkový počet hodin	**30**	**34**	**34**	**98**



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. 2025

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.

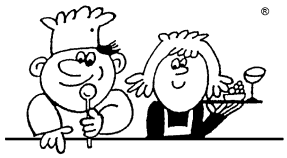
Přehled využití týdnů v období září – červen školního roku

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**



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. 2025

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**		
Vzdělávání pro zdraví	3	96	Tělesná výchova Zdravotní výchova	**3** **1**	**99** **33**
Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	3	96	Informatika	**3**	**99**
Technická a technologická příprava Kuchařská výroba Komunikace ve službách	24 38 2	768 1216 64	Technologie Hospodářské výpočty Potraviny a výživa Stolničení Zařízení závodů Odborný výcvik	**10** **1** 6 2 3 41	**330** **33** 198 66 99 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 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;
- 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 výpisku, obsahu, referátu apod. Žáci se mohou zúčastnit návštěvy divadelního představení, které organizuje škola. Hodnocení: žáci jsou hodnoceni vyučujícím průběžně v hodinách. Zvlášť se věnuje slabším žákům a připravuje nadané žáky k nástavbovému studiu. Po dokončení tematického celku jsou jejich znalosti prověřovány písemně formou testů, ústního nebo písemného zkoušení. Učitel hodnotí rovněž samostatnou práci žáků.

Pomůcky

Žáci používají učebnici, sešity, pravidla českého pravopisu, digitální technologie, pracují s odbornými texty dle tématu a 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.

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.

<u>Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat</u>

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 lidi, 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

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.

Digitální kompetence

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

Žáci umí pracovat s osobním počítačem a s dalšími prostředky digitálních 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 digitálních 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.

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.

Člověk a digitální svět

Žáci jsou vedeni k efektivnímu využívání digitálních technologií v praktickém životě, ve styku s jinými lidmi a s různými institucemi, při řešení svých problémů osobního, právního a sociálního charakteru, při získávání a hodnocení informací z různých zdrojů.

Název vyučovacího předmětu:

Český jazyk a literatura 1. ročník

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: - v písemném projevu uplatňuje zásady českého pravopisu - používá adekvátní slovní zásobu, včetně příslušné odborné terminologie	**1. Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností** - jazyk jako nástroj dorozumívání - národní jazyk a jeho útvary - spisovná čeština, obecná čeština - slovní zásoba - tvoření slov - hlavní principy českého pravopisu	**7**
- vyjadřuje se věcně, správně, jasně a srozumitelně	**2. Komunikační a slohová výchova** - komunikační situace - verbální komunikace - diskuse - vypravování - osobní dopis na PC – Word - grafická a formální úprava písemných projevů ve Wordu	**11**
- vyhledává informace na internetu - rozumí obsahu textu	**3. Práce s textem a získávání informací** - techniky čtení - orientace v textu - získávání informací z textu	**4**

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
- rozlišuje literární díla podle druhů a žánrů - čte s porozuměním literární text	- práce s literárním textem - základní literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní i světové literatury - starověká literatura - počátky našeho písemnictví - středověká literatura - pohádka, román, balada, báseň	**7**
- ví, kde je místní knihovna a co v ní může najít	**4. Kultura** - 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: - rozlišuje spisovný jazyk a jeho varianty - řídí se zásadami spisovné výslovnosti - v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby	**1. Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností** - tvarosloví (slovní druhy) - skladba - pravopisné jevy	**10**
- vhodně se prezentuje - vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní i kritické - vyjadřuje se věcně správně	**2. Komunikační a slohová výchova** - verbální komunikace - diskuse - konflikt a jeho řešení - styl administrativní - úřední dopis, žádost o místo - inzerát, zpráva, oznámení - životopis na PC - Word - grafická a formální úprava písemných projevů ve Wordu - grafická a formální úprava písemných projevů	**5**
- rozumí obsahu textu, čte s porozuměním	**3. Práce s textem a získávání informací** - výpisky	**5**

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
	- techniky čtení - reprodukce textu	
- vyhledává na internetu, v knihovně informace o autorech	**4. Práce s literárním textem** - renesance a humanismus - román, tragédie, komedie - baroko - klasicismus, osvícenství - české národní obrození - romantismus ve světě a u nás - literatura 19. století - online vyhledá autory a jejich díla	**11**
- orientuje se v kulturní nabídce města	**5. Kultura** - kultura bydlení, odívání - kulturní chování - základní kulturní návyky	**2**

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	**4. Práce s literárním textem** - základní literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní i	**15**

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
a jejich dílech - online vyhledávání	světové literatury - čeští a zahraniční spisovatelé 2. pol. 19. století - česká a světová literatura 20. a 21. století	
- 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 vyučovacího předmětu:

Občanská výchova
Počet hodin celkem: 99

Obecné cíle

Ve společenskovědní oblasti vzdělávání je kladen důraz na přípravu pro praktický život a celoživotní vzdělávání.

Cílem předmětu je pozitivně ovlivnit hodnotovou orientaci žáků tak, aby porozuměli světu a společnosti, aby jednali odpovědně a uvážlivě k vlastnímu i veřejnému prospěchu a uvědomovali si vlastní identitu.

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

Charakteristika učiva

Předmět Občanská výchova vychází z obsahového okruhu RVP Společenskovědní vzdělávání. Učivo je vybráno ve vztahu k profilu absolventa. Integruje také vybrané tematické okruhy všech průřezových témat. Důraz je kladen na poznání sebe sama jako jedince a začlenění i uplatnění se ve společnosti se svými povinnostmi i právy. Učivo předmětu Občanská výchova je zařazena do všech tří postupných ročníků oboru (první, druhý a třetí) s jednohodinovou týdenní dotací. Výuka je uskutečňována v kmenové učebně a učebně ICT.

Strategie výuky, metody a formy vyučování

Žáci jsou vedeni k samostatnosti, odpovědnosti a kultuře osobního projevu. Učí se pracovat s texty, kriticky je hodnotit a využívat k řešení úkolů.
Metody vyučování: výklad, diskuze, řízený rozhovor, praktické ukázky, modelové situační hry, problémové učení, skupinová/individuální práce, brainstorming, práce s textem, práce s digitálními technologiemi.

Didaktické pomůcky

Sešity žáků, učebnice, mapy, digitální technologie.

Hodnocení výsledků, způsoby ověření

Verbální zkoušení, testy a písemné kontrolní práce, hodnocené referáty. Projektová činnost občanská výchova usiluje o to, aby žáci měli základní společenskovědní 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

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.

Mezipředmětové vztahy

Předmět občanská výchova má v řadě ukazatelů úzkou návaznost na jiné předměty. Jedná se především o předmět pečovatelství, 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.

<u>Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí</u>

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 lidi, učí se i na základě 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

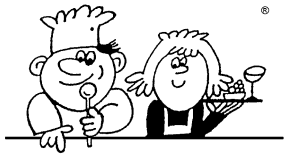
Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci byli schopni optimálně využívat svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění na trhu práce, pro budování a rozvoj své profesní kariéry a s tím související potřebu celoživotního učení. Žáci mají přehled o možnostech uplatnění ve svém oboru, mají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

Digitální kompetence

Žáci využívají digitální technologie při vzdělávání, v pracovním životě i zapojení do veřejného života. Získávají a sdílí informace, volí k tomu způsoby a prostředky , které odpovídají konkrétní situaci. Posuzují vliv digitálních technologií na společnost, osobní a pracovní život jednotlivce a životní prostředí, zvažují rizika a přínosy.

Matematické kompetence a finanční gramotnost

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



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. 2025

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

Tvoří v předmětu občanská nauka 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 diskuzi.

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 nauka oblast základy obecné ekologie, se zaměřením na oblast životního prostředí, s důrazem na likvidaci odpadů. Tyto oblasti jsou realizovány prostřednictvím referátů, vyhledáváním informací a práce s nimi.

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.

Člověk a digitální svět

Žáci jsou vedeni k efektivnímu využívání digitálních technologií v praktickém životě: ve styku s jinými lidmi a s různými institucemi, při řešení svých problémů osobního, právního a sociálního charakteru, při získávání a hodnocení informací z různých zdrojů.

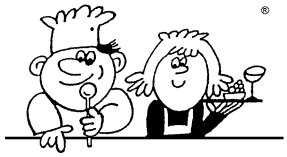
Název vyučovacího předmětu:

Občanská výchova 1. ročník

Celkem 33hod.

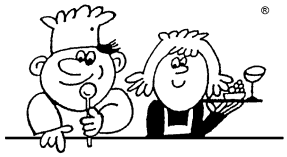
Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: - popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z masových médií, jaké je rozvrstvení české společnosti z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení - vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku (národu) nebo jiné skupině	**V průběhu celého školního roku jsou zařazována právě aktuální témata a události.** **1. Člověk v lidském společenství** - Lidská společnost a společenské skupiny - Pravidla a normy chování ve společnosti	**6**

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
- 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	- Vztahy mezi lidmi - Mezilidská komunikace - odpovědnost, slušnost, optimismus a dobrý vztah k lidem jako základ demokratického soužití v rodině i v širší komunitě	
- 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 - využívá digitální technologie	**2. Malé sociální skupiny a vztahy v nich** - 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 - online hry - online hrozby šikany, kyberšikana na internetu	**7**
- 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)	**3. Velké sociální skupiny a vztahy v nich**. - dav, publikum, populace, veřejnost - rasy, národy a národnosti - 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**



Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
- 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	**4. Vztahy mezi pohlavími** - postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti - hledání a výběr životního partnera - vztahy mezi manžely	**4**
- 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** - víra a atheismus - náboženství a církve - náboženská hnutí a sekty - náboženský fundamentalismus	**3**
- vysvětlí funkci hromadných sdělovacích prostředků - popíše způsoby ovlivňování veřejnosti a najde jejich konkrétní současné příklady - aplikuje kritický odstup k mediím, 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** - 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**
- 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 - využívá digitální technologie	**7. Státní sociální politika** - sociální zabezpečení občanů - manželé a partneři - děti v rodině, domácí násilí - vyhledávání a vyplňování online formulářů státní správy - vyhledávání možných životních situací a jejich řešení na internetu – online poradny	**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. 2025

Název vyučovacího předmětu:

Občanská výchova 2. ročník
Celkem: 33hod.

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

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: - 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** - stát vznik a podstata státu - funkce státu - ústava a politický systém ČR - struktura veřejné správy, obecní a krajské samosprávy	**5**
- vysvětlí pojem demokracie a definuje znaky demokratického systému - 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 - využívá digitální technologie	**2. Demokracie** - 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. - práce s internetem při vyhledávání informací spojených s volbami v demokracii – výsledky voleb, volební preference	**7**

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
- uvede příklady extremismu, např. na základě mediálního zpravodajství nebo pozorováním jednání lidí kolem sebe - vysvětlí, proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné	**3. Hrozby demokracie** - politický radikalismus a extremismus - neonacismus, rasismus, antisemitismus, xenofobie apod. - aktuální česká extrémistická scéna a její symbolika - mládež a extremismus	**4**
- objasní podstatu práva, právního státu, právních vztahů - uvede, kdy má člověk trestní odpovědnost	**4. Člověk a právo** - právo a spravedlnost - právní stát - právní ochrana občanů a právní vztahy - vyhledávání zákonů v online prostoru pro konkrétní životní situace – Zákony pro lidi	**4**
- 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	**5. Soustava právních institucí v ČR** - soustava soudů v ČR - právnická povolání (notáři, advokáti, soudcové) - probační a mediační služba - veřejný ochránce lidských práv	**6**
- popíše, 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 jejích 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	**6. Právní minimum** - 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 řízením(policie, státní zastupitelství, vyšetřovatel, soud). - kriminalita páchaná na mladistvých a na dětech - kriminalita páchaná mladistvými	**7**

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
- 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		

Název vyučovacího předmětu:

Občanská výchova 3. ročník
Celkem: 33hod.

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: - 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	**V průběhu celého školního roku jsou zařazována právě aktuální témata a události.** **1. Člověk a hospodářství** - trh a jeho fungování - zboží, nabídka, poptávka, stanovení ceny	**3**
- 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 - využívá digitální technologie	**2. Zaměstnání** - hledání zaměstnání, služby úřadů práce - vyhledávání volných pracovních míst na internetu – orientace v nabídce (Úřady práce, agentury práce, přímá nabídka od zaměstnavatele) - 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**

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
- 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 a zdravotní pojištění - dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci	**3. Peníze** - 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 - online kalkulačky na výpočet mzdy, pojištění, daní	**8**
- dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy - popíše naše státní symboly - uvede příklady velmocí, zemí 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 - dokáže vysvětlit vlastními slovy, co je kulturní dědictví a jak je rozdělujeme - je si vědom problematiky znečišťování životního prostředí a dokáže navrhnout řešení tohoto problému (např. obnovitelné zdroje energie, ochrana vody, půdy a	**4. 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	**4**

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
ovzduší)		
- 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.	**5. ČR a evropská integrace** - EU, její orgány a cíle - zahraniční politika ČR - činnost OSN a NATO - nebezpečí nesnášenlivosti a - terorismu ve světě	**4**
	Opakování k závěrečným zkouškám v průběhu celého školního roku **ČLOVĚK A SVĚT PRÁCE**	**6**

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

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, rýsovací potřeby, digitální technologie.

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, 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 společné 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 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.

Digitální kompetence

Žáci pracují s digitálními technologiemi při řešení běžných situací vyžadujících efektivní způsoby výpočtu, při vyhodnocování a interpretaci výsledku řešení vzhledem k realitě.

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

Člověk a svět práce
- využití poznatků v praktickém životě i v jiných předmětech.

Člověk a digitální svět
- řešení problémů s využitím vhodných digitálních technologií;
- vytvářet jednoduchý digitální obsah v základních digitálních formátech, kombinovat je;
- využívat digitální technologie ke sdílení dat;
- vyhledávat a posuzovat informace o pracovních 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:
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	**Desetinná čísla** - pojem desetinné číslo, porovnání,	**7**

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
- zaokrouhlí desetinné číslo - znázorní reálné číslo na číselné ose	početní operace s desetinnými čísly, sčítání odčítání násobení, dělení, zaokrouhlování a odhady výsledků, zlomky a desetinná čísla, převádění, kladná a záporná čísla	
- 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 - využívá vhodné digitální technologie	**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**

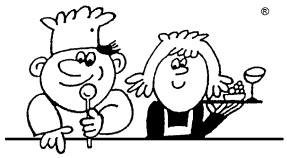
Rozvoj kompetencí viz.: Přehled zařazení klíčových kompetencí do vyučovacích předmětů

Název 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 - využívá vhodné technologie ke sdílení dat	**Poměr a měřítko** - poměr a převrácený poměr	**8**
- uvědomuje si 100%, procentovou část a řeší slovní úlohy - řeší problémy s využitím vhodných digitálních technologií	**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 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. 2025

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, využívá vhodné digitální technologie	**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 pohybu a ke kompenzování negativních vlivů způsobu života. Tělesná výchova by měla být přitažlivá pro všechny žáky, měla by působit na jejich vnitřní motivaci a pomocí přiměřených prostředků je všestranně pohybově kultivovat.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- cílevědomě chránili své zdraví a vážili si ho;
- 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 pravidla 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 přetěžování, odcházeli z hodin příjemně unaveni a dobře naladěni.

Didaktické pomůcky

Sportovní náčiní a nářadí, digitální technologie.

Hodnocení výsledků, způsoby ověření

Podkladem pro hodnocení je hlavně aktivní účast v hodinách a snaha sportovat. 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.

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.

<u>Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí</u>

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 řády, 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.

Digitální kompetence

Žáci si osvojí znalosti a dovednosti potřebné k preventivní a aktivní péči o zdraví.

Matematické kompetence

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

<u>Průřezová témata</u>

Občan v demokratické společnosti

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

Člověk a digitální svět

Žák získává potřebné informace z různých digitálních zdrojů na základě zadaných i vlastních kritérií pro vyhledávání, ověří si spolehlivost v jiných zdrojích, ukládá si zajímavé odkazy pro další použití.

Sociálně patologické jevy

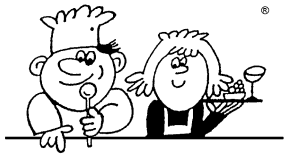
Žák si uvědomuje důležitost pohybu pro zdraví a negativní důsledky nezdravého životního stylu.

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 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. 2025

Název vyučovacího předmětu:

Tělesná výchova 1., 2., 3. ročník
Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: - volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení) a dovede je udržovat a ošetřovat - dokáže sledovat výkony jednotlivců a posoudit jejich kvalitu i použitím vhodných digitálních technologií - dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem - umí uplatňovat zásady sportovního tréninku - je schopen zlepšovat své tělesné a pohybové projevy - použitím různých digitálních technologií 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, také 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 hudbou, provádí jednoduché pohybové vazby a hudebně pohybové cviky - umí využívat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti	**V průběhu vyučovacích hodin jsou jednotlivé aktivity vhodně kombinovány.** **Teoretická příprava** - 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 **Tělesná cvičení** - všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. **Gymnastika a tance** - gymnastika: cvičení s náčiním, - cvičení bez náčiní, - kondiční programy cvičení s hudbou **Atletika** - běhy (rychlý, vytrvalý) **Posilování** **Pohybové hry** - drobné (pro rozvoj rychlosti, pohyblivosti a spolupráce) - sportovní **Turistika a pohyb v přírodě** - příprava turistické akce - orientace v terénu, využití vhodných digitálních technologií **Testování tělesné zdatnosti**	**33**

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
- ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva - dodržuje zásady jednání fair play - rozlišuje nesportovní jednání - uvede zásady ekologického a bezpečného chování v přírodě a při různých formách turistiky - dovede se pohybovat v terénu - provádí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem ke konkrétnímu druhu a stupni oslabení - je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit pomocí online sportovní tabulky - vyhýbá se činnostem, které jsou kontraindikací zdravotního oslabení	- motorické testy **Zdravotní tělesná výchova** (pro žáky se zdravotním oslabením) - 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.

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

Instruktážní videa, příručka Červeného kříže – základy první pomoci, odborná literatura, pracovní listy, obrazový materiál, digitální technologie;

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 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.

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.

Digitální kompetence

Žáci si osvojí znalosti a dovednosti potřebné k preventivní a aktivní péči o zdraví.

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 globálních 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.

Člověk a digitální svět

Žáci budou využívat vhodné digitální technologie ke vzdělávání a získávání informací o nemocech, léčebné a preventivní péči o zdraví člověka.

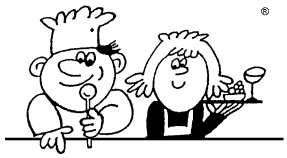
Název vyučovacího předmětu:

Zdravověda 2. ročník
Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: - 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	**1. Zdraví** - činitelé ovlivňující zdraví - životní prostředí, životní styl, pracovní podmínky, výživa a stravovací návyky, rizikové chování - duševní zdraví a rozvoj osobnosti, sociální dovednosti, rizikové	**9**

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
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 - pro získávání informací používá vhodné digitální technologie	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	
- 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 - pro získávání informací používá vhodné digitální technologie	**2. Partnerské vztahy** - výběr partnera - základy finanční gramotnosti - lidská sexualita, promiskuita a nebezpečí s ní spojené - antikoncepce	**10**
- 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 racionálně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí - pro získávání informací používá vhodné digitální technologie	**3. První pomoc** - 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 **Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí.** - živelné pohromy, havárie, krizové situace - základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace) - poranění při hromadném zasažení obyvatel - organizace 1. pomoci	**14**

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. 2025

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
Žáci se 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. 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, digitální technologie.

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 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.

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.

Digitální kompetence

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.

- samostatně rozhodují, které technologie, pro jakou činnost či řešený problém použít;
- získávají, posuzují, spravují, sdílí a sdělují data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí postupy, způsoby a prostředky, které odpovídají konkrétní situaci a účelu;
- vytváří, vylepšují a propojují digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků;
- využívají digitální technologie, aby si usnadnili práci, zautomatizovali rutinní činnosti, zefektivnili či zjednodušili své pracovní postupy a zkvalitnili výsledky své práce;
- vyrovnávají se s proměnlivostí digitálních technologií a posuzují, jak vývoj technologií ovlivňuje společnost, osobní a pracovní život jedince a životní prostředí, zvažují rizika a přínosy;
- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jejich tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jednají eticky, s ohleduplností a respektem k druhým.

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

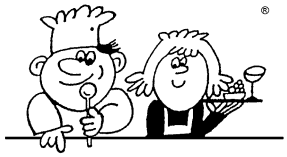
Žáci se učí orientovat v masových médiích, informace využít a kriticky hodnotit. Uvědomuje si specifika a rizika práce v síti.

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, jsou motivováni k aktivnímu pracovnímu životu.

Člověk a digitální svět

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

Informatické vzdělávání vede žáky k hlubšímu porozumění principům, na kterých pracují digitální technologie, a k rozvoji informatického myšlení žáků, které uplatní při řešení i neinformatických problémů.

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 - data, soubor, složka – ukládání, přesouvání, kopírování	**2**
- je seznámen s příklady dat ve svém okolí a ve svém oboru - uvede příklady zdrojů dat a informací - vyslovuje odpovědi na základě dat - rozliší data obrázku, textu, zvuku apod. dle přípony souboru a používá různé datové typy s ohledem na nároky na uložení a sdílení Výsledky vzdělávání ve školním vzdělávacím programu byly přizpůsobeny studijním předpokladům žáků.	**2. Data a informace** - získávání, vyhledávání a ukládání dat obecně a v počítači - chyby v interpretacích dat **Kódování a přenos dat** - velikost souboru, bity a bajty - záznam, přenos a distribuce dat a informací v digitální podobě **Modelování** - model jako zjednodušení reality (schéma, graf, diagram, pojmová a myšlenková mapa)	**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	**3. Software - práce se standardním aplikačním programovým vybavením -** - rozdělení uživatelských programů - textový procesor - formát písma a odstavce - schránka - čáry a ohraničení - tabulky - automatické číslování a odrážky - tabulkový procesor	**12**

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
tabulkového procesoru	- základní seznámení	
- samostatně komunikuje elektronickou poštou - zasílá e-mail i s přílohou, či naopak přijímá a následně otevírá e-mail - zvládne online komunikaci	**4. Elektronická komunikace** - E-mail a počítačová pošta - její základní možnosti a využití - další možnosti a služby Internetu - chat, messenger	**6**
- rozpozná podezřelé chování digitálních zařízení a požádá o pomoc - uvědomuje si možná nebezpečí a chápe omezení nutná pro minimalizaci rizik při práci s digitálními technologiemi, dodržuje řád a pravidla stanovená pro práci s digitálními technologiemi, kde pracuje, respektuje bezpečnostní nastavení ve svých digitálních zařízeních	**5. Bezpečnost v digitálním prostředí** - základní prvky ochrany (např. aktualizace softwaru, antivir) - sociometrické metody útoků na uživatele, bezpečné chování a nastavení prostředí (např. práce s hesly) - digitální identita, elektronický podpis, eGovernment a státní informační systémy - digitální stopa – vědomá a nevědomá, cookies a narušení soukromí při využívání technologií - sledování uživatele, algoritmy sociálních sítí a personalizace obsahu	**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.	**6. Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet** - informace, práce s informacemi - informační zdroje - internet	***7***
- přečte textový nebo symbolický zápis algoritmu a vysvětlí jeho jednotlivé kroky - rozdělí problém ze svého oboru na jednotlivě části, navrhne a popíše kroky k jejich řešení - rozpozná, že dva různé algoritmy mohou vyřešit stejný problém; upraví navržený postup pro obdobný problém Výsledky vzdělávání ve školním vzdělávacím programu byly přizpůsobeny	**7. Vývoj, testování a provoz software** **Návrh programu** - formulace úlohy, vstup, výstup, podmínky řešení; rozdělení problému na části, identifikace opakujících se vzorů a míst pro rozhodování - různé zápisy posloupnosti příkazů (algoritmu) k řešení problému z praxe, jednotlivé kroky a jejich návaznost **Základy tvorby programu** - návrh jednoduchého a přehledného	***3***

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
studijním předpokladům žáků.	programu - hledání chyb ve vlastním programu; - autorství a licence programu;	

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

Název vyučovacího předmětu:

Informatika 2. ročník

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: - 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	**1. Práce s daty** - 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) **Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet** - prohloubení učiva 1. ročníku - informace, - informační zdroje - internetový prohlížeč - vyhledávání a práce s informacemi (schémata, grafy apod.)	**8**
- 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	**2. Práce se standardním aplikačním programovým vybavením** **textový procesor** - prohloubení učiva 1. ročníku - vložení tabulek a symbolu do dokumentu - záhlaví a zápatí, číslování stránek - styly - tabulátory - software pro práci s grafikou **tabulkový procesor** - prohloubení učiva 1. ročníku - jednoduché výpočty - další aplikační programové vybavení	**15**
- uvědomuje si specifika práce v síti (včetně rizik) a využívá jejích	**3. Práce v lokální síti, komunikační a přenosové možnosti Internetu**	**8**

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
možností - komunikuje elektronickou poštou - ovládá zaslání, přijetí a otevření přílohy - ovládá další běžné prostředky online a offline komunikace	- 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...	
- pojmenuje jednotlivá digitální zařízení - rozlišuje operační systém, předinstalované a další aplikace - efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle; - je seznámen s významem propojení digitálních zařízení v sítích a způsobem propojení digitálních zařízení do počítačové sítě	**4. Digitální technologie** - současná výpočetní zařízení, základní komponenty - vstupní a výstupní zařízení - operační systém, jeho funkce a typy; - aplikační software a jeho využití pro odborné činnosti (např.: textový procesor, tabulkový procesor, software pro tvorbu prezentací, grafický software, software pro oblast 3D technologií) - typy počítačových sítí	**2**

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

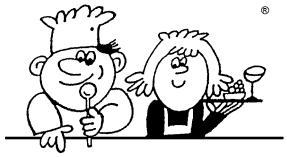
Název vyučovacího předmětu:

Informatika 3. ročník
Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: - 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)	**1. Tabulkový procesor** - 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**
- vysvětlí, co je to prezentace, k čemu slouží - připraví si podklady pro zpracování	**2. Microsoft PowerPoint** - základní způsoby použití - spuštění programu	**10**

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
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	- příprava podkladů pro prezentaci - pohyb po prezentaci - založení prezentace na návrhové šabloně - psaní textu v osnově - řazení snímků - doplňování efektů – nastavení animací - předvádění prezentace	
- je si vědom právních následků nelegálního užívání softwaru	**3.Autorská práva** - licenční ujednání a neoprávněné používání softwaru - porušování autorských práv - zabezpečení dat před zneužitím	**1**
- 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.	**4. IKT v praxi** - sestavení životopisu - nabídky zaměstnání a dalšího vzdělávání - mzdová kalkulačka - internetové obchody - elektronická komunikace s úřady - použití v profesní oblasti	**8**
- je seznámen s účelem informačních systémů, které používá, a identifikuje jejich jednotlivé (systémové) prvky a vztahy mezi nimi - určí svou uživatelskou roli v informačním systému, který používá, specifikuje svoje činnosti; - pro vymezený problém sestaví tabulku - vyhledává, vkládá, upravuje data přes uživatelské rozhraní; řadí a filtruje (v jednoduchých případech) záznamy v tabulce - identifikuje chyby v evidovaných datech a opraví je	**5. Informační systémy** - informační systémy využívané v oboru -účel, jeho uživatelé a jejich oprávnění - tabulka, její struktura – vlastní data (záznamy) a jejich typ a popis (atributy) - řazení a filtrování dat při hledání odpovědí na položené otázky - postup tvorby tabulky pro vlastní potřebu a pro potřeby týmu - tvorba evidence dat	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. 2025

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 použitím 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 trávící 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 je zaměřena na jednoduché a názorné vysvětlování učiva. Jsou používány obrázky, videa, pracovní listy a další pomůcky, aby žáci dobře porozuměli základním pojmům z gastronomie. Učivo je podáváno krok za krokem, v pomalejším tempu a s častým opakováním. Důraz je kladen na praktické využití znalostí v běžném životě i při přípravě na odborný výcvik.

Ve výuce jsou využívány metody a formy práce zajišťující propojení a návaznost učiva na odborné předměty i odborný výcvik.

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 souvislostí 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 digitálních technologií, 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.

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 se jedná o 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, nesprávnou 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.

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.

Digitální kompetence

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.

Člověk a digitální svět

V předmětu jsou žáci vedeni k tomu, aby aktivně využívali digitální technologie pro vyhledávání informací, videí a témat v oblasti výživy, technologie a zařízení závodů.

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	**1. Hygienické předpisy v gastronomii, kritické body HACCP** - zdravotní průkaz	**10**

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
- pochopí účel kritických bodů a fungování v praxi		
- 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 - pracuje na internetu s tabulkami výživových hodnot potravin	**3. Charakteristika jednotlivých skupin potravin a jejich využití** - 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 při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů - rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - dokáže najít vhodná videa na internetu a čerpat z nich informace k danému tématu	**1. Maso** - hovězí maso - telecí maso - vepřové maso - skopové, jehněčí, kůzlečí - králičí, koňské maso - drůbež, zvěřina - ryby, korýši, měkkýši - vnitřnosti - masné výrobky	**56**

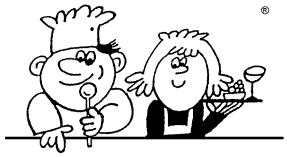
Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
- získá základní informace o nápojích - je schopen čerpat informace z internetu a použít je pro vytvoření prezentací	**2. Nápoje** - prohlubování učiva 1. ročníku - nealkoholické - alkoholické	**7**
- zná použití pochutin v praxi, - rozpozná druhy koření a zná jeho 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 - pracuje s tabulkami výživových hodnot z internetu	**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 - dokáže najít vhodná videa na internetu a čerpat z nich informace k danému tématu	**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 nákaz a otrav, dokážou vysvětlit pojmy	**6. Nákazy a otravy z potravin** - dezinfekce, deratizace, sterilizace	**4**
	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 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. 2025

Název vyučovacího předmětu:
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 zařízením 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 je zaměřena na jednoduché a názorné vysvětlování učiva. Jsou používány obrázky, videa, pracovní listy a další pomůcky, aby žáci dobře porozuměli základním pojmům z gastronomie. Učivo je podáváno krok za krokem, v pomalejším tempu a s častým opakováním. Důraz je kladen na praktické využití znalostí v běžném životě i při přípravě na odborný výcvik.

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 digitálních technologií, kdy žáci samostatně informace o strojích a zařízení vyhledávají, porovnávají, přemýšlí o cenách a výhodách jednotlivých modelů.

Didaktické pomůcky

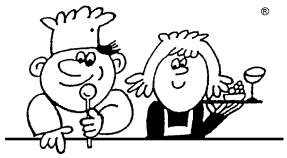
Učebnice, obrazové materiály, návody na obsluhu, ukázky částí strojního zařízení, výuková videa s ukázkou kuchařských strojů a zařízení při činnosti.

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 se speciálními vzdělávacími potřebami

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



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. 2025

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.

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.

Digitální kompetence

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.

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.

Člověk a digitální svět

V předmětu jsou žáci vedeni, aby aktivně využívali digitální technologie pro vyhledávání informací, videí a témat v oblasti výživy, technologie a zařízení závodů.

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

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
- 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 zařízením pro tepelné zpracování potravin - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy	Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů a nápojů, - sporáky - kotle - smažící pánve - fritézy - rošty a rožně - konvektomaty - mikrovlnné trouby	**15**
- zná použití jednotlivých zařízení - zná hygienické požadavky na výdej pokrmů - dokáže najít vhodná videa na internetu a čerpat z nich informace k danému tématu	Zařízení pro uchování pokrmů - hygienické požadavky na výdej pokrmů, výdejní technika - zařízení pro rychlé chlazení a mrazení - transport stravy, - zařízení na předehřívání 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: - 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	**1. Sklady-prohloubení učiva 1. ročníku** - hygienické požadavky na uchovávání potravin - druhy skladů a jejich vybavení - chladící a mrazící zařízení, druhy - ochrana životního prostředí - nakládání s odpady a obaly - záruční lhůta potravin	10

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
- rozlišuje chladící a mrazící zařízení		
- rozlišuje jednotlivá odbytová střediska - má představu o vybavení odbytových středisek, zná pojmy klimatizace, vzduchotechnika	**2. Odbytová střediska** - rozdělení odbytových středisek - úkoly odbytu - vybavení odbytových středisek - vybavení, zařízení a inventář na úseku obsluhy	10
- získal základní informace o provozu ubytovacích zařízení - vysvětlí úlohu pracovníků v úseku ubytování	**3. Ubytovací zařízení** - rozdělení - vybavení - provoz ubytovacího zařízení - příprava a úklid pracoviště	7
- 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** - hygienické předpisy - kritické body (HACCP) - prostředky pro úklid a sanitaci	**6**

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

Název vyučovacího předmětu:
Technologie
Počet hodin celkem: 330

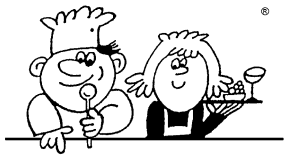
Obecné cíle

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 moučníků. Učivo 2. ročníku se zaměřuje na pokrmy z masa, pokrmy studené kuchyně, předkrmy, základní dietní pokrmy a rozšiřuje vědomosti o přípravě moučníků. Obsah učiva předmětu navazuje na vědomosti získané v předmětech potraviny a výživa, zařízení závodů a 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. 2025

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, digitální technologie.

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.

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 se 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

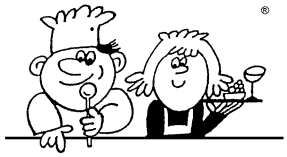
Výuka úzce souvisí s dalšími odbornými předměty.

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 ochraně neustálým opakováním.

Další vzdělávací aktivity

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



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. 2025

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, pracovávat 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.

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

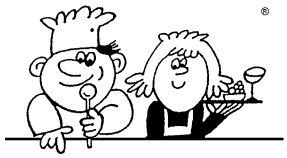
Žáci získávají přehled o možnostech uplatnění na trhu práce ve svém oboru, mají reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách.

Digitální kompetence

V předmětu jsou žáci vedeni, aby aktivně využívali digitální technologie pro vyhledávání informací, videí a témat v oblasti výživy, technologie a zařízení závodů.

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.



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. 2025

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.

Člověk a digitální svět

V předmětu jsou žáci vedeni, aby aktivně využívali digitální technologie pro vyhledávání informací, videí a témat v oblasti výživy, technologie a zařízení závodů.

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**

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
- 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**
- 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
Žák: - 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 předkrmy**	**10**

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
- 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	**6. Zážitková gastronomie** - možnosti přípravy a dokončování pokrmů před hostem estetická úprava a expedice pokrmů - trendy v technologiích přípravy pokrmů	**9**
	7. Opakování k ZZ - probíhá v průběhu celého roku	**30**

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

Název vyučovacího předmětu:

Stolničení
Počet hodin celkem: 66

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.

Žáci jsou upozorňováni na nebezpečí alkoholismu a dalších návykových látek v souvislosti s profesními riziky.

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

Charakteristika učiva:

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

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

Výuka je vedena formou výkladu, řízeného rozhovoru, skupinové diskuse s použitím obrazového materiálu, videí a praktických cvičení.

Didaktické pomůcky

Učebnice, fotografie, digitální technologie, 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. Na hodnocení ústního zkoušení se podílí i ostatní žáci. aktivita žáka při hodinách.

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.

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.

<u>Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat:</u>

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 složitého menu je třeba využívat velkého množství teoretických informací.

Komunikativní kompetence

Výuka vede k rozvíjení schopnosti formulovat myšlenky a srozumitelně se vyjadřovat.

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.

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 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

Součástí výuky je přibližování témat ohledně sociálně patologických jevů: kouření nejen tabákových výrobků, konzumaci alkoholu a drog, krádeže, podvody, neetické chování apod.

Člověk a životní prostředí

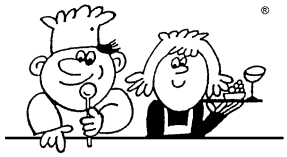
V předmětu stolničení se jedná zejména o problematiku v souvislosti s tříděním odpadů, úklidu, hospodárnosti a úspor energií a vody.

Člověk a svět práce

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

Digitální kompetence

Žáci používají informací z internetu při sestavování menu, sledují výuková videa, hledají vhodné ilustrační fotografie.



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. 2025

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
- vhodně používá malý a velký stolní inventář - dokáže najít vhodná videa na internetu a čerpat z nich informace k danému tématu	**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 složitého 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

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.

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, digitální technologie, demonstrační pomůcky – odměrné nádoby.

Metody vyučování

Metody a formy vzdělávací práce volí vyučující se zřetelem k charakteru postižení a možnostem žáků. Výklad, společné i samostatné řešení úkolů a příkladů.

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.

Digitální kompetence

Žáci používají programové vybavení pro procvičování převodů jednotek, pracují s internetem.

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

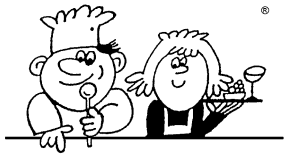
Předmět hospodářské výpočty vychovává přemýšlivého člověka, který bude umět používat matematické znalosti v různých životních situacích a při řešení problémů aplikovat získané poznatky do praxe.

Člověk a digitální svět

Žáci se učí řešit problémy různými cestami, proto je součástí výuky i práce na PC.

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.



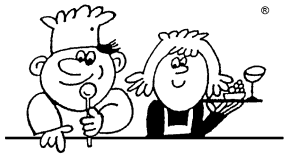
Název školního vzdělávacího programu: Kuchařské práce
Kód učebního oboru: 65–51–E/01
Název oboru vzdělání: Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání: Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia: 3leté, forma denní
Platnost vzdělávacího programu: od 1. 9. 2025

Název vyučovacího předmětu:

Hospodářské výpočty 3. ročník
Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Učivo	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 - snaží se využívat matematické vědomosti v praxi	**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**
- 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 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. 2025

Název vyučovacího předmětu:

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 cítění 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 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 18 hodin týdně v 1. ročníku a 21 hodin týdně v 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.
Instruktáž úvodní, doplňková, závěrečná. Cvičení k získání a upevňování dovedností. Doplňková, individuální instruktáž. Volba metod a postupů v OV bude z hlediska přiměřenosti k věkovým zvláštnostem žáka a jeho psychickým možnostem.

Didaktické pomůcky

Cvičná kuchyně, cvičné jídelna, digitální technologie.

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

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.

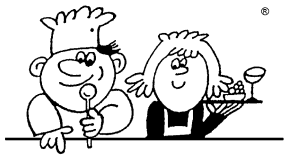
BOZP a PO

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 upozorňování 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.



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. 2025

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 navrhují 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. Své řešení obhajují před spolužáky, reagují na 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.

Digitální kompetence

Žáci umí efektivně využívat digitální technologie, zejména v rámci svého oboru. Ovládají práci s osobním počítačem a dalšími digitálními zařízeními. Dokážou vyhledávat, zpracovávat a využívat různé informační zdroje a typy informací jak v pracovním, tak i v osobním 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

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 zdraví styl.

Sociálně patologické jevy

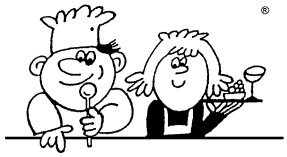
Jako je kouření tabákových výrobků, konzumace alkoholu a drog, gamblerství, šikana, prostituce. Diskuze jsou zaměřeny na tyto patologické jevy v prostředí kolektivního života mládeže, v němž dochází snadno k vytváření nevhodných a nebezpečných návyků.
Využívají se mediální prostředky, literatura, software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



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. 2025

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.

Člověk a digitální svět

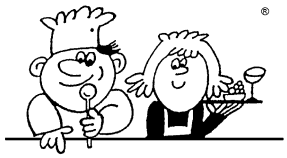
V rámci odborného výcviku žáci aktivně využívají internet k vyhledávání důležitých informací a zajímavostí souvisejících s jejich oborem. Získaná data si uchovávají a podle potřeby s nimi dále pracují. Stejně tak pracují se specializovaným softwarem, který je nezbytný například pro tvorbu prezentací vlastních výrobků. Žáci využívají vhodné digitální technologie také k vyhledávání technologických postupů při přípravě pokrmů. Komunikace mezi učitelem a žáky probíhá často v digitálním prostředí – jedná se například o předávání informací, sdílení jídelníčků nebo technologických postupů. Žáci si zároveň uvědomují rizika spojená s pohybem v digitálním prostředí a dbají na zabezpečení svých digitálních zařízení.

Název vyučovacího předmětu:

Odborný výcvik 1. ročník

Počet hodin celkem: 594

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: - 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/, - pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku.	**Kuchař:** - 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 - moderní gastronomie - česká a regionální kuchyně	
	1. **Úvod:** Bude prostupovat všemi tématickými celky odborného výcviku	**12**
Využívá internetu a vyhledává některé technologické postupy (moučníky)	**2. Seznámení žáků s tématickým plánem učiva.** - jednotlivé tématické celky - cíle učiva - aplikování získaných vědomostí do praxe	**25**



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. 2025

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Je připraven organizovat práci ve výrobním středisku. Pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku	**3. Seznámení s organizací odborného výcviku** - práva a povinnosti žáků - seznámení s provozovnou a jejím zařízením **4. Proškolení o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci** - výrobní, odbytové a skladovací prostory: chladicí, mrazicí, suché - přípravny: maso, vejce, zelenina apod.	**18** **36**
- dodržuje hygienické předpisy, - použije vhodný druh úpravy pokrmu podle příležitosti a místa konání ovládá správný pracovní postup.	- osobní hygiena - hygienické požadavky na provoz a zařízení gastronomické výroby, úklid, sanitace - zdravotní způsobilost - povinnosti kuchaře	
- hospodárně nakládá při práci se surovinami, - ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin, - je připraven organizovat práci ve výrobním středisku.	**5. Výrobní středisko** - 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 dovedností – krájení	36
- ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin, - hospodárně nakládá při práci se surovinami, - udržuje čistotu na pracovišti.	**6. Předběžná úprava základních surovin pro výrobu pokrmů** - škrabání, čištění, omývání - rozmrazování, nakládání, máčení - odblanění, naklepávání,špikování, protahování - obalování, kořenění, mletí - šlehání,tření, lisování - škubání, kuchání, vykosťování	**52**
	7. Základní druhy surovin - druhy jatečních mas - ryby - drůbež - zvěřina - zelenina - luštěniny	**24**

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
	- obiloviny - koření - tuky, mléko, vejce - rozdělení, složení, použití jednotlivých surovin	
- ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých úprav	**8. Základní tepelné úpravy – tepelné zpracování** - vaření – způsoby - dušení – druhy základů - pečení – způsoby - smažení – způsoby	**36**
- v digitálním prostředí vyhledává nové pokrmy a jejich přípravu	**9. Seznámení s odbornou kuchařskou literaturou** - základy normování, převody jednotek - hmotnost porcí	**26**
- ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů, - hospodárně zpracovává suroviny, důsledně dodržuje hygienu na pracovišti.	**10. Nácvik přípravy polévek** - 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**
- ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů.	**11. Příprava omáček** - příprava základů - základní omáčky bešamel, - hrubé omáčky- bílé, hnědé, zvláštní - základní studené omáčky	**72**
- ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů. - Sleduje na internetu nové technologické postupy	**12. Příprava příloh, doplňků k jídlům a salátům** - 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, zadělováním,	**72**

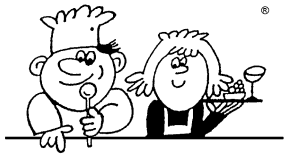
Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
	syrová zelenina - jednoduché saláty	
- ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů.	**13. Příprava bezmasých jídel** - z brambor - ze zeleniny, luštěnin, hub - z rýže a těstovin - z vajec a sýrů - moučná a moučníky	**54**
	- Opakování omáček - Opakování polévek - Opakování bezmasé pokrmy - Pečení, smažení, vaření - Zapojení vlastní fantazie	**54**

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

Název vyučovacího předmětu: Odborný výcvik 2. ročník
Počet hodin celkem:693

Výsledky vzdělání	Učivo	Počet hodin
Žák: - 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:** - 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**
- sleduje v digitálním světě novinky v oblasti gastronomie (nové úpravy pokrmů, nové zařízení, nádobí, náčiní…)	**2. Proškolení o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci.** **Osobní hygiena, hygiena pracoviště a pomůcek.** - povinnosti kuchaře – pomůcky, ošetřování a používání inventáře při	**28**

Výsledky vzdělání	Učivo	Počet hodin
	přípravě pokrmů - péče o potraviny - dodržování čistoty pracoviště	
- ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů - k jednotlivým pokrmům volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje při expedici, využívá nápadů z internetu - dodržuje hygienu na pracovišti, dbá na bezpečnost práce	**3. Nácvik přípravy pokrmů z hovězího masa** - 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. Nácvik přípravy pokrmů z telecího masa - rozdělení, použití, porcování - příprava – vařením, dušením, pečením, smažením - telecí maso-opakování	**49**
- ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů - volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje pokrmy při expedici - se surovinami pracuje hospodárně	**5. Příprava pokrmů z vepřového masa** - 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**
- ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů - dohotovuje a expeduje esteticky upravené pokrmy - volí vhodnou přílohu	**6. Příprava skopového, jehněčího, kůzlečího a králičího masa** - rozdělení jednotlivých částí masa - použití, porcování masa - tepelná úprava	**42**
- ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů - volí vhodnou přílohu, dohotovuje a expeduje esteticky upravené pokrmy - dodržuje čistotu na pracovišti a bezpečnost při práci	**7. Příprava ryb /sladkovodní, mořské/** - druhy, složení masa - předběžná úprava ryb - příprava vařením - dušením – porcování - marinování - příprava pečením, smažením - opakování	**64**



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. 2025

Výsledky vzdělání	Učivo	Počet hodin
- ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů, - volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje expedované pokrmy	**8. Příprava pokrmů z drůbeže** - druhy - předběžná úprava - vykosťování, porcování, nakládání, marinování, kořenění, drezírování, nadívání (druhy nádivek) - příprava vařením, dušením, zadělováním - příprava pečením, smažením - příprava vnitřností	**77**
- ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů - volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje expedované pokrmy	**9. Příprava pokrmů ze zvěřiny** - druhy, složení masa - vhodné marinády - předběžná úprava masa **tepelné úpravy:** - blanšírování, vaření – vývary, způsoby přípravy, dušení – druhy základů, koření, doplňky, pečení	**21**
- ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů, - dbá na hygienická pravidla a bezpečnost při práci	**10. Příprava pokrmů z mletých mas** - druhy mletých mas - doplňky, vhodné druhy koření - tvarování - tepelné úpravy	**70**
- čerpá nápady z dalších gastronomických zařízení a porovnává jídelní a nápojové lístky a využívá jejich internetových stránek.	**11. Praktické sestavování jídelního a nápojového lístku** - gastronomická pravidla - jídelní lístek – náležitosti - menu - nápojový lístek	**49**
	12. Zapojení vlastní fantazie **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 : - aplikuje odborné dovednosti při praktické činnosti v gastronomii	Kuchař : - příprava a předběžná úprava potravin - tepelné úpravy pokrmů	

- má osvojeny technologické postupy a účelnou organizaci práce - má osvojeno striktní dodržování předpisů o hygieně a bezpečnosti při práci a ochraně spotřebitel /obecně/	- 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 - 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 pokrmy - ovládá techniku přípravy	**1. Nácvik 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, využívá internetu	**2. Nácvik přípravy pokrmů studené kuchyně a předkrmů** - jakost používaných potravin - druhy požívaných 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	**105**

	- příprava nářezů a studených mís - studená kuchyně-opakování	
- ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů - dbá na hygienu pracoviště a bezpečnost při práci	**3. Nácvik přípravy teplých předkrmů** - předkrmy z vajec a sýrů - předkrmy z masa jatečních zvířat - předkrmy z drůbeže a ryb - předkrmy ze zeleniny a ovoce - předkrmy-opakování	**42**
- ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů, čerpá ze zahraničních jídelních lístků pomocí internetových prohlížečů	**4. 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	**5. 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**
	- opakování 2.ročníku	**36**
	- opakování 3.ročníku	**60**
	9. Nové technologické postupy Originalita zdobení	**30**
	10. Opakování k ZUZ	77

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

6. Personální a materiální zabezpečení výuky

Personální podmínky školy

V čele naší školy je ředitelka, zástupce ředitele a vedoucí pro praktické vyučování. 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.

8. Přílohy

Příloha č. 1

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

Příloha č. 2
Pravidla pro hodnocení výsledků vzdělávání – klasifikační řád školy

a) Zásady průběžného hodnocení a hodnocení výsledků vzdělávání na vysvědčení

Klasifikační řád je zpracován na základě vyhlášky č. 13/2005 Sb. o středním vzdělávání
a vzdělávání v konzervatoři, ve znění vyhlášky č. 374/2006 Sb.,. v platném znění.

Za první pololetí je žákovi vydán výpis vysvědčení, pouze přestupuje-li žák nebo ukončuje-li vzdělání ve škole, je mu vydáno vysvědčení. Na konci druhého pololetí se vydává žákovi vysvědčení. Hodnocení výsledků vzdělávání žáka je vyjádřeno klasifikací.

Klasifikace žáka

Výsledky vzdělávání žáka v jednotlivých povinných, popřípadě nepovinných předmětech se hodnotí na vysvědčení těmito stupni prospěchu:
1 – výborný
2 – chvalitebný
3 – dobrý
4 – dostatečný
5 – nedostatečný

Není-li možné žáka hodnotit z některého předmětu, uvede se na vysvědčení u příslušného předmětu místo stupně prospěchu slovo „nehodnocen (a)“.
Pokud je žák z vyučování některého předmětu zcela uvolněn, uvede se na vysvědčení u příslušného předmětu místo stupně prospěchu slovo „uvolněn“.

Chování žáka v denní formě studia se na vysvědčení hodnotí následujícími stupni:
1 – velmi dobré
2 – uspokojivé
3 – neuspokojivé.

Celkové hodnocení žáka se na vysvědčení vyjadřuje stupni:

Prospěl (a) s vyznamenáním
Prospěl (a)
Neprospěl (a)
Nehodnocen (a)

Žák prospěl s vyznamenáním, není-li klasifikace v žádném povinném předmětu horší než stupeň 2 (chvalitebný) a průměrný prospěch z povinných předmětů není horší než 1,50 a chování je hodnoceno jako velmi dobré.

Žák prospěl, není-li klasifikace v některém povinném předmětu vyjádřena stupněm 5 (nedostatečný).

Žák neprospěl, je-li klasifikace v některém povinném předmětu vyjádřena stupněm 5 (nedostatečný) nebo není-li žák hodnocen z některého předmětu na konci druhého pololetí.

Žák je nehodnocen, pokud ho není možné hodnotit z některého předmětu na konci prvního pololetí ani v náhradním termínu, do konce měsíce března.

Průběžná a celková klasifikace

Zásady průběžného hodnocení a výsledků vzdělávání

Hodnocení žáka je vyjádřeno klasifikací, prospěchovým stupněm 1 – 5.
Průběžná klasifikace se provádí při hodnocení dílčích výsledků a projevů žáka v jednotlivých vyučovacích předmětech, je projednávána na čtvrtletních klasifikačních poradách.
Celková klasifikace žáka v jednotlivých vyučovacích předmětech se uskutečňuje na konci prvního a druhého pololetí.

Stupeň prospěchu určuje učitel, který vyučuje příslušnému vyučovacímu předmětu. Na konci klasifikačního období se stupeň neurčuje podle průměru z klasifikace za příslušné období, ale přihlíží se k průběžným výsledkům práce žáka. Při hodnocení a průběžné klasifikaci učitel uplatňuje přiměřenou náročnost a pedagogický takt vůči žákovi. Při celkové klasifikaci přihlíží učitel k věkovým zvláštnostem žáka i k tomu, že žák mohl v průběhu klasifikačního období zakolísat v učebních výkonech pro určitou indispozici.
Učitel dává při hodnocení žákovi prostor pro vyjádření se k vlastnímu výkonu (sebehodnocení žáka).

Známky zapisují učitelé průběžně do klasifikačního archu, žákovské knížky žáka, výslednou známku do katalogového listu a programu Bakalář. Třídní učitel zapisuje do katalogových listů výchovná opatření a další údaje o chování žáka. Stejné údaje musí být zapsány i v evidenci programu (Bakalář).

Zákonný zástupce žáka a osoba plnící vyživovací povinnost nebo rodiče zletilého žáka, jsou o jeho prospěchu a chování informováni průběžně vhodným způsobem, zejména:

- Prostřednictvím učňovské knížky;
- Na třídních schůzkách a případných dalších konzultačních třídním učitelem a učiteli jednotlivých předmětů;
- Jestliže o to zákonní zástupci požádají;
- Třídním učitelem, v případě mimořádného zhoršení prospěchu nebo chování, to bezprostředně a prokazatelným způsobem;
- Ředitelkou školy v mimořádných případech.

Získávání podkladů pro hodnocení a klasifikaci

Učitel na začátku klasifikačního období seznámí žáky s pravidly a podmínkami hodnocení a klasifikace.

Podklady pro hodnocení a klasifikaci získají učitelé zejména: soustavným diagnostickým pozorováním žáků, sledováním jejich výkonů a připravenost na vyučování různými druhy zkoušek (písemné, ústní, grafické, praktické, pohybové apod.) a analýzou výsledků různých činností žáků.

Kontrolní písemné práce a další druhy zkoušek si učitel rozvrhne rovnoměrně tak, aby se nenahromadily v určitých obdobích pololetí. O termínu písemné zkoušky, která trvá včetně zadání 45 minut, informuje učitel žáky předem. Ostatní učitele o tom informuje formou zápisu do třídní knihy (poznámka). V jednom dni mohou žáci konat jen jednu zkoušku uvedeného charakteru.

Průběžné ověřování znalostí je zásadně prováděno před kolektivem třídy, učitel oznamuje výsledek každé klasifikace. Klasifikaci zdůvodňuje a poukazuje na klady a nedostatky hodnocených projevů, výtvorů a dává žákovi prostor pro sebehodnocení. Po ústním, pohybovém, praktickém ověření schopností a dovedností oznámí učitel výsledek okamžitě. V případě písemných prací, kontrolních testů apod. oznámí učitel žákovi nejpozději do 14-ti dnů. Písemné a kontrolní práce se uchovávají po celou dobu školního roku.

V případě nepřítomnosti žáka pro ověřování znalostí, schopností a dovedností žáka je zcela na rozhodnutí učitele, zda poskytne žákovi náhradní termín. Učitel vždy zváží důvod nepřítomnosti žáka.

Učitel dbá na přiměřený počet hodnocení, který závisí na počtu hodin příslušného předmětu a na povaze předmětu. Poměr mezi formami ověřování získaných kompetencí, schopností a dovedností žáků je závislý na daném předmětu. Učitel nevyužívá pouze jednu formu (s výjimkou tělesné výchovy).

Učitel je povinen vést soustavnou evidenci o každém hodnocení žáka průkazným způsobem tak, aby mohl průkazným způsobem doložit správnost celkové klasifikace i způsob jejího získání.

Žák, který se poprvé zúčastní výuky po předchozí souvislé absenci delší než jeden týden, není hodnocen z látky, kterou bezprostředně zmeškal.

Výchovný poradce spolu s třídními učiteli jsou povinni seznamovat ostatní vyučující s doporučením pedagogicko- psychologické poradny, která mají vztah ke způsobu hodnocení a klasifikace žáka i způsobů získávání podkladů.

b) Kritéria stupňů prospěchu

Hodnocení v předmětech teoretického zaměření

Všeobecně vzdělávací předměty a odborné předměty. Při hodnocení výsledků v uvedených vyučovacích předmětech se v souladu s požadavky ŠVP a učebních dokumentů hodnotí:

- ucelenost, přesnost a trvalé osvojení požadovaných poznatků, faktů, pojmů, definic, zákonitostí a vztahů a schopnost vyjádřit je,
- kvalita a rozsah získaných dovedností vykonávat požadované intelektuální a motorické činnosti,

- schopnost uplatňovat osvojené poznatky a dovednosti při řešení teoretických a praktických úkolů, při výkladu a hodnocení společenských a přírodních jevů a zákonitostí;
- schopnost využívat a zobecňovat zkušenosti a poznatky získané při praktických činnostech;
- kvalita myšlení, především jeho logika, samostatnost a tvořivost;
- aktivita v přístupu k činnostem, zájem o ně a vztah k nim;
- přesnost, výstižnost a odborná i jazyková správnost ústního a písemného projevu
- kvalita výsledku činností;
- osvojení účinných metod samostatného studia;
- včasnost odevzdání zadaných prací a jejich kvalita.

Stupeň výborný – 1

Žák ovládá ŠVP a učebními dokumenty požadované kompetence, fakta, pojmy, definice a zákonitosti uceleně, přesně a úplně a chápe vztahy mezi nimi. Pohotově vykonává požadované intelektuální a motorické činnosti. Samostatně a tvořivě uplatňuje svoje poznatky a dovednosti pro řešení teoretických a praktických úkolů, při výkladu a hodnocení jevů a zákonitostí. Myslí logicky, správně, zřetelně se u něho projevuje samostatnost a tvořivost. Jeho ústní projev je správný, přesný a výstižný. Grafický projev je přesný. Výsledky jeho činnosti odpovídají soustavné přípravě a porozumění obsahu učiva.

Stupeň chvalitebný – 2

Žák si osvojil převážnou většinu kompetencí určených ŠVP a učebními dokumenty. Požadované poznatky, fakta, pojmy, definice a zákonitosti interpretuje a používá v podstatě uceleně, přesně a úplně. Pohotově vykonává požadované intelektuální a motorické činnosti. Samostatně a produktivně nebo podle menších podnětů učitele uplatňuje osvojené poznatky a dovednosti při řešení teoretických, praktických úkolů, při výkladu a hodnocení jevů a zákonitostí. Myslí správně, v jeho myšlení se projevuje logika a tvořivost. Ústní a písemný projev mívá menší nedostatky ve správnosti, přesnosti a výstižnosti. Kvalita výsledků činnosti je zpravidla bez podstatných nedostatků. Grafický projev je bez větších nepřesností. Žák je schopen samostatně nebo s menší pomocí studovat vhodné texty.

Stupeň dobrý – 3

Žák má v ucelenosti, přesnosti a úplnosti osvojení požadovaných kompetencí, faktů, pojmů, definic, zákonitostí nepodstatné mezery. Požadované intelektuální a motorické činnosti nevykonává vždy přesně a samostatně. Podstatnější nepřesnosti a chyby dovede za pomocí učitele korigovat, osvojené poznatky a dovednosti aplikuje při řešení teoretických úkolů s chybami. Uplatňuje poznatky a provádí hodnocení jevů a zákonitostí podle podnětů učitele.

Jeho myšlení je vcelku správné, není vždy tvořivé, ústní a písemný projev není vždy správný, přesný a výstižný, stejně tak i grafický projev. Závažné chyby a nedostatky umí žák s pomocí učitele odstranit. Je schopen samostatně studovat podle návodu učitele.

Stupeň dostatečný – 4

Žák má v ucelenosti, přesnosti a úplnosti osvojení požadovaných kompetencí závažné mezery. Při provádění požadovaných intelektuálních a motorických činností je málo pohotový a má větší nedostatek v uplatňování osvojených poznatků a dovedností při řešení teoretických a praktických úkolů se vyskytují závažné chyby. Při využívání poznatků pro výklad

a hodnocení jevů je nesamostatný. V logice myšlení se vyskytují závažné chyby, myšlení je zpravidla málo tvořivé, jeho ústní projev má zpravidla vážné nedostatky ve správnosti, přesnosti a výstižnosti. Výsledky jeho činnosti nejsou kvalitní, grafický projev je nepřesný. Závažné nedostatky a chyby dovede žák s výraznou pomocí učitele opravit. Při samostatném studiu má velké těžkosti.

Stupeň nedostatečný – 5

Žák si požadované kompetence neosvojil uceleně, přesně a úplně, má v nich závažné a značné mezery. Jeho dovednosti vykonávat požadované intelektuální a motorické činnosti má velmi podstatné nedostatky. V uplatňování osvojených vědomostí a dovedností při řešení teoretických a praktických úkolů se vyskytují velmi závažné chyby. Při výkladu a hodnocení jevů a zákonitostí, nedovede své vědomosti uplatnit ani s podněty učitele. Neprojevuje samostatnost v myšlení, vyskytují se u něho časté logické nedostatky. V ústním a písemném projevu má závažné nedostatky ve správnosti, přesnosti a výstižnosti. Kvalita výsledků jeho činnosti a grafický projev jsou na nízké úrovni. Závažné nedostatky a chyby nedovede opravit ani s pomocí učitele. Nedovede samostatně studovat.

Hodnocení odborného výcviku a předmětu praxe

V souladu s požadavky ŠVP a učebních dokumentů se hodnotí:

- úroveň osvojení požadovaných kompetencí, schopnost týmové práce;
- osvojení praktických dovedností, a návyků, zvládnutí účelných způsobů práce;
- využití získaných teoretických vědomostí v praktických činnostech;
- aktivita, samostatnost, tvořivost, iniciativa v praktických činnostech;
- kvalita výsledků činnosti;
- organizace vlastní práce, udržování pořádku na pracovišti;
- dodržování předpisů o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci, požární ochraně a péče o životní prostředí;
- hospodárné využívání surovin, materiálů, energie, překonávání překážek v práci;
- obsluha a údržba výrobních zařízení, pomůcek, nástrojů, nářadí a měřidel.

Klasifikační stupně

Stupeň výborný – 1

Žák si osvojil kompetence požadované ŠVP a učebními dokumenty, výborně se uplatňuje v týmu spolužáků. Pohotově, samostatně a tvořivě využívá získaných teoretických poznatků v praktické činnosti. Praktické činnosti vykonává pohotově, samostatně, uplatňuje získané dovednosti a návyky. Bezpečně ovládá postupy a způsoby práce; dopouští se jen menších chyb, výsledky jeho práce jsou bez závažných nedostatků. Účelně si organizuje vlastní práci, udržuje pracoviště v pořádku. Uvědoměle dodržuje předpisy o bezpečnosti

a ochraně zdraví při práci a aktivně se stará o životní prostředí. Hospodárně využívá surovin, materiál a energie, vzorně obsluhuje a udržuje výrobní zařízení, pomůcky, nástroje, nářadí a měřidla. Aktivně a samostatně překonává vyskytující se překážky.

Stupeň chvalitebný – 2

Žák si osvojil převážnou část kompetencí požadovaných ŠVP a učebními dokumenty, dobře je uplatňuje v týmu spolužáků. Samostatně, ale méně tvořivě a s menší jistotou využívá získaných teoretických poznatků v praktické činnosti. Praktické činnosti vykonává samostatně, v postupech a způsobech práce se nevyskytují podstatné chyby. Výsledky jeho práce mají drobné nedostatky. Účelně si organizuje vlastní práci, pracoviště udržuje v pořádku. Uvědoměle dodržuje předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci a stará se o životní prostředí. Při hospodárném využívání surovin, materiálů a energie se dopouští malých chyb. Výrobní zařízení a pomůcky, nástroj, nářadí a měřidla obsluhuje a udržuje s drobnými nedostatky. Překážky v práci překonává s občasnou pomocí.

Stupeň dobrý – 3

Žák má v ucelenosti, přesnosti a úplnosti kompetencí požadovaných ŠVP a učebními dokumenty mezery. V týmu spolupracuje s potížemi, za pomoci učitele uplatňuje získané teoretické poznatky v praktické činnosti. V praktických činnostech se dopouští chyb a při postupech a způsobech práce potřebuje občasnou pomoc učitele, výsledky práce mají nedostatky. Vlastní práci organizuje méně účelně, udržuje pracoviště v pořádku, dodržuje předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci a v malé míře přispívá k tvorbě a ochraně životního prostředí. Na podněty učitele je schopen hospodárně využívat surovin, materiálu a energie. K obsluze a údržbě výrobních zařízení, přístrojů, nářadí, nástrojů a měřidel musí být podněcován.

Stupeň dostatečný – 4

Žák pracuje bez zájmu a žádoucího vztahu k práci i pracovnímu kolektivu, v osvojení kompetencí požadovaných ŠVP a učebními dokumenty má závažné mezery. Získaných teoretických poznatků dovede využít při praktické činnosti jen za soustavné pomoci učitele. V praktických činnostech, dovednostech a návycích se dopouští větších chyb. Při volbě postupů a způsobů práce potřebuje soustavnou pomoc učitele. Ve výsledcích práce má závažné nedostatky. Práci dovede organizovat za soustavné pomoci učitele. Na nutnost dodržování pořádku na pracovišti, předpisů o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci a ochrany životního prostředí musí být soustavně upozorňován. Porušuje zásady hospodárnosti využití surovin, materiálů a energie. V obsluze a údržbě výrobních zařízení a pomůcek, přístrojů, nářadí, nástrojů a měřidel má závažné nedostatky. Překážky v práci překonává jen s pomocí učitele.

Stupeň nedostatečný – 5

Žák si neosvojil v dostatečné míře kompetence požadované ŠVP a učebními dokumenty, neprojevuje zájem o práci, jeho vztah k ní, k pracovnímu kolektivu a praktickým činnostem není na potřebné úrovni. Nedokáže ani s pomocí učitele uplatnit získané teoretické poznatky při praktické činnosti. V praktických činnostech, dovednostech, návycích má podstatné nedostatky. Pracovní postup nezvládá ani s pomocí učitele, výsledky jeho práce jsou nedokončené, neúplné nepřesné, nedosahují ani dolní hranice předepsaných ukazatelů.

Práci na pracovišti si nedokáže zorganizovat, nedbá na pořádek na pracovišti. Neovládá předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci a nedbá na ochranu životního prostředí. Nevyužívá hospodárně surovin, materiálu, energie. V obsluze výrobních zařízení, pomůcek, nářadí, přístrojů, nástrojů a měřidel má závažné nedostatky.

Hodnocení žáků s vývojovou poruchou učení

Za žáka s vývojovou poruchou učení je považován žák, který byl vyšetřen pedagogicko-psychologickou poradnou a předložil ve škole (třídnímu učiteli) její posouzení, které není při prvním předložení starší 1 roku. Pro zjišťování úrovně žákových vědomostí a dovedností volí učitel takové formy a druhy zkoušení, které odpovídají schopnostem žáka a na něž nemá porucha negativní vliv. Vyučující klade důraz na ten druh projevu, ve kterém má žák předpoklady podávat lepší výkony.

c) Podrobnosti o komisionálních zkouškách

Komisionální zkoušku koná žák

- koná-li opravné zkoušky;
- koná-li komisionální přezkoušení.

Komisionální zkoušku může konat žák v jednom dni nejvýše jednu.

Komisionální zkoušku z důvodu opravné zkoušky může konat žák ve druhém pololetí v měsíci srpnu daného školního roku, pokud zletilý žák nebo zákonný zástupce nezletilého žáka nedohodne s ředitelkou školy jiný termín. V případě žáka posledního ročníku vzdělání vyhoví ředitel školy žádosti o dřívější termín vždy.

Podrobnosti týkající se konání komisionální zkoušky včetně složení komise pro komisionální zkoušky, termínu konání zkoušky a způsobu vyrozumění žáka a zákonného zástupce nezletilého žáka o výsledcích zkoušky stanoví ředitelka školy a zveřejní je na přístupném místě ve škole.

Postup do vyššího ročníku

Do vyššího ročníku postoupí žák, který na konci druhého pololetí příslušného ročníku prospěl ze všech povinných předmětů.

Zkouška v náhradním termínu

Nelze-li žáka na konci druhého pololetí hodnotit, určí ředitelka školy pro jeho hodnocení náhradní termín, a to tak, aby bylo hodnocení za druhé pololetí provedeno nejpozději do konce září následujícího školního roku. Do doby hodnocení navštěvuje žák nejbližší vyšší ročník. Není-li žák hodnocen ani v tomto období, neprospěl.

Uznání dosaženého vzdělání

Ředitelka školy uzná ucelené vzdělání žáka, pokud je prokazatelně doloženo.
Částečné vzdělání žáka může ředitelka školy uznat, pokud je prokazatelně doloženo a od doby jeho dosažení neuplynulo víc než 10 let nebo pokud žák neprokáže znalosti při zkoušce stanovené ředitelkou školy. Uznáním dosaženého vzdělání uvolní ředitelka školy žáka z vyučování a hodnocení v rozsahu uznaného vzdělání.

Opravná zkouška

Žák, který na konci druhého pololetí neprospěl nejvýše ze dvou předmětů, anebo žák, který neprospěl na konci prvního pololetí nejvýše ze dvou předmětů vyučovaných pouze v prvním pololetí, koná z těchto předmětů opravnou zkoušku ve stanoveném termínu. – nejpozději do konce příslušného školního roku. Žák, který nevykonal opravnou zkoušku úspěšně nebo se k jejímu konání nedostaví, neprospěl.

d) Průběh a způsob hodnocení ve vzdělávání podle individuálního vzdělávacího plánu

Ředitelka školy může na základě písemného doporučení školského poradenského pracoviště, popřípadě z jiných vážných důvodů povolit vzdělávání podle individuálního vzdělávacího plánu. V individuálním plánu povoleném z jiných důvodů je určená zvláštní organizace výuky a délka vzdělávání při zachování obsahu a rozsahu stanoveného ŠVP nebo učebními dokumenty. Ředitelka školy seznámí žáka a zákonného zástupce žáka s průběhem vzdělávání podle individuálního vzdělávacího plánu a termíny zkoušek. Individuální vzdělávací plán podepsaný ředitelem školy, žákem, zákonným zástupcem nezletilého žáka, se stává součástí osobní dokumentace žáka.

Zanechání studia, přerušení studia, změna oboru vzdělání, přestup, opakování ročníku.

Zanechání studia

Žák může zanechat studia na základě písemného sdělení ředitelce školy. Součástí sdělení nezletilého žáka je souhlas jeho zákonného zástupce. Žák přestává být žákem školy dnem následujícím po dni doručení tohoto sdělení ředitelce školy, popřípadě dnem uvedeným ve sdělení o zanechání studia, pokud jde o den pozdější.

Žák, který nepostoupil do vyššího ročníku, přestává být žákem školy posledním dnem příslušného školního roku. Nevykonal-li žák opravnou zkoušku nebo neprospěl-li při hodnocení v náhradním termínu, přestává být žákem školy následující den po tomto dni anebo dnem následujícím po dni nabytí právní moci rozhodnutí o nepovolení opakování ročníku.

Přerušení studia

Na základě písemné žádosti žáka nebo jeho zákonného zástupce, může ředitelka školy povolit přerušení vzdělávání, a to na dobu nejvýše dvou let. Po dobu přerušení vzdělávání není žák žákem školy. Po uplynutí doby přerušení vzdělávání pokračuje žák v tom ročníku, ve kterém bylo vzdělávání přerušeno, popřípadě ve vyšším ročníku, prokáže-li odpovídající znalosti. Ředitelka školy na žádost žáka nebo jeho zákonného zástupce ukončí přerušení vzdělávání i před uplynutím doby přerušení, pokud tomu nebrání závažné důvody.

Ředitelka školy je povinna přerušit vzdělávání žákyni z důvodů těhotenství a mateřství, jestliže vyučování podle lékařského posudku ohrožuje těhotenství žákyně, nebo jestliže by se žákyně měla podílet na pracích zakázaných těhotným ženám a matkám do konce devátého měsíce po porodu.

Změna oboru

Na základě písemné žádosti žáka nebo jeho zákonného zástupce, včetně žákova souhlasu, může ředitelka školy povolit změnu oboru vzdělání. Dle potřeby ředitel stanoví vykonání rozdílové zkoušky, určí její obsah, termín a kritéria jejího hodnocení. Úspěšné

splnění podmínek rozdílové zkoušky musí být před datem rozhodnutí o povolení změny oboru.

Přestup

O přestupu žáka do jiné školy rozhoduje ředitelka školy, do které se žák hlásí. Dle potřeby může ředitelka školy stanovit rozdílovou zkoušku, její obsah, rozsah, termín a kritéria hodnocení. Úspěšné splnění podmínek rozdílové zkoušky musí být před datem rozhodnutí o povolení přestupu. Žák přestává být žákem školy, z níž přestupuje, dnem předcházejícímu dni přijetí na jinou školu.

Opakování ročníku

Ředitelka školy může žákovi, který na konci druhého pololetí neprospěl nebo nemohl být hodnocen, povolit opakování ročníku po posouzení jeho dosavadních studijních výsledků a důvodů uvedených v písemné žádosti žáka nebo jeho zákonného zástupce, se souhlasem nezletilého žáka.

9. 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-maily. Cílem je získat zpětnou vazbu o práci žáka v domácím prostředí a poskytnout zpětnou vazbu o výsledcích jeho práce.

Hodnocení během distanční výuky

a) Při hodnocení v průběhu distančního vzdělávání škola dodržuje pravidla a kritéria hodnocení, která jsou součástí 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.