STŘEDNÍ ODBORNÉ UČILIŠTĚ A STŘEDNÍ ODBORNÁ ŠKOLA SČMSD, ŽATEC, S.R.O.

Hošťálkovo nám. 132, 438 01 Žatec

Obor vzdělávání:
65-51-H/01 Kuchař – číšník

Školní vzdělávací program:

KUCHAŘ – ČÍŠNÍK

Schválil ředitel Středního odborného učiliště a Střední odborné školy, SČMSD, Žatec, s.r.o. dne 26. srpna 2020, č.j. 4/2020, s účinností 1. září 2022, počínaje prvním ročníkem.

Název a adresa školy:	**SOU a SOŠ, SČMSD, Žatec, s.r.o.** Hošťálkovo nám. 132, 438 01 Žatec tel: 415 710 380 e-mail: skola@skolazatec.cz www.skolazatec.cz
Zřizovatel:	Svaz českých a moravských spotřebních družstev se sídlem Praha 3, U Rajské zahrady 3/1912, IČ 00032743
Název školního vzdělávacího programu:	**KUCHAŘ – ČÍŠNÍK**
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Zaměření:	Kuchař – číšník Kuchař Číšník Kuchař - cukrář
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Úroveň vzdělání EQF:	3
Délka a forma vzdělávání:	3 roky v denní formě vzdělávání
Jméno ředitele školy:	**Mgr. et Mgr. Stanislava Sajdlová**
Telefonní číslo: E-mailová adresa: Adresa webu:	**415 710 380** **skola@skolazatec.cz** **www.skolazatec.cz**
Datum platnosti vzdělávacího programu:	Od l. září 2022 počínaje prvním ročníkem

Školská rada se na základě § 168, zákona č. 561/2004 Sb., vyjádřila k návrhu školního vzdělávacího programu KUCHAŘ - ČÍŠNÍK dne: 30. 8. 2022

OBSAH

Úvod 6
SEZNAM ZKRATEK 7
1 PROFIL ABSOLVENTA 8
1.1 Popis uplatnění absolventa v praxi 8
1.2 Výčet očekávaných výsledků vzdělávání (kompetencí) absolventa 8
1.2.1 Klíčové kompetence 8
1.2.2 Odborné kompetence 11
1.3 Vazba kurikula odborného vzdělávání na Národní soustavu kvalifikací (NSK) 13
1.4 Způsob ukončení vzdělávání, potvrzení dosaženého vzdělání a kvalifikace 13
2 CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU 14
2.1 Popis celkového pojetí vzdělávání 14
2.2 Organizace výuky 15
2.2.1 Praktické vyučování 16
2.2.2 Stěžejní metody výuky využívané v rámci praktického a teoretického vyučování 17
2.2.3 Způsoby rozvoje odborných a klíčových kompetencí ve výuce 17
2.1.4 Způsoby začlenění průřezových témat do výuky 18
2. 3 Způsob hodnocení žáků 24
2.3.1 Hodnocení výsledků vzdělávání žáků – pojetí a předmět 24
2.3.2 Získávání podkladů pro hodnocení 24
2.3.3 Zásady hodnocení průběhu a výsledků vzdělávání a chování 25
2.3.4 Postup při hodnocení prospěchu žáka 26
2.3.5 Povinný úhrn teoretického a praktického vzdělání 26
2.3.6 Průběh a způsob hodnocení ve vzdělávání podle individuálního vzdělávacího plánu 26
2.3.7 Kritéria stupňů prospěchu 27
2.3.8 Výchovná opatření 31
2.3.9 Hodnocení žáků na vysvědčení 33
2.3.10 Postup žáka do vyššího ročníku SŠ 34
3 ZÁKLADNÍ PODMÍNKY PRO USKUTEČŇOVÁNÍ VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU 36
3. 1 Materiální podmínky 36
3. 2 Personální podmínky 37
3. 3 Organizační podmínky 37
3. 3. 1 Ochrana žáků před násilím, šikanou a jinými společensky negativními jevy 37
3. 3. 2 Environmentální vzdělávání 40
3. 3. 3 Kariérové poradenství a kariérového vzdělávání 40
3. 3. 4 Ochrana člověka za mimořádných situací 42
3. 4 Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence 43
4 VZDĚLÁVÁNÍ ŽÁKŮ SE SPECIÁLNÍMI VZDĚLÁVACÍMI POTŘEBAMI A ŽÁKŮ NADANÝCH 44
5 UČEBNÍ PLÁN 46
6 PŘEHLED ROZPRACOVÁNÍ OBSAHU VZDĚLÁVÁNÍ V RVP DO ŠVP 48
7 UČEBNÍ OSNOVY 50
ČESKÝ JAZYK A LITERATURA 51
ANGLICKÝ JAZYK 63
ZÁKLADY SPOLEČENSKÝCH VĚD 70
ZÁKLADY PŘÍRODNÍCH VĚD 77
MATEMATIKA 87
TĚLESNÁ VÝCHOVA 93
INFORMAČNÍ A KOMUNIKAČNÍ TECHNOLOGIE 106

EKONOMIKA 114
TECHNOLOGIE 119
POTRAVINY A VÝŽIVA 127
STOLNIČENÍ 133
SPOLEČENSKÁ VÝCHOVA 141
ADMINISTRATIVA 145
ODBORNÝ VÝCVIK 150
FINANČNÍ GRAMOTNOST 161
SUROVINY 166
SPECIÁLNÍ TECHNOLOGIE 171
CVIČENÍ ZE STOLNIČENÍ 179
SPECIÁLNÍ TECHNIKY OBSLUHY 184
SVĚTOVÁ GASTRONOMIE 188
MODERNÍ STOLNIČENÍ 193
KONVERZACE V CIZÍM JAZICE 196
8 CHARAKTERISTIKA SPOLUPRÁCE SE SOCIÁLNÍMI PARTNERY PŘI REALIZACI ŠVP 199

Úvod

Cílem vzdělávacího programu je poskytnout žákům takové vzdělání, které je připraví pro úspěšné uplatnění v gastronomických službách, ale i pro občanský a osobní život.

Vzdělávací program je koncipován jako tříletý a umožňuje získání všeobecných a odborných vědomostí a manuálních dovedností k profesionálnímu vykonávání povolání **kuchař, kuchařka, číšník, servírka.**

Vzdělávací program je sestaven na základě současných požadavků budoucích zaměstnavatelů a sociálních partnerů s přihlédnutím k poptávce na trhu práce. Je koncipován tak, aby zabezpečil požadovanou úroveň všeobecného vzdělávání i odborného a aby vytvářel prostor pro realizaci specifických požadavků školy.

Příprava zahrnuje teoretické i praktické vyučování. Praktické vzdělávání je organizováno formou odborného výcviku.

Zaměření kuchař-číšník má všeobecně vzdělávací složku společnou se zaměřeními kuchař-kuchařka i číšník-servírka.

Absolventi se mohou uplatnit v podnicích společného stravování ve funkcích číšník-servírka, nebo kuchař-kuchařka. A podle osobních předpokladů i ve vyšších provozních funkcích. Po získání nezbytné praxe se mohou stát soukromými podnikateli ve stravovacích službách.

Úspěšní absolventi mají možnost ucházet se o přijetí ke studiu do dvouletého nástavbového studia denní formou nebo tříletého nástavbového studia dálkovou formou.

Seznam zkratek

BOZP	-	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci
CER	-	Cestovní ruch
CBA	-	Česká barmanská asociace
CR	-	Cestovní ruch
ČNB	-	Česká národní banka
ČOI	-	Česká obchodní inspekce
ČR	-	Česká republika
ČSR	-	Československá republika
DM	-	Dlouhodobý majetek
DPH	-	Daň z přidané hodnoty
EAN	-	European Article Numbering
EMS	-	Evropský měnový systém
EQF	-	European Qualifications Framework
EU	-	Evropská unie
FO	-	Fyzická osoba
FÚ	-	Finanční úřad
HČJ	-	Herní činnost jednotlivce
HDP	-	Hrubý domácí produkt
HOP	-	Hotelový provoz
CHKO	-	Chráněná krajinná oblast
CHKÚ	-	Chráněný krajinný útvar
ICT	-	Informační a komunikační technologie
ISŠ	-	Informační systém školy
IVP	-	Individuální vzdělávací plán
JL	-	Jídelní lístek
JZZZ	-	Jednotné zadání závěrečné zkoušky
LVK	-	Lyžařský výcvikový kurz
MMF	-	Mezinárodní měnový fond
MPP	-	Minimální preventivní program
NATO	-	Severoatlantická aliance
NH	-	Národní hospodářství
NP	-	Národní park
NNO	-	Národní neziskové organizace
NSK	-	Národní soustava kvalifikací
OP	-	Obchodní provoz
OV	-	Odborný výcvik
OSN	-	Organizace spojených národů
OSŘ	-	Občanské soudní řízení
OV	-	Odborný výcvik
PC	-	Osobní počítač
PCR	-	Průvodce cestovního ruchu
PO	-	Požární ochrana
PPP	-	Pedagogicko-psychologická poradna
PUP	-	Přiznané uzpůsobené podmínky
RVP	-	Rámcově vzdělávací program
ŘŠ	-	Ředitel škola
Sb.	-	Sbírky
SERR	-	Společný evropský referenční rámec
SPC	-	Speciální pedagogické centrum
SSSR	-	Svaz sovětských socialistických republik
STK	-	Sportovně turistický kurz
SVP	-	Speciálně vzdělávací potřeby
ŠPP	-	Školní poradenské pracoviště
ŠVP	-	Školní vzdělávací program
ÚPK	-	Úplná profesní kvalifikace
USA	-	Spojené státy americké
VH	-	Výsledek hospodářský
VOŠ	-	Vyšší odborná škola
VŠ	-	Vysoká škola
VZP	-	Všeobecná zdravotní pojišťovna
ZŠ	-	Základní škola
ŽÚ	-	Živnostenský úřad

1 Profil absolventa

1.1 Popis uplatnění absolventa v praxi

Absolvent se uplatní při výkonu povolání kuchař nebo číšník v pozici zaměstnance ve velkých, středně velkých nebo malých stravovacích provozech. Po získání praxe v oboru je připraven na soukromé podnikání v oblasti gastronomie.

Na základě dosaženého vzdělání bude připraven k zapojení se do systému celoživotního vzdělávání.

Absolvent byl během vzdělávání veden k tomu, aby bezpečně, sebejistě a kriticky využíval a ovládal digitální technologie.

1.2 Výčet očekávaných výsledků vzdělávání (kompetencí) absolventa

1.2.1 Klíčové kompetence

a) Kompetence k učení

Absolvent byl veden k tomu, aby:

- měl pozitivní vztah k dalšímu vzdělávání;
- ovládal různé techniky učení;
- uplatňoval různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), uměl efektivně vyhledávat a zpracovávat informace;
- s porozuměním poslouchal mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.);
- využíval k dalšímu učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí;
- sledoval a hodnotil pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímal hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí;
- znal možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.

b) Kompetence k řešení problémů

Absolvent byl veden k tomu, aby:

- porozuměl zadání úkolu nebo určil jádro problému, získal informace potřebné k řešení problému, navrhl způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnil jej;
- vyhodnotil a ověřil správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky;
- uplatňoval při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace;
- volil prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využíval zkušeností a vědomostí nabytých dříve;
- spolupracoval při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).

c) Komunikativní kompetence

Absolvent byl veden k tomu, aby:

- se vyjadřoval přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentoval;
- formuloval své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně;
- účastnil se aktivně diskusí, formuloval a obhajoval své názory a postoje;
- zpracovával běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty;
- snažil se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii;
- zaznamenával písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí;
- vyjadřoval se a vystupoval v souladu se zásadami kultury projevu a chování;
- dosáhl jazykové způsobilosti potřebné pro základní komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce;
- dosáhl jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě);
- pochopil výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, byl motivován k prohlubování svých jazykových dovedností.

d) Personální a sociální kompetence

Absolvent byl veden k tomu, aby:

- posuzoval reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadoval důsledky svého jednání a chování v různých situacích;
- stanovoval si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek;
- reagoval adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímal radu i kritiku;
- ověřoval si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí;
- měl odpovědný vztah ke svému zdraví, pečoval o svůj fyzický i duševní rozvoj, byl si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí;
- adaptoval se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňoval, byl připraven řešit své sociální i ekonomické záležitosti, byl finančně gramotný;
- pracoval v týmu a podílel se na realizaci společných pracovních a jiných činností;
- přijímal a odpovědně plnil svěřené úkoly;
- podněcoval práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažoval návrhy druhých;
- přispíval k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhal předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým.

e) Občanské kompetence a kulturní povědomí

Absolvent byl veden k tomu, aby:

- jednal odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu;
- dodržoval zákony, respektoval práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupoval proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci;

- jednal v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispíval k uplatňování hodnot demokracie;
- si uvědomoval – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupoval s aktivní tolerancí k identitě druhých;
- zajímal se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě;
- chápal význam životního prostředí pro člověka a jednal v duchu udržitelného rozvoje;
- uznával hodnotu života, uvědomoval si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních;
- uznával tradice a hodnoty svého národa, chápal jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu;
- podporoval hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a měl k nim vytvořen pozitivní vztah.

f) Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Absolvent byl veden k tomu, aby:

- měl odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání;
- uvědomoval si význam celoživotního učení a byl připraven přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám;
- měl přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně rozhodoval o své budoucí profesní a vzdělávací dráze;
- měl reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a uměl je srovnávat se svými představami a předpoklady;
- uměl získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech;
- využíval poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání;
- vhodně komunikoval s potenciálními zaměstnavateli, prezentoval svůj odborný potenciál a své profesní cíle;
- znal obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků;
- rozuměl podstatě a principům podnikání, měl představu o právních, ekonomických administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání;
- dokázal vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, svými předpoklady a dalšími možnostmi.

g) Matematické kompetence

Absolvent byl veden k tomu, aby:

- správně používal a převáděl běžné jednotky;
- používal pojmy kvantifikujícího charakteru;
- četl různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.);
- prováděl reálný odhad výsledku řešení dané úlohy;
- nacházel vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, uměl je popsat a využít pro dané řešení;
- aplikoval znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru;

- aplikoval matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích.

h) Digitální kompetence
Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolvent byl schopen orientovat se v digitálním prostředí a využívat digitální technologie bezpečně, sebejistě, kriticky a tvořivě při práci, při učení, ve volném čase i při svém zapojení do společenského života, tzn. že absolvent:

- ovládal potřebnou sadu digitální zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje;
- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu;
- vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech, vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků;
- navrhuje prostřednictvím digitálních technologií taková řešení, která mu pomohou vylepšit postupy či technologie či jejich části; dokáže poradit ostatním s běžnými technickými problémy;
- 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.

1.2.2 Odborné kompetence

Odborné kompetence jsou pilířem odborné přípravy v oboru vzdělání, jedná se o souhrn teoretické a praktické přípravy. Odborné kompetence v sobě zahrnují znalosti, dovednosti a postoje získané v průběhu vzdělávání v oboru. Absolvent oboru vzdělání Kuchař - číšník disponuje základními kompetencemi, které jsou společné pro obě dvě zaměření.

Absolvent byl veden k tomu, aby:

a) dbal na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci, tzn. aby:

- dodržoval bezpečnost práce, chápal ji jako nedílnou součást péče o zdraví své, spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem;
- znal a dodržoval základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence;
- osvojil si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznal možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byl schopen zajistit odstranění závad a možných rizik;

- znal systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uměl uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce);
- byl vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázal první pomoc sám poskytnout.

b) usiloval o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb, tzn. aby:

- chápal kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku;
- dodržoval stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti;
- dbal na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňoval požadavky klienta (zákazníka, hosta).

c) jednal ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje, tzn. aby:

- znal význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení;
- zvažoval při plánování a posuzování určité činnosti možné náklady, výnosy, vliv na životní prostředí, sociální dopady;
- efektivně hospodařil s finančními prostředky;
- nakládal se surovinami, materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

d) uplatňoval moderní poznatky o výživě, o potravinách a nápojích, tzn. aby:

- měl přehled o výživě a nových trendech ve stravování, znal zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování;
- rozlišoval potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností;
- využíval vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu;
- správně využíval způsoby skladování potravin a nápojů;
- sestavoval menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel.

e) ovládal technologii přípravy pokrmů včetně hygienických zásad, tzn. aby:

- uplatňoval zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP;
- ovládal technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní;
- kontroloval kvalitu, správně uchovával pokrmy, esteticky dohotovoval a expedoval výrobky;
- používal a udržoval technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu;
- objasnil si a využíval kulinářské dovednosti.

f) ovládal techniku odbytu, tzn. aby:

- ovládal druhy a techniku odbytu;
- volil vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti; používal vhodný inventář;
- společensky vystupoval a profesionálně jednal ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky;

- dbal na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech.

g) vykonával obchodně-provozní aktivity, tzn.aby:

- sjednával odbyt výrobků, zboží a služeb;
- připravil podklad pro nákup surovin a dalšího materiálu;
- zkontroloval deklarovaný druh surovin a gramáž;
- posoudil senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin;
- sestavoval kalkulace cen výrobků a služeb;
- se orientoval v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování;
- využíval ekonomických informací pro zabezpečení provozu;
- sestavoval nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií;
- využíval marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků, využíval prostředků podpory prodeje;
- vyhotovoval podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou.

1.3 Vazba kurikula odborného vzdělávání na Národní soustavu kvalifikací (NSK)

Odborné kompetence absolventa pro tento obor vzdělání zohledňují rovněž požadavky trhu práce vycházející z NSK – ze standardů úplné profesní kvalifikace a charakterizují požadované kompetence absolventa na výstupu. Lze jich dosahovat průběžně při postupném zvyšování znalostí a dovedností v průběhu vzdělávacího procesu, zejména při praktické přípravě s ohledem na kvalitu výsledků vzdělávání.

ÚPK vztahující se k danému oboru vzdělání:

Název ÚPK	Kód ÚPK	EQF
Číšník, servírka	65-99-H/02	3
Kuchař	65-99-H/01	3

1.4 Způsob ukončení vzdělávání, potvrzení dosaženého vzdělání a kvalifikace

Vzdělávání je ukončeno **závěrečnou zkouškou**, dokladem o získání **středního vzdělání** je **vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list**. Konání závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy.

Závěrečných zkoušek se zúčastňují zástupci firem.
Žáci, kteří splní kritéria, obdrží **Dobrý list Hospodářské komory České republiky.**

Dosažený stupeň vzdělání
Střední vzdělání s výučním listem.

2 Charakteristika školního vzdělávacího programu

2.1 Popis celkového pojetí vzdělávání

Školní vzdělávací program (ŠVP) se uskutečňuje podle rámcového vzdělávacího programu (RVP), což je státem stanovený a schválený pedagogický dokument, který vymezuje závazné požadavky na vzdělávání v jednotlivých stupních a oborech vzdělání. RVP vymezuje pouze výsledné kvality osobnosti žáka (výsledky vzdělávání) a nezbytné prostředky pro vytvoření těchto kvalit, zatímco způsob realizace vymezených požadavků ponechávají na školách. Z toho vyplývá, že ŠVP je šířeji koncipovaný dokument, nabízí profilaci a konkretizaci podmínek školy.

ŠVP je sestaven na základě současných požadavků profesního profilu tak, jak vyplynulo z dotazníku pro sociální partnery. Ti za nejdůležitější považují slušné chování, spolehlivost a pracovitost.

ŠVP má všeobecně vzdělávací složku společnou s ostatními tříletými učebními obory. Zastoupení odborných předmětů odpovídá potřebám profilu absolventa uvedeného v kapitole 1 Profil absolventa.

Požadavky stanovené pro oblasti všeobecného vzdělávání, kromě vzdělávání ekonomického, navazují na RVP základního vzdělávání.

Přehled vzdělávacích oblastí:

- Jazykové vzdělávání a komunikace
- Společenskovědní vzdělávání
- Přírodovědné vzdělávání
- Matematické vzdělávání
- Estetické vzdělávání
- Vzdělávání pro zdraví
- Informatické vzdělávání
- Ekonomické vzdělávání
- Odborné vzdělávání

Do oboru jsou přijímáni většinou žáci s průměrnými i podprůměrnými školními výsledky.

Řada absolventů pokračuje po složení přijímací zkoušky v nástavbovém studiu, které je zakončeno maturitní zkouškou.

Vzdělávací program je koncipován tak, aby vytvářel prostor pro realizaci specifických požadavků školy zejména podle potřeb trhu práce v regionu, ale i k přihlédnutí k zájmům žáků.

Při sestavování povinných předmětů učebního plánu škola vytvořila společné všeobecně vzdělávací předměty shodně s dalšími vyučovanými tříletými obory (číšník, kuchař).

Škola vybírá zařazení předmětů výběrových dle potřeb svých a regionu a volitelné volí žák podle svého zájmu.

Disponibilních hodiny využívá k posílení povinných předmětů.

Škola definuje svou vzdělávací strategii jako jednotlivé politiky, které se prolínají celým výchovně vzdělávacím procesem a na které klade důraz:

- vytvářet v žácích profesní návyky, které sociální partneři, a to především zaměstnavatelé ocení;
- vytvářet v žácích profesionální hrdost a kladný vztah k oboru;
- vyzývat žáky k účasti na různých odborných soutěžích, seminářích, kurzech a jiných odborných akcích tak, aby se již během studia začlenili mezi odborníky;
- vytvářet v žácích hrdost a kladný vztah ke škole;
- vytvářet v žácích potřebu stále se do školy vracet pro nové odborné inspirace a mezilidské kontakty;
- vytvářet v žácích potřebu dále se ve svém oboru vzdělávat a profesionálně růst.

Obsah vzdělávání tvoří všeobecné vzdělávání, odborné vzdělávání a klíčové dovednosti. Tyto tři složky jsou od sebe neoddělitelné, jejich vzájemná propojenost je předpokladem ke splnění cílů.

2.2 Organizace výuky

Příprava žáků je organizována jako tříleté denní studium a probíhá v dvoutýdenních cyklech. Jeden týden absolvují žáci teoretickou výuku, druhý týden odborný výcvik. Škola zajišťuje teoretické i praktické vzdělávání.

V rámci denní formy vzdělávání lze realizovat kombinovanou výuku, kdy se střídají prvky prezenční a distanční výuky. Kombinovaná výuka probíhá v poměru alespoň 60% prezenční a 40% distanční formou. V distanční formě vzdělávání může být až 20% formou on-line.

Praktické vyučování nelze realizovat kombinovanou výukou.

Žákům se speciálními vzdělávacími potřebami náleží podpůrná opatření ve stejném rozsahu jako při prezenční výuce. Asistent pedagoga se neposkytuje žákům, kteří se vzdělávají mimo místo, kde se uskutečňuje vzdělávání.

Vzdělávání distančním způsobem škola uskutečňuje podle příslušného rámcového vzdělávacího programu a školního vzdělávacího programu v míře odpovídající okolnostem.

Třída se v souladu s platnými předpisy dělí na skupiny, a to v předmětech cizí jazyk, ICT, Tělesná výchova.

Teoretická výuka probíhá v učebnách a odborných učebnách (např. počítačová učebna, cvičná kuchyně, učebna stolničení, gastrolaboratoř, školní kavárna). Je doplněna odbornými exkurzemi z oblastí potravin a výživy a moderních technologií, návštěvou tematicky zaměřených výstav a podílem na organizaci společenských akcí školy, města i soukromých akcích.

V průběhu studia nabízí škola týdenní kurz Barmanství. Tento kurz je ukončen testem a praktickou zkouškou, úspěšní absolventi získají mezinárodní certifikát. Dále škola nabízí dvoudenní kurzy vyřezávání ovoce a zeleniny, carvingový kurz, kurz Sommeliér a kurz baristiky.

Odborný výcvik probíhá v odborných učebnách školy, ve cvičné kuchyni a na smluvních pracovištích u fyzických i právnických osob. Smlouvy o obsahu, rozsahu a podmínkách praktického vyučování na pracovišti právnických osob jsou uzavírány na jeden školní rok. Na pracovištích školy probíhá výuka pod vedením učitelů odborného výcviku, na smluvních pracovištích pod vedením instruktorů z řad zkušených pracovníků provozoven.

Kontrolou instruktorů jsou pověřeni učitelé odborného výcviku a zástupce ředitele, kteří dohlížejí na dodržování kvality odborného výcviku. Žáci jsou finančně odměňováni podle platných zákonů. Škola vybírá odpovídající pracoviště jako jsou:

- hotely;
- restaurace;
- jídelny;
- lázeňská zařízení;
- bary;
- penziony;
- sezónní zařízení.

Své praktické dovednosti žáci využijí i při účasti na gastronomických soutěžích a výstavách a při pořádání rautů, svateb a jiných odborných akcích.

Jazyková složka teoretické výuky je podporována účastí na jazykových soutěžích a olympiádách.

V rámci kulturně historického poznávání jsou pro žáky organizovány návštěvy divadel, kin, významných kulturně historických míst, knihoven, muzeí, výstav apod.

Žáci se mohou zúčastnit lyžařského výcvikového kurzu i kurzu sportovně turistického.
Soutěže a odborné akce jsou žádoucí a podporovanou aktivitou ve všech předmětech ve škole. Na podporu dalších vzdělávacích a mimoškolních aktivit škola pořádá celorepublikovou gastronomickou soutěž Žatecký CUP.

Nejlepší absolventy každoročně oceňuje podle předem daných kritérií Hospodářská komora České republiky Dobrým listem.

2.2.1 Praktické vyučování

Popis realizace praktického vyučování

Praktické vyučování se realizuje formou odborného výcviku v 1., 2. a 3. ročníku jako samostatný předmět

Forma: na odborných pracovištích schválených školou, žáci vykonávají týdenní odborný výcvik
Obsah: praktické procvičování aktuálně probíraného učiva z teoretických předmětů
Rozsah a organizace: je určen podle odborných předmětů

Způsob realizace: Žáci jsou rozděleni na pracoviště, na nichž jsou pověřeni pracovníci, kteří dohlížejí na žáky.

Počet hodin:

1. ročník 6 hodin týdně
2. ročník 7 hodin týdně
3. ročník 7 hodin týdně

Vyučovací hodina odborného výcviku ve středním vzdělávání trvá 60 minut. Další podmínky upravuje vnitřní instrukce pro vykonávání praktické vyučování.

2.2.2 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 i s ohledem na možnosti školy. V koordinaci s ostatními vyučujícími vyvíjí soustavnou péči o vytvoření a rozvíjení požadovaných profesních vlastností a schopností, jako je např. profesní vystupování, estetické cítění, kultivované vyjadřování, konstruktivní a vstřícné jednání se zákazníky, obchodními partnery i spolupracovníky, spolupracovat, odpovědně rozhodovat apod. Tomu odpovídají adekvátní metodické přístupy ve výuce a využití osobního příkladu.

K nejvhodnějším metodám, pomocí kterých rozvíjíme klíčové kompetence žáků, patří následující:

- výuka probíhá formou prezenční, v případě nařízení vlády i distanční;
- využití různých učebních softwarů;
- vyučování s využitím digitálních technologií;
- výklad s návazností na znalost žáků;
- samostatné učení a práce žáků;
- problémové vyučování;
- skupinová práce a kooperace;
- diskuse;
- soutěže;
- simulace a řešení konfliktů;
- veřejné prezentace žákovských prací;
- projekty;
- práce s ICT a multimediální technikou;
- odborné exkurze;
- odborné kurzy;
- konzultační hodiny.

2.2.3 Způsoby rozvoje odborných a klíčových kompetencí ve výuce

Diskuse, přednášky, rozhovory, zařazení vhodných témat a příkladů z praxe tak, aby žáci:

- jednali odpovědně, samostatně, aktivně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i pro zájem veřejný;
- 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 i ve světě i o veřejné záležitosti lokálního charakteru;
- chápali význam životního prostředí pro člověka.

Komunikace se žáky tak, aby:

- se naučili vyjadřovat přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných, své myšlenky a promluvy uměli formulovat srozumitelně a souvisle;
- se vhodně prezentovali při oficiálním jednání.
- při každé příležitosti je vést k tomu, aby naslouchali druhým, účastnili se diskusí, aby uměli zdůvodnit své názory, postoje, návrhy;
- byli schopni vyslechnout názory druhých a uměli na ně vhodně reagovat;
- rozvíjeli vlastní učení, výkonnost, úspěch, dovednost využívat sebepoznání, sebekontroly a seberegulace;
- dovedli pracovat s druhými lidmi, přijímali odpovědnost za vlastní práci i za práci ostatních.

Využívat informační technologie ke zpracování odborných témat, pracovních a jiných písemností, používat přitom adekvátní stylistické a jazykové prostředky včetně odborné terminologie.

Zadávat samostatné úkoly, jejich prezentace, modelování problémových situací tak, aby se žáci naučili samostatně řešit běžné pracovní i mimo pracovní problémy, aby byli schopni porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, aby uměli získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout, vysvětlit nebo zdůvodnit způsob řešení, popř. varianty řešení, aby se naučili pracovat samostatně v týmu.

Zadávat takové úlohy, aby žáci využívali matematické postupy důležité pro řešení praktických situací.

Zajišťovat odborný výcvik na odborných pracovištích – v restauracích a hotelech nejen v tuzemsku, ale i v zahraničí, aby se naučili adaptovat na jiná pracovní prostředí, nové požadavky, přijímali a plnili svěřené úkoly, pracovali samostatně i v týmu.

2.2.4 Způsoby začlenění průřezových témat do výuky

Realizace průřezových témat

Průřezové téma	1. ročník předměty	2. ročník předměty	3. ročník předměty
Občan v demokratické společnosti	Český jazyk a literatura Základy společenských věd Tělesná výchova Ekonomika Odborný výcvik Cizí jazyky Společenská výcho-	Český jazyk a literatura Základy společenských věd Tělesná výchova Ekonomika Společenská výchova Odborný výcvik Cizí jazyky	Český jazyk a literatura Základy společenských věd Základy práva Tělesná výchova Ekonomika Finanční gramotnost Odborný výcvik Cizí jazyky

	va Světová gastronomie		
Člověk a životní prostředí	Základy přírodních věd Základy společenských věd Tělesná výchova Technologie Stolničení Potraviny a výživa Odborný výcvik Cizí jazyky Suroviny Světová gastronomie Speciální technologie	Základy společenských věd Základy přírodních věd Tělesná výchova Technologie Stolničení Společenská výchova Potraviny a výživa Odborný výcvik Cizí jazyky Speciální technologie	Základy společenských věd Základy přírodních věd Tělesná výchova Technologie Stolničení Potraviny a výživa Odborný výcvik Cizí jazyky Speciální technologie
Člověk a svět práce	Základy společenských věd Matematika Informační a komunikační technologie Ekonomika Technologie Stolničení Potraviny a výživa Odborný výcvik Společenská výchova Cizí jazyky Světová gastronomie Speciální technologie	Základy společenských věd Matematika Informační a komunikační technologie Ekonomika Technologie Stolničení Potraviny a výživa Odborný výcvik Společenská výchova Administrativa Cizí jazyky Speciální technologie Cvičení ze stolničení	Český jazyk a literatura Matematika Informační a komunikační technologie Ekonomika Technologie Stolničení Potraviny a výživa Odborný výcvik Administrativa Cizí jazyky Finanční gramotnost Speciální technologie Speciální techniky obsluhy Cvičení ze stolničení
Člověk a digitální svět	Ve všech předmětech	Ve všech předmětech	Ve všech předmětech

Občan v demokratické společnosti

Toto téma se realizuje v rámci celé školy a prolíná všemi předměty. Vyučující se snaží vytvářet ve třídách takové prostředí, které vede k vzájemné spolupráci, toleranci, dialogu. Především třídní učitelé se snaží poznat žáka blíže, aby mohli jeho názory a postoje co nejlépe směřovat. Vyučující volí metody, které vedou žáky ke spolupráci a ke spoluzodpovědnosti, učí je aktivně se podílet na činnostech a rozvíjet svou osobnost.

Žáci jsou vedeni k tomu, aby dokázali využívat sdělovací prostředky (média) ve svůj prospěch, aby rozlišovali věrohodnost informací.

Žáci jsou zapojováni do aktivit, které vedou k poznání toho, jak demokracie funguje. Jsou vedeni k vnímání multikulturního světa, k odstranění xenofobie a k odsouzení chování potlačující práva menšin. Řada z nich vyjíždí do zahraničí na stáže, praxe, škola je zapojena např. do programu Erasmus +.

Člověk a životní prostředí

Toto průřezové téma prostupuje většinou předmětů, nejvíce se mu samozřejmě věnuje ekologie v rámci Základů přírodních věd. Cílem je, aby žáci pochopili význam přírody pro člověka, získali informace o působení vlivu člověka na přírodu a životní prostředí (většinou negativním). Jsou vedeni k tomu, aby se chovali ekologicky ve všech oblastech svého života.

V rámci environmentální výchovy jsou žáci i učitelé zapojováni do řady projektů prospěšných pro školu i pro veřejnost.

Člověk a svět práce

Téma je obsaženo ve všech předmětech. Žák je veden k tomu, aby kriticky hodnotil své osobní dispozice, rozhodoval se a plánoval svůj život, pracovní kariéru i dílčí aktivity podle svých schopností, osobních vlastností, studijních výsledků. Kriticky hodnotil výsledky svého učení a práce, přijímal radu i kritiku od druhých lidí. Důraz je kladen na uvědomování si celoživotního vzdělávání.
Žák je vybaven praktickými dovednostmi a informacemi pro jeho budoucí pracovní život tak, aby byl schopen efektivně reagovat na dynamický rozvoj trhu práce a měnící se požadavky na pracovníky. Prostřednictvím kariérového vzdělávání si žák osvojí znalosti a především dovednosti pro řízení své kariéry a života (Career Management Skills), které využije pro cílené plánování a odpovědné rozhodování o svém osobním rozvoji, dalším vzdělávání a seberealizaci v profesních záměrech. Zároveň se naučí přijímat změny ve své profesní kariéře jako běžnou součást života.

Téma přispívá k naplňování cílů vzdělávání zejména rozvojem těchto kompetencí:

- identifikace a formulování vlastních priorit a cílů;
- aktivní a tvořivý přístup při vytváření profesní kariéry;
- přijetí osobní odpovědnosti při rozhodování;
- vyhledávání a kritické hodnocení kariérových informací;
- komunikační dovednosti a sebeprezentace;
- otevřenost vůči celoživotnímu učení.

Uskutečňování tohoto cíle předpokládá:

- vést žáka k osobní odpovědnosti za vlastní život;
- naučit žáka formulovat své profesní cíle, plánovat a cílevědomě vytvářet profesní kariéru podle svých potřeb a schopností;
- motivovat žáka k celoživotnímu učení pro udržení konkurenceschopnosti na trhu práce a pro aktivní osobní i profesní rozvoj;
- seznámit žáka s globalizovaným světem práce a rozvojem pracovních příležitostí;
- naučit žáka vyhledávat v relevantních informačních zdrojích a kriticky posuzovat informace o profesních příležitostech a možnostech dalšího vzdělávání;
- naučit žáka efektivně sebeprezentaci při jednání s potenciálními zaměstnavateli;

- seznámit žáka se základními aspekty pracovního vztahu, právy a povinnostmi zaměstnanců a zaměstnavatelů i aspekty soukromého podnikání, včetně klíčových právních předpisů;
- představit žákovi služby kariérového poradenství a služby zaměstnanosti.

Obsah tématu a jeho realizace

1. **Individuální příprava na pracovní trh**
   - sebereflexe ve vztahu k osobním profesním a vzdělávacím plánům, mimoškolním aktivitám, přístupu k učení a studijním výsledkům, schopnostem, vlastnostem i zdravotním předpokladům, vytvoření osobního portfolia dovedností i se zkušenostmi z informálního učení;
   - písemná i verbální prezentace v prostředí trhu práce – formy aktivního hledání práce, zpracování žádosti o zaměstnání, formy životopisů a motivačních dopisů a jejich vytvoření, praktická příprava na jednání s potenciálním zaměstnavatelem, přijímací pohovor a výběrové řízení;
   - vyhledávání zaměstnání, informační zdroje a jejich vyhodnocení;
   - aktivní plánování a projektování profesní kariéry, dosahování cílů podle stanoveného plánu.

2. **Svět vzdělávání**
   - význam celoživotního učení jako požadavku pro osobní růst a udržení konkurenceschopnosti a profesní restart;
   - formální a neformální vzdělávací příležitosti, možnosti vzdělávání v zahraničí, návaznosti vzdělávání po absolvování střední školy, rekvalifikace;
   - ověřené kariérové informace jako podmínka při rozhodování o profesních a vzdělávacích záměrech – informační zdroje, posuzování informací o vzdělávání, pracovních nabídkách, trhu práce.

3. **Svět práce**
   - trh práce z hlediska globalizace i regionální ekonomiky, jeho ukazatele, všeobecné vývojové trendy, požadavky zaměstnavatelů;
   - nové formy a podmínky práce, pracovní mobilita, možnosti zaměstnání v zahraničí;
   - technologický rozvoj v činnostech lidské práce, základní charakteristiky pracovních činností;
   - pracovní uplatnění po absolvování příslušného oboru vzdělání včetně alternativních možností;
   - zákoník práce, formy pracovního vztahu, práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele.

4. **Podpora státu ve sféře zaměstnanosti**
   - služby kariérového poradenství;
   - zprostředkovatelské služby při hledání práce, pracovní agentury, služby úřadu práce.

Jednotlivé tematické okruhy jsou začleněny v ŠVP do všeobecné i odborné složky. Kariérové vzdělávání není jednorázovým tématem a prolíná se všemi vzdělávacími předměty.

Během studia žáci navštíví úřad práce i pracovní agentury a jsou pro ně organizovány přednášky a besedy, které se touto tematikou zabývají, výuky se účastní sociální partneři i odborníci z praxe.

Výuka je koncipována tak, aby žák měl praktické příležitosti k sebereflexi a objevování vlastního potenciálu, učil se řešit konkrétní situace, se kterými se může potkat na pracovním trhu a pracoval s konkrétními kariérovými informacemi.
Učitelé využívají při výuce různé techniky, např. rolové hry, pracovní listy k sebepoznávání a vytváření osobního portfolia, simulační hry v rámci odborného výcviku, a to i v reálném prostředí.

Žáci v rámci exkurzí navštíví řadu firem a organizací se zaměřením na odborné činnosti, organizační strukturu, celkový provoz nebo práci s informacemi, kde mohou vidět, jak tyto vztahy a zákonitosti fungují.

Člověk a digitální svět

Charakteristika tématu
Digitální technologie přinášejí vzdělávání řadu nových příležitostí. 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 je jedna z klíčových kompetencí a je nezbytná pro schopnost celoživotního učení i zapojení absolventů do společenského a pracovního života.

Cílem tématu je začlenit digitální technologie do výukových aktivit a do života školy a propojit formální výuku se zkušenostmi žáků z jejich neformálních vzdělávacích aktivit a učení mimo školu. Důležitým předpokladem rozvoje digitálních dovedností žáků i formování jejich postojů a hodnot souvisejících s využíváním digitálních technologií je promyšlené a plánované využívání digitálních technologií ve výuce různých předmětů tak, aby měli žáci dostatek příležitostí učit se s nimi bezpečně, tvořivě pracovat a diskutovat o možnostech i rizicích jejich využití.
Přínos tématu k naplňování cílů rámcového vzdělávacího programu
Hlavním cílem průřezového tématu je vybavit žáky digitálními kompetencemi, ty mají podpůrný charakter ve vztahu ke všem složkám kurikula.

Digitální kompetence chápeme jako průřezové klíčové kompetence, tj. kompetence, bez kterých není možné u žáků plnohodnotně rozvíjet další klíčové kompetence. Jejich základní charakteristikou je aplikace – využití digitálních technologií při nejrůznějších činnostech, při řešení nejrůznějších problémů.

- V jazykovém vzdělávání a komunikaci jsou žáci vedeni zejména k tomu, aby byli schopni využít digitální technologie k vyjádření, formulaci a obhajobě svých názorů, k získávání informací z různých zdrojů i k jejich sdílení, předávání a prezentaci způsobem vhodným pro danou (komunikační) situaci a s ohledem na zamýšleného příjemce.
- Ve společenskovědním vzdělávání jsou žáci vedeni zejména k tomu, aby vnímali postavení, roli či vliv digitálních technologií a práci s nimi v historickém, politickém, sociálním, právním a ekonomickém kontextu.
- V přírodovědném vzdělávání jsou žáci vedeni zejména k tomu, aby pracovali s digitálními technologiemi při vytváření modelů, při badatelských a experimentálních činnostech a jejich prezentaci, při zpracování a vyhodnocování získaných údajů, při analýze a řešení přírodovědných problémů a při komunikaci, vyhledávání a interpretaci přírodovědných informací.
- Matematické vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci pracovali s digitálními technologiemi při řešení běžných situací vyžadujících efektivní způsoby výpočtu, při práci s matematickým modelem a při vyhodnocování a interpretaci výsledku řešení vzhledem k realitě, při řešení problémů, včetně diskuse a prezentace výsledků těchto řešení.

- V estetickém vzdělávání jsou žáci vedeni zejména k tomu, aby byli při tvořivých činnostech schopni využít potenciál, který nabízejí digitální média, a aby při digitální tvorbě a posuzování výsledků této tvorby uplatňovali estetická kritéria.
- Oblast vzdělávání pro zdraví vybaví žáky také znalostmi a dovednostmi potřebnými k preventivní a aktivní péči o zdraví a bezpečnost při používání digitálních technologií.
- 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.
- V ekonomickém vzdělávání jsou žáci vedeni k tomu, aby využívali vhodné nástroje pro výpočty ekonomických údajů (mzdy, RPSN aj.), pro jejich zobrazování (trendy nabídky a poptávky, podnikatelský záměr, rozpočet apod.) a aby používali dostupné aplikace k ekonomickým či pracovním účelům, např. k daňovým evidenčním povinnostem.
- V odborné oblasti jsou žáci vedeni k efektivnímu využívání digitálních nástrojů potřebných nebo vhodných pro odborné činnosti.

Obsah tématu a jeho realizace

Digitální kompetence, ke kterým jsou žáci vedeni, jsou v dnešní době nezbytné pro zaměstnatelnost, osobní naplnění a zdraví, aktivní a odpovědné občanství i sociální začlenění každého žáka.

Žáci jsou vedeni zejména k tomu, aby:

- vyhledávali příležitosti k zapojení se do občanského života prostřednictvím vhodných digitálních technologií a služeb, např. při komunikaci s úřady; chápali význam digitálních technologií pro sociální začleňování, pro osoby s hendikepem, pro kvalitu života;
- kriticky posuzovali vývoj technologií a jeho vliv na různé aspekty života člověka, společnosti a životní prostředí; zvažovali příležitosti a rizika a snažili se rizika minimalizovat;
- běžně a samozřejmě využívali vhodné digitální technologie a jejich kombinace k naplnění svých potřeb; digitální technologie a způsob jejich použití nastavovali a měnili podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jejich vlastní potřeby;
- využívali digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji; budovali si osobní vzdělávací prostředí; byli schopni rozpoznat, kdy je třeba vlastní digitální kompetence zdokonalit nebo aktualizovat, orientovali se v aktuálním dění v oblasti kybernetické bezpečnosti; byli schopni podpořit ostatní v rozvoji jejich digitálních kompetencí a předat základní bezpečnostní rady a doporučení;
- s vědomím souvislostí fyzického a digitálního světa vytvářeli a spravovali své digitální identity; aktivně pečovali o svou digitální stopu, ať už ji vytvářejí sami, nebo někdo jiný;
- chránili sebe a ostatní před možným nebezpečím v digitálním prostředí; chránili digitální zařízení, digitální obsah i osobní údaje v digitálním prostředí před poškozením či zneužitím; při využívání digitálních služeb nejen v online prostředí posuzovali jejich spolehlivost a postupovali vždy s vědomím existence zásad ochrany osobních údajů a soukromí dané služby;
- při pohybu v online světě a při používání digitálních technologií předcházeli situacím ohrožujícím tělesné i duševní zdraví, přizpůsobovali své digitální i fyzické pracovní prostředí tak, aby bylo v souladu s ergonomií a bezpečnostními zásadami;
- znali a uplatňovali právní normy v digitálním prostředí včetně norem týkajících se ochrany citlivých[1] a osobních údajů, duševního vlastnictví a kybernetické bezpečnosti;

[1] Viz § 66, odst. 6 zákona č. 110/2019 Sb., zákon o zpracování osobních údajů

- při interakcích v digitálním prostředí respektovali pravidla chování a jednali eticky, respektovali kulturní rozmanitost; aktivně vystupovali proti nepřijatelnému jednání v online světě; s daty získanými prostřednictvím různých nástrojů a služeb, v různém digitálním prostředí pracovali s ohledem na dobrou pověst svou i ostatních;
- navrhovali taková (bezpečná) řešení prostřednictvím digitálních technologií, která jim pomohou vylepšit postupy či technologie; dokázali druhým poradit s vyřešením technických problémů;
- vyjadřovali se za pomoci digitálních prostředků a vytvářeli a upravovali vlastní digitální obsah v různých formátech; měnili, vylepšovali a zdokonalovali obsah stávajících děl s cílem vytvořit nový, originální a relevantní obsah;
- získávali data, informace a obsah z různých zdrojů v digitálním prostředí; při vyhledávání používali různé strategie; získaná data a informace kriticky hodnotili, posuzovali jejich spolehlivost a úplnost;
- přizpůsobovali organizaci a uchování dat, informací a obsahu danému prostředí a účelu;
- komunikovali prostřednictvím různých digitálních technologií a přizpůsobovali prostředky komunikace danému kontextu;
- sdíleli prostřednictvím digitálních technologií data, informace a obsah s ostatními; používali digitální technologie pro spolupráci a společné vytváření zdrojů a znalostí.

2. 3 Způsob hodnocení žáků

Důraz je kladen zejména na motivační, informativní a výchovnou funkci hodnocení, ve větší míře je uplatňováno sebehodnocení, kolektivní hodnocení, individuální přístup k žákům a následné pomoci a spolupráci pedagogů směřující k jejich odstranění.

2.3.1 Hodnocení výsledků vzdělávání žáků – pojetí a předmět

a) Hodnocení žáka je nedílnou součástí výchovně vzdělávacího procesu a jeho řízení.

b) Předmětem hodnocení jsou výsledky, kterých žák dosáhl ve vyučovacích předmětech v souladu s požadavky vzdělávacího programu, schopnost používat osvojených vědomostí, dovedností a návyků v konkrétních situacích a chování žáka podle požadavků školního řádu.

c) Hodnocení je jednou z forem hodnocení, její výsledky se vyjadřují stanovenou stupnicí.

d) Hodnocení je uskutečňováno jako

- průběžné (při hodnocení dílčích výsledků a projevů žáka)
- celkové (na konci každého pololetí, není aritmetickým průměrem průběžného hodnocení).

e) Hodnocení chování neovlivňuje výsledky ve vyučovacích předmětech.

2.3.2 Získávání podkladů pro hodnocení

a) Podklady pro hodnocení žáka získává škola diagnostickým pozorováním žáka, soustavným sledováním jeho výkonů, připravenosti na vyučování a analýzou výsledků činnosti žáka

b) Podklady pro hodnocení žáka získává škola formou zkoušek (písemných, ústních, grafických, praktických, pohybových, didaktických testů apod.).

c) Podklady pro hodnocení žáka získává škola konzultacemi s ostatními učiteli, vychovateli, výchovným poradcem, metodikem prevence, psychologem a dalšími pracovníky školy.

d) Podklady pro hodnocení žáka získává škola prostřednictvím rozhovorů se žákem, zákonnými zástupci a dalšími osobami.

e) Podklady pro hodnocení žáků získává škola i ze vzájemného hodnocení žáky a ze sebehodnocení žáka.

2.3.3 Zásady hodnocení průběhu a výsledků vzdělávání a chování

- jednoznačnost
- srozumitelnost
- srovnatelnost s předem stanovenými kritérii
- věcnost
- všestrannost

a) Učitelé preferují formativní hodnocení orientované na podporu dalšího efektivního učení žáků.

b) Učitelé vedou záznamy o průběžném hodnocení žáků. Žák musí být v daném předmětu hodnocen alespoň třikrát za pololetí.

c) Učitel oznamuje žákovi výsledek hodnocení bez zbytečného odkladu, v případě písemných prací nejdéle do 14 dnů.

d) Hodnocení výkonu žáka provádí učitel s výrazným akcentem na klady žákova projevu či výkonu, na nedostatky upozorňuje současně s uvedením možnosti nápravy.

e) Písemné práce jsou zadávány učiteli písemnou práci tak, aby netrvaly déle než 30 minut. V jednom dni mohou žáci konat pouze jednu zkoušku, jejíž délka trvá 30 minut. (nevztahuje se na předměty Český jazyk, Anglický jazyk, Matematika)

f) Při hodnocení, průběžném i celkovém, uplatňuje pedagogický pracovník přiměřenou náročnost a pedagogický takt vůči žákovi.

g) Hodnocení vychází z posouzení míry dosažení očekávaných výstupů formulovaných v učebních osnovách jednotlivých předmětů vzdělávacího programu. Hodnocení je pedagogicky zdůvodněné, odborně správné a doložitelné.

h) Při celkovém hodnocení přihlíží učitel ke specifickým zvláštnostem žáků, i k tomu, že žák mohl v průběhu období hodnocení zakolísat v učebních výkonech pro určitou indispozici.

i) Hodnocení může být vyjádřeno klasickou klasifikací, slovní formou nebo kombinací obou možností a rovněž sebehodnocením.

j) Učitel vede žáky k sebereflexi, sebehodnocení a sebekontrole.

k) Hodnocení lze provádět bezděčně (pokynutí hlavy, úsměv, odmítavé gesto).

2.3.4 Postup při hodnocení prospěchu žáka

a) Žáci se hodnotí ve všech vyučovacích předmětech uvedených v učebním plánu příslušného ročníku vzdělávacího programu.

b) Stupeň hodnocení stanovuje učitel, který vyučuje příslušnému předmětu. V předmětu, ve kterém vyučuje více učitelů, určí výsledný stupeň hodnocení za období hodnocení příslušní učitelé po vzájemné dohodě.

c) Pro určování stupně prospěchu v jednotlivých předmětech na konci hodnotícího období se hodnotí učební výsledky, jichž žák dosáhl za celé období hodnocení, přihlíží se ke snaživosti a pečlivosti žáka a k celkovému zájmu o práci.

d) Zákonní zástupci žáků jsou o hodnocení prospěchu a chování žáků informováni prostřednictvím elektronické žákovské knížky v systému Bakaláři, dále třídním učitelem před koncem každého období hodnocení při třídních schůzkách a po domluvě s učitelem kdykoliv v průběhu školního roku.

e) V případě mimořádného zhoršení prospěchu nebo chování informuje třídní učitel zákonné zástupce bez zbytečného odkladu.

f) I když je žák v 1. pololetí nehodnocen nebo hodnocen známkou nedostatečnou, bude při závěrečném hodnocení hodnocen z učiva pouze za 2. pololetí příslušného školního roku.

2.3.5 Povinný úhrn teoretického a praktického vzdělání

a) Žák je povinen absolvovat z každého vyučovacího předmětu minimální povinný úhrn vyučovacích hodin, aby bylo možné garantovat budoucímu zaměstnavateli penzum teoretických znalostí nutných k výkonu povolání. Povinný úhrn činí: 70% z celkové časové dotace předmětu.

b) Z předmětu, ve kterém žák nedosáhne minimálního povinného úhrnu vyučovacích hodin za období hodnocení, vykoná žák ročníkovou zkoušku. V případě nevykonání zkoušky anebo neúspěšného absolvování zkoušky bude žák opakovat ročník.

c) Žák je povinen absolvovat z každého odborného předmětu minimální povinný úhrn vyučovacích hodin, aby bylo možné garantovat budoucímu zaměstnavateli penzum praktických dovedností nutných k výkonu povolání. Povinný úhrn činí: 70% z celkové časové dotace předmětu.

d) V případě, že žák neabsolvuje minimální povinný úhrn vyučovacích hodin odborného výcviku, nahradí si jej během hlavních prázdnin a bude hodnocen v náhradním termínu stanoveným ředitelkou školy.

2.3.6 Průběh a způsob hodnocení ve vzdělávání podle individuálního vzdělávacího plánu

a) Způsob hodnocení žáka vychází ze znalosti jeho speciálních vzdělávacích potřeb – (viz I 75-01-01/01).

b) Při způsobu hodnocení žáků je třeba zvýraznit motivační složku hodnocení, hodnotit jevy, které žák zvládl. Užívá se různých forem hodnocení, např. bodové ohodnocení, hodnocení s uvedením počtu chyb apod.

c) Učitel seznámí žáky s podstatou a důvody individuálního přístupu a způsoby hodnocení, které bude užívat. Tyto skutečnosti jim sdělí vhodným způsobem, který odpovídá úrovni jejich rozumové a mravní vyspělosti.

Hodnocení vzdělávání podle IVP z jiných závažných důvodů:
Podmínky studia podle individuálního vzdělávací plánu jsou uvedeny ve směrnici S 75-03 Vzdělávání podle individuálního vzdělávacího plánu, jejíž obsahem je i hodnocení žáka:

a) Přesně specifikované požadavky na hodnocení v jednotlivých předmětech, tj. přesný popis činnosti nebo zadaných úkolů, které musí žák splnit nebo později prokázat, aby jej bylo možné v daném předmětu hodnotit.

b) Předepsaný počet konzultací ve vybraných předmětech, či vybranou procentuálně vyjádřenou přítomnost ve výuce příslušného předmětu, aby bylo možné žáka hodnotit.

c) Termíny splnění předepsaných úkolů nebo jiných povinností žáků v jednotlivých vyučovacích předmětech pro potřeby hodnocení (minimálně 1x za čtvrtletí příslušného školního roku)

d) Specifikovaný seznam vyučovacích předmětů, ze kterých bude žák za dané klasifikační období konat zkoušku a předběžný termín jejich konání.

2.3.7 Kritéria stupňů prospěchu

a) Kritéria pro jednotlivé stupně hodnocení jsou formulována především pro celkové hodnocení. Učitel nepřeceňuje žádné z uvedených kritérií, posuzuje žákovy výkony komplexně, v souladu se specifikou předmětu a s přihlédnutím k žákovým schopnostem a specifickým vzdělávacím potřebám (zdravotní postižení, zdravotní znevýhodnění, sociální znevýhodnění).

b) Hodnocení učitel používá především jako motivační a výchovný prostředek.

Předměty s převahou teoretického zaměření

Při hodnocení výsledků se v souladu s požadavky učebních osnov hodnotí:

- schopnost uplatňovat osvojené poznatky a dovednosti při řešení praktických úkolů a při výkladu společenských a přírodních jevů a zákonitostí
- schopnost využívat zkušenosti a poznatky získané při praktických činnostech
- kvalita výsledků činnosti a schopnost samostatné práce
- ucelenost, přesnost a trvalost osvojení požadovaných poznatků, faktů, pojmů, zákonitostí a vztahů

Stupeň 1 (výborný)

Žák nemá v přesnosti a úplnosti poznatků, faktů a pojmů a ve vztazích mezi nimi podstatné mezery. Podstatnější nepřesnosti a chyby dovede za pomoci učitele korigovat. Osvojené poznatky a dovednosti aplikuje při řešení teoretických a praktických úkolů s drobnými chybami. Ústní a písemný projev je správný a výstižný, grafický projev úhledný a správný. Žák je schopný samostatně pracovat po předcházejícím návodu učitele.

Stupeň 2 (chvalitebný)

Žák má v přesnosti a úplnosti požadovaných poznatků, faktů a pojmů a ve vztazích mezi nimi ojedinělé podstatnější mezery. Osvojené poznatky a dovednosti aplikuje při řešení teoretických a praktických úkolů s menšími chybami, potřebuje vedení učitele. Ústní a písemný projev má zpravidla nedostatky ve správnosti a přesnosti, grafický projev je méně estetický. Žák je schopen samostatně pracovat po předběžném návodu učitele s menšími obtížemi.

Stupeň 3 (dobrý)

Žák má v přesnosti a úplnosti požadovaných poznatků, faktů a pojmů a ve vztazích mezi nimi závažné mezery. Pro výklad a hodnocení jevů dovede své vědomosti uplatnit omezeně a jen za pomoci učitele. Ústní a písemný projev je slabý, grafický projev je často méně estetický. Kvalita výsledků jeho činnosti je narušena značnými nedostatky. Žák je schopen samostatně pracovat pod občasným dohledem učitele.

Stupeň 4 (dostatečný)

Žák má v přesnosti a úplnosti požadovaných poznatků, faktů a pojmů a ve vztazích mezi nimi četné a velmi závažné mezery. Pro výklad a hodnocení jevů dovede své vědomosti uplatnit velmi omezeně a jen za stálé pomoci učitele. Kvalita výsledků jeho činnosti je narušena velmi značnými nedostatky. Žák je schopen pracovat pouze pod trvalým dohledem.

Stupeň 5 (nedostatečný)

Žák si předepsané učivo neosvojil. Má trvalé velmi podstatné nedostatky ve vykonávání požadovaných činností. Při výkladu a hodnocení jevů nedovede své vědomosti uplatnit ani s pomocí učitele. Jeho projev ústní i písemný je zcela nevyhovující. Žák není schopen uspokojivě pracovat ani pod trvalým dohledem učitele.

Předměty výchovného a estetického zaměření

Při hodnocení výsledků se v souladu s požadavky učebních osnov hodnotí:

- stupeň tvořivosti a samostatnost projevu
- osvojení potřebných vědomostí, zkušeností, činností a jejich tvořivá aplikace
- poznání zákonitostí daných činností a jejich uplatňování ve vlastní činnosti
- kvalita projevu
- vztah žáka k činnostem a zájem o ně

Stupeň 1 (výborný)

Žák je v činnostech velmi aktivní. Pracuje tvořivě, samostatně, plně využívá osobní předpoklady a velmi úspěšně je rozvíjí. Jeho projev je esteticky působivý, originální, procítěný, přesný. Osvojené vědomosti, dovednosti a návyky aplikuje tvořivě.

Stupeň 2 (chvalitebný)

Žák je v činnostech aktivní, převážně samostatný, využívá své osobní předpoklady, které úspěšně rozvíjí. Jeho projev je esteticky působivý, originální a má jen menší nedostatky. Žák tvořivě aplikuje osvojené vědomosti, dovednosti a návyky. Má zájem o umění, estetiku, tělesnou zdatnost.

Stupeň 3 (dobrý)

Žák je v činnostech méně aktivní, tvořivý, samostatný a pohotový. Nevyužívá dostatečně své schopnosti v individuálním a kolektivním projevu. Jeho projev je málo působivý, dopouští se v něm chyb. Jeho vědomosti a dovednosti mají četnější mezery a při jejich aplikaci potřebuje pomoc učitele. Nemá aktivní zájem o umění, estetiku a tělesnou kulturu.

Stupeň 4 (dostatečný)

Žák je v činnostech málo aktivní i tvořivý. Rozvoj jeho schopností a jeho projev jsou málo uspokojivé. Úkoly řeší s častými chybami. Vědomosti a dovednosti aplikuje jen se značnou pomocí učitele. Projevuje velmi malý zájem a snahu.

Předměty s převahou praktických činností (odborný výcvik a praktická cvičení)

Při hodnocení výsledků se v souladu s požadavky učebních osnov hodnotí:

- vztah k práci, k pracovnímu kolektivu a k praktickým činnostem, ke spolupráci středisky
- osvojení praktických dovedností a návyků, zvládnutí účelných způsobů práce
- využití získaných teoretických vědomostí v praktických činnostech, čtení technických výkresů
- aktivita, samostatnost, tvořivost, iniciativa v praktických činnostech, vytrvalost, houževnatost v práci a snaha po jejím dokončení
- kvalita výsledků činnosti
- organizace vlastní práce a pracoviště, udržování pořádku na pracovišti
- dodržování předpisů o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci
- péče o životní prostředí
- hospodárné využívání surovin a materiálů
- překonávání překážek v práci
- obsluha a údržba pracovních pomůcek, nástrojů, nářadí a měřidel
- práce v odborném výcviku, učební a odborné praxi na určených provozech školou

Stupeň 1 (výborný)
Žák soustavně projevuje kladný vztah k práci, k pracovnímu kolektivu a k praktickým činnostem. Pohotově, samostatně a někdy i 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.

Stupeň 2 (chvalitebný)
Žák projevuje kladný vztah k práci, k pracovnímu kolektivu a k praktickým činnostem. Samostatně, ale 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.

Stupeň 3 (dobrý)
Žákův vztah k práci, k pracovnímu kolektivu a k praktickým činnostem je převážně kladný, s menšími výkyvy. 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.

Stupeň 4 (dostatečný)
Žák pracuje bez zájmu a žádoucího vztahu k práci, k pracovnímu kolektivu a praktickým činnostem. Získaných teoretických poznatků dovede využít při praktické činnosti jen za soustavné pomoci učitele, při častém opakování určitého druhu činnosti. 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, méně dbá na pořádek na pracovišti.
Stupeň 5 (nedostatečný)
Žák neprojevuje zájem o práci, jeho vztah k ní, k pracovnímu kolektivu a k praktickým činnostem není na potřebné úrovni. nedokáže ani s pomocí učitele uplatnit získané teoretické poznatky při praktické činnosti. V praktických činnostech, dovednostech a návycích má podstatné nedostatky. Pracovní postup nezvládá ani s pomocí učitele. Jeho práce jsou nedokončené, neúplné, nepřesné, výsledky nedosahují stanovených ukazatelů. Práci na pracovišti si nedovede zorganizovat, nedbá na pořádek na pracovišti. Pokud bude v průběhu jednoho pololetí žák dvakrát vykázán z odborného výcviku a učební a odborné praxe z jeho viny.

Kritéria pro sebehodnocení žáků

Stupeň 1 (výborný)

Používá efektivní a správné řešení problémů, sdělí vše podstatné, formuluje srozumitelně, je schopen vysvětlit nejasnosti, mluví zřetelně, srozumitelně v dobrém tempu a je v kontaktu s posluchači.

Stupeň 2 (chvalitebný)

Postupuje metodou pokus, omyl, nakonec dochází ke správným závěrům, na počátku řešení problému si počíná nekonzistentně, během řešení nabývá jistoty.

Stupeň 3 (dobrý)

Objasňování problému je nedostatečné, neuvědomuje si návaznosti, nedostatečně ovládá základní pojmy a vyžaduje při řešení vedení učitelem.

Stupeň 4 (dostatečný)

Objasňování problematiky je nepřesné a neúplné, v průběhu řešení problémů mění metody, aniž by k tomu měl důvod a potřebuje výraznou pomoc.

Stupeň 5 (nedostatečný)

Problému nerozumí a není schopen ho vůbec řešit, potřebuje zvláštní péči a mimořádný čas.

2.3.8 Výchovná opatření

a) Hodnocení chování navrhuje třídní učitel po projednání jednak s učiteli, kteří ve třídě vyučují, a jednak s ostatními učiteli. Snížená známka z chování je projednána pedagogickou radou.

b) Kritériem pro výchovná opatření je dodržování pravidel stanovených školním řádem během období hodnocení ve škole a na akcích pořádaných školou. Při hodnocení se přihlíží k věku žáka, jeho morální a rozumové vyspělosti.

c) Výchovná opatření – pochvaly, ocenění a kázeňská opatření mohou udělovat i jiní pedagogičtí pracovníci než pouze ředitel nebo třídní učitel, pokud jsou k tomu ředitelem pověřeni.

Kritéria stupňů chování

Stupeň 1 (velmi dobré)

Žák uvědoměle dodržuje pravidla chování a aktivně prosazuje ustanovení řádu školy. Má kladný vztah ke kolektivu třídy a školy, přispívá k jeho upevňování a k utváření pracovních podmínek pro vyučování. Ojediněle se dopouští méně závažných přestupků proti školnímu řádu.

Stupeň 2 (uspokojivé)

Chování žáka je v souladu s pravidly chování a s ustanoveními školního řádu. Dopustil se závažného přestupku nebo se dopouští opakovaně přestupků závažnějších. Nepřispívá aktivně k vytváření pozitivních vztahů v kolektivu spolužáků. Žák je přístupný výchovnému působení a snaží se své chyby napravit.

Stupeň 3 (neuspokojivé)

Žák se dopustil velmi závažného přestupku proti pravidlům stanovených ve školním řádu, přes udělená výchovná opatření se dopouští dalších přestupků, narušuje činnost kolektivu.

Podmíněné vyloučení ze školy

Žák se dopustil hrubého porušení školního řádu. Dopouští se opakovaně velmi závažných přestupků.

Hodnocení některých přestupků proti školnímu řádu

Méně závažné přestupky – napomenutí třídního učitele

- nevhodné chování či vyjadřování při vyučování
- pozdní příchod do vyučování 5x
- ojedinělé zapomínání školních pomůcek 5x
- opuštění budovy v době malé přestávky 5x
- nepřezutí 5x
- používání mobilních telefonů během vyučovací hodiny 3x
- odmítnutí vykonat pokyn učitele
- nepřenesení požadovaných pomůcek či oblečení nutných k činnosti v hodině

Závažnější přestupky – důtka třídního učitele

- opakované méně závažné přestupky
- používání motorových vozidel pro přesun na tělesnou výchovu

Závažné přestupky – důtka ředitele školy

- opakované závažnější přestupky
- časté vyrušování a nevhodné vyjadřování při vyučování
- opakované neuposlechnutí pokynů vyučujícího
- vydávání cizí práce za svou
- nevhodné vyjadřování vůči zaměstnancům školy či spolužákům
- nedodržování pravidel používání ICT stanovených učitelem

Velmi závažné přestupky – hrubé porušení školního řádu – podmíněné vyloučení, vyloučení ze školy

- opakované závažné přestupky
- krádež, loupež, šikana, vydírání, rasová nesnášenlivost
- ublížení na zdraví nebo ohrožení zdraví druhého
- porušení zákazu držení, nošení, distribuce nebo zneužívání drog a jiných návykových látek
- porušení zákazu držení zbraní a jiných život či zdraví ohrožujících předmětů
- zvláště hrubé slovní a úmyslné útoky žáka vůči pracovníkům školy i vůči spolužákům
- zneužívání informačních technologií k znevažování důstojnosti kohokoli

Vyhláška č. 48/2005 Sb. je prováděcím předpisem, který stanovuje mimo jiné druhy dalších kázeňských opatření a podmínky pro udělování a ukládání těchto dalších kázeňských opatření.
§ 17 odst. 3

- Při porušení povinností stanovených školním řádem lze podle závažnosti tohoto porušení žákovi uložit:
  a) napomenutí třídního učitele,
  b) důtku třídního učitele,
  c) důtku ředitele školy.
- Pravidla pro udělování pochval a jiných ocenění a ukládání napomenutí a důtek jsou součástí školního řádu.
- Třídní učitel neprodleně oznámí řediteli školy uložení důtky třídního učitele. Důtku ředitele školy lze žákovi uložit pouze po projednání v pedagogické radě.
- Ředitel školy nebo třídní učitel neprodleně oznámí udělení pochvaly a jiného ocenění nebo uložení napomenutí nebo důtky a jeho důvody prokazatelným způsobem žákovi a jeho zákonnému zástupci.

Udělení pochvaly ředitele školy a uložení napomenutí nebo důtky se zaznamená do dokumentace školy14). Udělení pochvaly ředitele školy se zaznamená na vysvědčení za pololetí, v němž bylo uděleno.

2.3.9 Hodnocení žáků na vysvědčení

Vysvědčení

Každé pololetí se vydává žákovi vysvědčení. Za první pololetí se žákům vydává místo vysvědčení výpis z vysvědčení.

Chování žáka ve škole a na akcích pořádaných školou se v případě použití hodnocení hodnotí na vysvědčení stupni:

1 - velmi dobré,
2 - uspokojivé,
3 - neuspokojivé.

Hodnocení výsledků vzdělávání

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka na vysvědčení je vyjádřeno stupněm hodnocení (dále jen „hodnocení“).

Výsledky vzdělávání žáka

a) Úroveň se hodnotí zejména ve vztahu k očekávaným výstupům formulovaným v učebních osnovách jednotlivých předmětů vzdělávacího programu, k jeho k věku a individuálním vzdělávacím a osobnostním předpokladům.

b) Slovní hodnocení zahrnuje posouzení výsledků vzdělávání žáka v jeho vývoji, ohodnocení píle žáka a jeho přístupu ke vzdělávání i v souvislostech, které ovlivňují jeho výkon, a naznačení dalšího rozvoje. Obsahuje také zdůvodnění hodnocení a doporučení, jak předcházet případným školním a pracovním neúspěchům a jak je překonávat.

c) Výsledky vzdělávání žáka v jednotlivých povinných a nepovinných předmětech stanovených vzdělávacím programem se v případě použití hodnocení hodnotí na vysvědčení stupni prospěchu:

Stupeň hodnocení – známka

1 - výborný,
2 - chvalitebný,
3 - dobrý,
4 - dostatečný,
5 – nedostatečný,
nehodnocen

Celkové hodnocení žáka na vysvědčení

- prospěl(a) s vyznamenáním,
- prospěl(a),
- neprospěl(a).

a) **Prospěl(a) s vyznamenáním:** není-li v žádném z povinných předmětů stanovených školním vzdělávacím programem hodnocen na vysvědčení stupněm prospěchu horším než 2 - chvalitebný, průměr stupňů prospěchu ze všech povinných předmětů stanovených školním vzdělávacím programem není vyšší než 1,5 a jeho chování je hodnoceno stupněm velmi dobré.

b) **Prospěl(a),** není-li v žádném z povinných předmětů stanovených školním vzdělávacím programem hodnocen na vysvědčení stupněm prospěchu 5 - nedostatečný nebo odpovídajícím slovním hodnocením.

c) **Neprospěl(a),** je-li v některém z povinných předmětů stanovených školním vzdělávacím programem hodnocen na vysvědčení stupněm prospěchu 5 - nedostatečný nebo odpovídajícím slovním hodnocením.

Výsledky práce v zájmových útvarech

Organizovaných školou se v případě použití hodnocení na vysvědčení stupni:

- pracoval(a) úspěšně,
- pracoval(a).

2.3.10 Postup žáka do vyššího ročníku SŠ

Do vyššího ročníku postoupí žák, který na konci druhého pololetí příslušného ročníku prospěl ze všech povinných předmětů stanovených školním vzdělávacím programem, s výjimkou předmětů, z nichž se žák nehodnotí.

Hodnocení žáka za 1. pololetí

Nelze-li žáka hodnotit na konci prvního pololetí, určí ředitel školy pro jeho hodnocení náhradní termín, a to tak, aby hodnocení za první pololetí bylo provedeno nejpozději do 30. června. Není-li možné žáka hodnotit ani v náhradním termínu, žák se za první pololetí nehodnotí.

Hodnocení žáka za 2. pololetí

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

Opravná zkouška

Žák, který na konci druhého pololetí neprospěl nejvýše ze 2 povinných předmětů, koná z těchto předmětů opravnou zkoušku nejpozději do konce příslušného školního roku v termínu stanoveném ředitelem školy. Opravné zkoušky jsou komisionální. Žák, který nevykoná opravnou zkoušku úspěšně nebo se k jejímu konání nedostaví, neprospěl. Ze závažných důvodů může ředitel školy žákovi stanovit náhradní termín opravné zkoušky nejpozději do konce září následujícího školního roku.

Pochybnosti o správnosti hodnocení na konci prvního nebo druhého pololetí

Má-li zletilý žák nebo zákonný zástupce nezletilého žáka pochybnosti o správnosti hodnocení na konci prvního nebo druhého pololetí, může do 3 pracovních dnů ode dne, kdy se o hodnocení prokazatelně dozvěděl, nejpozději však do 3 pracovních dnů od vydání vysvědčení, požádat ředitele školy o komisionální přezkoušení žáka; je-li vyučujícím žáka v daném předmětu ředitel školy, krajský úřad. Komisionální přezkoušení se koná nejpozději do 14 dnů od doručení žádosti nebo v termínu dohodnutém se zletilým žákem nebo zákonným zástupcem nezletilého žáka.

V odůvodněných případech může krajský úřad rozhodnout o konání opravné zkoušky a komisionálního přezkoušení na jiné střední škole. Zkoušky se na žádost krajského úřadu účastní školní inspektor.

Komisionální zkouška

Komisionální zkoušku koná žák v těchto případech:

a) koná-li opravné zkoušky

b) požádá-li zletilý žák nebo zákonný zástupce nezletilého žáka o jeho komisionální přezkoušení z důvodu pochybností o správnosti hodnocení.

- Ředitel školy nařídí komisionální přezkoušení žáka, jestliže zjistí, že vyučující porušil pravidla hodnocení. Termín komisionálního přezkoušení stanoví ředitel školy bez zbytečného odkladu.
- Komise pro komisionální zkoušky je nejméně tříčlenná. Jejím předsedou je ředitel školy nebo jím pověřený učitel, zkoušející učitel vyučující žáka danému předmětu a přísedící, který má odbornou kvalifikaci pro výuku téhož nebo příbuzného předmětu. Pokud je ředitel školy zároveň vyučujícím, jmenuje předsedu komise krajský úřad. Členy komise jmenuje ředitel školy. Výsledek zkoušky vyhlásí předseda veřejně v den konání zkoušky.

- Žák může být v příslušném pololetí z daného předmětu komisionálně zkoušen pouze jednou, kromě komisionální zkoušky konané v případě opravné zkoušky.
- Komisionální zkoušku může žák konat v jednom dni nejvýše jednu.

Přesná pravidla hodnocení jsou uvedena ve směrnici Školní řád (S 75-01). Je zveřejněn na internetových stránkách školy.

Podrobnější popis způsobu hodnocení přináší učební osnovy jednotlivých předmětů a kurzů, v popisu projektů.

3 Základní podmínky pro uskutečňování vzdělávacího programu

3. 1 Materiální podmínky

Vzdělávání se uskutečňuje ve třídách, které jsou univerzální, vybavené běžným víceúčelovým, estetickým a funkčním zařízením, nebo v učebnách odborných a speciálních.

ICT a Administrativa jsou vyučovány v učebně vybavené počítači nebo notebooky a dalšími multifunkčními zařízeními. V těchto učebnách probíhá i výuka Kulinářského umění.

V odborných učebnách jsou vyučovány odborné předměty. Gastronomické v učebně stolničení, školní kavárně, gastrolaboratoři, ve cvičné kuchyni a jídelně. V těchto učebnách probíhá i příprava na gastronomické soutěže.

Zařízení pro tělovýchovné aktivity má škola i s bezpečným povrchem, náčiním i nářadím pronajaté. V jarních a letních měsících se tělesná výchova uskutečňuje i na přírodním povrchu.

Škola má nezbytné prostory pro uložení nářadí, materiálů a učebních i jiných pomůcek, dále sklad inventáře a sklad potravin.

Pro přípravnou práci učitele slouží kabinety a prostory vybavené odpovídajícím úložným nábytkem. Mezi základní materiální podmínky, které jsou nezbytné pro jiné vzdělávací či podpůrné aktivity, lze zahrnout i další prostory a jejich vybavení jako např. prostory pro řízení školy, osobní hygienu a odpočinek žáků i vyučujících, prostory pro stravování, odkládání oděvu a obuvi, prostory pro zájmovou činnost. Pro setkávání žáků má škola vyhrazenou odpočinkovou místnost v půdních prostorách se sedačkami a drobnými hrami.

Škola disponuje značným množstvím učebnic a softwarů, didaktickou a výpočetní technikou, čtečkami i dalšími učebními pomůckami důležitými pro výuku v jednotlivých oblastech vzdělávání, tělocvičným nářadím a náčiním.

Škola má dostatek notebooku a netbooků, které může zapůjčit žákům k osobnímu užívání v průběhu vzdělávání.

Žáci mohou po dohodě s učitelem využívat ke svému vzdělávání i své vlastní mobilní telefony nebo notebooky ve vyučování.

3. 2 Personální podmínky

Výuka je zajištěna pedagogickými pracovníky, s odbornou a pedagogickou odborností.
Tam, kde není splněna jedna z těchto složek, škola usiluje o doplnění formou dalšího vzdělávání podle plánu dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků.

Pro plnění náročnějších, odpovědnějších a složitějších pedagogických činností doplňují své kvalifikační předpoklady ve formě dalších školení, kurzů, seminářů, přednášek akreditovanými příslušnými institucemi.

Ředitel školy splňuje podle zákona předepsané vzdělání pro plnění náročných řídících funkcí.

Další vzdělávání škola podporuje a zajišťuje i u nepedagogických pracovníků.

3. 3 Organizační podmínky

3. 3. 1 Ochrana žáků před násilím, šikanou a jinými společensky negativními jevy

Pokročilá stádia by měli řešit pouze specialisté na problematiku školního násilí a šikanování ve spolupráci se školou. Jedná se zejména o PPP, SVP, OSPOD a PČR.

Základní kroky pro řešení šikany v rámci školy:

1. Odhad závažnosti - rozpoznání, zda nejde o neobvyklou formu šikanování
2. Rozhovor s informátory a oběťmi
3. Nalezení vhodných svědků
4. Individuální, případně konfrontační rozhovory se svědky
5. Ochrana oběti
6. Rozhovor s agresory, případně konfrontace mezi nimi
7. Výchovná komise
8. Rozhovor s rodiči oběti
9. Práce s celou třídou

Zdroj: Schéma první pomoci u počátečních stádií šikany (Kolář, 2005)

Při řešení šikany můžeme udělat některé závažné chyby. Rozhodně se vyvarujme:
Konfrontace oběti a agresora.
Bagatelizace problému.
Rychlých řešení.
Řešení případu před třídou.
Prozrazení informačních zdrojů.
Neinformování rodičů.
Řešení bez pomoci dalších pedagogů

Jak šikaně předcházet?
Nastavení školních a třídních pravidel.
Mluvte s žáky o vztazích.
Pozorujte, co se ve třídě děje.
Podporujte pozitivní klima.
Vytipujte riziková místa ve škole.
Pracujte s potencionálními oběťmi.
Tlumte agresivní sklony možných agresorů.
Spolupracujte s rodiči.
Informujte se s kolegy.
Konzultujte své pozorování s kolegy.
Oznamte své podezření vedení školy, dohodněte se na společném postupu.
Mezi čtyřma očima zjistěte informace od nezaujatých svědků - spolužáků.
Spojte se s rodiči oběti a požádejte o spolupráci.

Zdroje: http://www.minimalizacesikany.cz/chci-se-dozvedet/co-muze-udelat-skola/204-ceho-se-vyvarovat

Ve škole je vypracován Minimální preventivní program na základě **Metodického doporučení k primární prevenci rizikového chování u dětí a mládeže** č. j.: 21291/2010-28.

Mezi dlouhodobé cíle preventivního programu patří prevence:

- drogových závislostí, alkoholismu a kouření
- kriminality, delikvence, vandalismu a krádeží
- šikanování a násilného chování
- kyberšikany, netolismu
- xenofobie, rasismu a antisemitismu
- diskriminace osob s opačnou sexuální orientací (homofonie)
- rizikového sexuálního chování
- příslušnosti k subkulturám a novým náboženským hnutím
- podpora zdravého životního stylu

Cíle PP střednědobé:

- vzdělávání školních metodiků a pedagogických pracovníků formou odborných kurzů, školení a přednášek
- výchova dětí a mládeže ke zdravému životnímu stylu, a to formou etické a právní výchovy zařazené do výuky
- podpora rozvoje osobnosti a sociálního chování
- spolupráce s rodiči, poskytování základních poradenských služeb rodičům a veřejnosti, zajišťování odborných poradenských služeb žákům, rodičům a učitelům
- vytváření pozitivního sociálního klimatu školy

Náplň programu:

Metodické vedení učitelů

- důsledné a soustavné vzdělávání učitelů

- informovanost, jak pracovat s dětmi z rizikových rodin (spolupráce s pedagogicko-psychologickou poradnou, kurátory, psychology, policií)
- informování o dostupné literatuře vztahující se k daným tématům, zodpovídá: ředitel školy, výchovný poradce, metodik prevence negativních jevů

Metodická pomoc rodičům

- informování na třídních schůzkách
- spolupráce třídních učitelů a rodičů při řešení individuálních problémů, zodpovídá: ředitel školy, výchovný poradce, metodik prevence rizikových jevů, třídní učitelé

Průběžné doplňování metodických materiálů

- informační letáky, DVD, interaktivní preventivní programy, zodpovídá: ŘŠ, výchovný poradce, metodik prevence rizikových jevů

Oblast specifické prevence - krátkodobé cíle

- ankety, besedy a přednášky vztahující se ke zmíněným oblastem
- informační panely k aktuálním tématům
- zodpovídá: ředitel školy, výchovný poradce, metodik prevence, pedagogové

Zdravé prostředí

- poskytování informací žákům z oblasti zdravé výživy a zdravého životního stylu
- oblast sexuální výchovy
- estetická úprava školy a jejího okolí
- zodpovídá: třídní učitelé, učitelé příslušných předmětů (Základy společenských věd, společenská výchova aj.), ostatní pracovníci školy

Práce s problémovými žáky

- rozvíjení komunikačních dovedností
- spolupráce s rodinou
- zajištění individuálního přístupu
- zodpovídá: ředitel školy, výchovný poradce, metodik prevence rizikových jevů, učitelé a třídní učitelé

Oblast nespecifické prevence - krátkodobé cíle

<u>Pořádání výletů a exkurzí</u>
Cíle:
Školní výlety a exkurze jsou zaměřeny na rozšiřování poznatků a dovedností žáků, ale také na vytváření pozitivní atmosféry v rámci školy i jednotlivých tříd.
Tematické zaměření akcí je v kompetenci třídních učitelů a pedagogů jednotlivých předmětů.

<u>Sportovní aktivity pořádané školou</u>
Cíle:
Hlavním cílem podpory a vedení sportovních aktivit na škole je rozvoj pozitivního vztahu k pohybu, schopnosti kolektivní spolupráce a využití volného času.

Plánované akce:
Adaptační pobyt

Cíle střednědobé

Školní časopis SOUDEK, informační panel Amos

Nástěnka metodika prevence – upozorňuje žáky na aktuální problémy spojené s oblastí patologických jevů.

Aktuální situace na škole (šikana, drogy, alkoholismus atd.) je zjišťována pomocí dotazníků a anket metodikem prevence negativních jevů a výchovným poradcem. Výsledky šetření jsou předávány vedení školy a ostatním pedagogům.

Realizace MPP přináší očekávání jistých výstupů. Naším cílem je tyto výstupy naplnit a to ve všech oblastech sociálně rizikových jevů.

3. 3. 2 Environmentální vzdělávání

Cíle environmentálního vzdělávání:

Poskytovat žákům v průběhu vzdělávání:

- znalosti, dovednosti a návyky potřebné pro ochranu životního prostředí a pochopení principů (trvale) udržitelného rozvoje;
- podmínky pro integraci znalostí zejména uplatňováním praktické metody výuky;
- různými aktivitami ovlivňovat způsob myšlení;
- rozvíjení samostatnosti a tvořivosti;
- možnost vyhledávat a udržovat kontakty s okolím i s odbornou praxí;
- celkový vývoj osobnosti ve smyslu (trvale) udržitelného rozvoje.

Dále podporovat spolupráci škol s mimoškolní oblastí s rodinou, s obcí (veřejnou správou), s podniky, podporovat aktivní péči o životní prostředí, spolupráci s mimoškolními pracovišti environmentálního vzdělávání a výchovy, s NNO, s osvětovými a kulturně vzdělávacími zařízeními, se sdělovacími prostředky.

Poskytnout a nabízet učitelům a dalším pedagogickým pracovníkům možnost dalšího vzdělávání a výchovy v oblasti environmentálního vzdělávání, připravovat relevantní učební dokumenty, využívat metodické doporučení a učební pomůcky.

3. 3. 3 Kariérové poradenství a kariérového vzdělávání

Těžiště práce kariérového poradce spočívá v průběžné činnosti poradenské, informační a metodické:

Cílem kariérového poradenství a kariérového vzdělávání ve škole je, aby žáci dokázali efektivně využívat dostupné informační zdroje, rozhodovali se podle nich a plánovali a řídili svoji kariéru. Dozvídali se, k čemu jim v budoucí praxi budou konkrétní znalosti a dovednosti získané během

výuky, poznávali sebe sama, ovládali nové technologie, učili se být flexibilní, měli aktivní zájem o vývoj svého oboru a byli ochotní učit se nové věci.

Kariérové poradenství tvoří služby a aktivity zaměřené na pomoc jednotlivcům libovolného věku v jakékoli fázi jejich života při výběru jejich školního a odborného vzdělávání a zaměstnání a při zvládání jejich profese. Základním cílem kariérového vzdělávání je předat žákům soubor znalostí a dovedností, díky kterým se stanou plnohodnotnými a soběstačnými občany, kteří budou schopni neustále se vyrovnávat se změnami ve světě práce a budou schopni nalézt rovnováhu mezi životními a pracovními rolemi.

Těžiště kariérového poradenství a vzdělávání spočívá v průběžné činnosti poradenské, informační a metodické:

Kariérové poradenství a poradenská pomoc při rozhodování o další vzdělávací a profesní orientaci žáků:

- individuální i skupinová šetření k volbě maturitního studia (žáci SOU), pomaturitního studia (žáci SOŠ) a zaměstnání;
- poskytování informací a konzultací o možnostech studia na nástavbovém studiu, dálkovém studiu, dále na vysokých školách (VŠ), vyšších odborných školách (VOŠ), a to žákům i jejich zákonným zástupcům s ohledem na osobní a studijní předpoklady jednotlivců;
- pomoc při vyplňování přihlášek, jejich kontrola a administrativní zpracování;
- zajišťování dostatku informací o možnostech studia a zaměstnání – ve spolupráci s VŠ a VOŠ a s Úřadem práce ČR (IPS ÚP ČR) – Kontaktními pracovišti Louny, Žatec;
- metodika práce s diagnostickým systémem Salmondo, s programem Průvodce světem povolání a dalšími programy poskytujícími informace o profesním uplatnění;
- poskytování informací o přípravných kurzech na přijímací zkoušky, o národně srovnávacích zkouškách, cvičných testech OSP (obecné studijní předpoklady);
- pro případné zájemce z maturitních tříd zajištění přípravného kurzu k testům OSP v Národních srovnávacích zkouškách ve spolupráci se společností Scio;
- aktualizace webové stránky a sociálních sítí školy s informacemi o možnostech pomaturitního studia a materiálů důležitých při hledání zaměstnání;
- aktualizace informačníků/ nástěnek o možnostech pomaturitního studia a materiálů důležitých při hledání zaměstnání;
- diagnosticko-poradenská činnost;
- ve spolupráci s Pedagogicko-psychologickými poradnami (PPP) zajištění testů profesní orientace pro žáky se SVP;
- poskytování informací a konzultací o státních maturitách žákům se speciálními vzdělávacími potřebami včetně pomoci při zajišťování posudku pro žáky s PUP;
- ve spolupráci s třídními učiteli - získávání a zpracování informací o umístění a uplatnitelnosti absolventů školy po ukončení vzdělávání;
- spolupráce se zástupci VŠ, prezentace VŠ a VOŠ maturantům, organizace besedy Den s vysokými školami;
- besedy s tematikou uplatnitelnosti v zaměstnání vedené absolventy školy.

Spolupráce s poradenskými zařízeními (zejména PPP – Pedagogicko-psychologická poradna, IPS - Informační a poradenské středisko ÚP ČR apod.) při zajišťování poradenských služeb přesahující kompetence školy.

Spolupráce a vzájemná provázanost škol a zaměstnavatelů, exkurze ve firmách, rozvíjení vztahu školy a významných regionálních zaměstnavatelů.

Poskytování konzultací studentům i jejich rodičům a pomoc při řešení problémů studijních, prospěchových, osobních apod., pomoc při zajišťování kontaktu s odbornými poradenskými centry, spolupráce s metodikem prevence, třídními učiteli a ostatními pedagogy.

Metodická pomoc třídním učitelům a ostatním pedagogům při řešení problematiky zaměstnatelnosti žáků, informační podpora učitelů při realizaci tématu Člověk a svět práce, včetně zařazování do jednotlivých vyučovacích předmětů.

Osvěta a předávání poznatků dobré praxe třídním učitelům a ostatním pedagogům, získaných v rámci implementace krajského akčního plánu, ve kterém je škola zapojena.

Poskytování informací o činnosti školy:
- příprava informačních materiálů pro prezentaci školy;
- prezentace školy na burzách škol v Žatci, Lounech, Chomutově a v Rakovníku;
- prezentace školy na burze práce v Lounech a v Podbořanech;
- prezentace školy na Dnech otevřených dveří a projektových dnech školy;
- poskytování informací o studijních oborech naší školy výchovným poradcům ZŠ, žákům 9. tříd a jejich rodičům (návštěvy 9. tříd ZŠ);
- zajišťování kontaktů s novináři, odesílání článků o aktivitách školy.

Zapojení do různých programů, např.: Projektu Implementace Krajského akčního plánu Ústeckého kraje zaměřeného na realizaci kariérové poradenství a vzdělávání ve škole.

Další vzdělávání v oblasti kariérového poradenství pro kariérového poradce a pedagogické pracovníky:
- vzdělávání v oblasti kariérového poradenství – akreditované programy;
- webináře, semináře, samostudium.

Provázanost kariérového poradenství a výuky tématu Člověk a svět práce
- průřezová témata v rámci ŠVP;
- rozvíjení klíčových kompetencí: k učení, k řešení problémů, občanské, komunikativní, sociální a personální, pracovní;
- zpracování motivačních dopisů a životopisů, nácvik pracovního pohovoru.

3. 3. 4 Ochrana člověka za mimořádných situací

Tematika Ochrana člověka za mimořádných okolností je zahrnuta do učebního plánu v rozsahu 6 vyučovacích hodin formou bloků ročně. Tyto hodiny jsou zařazovány v rámci mimořádného rozvrhu, nejčastěji však na začátku nebo na konci školního roku, a to v každém ročníku.

Cílem zařazování problematiky je:

- seznámit žáky s úlohou státu při ochraně životů a zdraví obyvatel, majetkových hodnot a životního prostředí při vzniku mimořádných událostí;
- připravit žáky na uvědomování si odpovědnosti za svoji ochranu, na efektivní jednání a vzájemnou pomoc při hrozbě nebo vzniku mimořádných událostí;

- vést žáky k citlivému vnímání životního prostředí, a to nejen při vzniku mimořádných událostí;
- seznámit žáky s pojmem živelní pohroma, jejími účinky a druhy;
- uvědomit si nebezpečí vyplývající z prvotních i druhotných následků živelních pohrom, předat poznatky jak se chránit;
- upozornit žáky na nebezpečí, které přináší stále rostoucí používání chemických látek, přípravků a technologií;
- objasnit pojem "havárie s únikem nebezpečných látek", poukázat na příčiny jejich vzniku a hlavní charakteristiky;
- seznámit žáky s hlavními účinky nebezpečných látek a základními vlastnostmi, které se uplatňují při haváriích. Objasnit některé základní způsoby výstražného označování nebezpečných látek. Uvést nejrozšířenější průmyslové nebezpečné látky na území ČR;
- upozornit na charakteristické znaky a projevy havárií s únikem nebezpečných látek;
- seznámit žáky s nejdůležitějšími zásadami chování obyvatelstva v případě havárií s únikem nebezpečných látek a naučit je chránit se před jejich účinky.

3. 4 Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence

Ve výchovně vzdělávacím procesu vychází výchova k bezpečnosti a ochraně zdraví při práci z platných právních předpisů. Výklad směřuje od všeobecnému ke specifickému pro daný obor vzdělávání. Je nezbytné poučit žáky o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci.

Základními podmínkami bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární ochrany se rozumí:

- důkladné seznámení žáků s platnými právními a ostatními předpisy k zajištění bezpečnosti a ochraně zdraví při práci, s technologickými a pracovními postupy;
- používání strojního zařízení, pracovních nástrojů a pomůcek, které odpovídají bezpečnostním předpisům;
- používání osobních ochranných prostředků podle vyhodnocených rizik pracovních činností;
- seznámení žáků s předpisy požární ochrany;
- dodržování maximálního počtu žáků ve skupině dozorované odborným učitelem v souladu s platnými předpisy;
- vykonávání stanoveného dozoru na pracovištích žáků.

Zajištění objektu školy z hlediska zaměstnanců a žáků

- Uzamčený vstup a zvonek:
- Návštěvy jsou povinny se ohlásit v kanceláři a je zákaz jejich samovolného pohybu po objektu.
- Osoba, která se v době, kdy je škola uzavřena zazvoní, a zaměstnanec, který ji vpouští, je povinen v okamžiku, kdy osoba v přiměřeném čase nedorazí do kanceláře, provést fyzickou kontrolu a osobu vyhledat
- Zaměstnanec, který vykonává u vstupu do školy dohled, je povinen sledovat, zda do objektu školy společně s žáky nevchází cizí osoba. Tuto následně zastaví, zeptá se, co je účelem návštěvy a odešle ji do kanceláře nebo na jiné místo.
- Zaměstnanec, který vykonává ranní dohled, otvírá vchod pro žáky s příchodem na dohled.
- Zaměstnanec po zazvonění na vyučovací hodinu vchod pro žáky zamkne.

Principy bezpečného školního prostředí:

- Mezi nejvýznamnější zdroje nebezpečí vstupu do školy je chování žáků školy. Je nutno žáky na začátku školního roku a průběžně prokazatelně upozornit na zákaz vpouštění do objektu školy cizí osoby .
- Žák je povinen nahlásit pohyb cizí osoby, která se po škole pohybuje bez doprovodu známé osoby.
- Žák je povinen nahlásit podezřelé chování i ze strany spolužáků (držení zbraní, násilí, výhrůžky a jiné podezřelé aktivity alkohol, drogy, léky, hovor o násilí či sebevraždě)
- Žák dodržuje pravidla jednání v krizové situaci

Chování žáků a zaměstnanců v krizových a mimořádných situacích:

- Okamžité ohlášení události na Policii ČR (158) nebo Městskou policii (156)
- Následně nahlásit událost nejbližšímu zaměstnanci školy
- Nahlásit událost v sekretariátu školy
- Zachovat klid
- Nezasahovat a nesnažit se událost řešit .

Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci se realizuje podle dokumentace MS

- Zabezpečení požární ochrany v objektech školy (S 63-02);
- Bezpečnost práce (S 63-03);
- Zajištění provozu v tělocvičně (S 63-04);
- Provozní řád ISŠ (I 42-03-01);
- Příručka HACCP cvičné kuchyně (I 55-01-02);
- Provozní řád cvičné kuchyně (I 55-01-04);
- Sanitační řád cvičné kuchyně (I 55-01-05);
- Provozní řád učebny technologie (I 55-01-06);
- Sanitační řád učebny technologie (I 55-01-07).
- Opatření při vzniku mimořádné události (I 63-03-01)

4 Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných

Pro dosažení úspěšnosti při vzdělávání těchto žáků je třeba zejména:

- Povzbuzovat žáky při případných úspěších a posilovat jejich motivaci k učení;
- uplatňovat formativní hodnocení žáků;
- poskytovat pomoc při osvojování si vhodných učebních způsobů a postupů se zřetelem k individuálním obtížím jednotlivců;
- věnovat pozornost začleňování těchto žáků do kolektivu a vytváření pozitivního klimatu ve škole;
- spolupracovat s odbornými institucemi a odbornými pracovníky školního poradenského pracoviště, popř. s odborníky mimo oblast školství;
- spolupracovat s dalšími sociálními partnery školy, zejména s rodiči žáků a také se základními školami, ve kterých žáci plnili povinnou školní docházku;
- spolupracovat se zaměstnavateli při zajišťování praktické části přípravy na povolání nebo při hledání prvního pracovního uplatnění absolventů;

- realizovat další vzdělávání učitelů všech předmětů zaměřené na vzdělávání žáků se SVP a uplatňování adekvátních metod a forem výuky, hodnocení a komunikace s těmito žáky.

Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

Speciální vzdělávání se poskytuje žákům, u kterých byly speciální vzdělávací potřeby zjištěny na základě speciálně pedagogického, popřípadě psychologického vyšetření školským poradenským zařízením a jejich rozsah a závažnost je důvodem k zařazení žáků do režimu speciálního vzdělávaní. Organizace vzdělávání je v souladu se Zákonem č. 82/2015Sb. kterým se mění Zákon 561/2004 o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání, ve znění pozdějších předpisů. Tito žáci mají právo na bezplatné poskytování podpůrných opatření z výčtu uvedeného v §16 školského zákona. Podpůrná opatření prvního stupně lze uplatnit i bez doporučení školského poradenského zařízení.
Pro žáky s prvním stupněm podpůrných opatření je ve škole vytvořen systém pedagogické intervence a zpracováván plán pedagogické podpory.
Pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními od druhého stupně škola zpracovává individuální vzdělávací plán.

Vzdělávání žáků tělesně, zrakově, sluchově postižených se uskutečňuje s pomocí podpůrných opatření, která jsou odlišná, nebo jsou poskytována nad rámec individuálních pedagogických a organizačních opatření. Jsou využívány speciální postupy, metody, formy a prostředky vzdělávání, kompenzační a učební pomůcky, didaktické materiály.

Pro žáky jsou na základě doporučení PPP nebo SPC vypracovány individuální vzdělávací plány. Individuální plán může být doplňován v průběhu celého školního roku podle potřeby. Je vypracován ve spolupráci se školským poradenským zařízením a s obsahem je seznámen zákonný zástupce žáka, nebo zletilý žák.
Žáci maturitních ročníků mají přiznané uzpůsobení podmínek pro konání maturitní zkoušky na základě doporučení s PPP nebo SPC.

Žákům mohou být poskytnuty podle jejich potřeb a na doporučení ŠPZ i další druhy podpůrných opatření, např. využití asistenta pedagoga, speciálního pedagoga a dalších odborníků, úprava materiálních a organizačních podmínek výuky nebo úprava podmínek přijímání a ukončování vzdělávání.

Vzdělávání nadaných žáků

Jejich vzdělávání se může uskutečňovat podle IVP. Obsah vychází ze Sb. zákonů č. 73/2005, konkrétně pro školu je určen směrnicí S 75-03. V ní jsou dána kritéria, která se sledují při práci s nadanými žáky a pravidla pro práci v běžné třídě. Vyučující v teoretickém vyučování i na OV uplatňují metody pedagogické, psychologické i laické. Jde především o pozorování žáků ve školní práci, rozbor výsledků, hodnocení testů a úloh, rozhovory se žákem a jeho rodiči, případně konzultace se školským poradenským zařízením. U nadaných žáků se podporuje účast na soutěžích a v mimoškolních aktivitách. Třídní učitel ve spolupráci s výchovným poradcem, vyučujícími a vedením školy sleduje průběh vzdělávání nadaného žáka.

Pro tyto žáky může být rozšířen obsah vzdělávání, mohou pro ně být organizovány skupiny tvořené žáky nadanými napříč ročníky, tito žáci se mohou účastnit výuky ve vyšším ročníku nebo se účastnit studijních a jiných pobytů v zahraničí např. v rámci programu Erasmus+.

Vzdělávání žáků se sociálním znevýhodněním

Podle §16 odst. 4 školského zákona se jedná o žáky z rodin s nízkým sociálně kulturním postavením, kteří jsou ohroženi rizikovým chováním, je jim nařízená ústavní výchova nebo uložena ochranná výchova. Dále jde o azylanty a účastníky řízení o poskytnutí azylu. V našem regionu je vyšší nezaměstnanost a tito žáci vyžadují speciální přístup. Metody a formy práce se promítnou hlavně do hodin občanské nauky, společenské výchovy , českého jazyka a odborného výcviku. Cílem je zlepšit komunikační schopnosti, znalosti českého jazyka, posílit odbornou terminologii a odstranit nedostatky polytechnického i psychomotorického charakteru, které mohly vzniknout v důsledků jiných životních zkušeností žáků se sociálním znevýhodněním. Při motivaci ke vzdělání a výchově k povolání spolupracují pedagogičtí pracovníci s výchovným poradcem, preventistou rizikového chování, se školským poradenskými zařízením a zvláště se sociálními partnery v regionu. Důraz je kladen spíše na prevenci, než na řešení už vzniklých nežádoucích sociálních projevů žáků.

5 Učební plán

Škola:	**SOU a SOŠ, SČMSD, Žatec, s.r.o.** Hošťálkovo nám. 132, 438 01 Žatec
Zřizovatel:	Svaz českých a moravských spotřebních družstev se sídlem Praha 3, U Rajské zahrady 3/1912, IČ 00032743
Název ŠVP:	**KUCHAŘ - ČÍŠNÍK**
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Délka a forma vzdělávání:	tříleté denní vzdělávání
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Datum platnosti vzdělávacího programu:	od 1. září 2022 počínaje 1. ročníkem
Datum platnosti učebního plánu:	**od l. září 2022 počínaje prvním ročníkem**

Zaměření: 65-51-H/01 Kuchař – číšník, Kuchař, Číšník, Cukrář

Předmět	Zkratka	Ročník			Celkem
		I	II	III	

Povinné předměty					
Český jazyk a literatura	CJL	1,5	1,5	1,5	**4,5**
Anglický jazyk	ANJ	2	2	2	**6**
Základy společenských věd	ZSV	1	1	1	**3**
Základy přírodních věd	ZPV	1	1	1	**3**
Matematika	MAT	1,5	1,5	1	**4**
Tělesná výchova	TEV	1	1	1	**3**
Informační a komunikační technologie	ICT	1	1	1	**3**
Ekonomika	EKO	0,5	1	1	**2,5**
Technologie	TCH	1,5	1	1	**3,5**
Potraviny a výživa	POV	1	1	1	**3**
Stolničení	STO	1	1	1	**3**
Společenská výchova	SPV	1	1	0	**2**
Administrativa	ADM	0	0,5	0,5	**1**
Odborný výcvik	ODV	15	17,5	17,5	**50**
Finanční gramotnost	FIG	0	0	0,5	**0,5**
Volitelné předměty					
Suroviny / Světová gastronomie	SUR/SVG	0,5/0,5	0/0	0/0	**0,5/0,5**
Speciální technologie/ Cvičení ze Stolničení	STE/CST	0,5/0,5	1/1	1/0	**1,5/1,5**
Speciální technologie /Speciální techniky obsluhy	STE/SPO	0	0	0/1	**1**
Celkem		**30,5**	**33**	**33**	**96,5**
Nepovinné předměty					
Moderní stolničení	MST	0	0	0,5	**0,5**
Konverzace v cizím jazyce	KCJ	0	0	0,5	**0,5**
Ochrana člověka za mimořádných událostí		**6**	**6**	**6**	**18**

Poznámky:

1. Odborný výcvik je samostatným vyučovacím předmětem. Žáci se učí v dvoutýdenním cyklu – týden teoretické předměty, týden odborný výcvik.
2. Mezi volitelné předměty mohou být zařazeny předměty Ubytovací provoz a Cestovní ruch.
3. Nepovinné předměty jsou nabízeny od 3. ročníku pro upevnění a zkvalitnění odborného a jazykového vzdělávání. Výuka je organizována při dostatečném počtu žáků.
4. Požadovaná úroveň 1. cizího jazyka je A2 podle Evropského referenčního rámce pro jazyky.
5. Tematika Ochrana člověka za mimořádných okolností je zahrnuta do učebního plánu v rozsahu 6 hodin a tyto hodiny jsou zařazovány v rámci mimořádného rozvrhu na začátku školního roku v každém ročníku
6. Mezi volitelné předměty může být zařazen předmět Cukrářská výroba s týdenní dotací 0,5 v 1. ročníku, Světové kuchyně a Základy barmanství a someliérství

Přehled využití týdnů v období září – červen školního roku

Činnost	Ročník		
	I	II	III
Vyučování dle učebního plánu	33	33	33
Lyžařský výcvikový kurz	1	0	0
Časová rezerva-exkurze, výchovně vzdělávací akce, odborné kurzy	5-6	4-6	5-6

Poznámka:

1. Absolvování lyžařského výcvikového kurzu není povinné.
2. Vzdělávání v cizím jazyce navazuje na RVP ZV a směřuje k osvojení kvalitní úrovně jazykových znalostí a komunikativních dovedností, která odpovídá výstupní úrovni A2+ podle Společného evropského referenčního rámce.
3. Rozsah produktivní slovní zásoby činí přibližně 320 lexikálních jednotek za rok. Z toho obecně odborná a odborná terminologie tvoří nejméně 20% slovní zásoby za studium.

6 Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP

Škola:	**SOU a SOŠ, SČMSD, Žatec, s.r.o.** Hošťálkovo nám. 132, 438 01 Žatec
Zřizovatel:	Svaz českých a moravských spotřebních družstev se sídlem Praha 3, U Rajské zahrady 3/1912, IČ 00032743
Název ŠVP:	**KUCHAŘ – ČÍŠNÍK**
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Délka a forma vzdělávání:	tříleté denní vzdělávání
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Datum platnosti vzdělávacího programu:	od l. září 2022 počínaje prvním ročníkem

RVP		ŠVP		
Vzdělávací oblasti	Minimálních	Vyučovací předmět	Počet	Využití

a obsahové okruhy	týdenních vyučovacích hodin celkem		týdenních vyučovacích hodin celkem	disponibilních hodin
Jazykové vzdělávání Český jazyk Dva cizí jazyky	3 10	Český jazyk a literatura 1.cizí jazyk 2.cizí jazyk	3 10	0 0
Společenskovědní vzdělávání	3	Základy společenských věd	3	0
Přírodovědné vzdělávání	3	Základy přírodních věd	3	0
Matematické vzdělávání	3	Matematika	3	0
Estetické vzdělávání	2	Společenská výchova Český jazyk a literatura	1,5 1,5	1
Vzdělávání pro zdraví	3	Tělesná výchova	3	0
Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	3	Informační a komunikační technologie	3	0
Ekonomické vzdělávání	3	Ekonomika Finanční gramotnost	2,5 0,5	0
Výroba pokrmů	10	Technologie Potraviny a výživa Suroviny/Světová gastronomie Speciální technologie Odborný výcvik	3 3 0,5 1,5 20	18
Odbyt a obsluha	7	Stolničení Speciální techniky obsluhy Cvičení ze stolničení Odborný výcvik	3 1 1,5 20	18,5
Komunikace ve službách	2	Společenská výchova Administrativa Odborný výcvik	0,5 1 8	7,5
Disponibilní hodiny	44			44
Celkem	**96**		**99**	

7 Učební osnovy

Škola:	**SOU a SOŠ, SČMSD, Žatec, s.r.o.** Hošťálkovo nám. 132, 438 01 Žatec
Zřizovatel:	Svaz českých a moravských spotřebních družstev se sídlem Praha 3, U Rajské zahrady 3/1912, IČ 00032743
Název ŠVP:	**KUCHAŘ - ČÍŠNÍK**
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník

Zaměření:	Kuchař, Číšník
Délka a forma vzdělávání:	tříleté denní vzdělávání
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Datum platnosti vzdělávacího programu:	od l. září 2022 počínaje prvním ročníkem

Název předmětu:	**ČESKÝ JAZYK A LITERATURA**			
Ročník:	I.	II.	III.	**celkem**
Počet hodin:	1,5	1,5	1,5	**4,5**

Pojetí předmětu

Obecné cíle předmětu

Předmět český jazyk a stylistika má důležité postavení ve vzdělávacím programu oboru kuchař-číšník.

Jazykové vzdělávání 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.
Estetické vzdělávání 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 materiálním a duchovním hodnotám, snažit se přispívat k jejich tvorbě i ochraně. Vytvořený systém kulturních hodnot pomáhá formovat postoje žáka a je obranou proti snadné manipulaci a intoleranci. Estetické vzdělávání se podílí rovněž na rozvoji sociálních kompetencí žáků. K dosažení tohoto cíle přispívá jazykové vzdělávání v mateřském jazyce a naopak estetické vzdělávání prohlubuje znalosti jazykové a kultivuje jazykový projev žáků.

Charakteristika učiva

- vzdělávací oblast z okruhu RVP: Jazykové vzdělávání a komunikace
- mezipředmětové vztahy: cizí jazyky (jazykový transfer), odborné předměty (odborný styl a texty), Základy společenských věd a Společenská výchova
- základní tematické celky: Národní jazyk a jeho útvary, Větná stavba, Vyprávění, Stylistika, Obohacování slovní zásoby a tvoření slov …

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.
Literární výchova kromě výchovy ke čtenářství, rozboru a interpretaci uměleckých děl vede i k celkovému přehledu o hlavních jevech a pilířích české a světové literatury. Poznání textu slouží rovněž k vytváření rozmanitých komunikačních situací, v nichž probíhá dialog žáků s texty a učitelem i mezi žáky navzájem. Důraz je kladen nejen na tvorbu současnou. Žáci jsou vedeni i k esteticky tvořivým aktivitám.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- uplatňovali ve svém životním stylu estetická kritéria
- chápali umění jako specifickou výpověď o skutečnosti
- chápali význam umění pro člověka
- správně formulovali a vyjadřovali své názory
- byli tolerantní k estetickému cítění vkusu a zajmu druhých lidí
- ctili a chránili materiální i kulturní hodnoty
- získali přehled o kulturním dění
- uvědomovali si vliv prostředků masové komunikace na utváření kultury

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

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 diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje, respektovat názory druhých
- zpracovávat jednoduché texty na běžná a odborná témata a různé pracovní materiály, snaží se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii
- písemně zaznamenávat podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskusí, porad apod.)
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování

Strategie výuky

Výklad, diskuse, v hodinách žáci také pracují samostatně. Učitel řídí práci žáků, zaznamenává a následně opravuje jejich chyby, řídí diskusi, zadává úkoly, které opravuje. Učitel kontroluje práci v hodinách.
Těžiště učiva literární části spočívá v práci žáka s literárními texty, výuka probíhá formou sociálně komunikativního učení, skupinového vyučování, činnostně orientovaného učení (práce s textovým, obrazovým a zvukovým materiálem),autodidaktických metod, projektových metod, veřejných prezentací žáka a frontálního vyučování. Žáci jsou vedeni k samostatnosti, odpovědnosti a kultuře osobního projevu.

Hodnocení výsledků žáka

Žáci jsou hodnoceni na konci každého tematického celku, a to samostatným cvičením, diktáty, slohovou prací, doplňovacími cvičeními, literárními testy a ústním zkoušením z dílčích celků. Učitel kontroluje práci v hodinách a individuálně se věnuje slabším žákům nebo naopak žákům nadaným, které připravuje k nástavbovému studiu.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat

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 a vhodně se prezentovat, umí se aktivně účastnit diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje, respektovat názory druhých, zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné souvislé texty na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti (žádosti a jejich podání na instituce, zaměstnavatelům, strukturovaný životopis, vyplňovat formuláře apod.).

Personální 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.

Sociální kompetence:

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.
Řešit samostatně běžné pracovní i mimopracovní problémy:

Žáci jsou schopni volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve. Využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně pracovat s informacemi: žáci umí pracovat s osobním počítačem a s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií, získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak z internetu, komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace, pracovat s informacemi.

Kompetence k pracovnímu uplatnění:

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.

Digitální kompetence:
Výuka českého jazyka integruje digitální technologie s cílem rozvíjet digitální kompetence žáků. Žáci pracují s textovými editory, vytvářejí a upravují texty, vyhledávají a kriticky hodnotí informace z různých zdrojů. Využívají tabulky, grafy a multimediální obsah. Důraz je kladen také na bezpečné a etické využívání online komunikace (e-mail, chat, sociální sítě) a na prevenci dezinformací. S tím související *průřezové téma Člověk a digitální svět* – využívání digitálních technologií ve výuce.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

1. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Časové rozvržení
Jazyková část:		
Žák: - rozliší základní jazykovědné pojmy - definuje a rozlišuje jazykovědné disciplíny - rozlišuje spisovný jazyk a jeho varianty, obecnou češtinu, útvary nespisovné a dokáže nahradit nespisovné tvary spisovnými - porozumí zákonitostem vývoje češtiny - orientuje se v soustavě jazyků - užívá odborných termínů ze své profese, dokáže se vyjádřit věcně, přesně a výstižně - komunikuje ústně i písemně dle norem ortoepických a gramatických - orientuje se v textu, vyhledává informace a pracuje s nimi, zjišťuje informace z dostupných zdrojů - reprodukuje obsahu textu - dokáže si z textu vybrat klíčové informace - volí jazykové prostředky vzhledem ke studijní a pracovní náplni - plynule komunikuje a užívá odborných termínů ze svého oboru - sdělí správně v písem-	**Kultura řeči a její význam pro člověka, jazyková kultura** **Národní jazyk a jeho útvary** **Postavení češtiny mezi ostatními evropskými jazyky** **Slovní zásoba a její styl – rozvrstvené vzhledem k příslušnému oboru vzdělávání, odborná terminologie** **Hlavní principy českého pravopisu** **Práce s textem a získávání informací knihovny, archívy, muzea, internet** **Komunikační a slohová výchova** **Stylistika** **Slohotvorní činitelé objektivní a subjektivní** **Projevy mluvené a psané, základní znaky, rozdíly, využití** **Vyprávění** **Projevy prostě sdělovací, jejich základní znaky, postupy a prostředky: inzerát, plakát**	**září – leden** **únor – červen**

né i ústní podobě sdělit své myšlenky, dojmy, své postoje - ovládá techniku mluveného slova - sestaví jednoduché zpravodajské - útvary **<u>Literární část:</u>**		
- zná a dovede používat základní literárněvědní terminologii - rozliší text literárněteoretický, literárně historický a literárněkritický - rozezná umělecký text od neuměleckého - analyzuje výstavbu textu - identifikuje v textu námět, téma a motiv rozpozná specifické prostředky básnického jazyka	**Literatura jako druh umění**	**září**
- pozná základní útvary lidové tvorby - chápe její kořeny a bezprostřední spojení s životem člověka a společnosti	**Ústní lidová slovesnost**	**říjen**
- se orientuje ve vývoji naší i světové literatury - prokáže základní přehled o vývojovém kontextu české a světové literatury - identifikuje podle charakteristických rysů základní literární směry a hnutí - přiřadí text k příslušnému literár-	**Vývoj české a světové literatury v kulturněhistorických souvislostech:** - literatura starověku (první písemnictví, Řecko, Řím) - literatura středověku - počátky písemnictví na našem území - literatura v době předhusitské a husitské	**listopad – leden** **únor – březen** **duben – květen** **červen**

nímu směru - zařadí typická díla do literárního směru a příslušného historického období - konkrétní literární díla nebo texty klasifikuje podle druhů a žánrů - při rozboru textu uplatňuje znalosti z literární teorie a jazykového vyučování - rozliší autora, vypravěče a postavy - rozezná typy promluv - nalezne v textu potřebné informace - vystihne hlavní sdělení textu - interpretuje text a debatuje o něm - vyjádří vlastní prožitky z daných textů nebo děl - zhodnotí význam díla pro určitý směr - zhodnotí význam autora pro dobu, v níž žil zhodnotí význam autora i díla pro další vývoj literatury i pro další generace - samostatně vyhledává informace a dovede jich využít v odborném textu i z otevřených zdrojů - vyjádří vlastní prožitky z četby zvolených děl posoudí vývojové změny v rámci literárního žánru, druhu, útvaru atd… - prezentuje vlastní i týmovou práci	**Projektové činnosti**	

2. ročník

Jazyková část: Žák: - vyjmenuje základní fonetické pojmy - řídí se zásadami spisovné výslovnosti v písemném projevu uplatňuje zásady českého pravopisu - rozebírá větu - chápe strukturu větné stavby - rozvíjí a obohacuje svou slovní zásobu, dokáže nahrazovat slova neplnovýznamová slovy plnovýznamovými - komunikuje plynule, umí se souvisle vyjadřovat v souladu s platnými normami - své myšlenky dokáže sdělit ve vybraných slohových útvarech, dokáže užívat dle svých možností i uměleckých prostředků - odborně, jasně, přesně a výstižně komunikuje ústně i písemně, využívá termínů ze zvoleného oboru	**Zvukové prostředky a orto-epické normy** **Tvarosloví** **Větná stavba** **Obohacování slovní zásoby a tvoření slov** **Vyjadřování přímé i zprostředkované technickými prostředky, monologické i dialogické, neformální i formální, připravené i nepřipravené** **Projevy prostě sdělovací, administrativní, prakticky odborné, jejich základní znaky, postupy a prostředky /osobní dopis, krátké informační útvary, popis osoby, umělecký popis/** **Profesní komunikace – odborný popis, úřední dopis …**	**září – leden** **únor – červen**
Literární část: Žák: - zná a dovede používat základní literárněvědní terminologii - rozliší text literárněteoretický, literárně historický a literárněkritický - rozezná umělecký text od neuměleckého - analyzuje výstavbu textu	- literatura renesance a humanismu - literatura baroka - literatura klasicismu a osvícenství - literatura preromantismu a romantismu - Národní obrození - realistická literatura	**září – listopad** **prosinec** **leden** **únor**

- identifikuje v textu námět, téma a motiv - rozpozná specifické prostředky básnického jazyka - pozná základní útvary lidové tvorby - chápe její kořeny a bezprostřední spojení s životem člověka a společnosti - se orientuje ve vývoji naší i světové literatury - prokáže základní přehled o vývojovém kontextu české a světové literatury - identifikuje podle charakteristických rysů základní literární směry a hnutí - přiřadí text k příslušnému literárnímu směru - zařadí typická díla do literárního směru a příslušného historického období - konkrétní literární díla nebo texty klasifikuje podle druhů a žánrů - při rozboru textu uplatňuje znalosti z literární teorie a jazykového vyučování - rozliší autora, vypravěče a postavy - rozezná typy promluv - nalezne v textu potřebné informace - vystihne hlavní sdělení textu - interpretuje text a debatuje o něm - vyjádří vlastní prožitky z daných textů nebo děl - zhodnotí význam díla pro určitý směr	- nové podoby literatury konce 19. a počátku 20.století - literární avantgarda	**březen** **duben** **květen** **červen**

- zhodnotí význam autora pro dobu, v níž žil - zhodnotí význam autora i díla pro další vývoj literatury i pro další generace - samostatně vyhledává informace a dovede jich využít v odborném textu i z otevřených zdrojů - vyjádří vlastní prožitky z četby zvolených děl posoudí vývojové změny v rámci literárního žánru, druhu, útvaru atd… - prezentuje vlastní i týmovou práci		

3. ročník

Jazyková část: Žák: - v písemném projevu uplatňuje znalost českého pravopisu - dokáže rozebrat větu - orientuje se ve výstavbě textu, nahradí běžné slovo českým ekvivalentem a naopak - odhaluje a odstraňuje jazykové a stylizační nedostatky - dbá na grafickou úpravu textu - uplatňuje principy jeho výstavby - vyjadřuje se věcně, správně a srozumitelně, vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní i negativní - vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně, je s to přednést krátký projev	**Větná stavba, druhy vět z gramatického a komunikačního hlediska, výstavba a tvorba komunikátu** **Gramatické tvary a konstrukce a jejich sémantické a syntaktické funkce** **Grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů** **Životopis, zápis z porady, technická zpráva, popř. odborné projevy, kritika, úvaha, žádost, výklad** **Druhy řečnických projevů** **Techniky a druhy čtení (s důrazem na čtení studijní), orientace v textu, jeho rozbor z hlediska sémantiky, kompozice a stylu** **Zpětná reprodukce textu**	**září – leden** **únor – červen**

- rozumí obsahu textu i jeho částí - samostatně zpracovává informace - má přehled o denním tisku a tisku podle svých zájmů - pracuje s různými příručkami - posoudí kompozici projevu	**Informatická výchova, noviny, časopisy a jiná periodika, internet** **Práce s různými příručkami pro školu a veřejnost** **Druhy a žánry textu**	
Literární část: Žák: - zná a dovede používat základní literárněvědní terminologii - rozliší text literárněteoretický, literárně historický a literárněkritický - rozezná umělecký text od neuměleckého - analyzuje výstavbu textu - identifikuje v textu námět, téma a motiv - rozpozná specifické prostředky básnického jazyka - pozná základní útvary lidové tvorby - chápe její kořeny a bezprostřední spojení s životem člověka a společnosti - se orientuje ve vývoji naší i světové literatury - prokáže základní přehled o vývojovém kontextu české a světové literatury - identifikuje podle charakteristických rysů základní literární směry a hnutí	- tradiční literatura 1. poloviny 20. století - moderní literatura 1. poloviny 20. století - drama 1. poloviny 20. století - světová literatura 2. poloviny 20. století - česká poezie po roce 1945 - česká próza po roce 1945 - regionální literatura - české a světové drama - projektové činnosti	**září – říjen** **listopad – prosinec** **leden** **únor** **březen** **duben – květen** **září – červen** **červen**

- přiřadí text k příslušnému literárnímu směru - zařadí typická díla do literárního směru a příslušného historického období - konkrétní literární díla nebo texty klasifikuje podle druhů a žánrů - při rozboru textu uplatňuje znalosti z literární teorie a jazykového vyučování - rozliší autora, vypravěče a postavy - rozezná typy promluv - nalezne v textu potřebné informace - vystihne hlavní sdělení textu - interpretuje text a debatuje o něm - vyjádří vlastní prožitky z daných textů nebo děl - zhodnotí význam díla pro určitý směr - zhodnotí význam autora pro dobu, v níž žil zhodnotí význam autora i díla pro další vývoj literatury i pro další generace - samostatně vyhledává informace a dovede jich využít v odborném textu i z otevřených zdrojů - vyjádří vlastní prožitky z četby zvolených děl posoudí vývojové změny v rámci literárního žánru, druhu, útvaru atd… - prezentuje vlastní i týmovou práci		

Vypracovala: Mgr. Tereza Rybáková
Pojem a blok „Kultura“ se učí ve Společenské výchově ve II. ročníku v rámci hmotné a duchovní kultury, historie studovaného oboru se učí v I. ročníku Stolničení: Mgr. Bc. Jana Pichnarčíková

Škola:	**SOU a SOŠ, SČMSD, Žatec, s.r.o.** Hošťálkovo nám. 132, 438 01 Žatec
Zřizovatel:	Svaz českých a moravských spotřebních družstev se sídlem Praha 3, U Rajské zahrady 3/1912, IČ 00032743
Název ŠVP:	**KUCHAŘ - ČÍŠNÍK**
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Délka a forma vzdělávání:	tříleté denní vzdělávání
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Datum platnosti vzdělávacího programu:	od l. září 2022 počínaje prvním ročníkem

Název předmětu:	**ANGLICKÝ JAZYK**			
Ročník:	I.	II.	III.	**celkem**
Počet hodin:	2	2	2	**6**

Pojetí předmětu

Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu anglický jazyk je vybavit žáky schopností komunikovat v cizím jazyce. Žák porozumí čtenému textu, který je, pokud jde o slovní zásobu, na jejich jazykové úrovni. Slovní zásoba je zaměřována na jeho budoucí povolání a uplatnění se v oboru jako kuchař číšník.

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Jazyk a jazyková komunikace.

Výuka probíhá ve třídách dělených na dvě skupiny. Důraz je kladen na rozšiřování komunikačních schopností žáků. Výuka směřuje k tomu, aby se žáci byli schopni dorozumět s cizincem v běžných situacích a hovořit s ním o tématech každodenního života. Žáci musí být rovněž schopni porozumět čtenému textu, který je, pokud jde o slovní zásobu, na jejich jazykové úrovni. V hodinách cizího jazyka se žáci zároveň učí chápat odlišné kultury a prohlubovat toleranci k nim. Nedílnou součástí jsou poslechová cvičení, při nichž se žáci učí porozumět různým mluvčím a zachycovat z jejich projevů podstatné informace. V oblasti písemného projevu jde o stylizaci krátkých zpráv a dopisů, které mohou žáci využít v písemné komunikaci se svými přáteli z různých zemí světa, taktéž v žádosti o zaměstnání.

Mezipředmětové vztahy: Český jazyk a literatura, Základy společenských věd, Informační a komunikační technologie, Stolničení, Technologie, Základy přírodních věd
Základní tematické celky: rozpracovány do jednotlivých ročníků (v kuchyni, v restauraci, druhy jídel).
Využití odborných učebnic: Angličtina pro provoz hotelů a společného stravování, Angličtina v gastronomii, Highly Recommended, Gastronomie

Strategie výuky

V hodinách anglického jazyka se budeme věnovat čtyřem základním dovednostem, tj. mluvení, poslechu, čtení a psaní. Hlavní důraz budeme klást na projev mluvený.

Používané metody:

1. Práce ve skupinách
Rozdělíme žáky do skupin, dbáme na to, aby v skupinách byli výborní, průměrní i slabší žáci. Zadáme téma konverzace, stanovíme její časový limit. Kontrolujeme, jestli jednotliví členové skupiny mluví pouze anglicky. Během konverzace tolerujeme zvýšený hluk, při prezentaci jednotlivých skupin dbáme na klid ve třídě.

2. Práce v páru

Využíváme především ve formě rozhovoru a nácviku tvoření otázek. Zadáme téma rozhovoru a dbáme na to, aby studenti při rozhovoru používali důsledně cizí jazyk.

3. Samostatný ústní projev

Vedeme žáky k tomu, aby byli schopni vyjádřit své myšlenky v delším projevu. Opravujeme jen zásadní chyby a dbáme na plynulost projevu.

4. Brainstorming

Rozvíjí představivost a kreativitu, pomáhá ujasnit si podstatu mnoha jevů. Výhodou je zapojení i méně aktivních studentů. Procvičujeme slovní zásobu k jednotlivým tématům a tvoření vět.

5. Hraní rolí

Žáci předvádějí situace z běžného života, a tak aplikují probírané učivo na vlastní prožitky a zážitky.

6. Práce s textem

Zjišťujeme porozumění danému textu formou otázek, odpovědí true-false, popřípadě překladem části textu.

7. Využívání moderních technologií při výuce
Výuka je podporována množstvím programů, aplikací a softwarů, které nabízejí moderní technologie

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Žák je při výuce veden tak, aby se choval společensky a profesionálně vystupoval, identifikoval běžné problémy a hledal způsoby jejich řešení, stanovil si reálné, profesní a životní cíle, uplatňoval morální principy.
Výuka směřuje k tomu, aby žák pracovat poctivě a svědomitě.

Hodnocení výsledků žáka

Hodnocení známkou bude probíhat dle školního řádu školy na základě:
- schopnosti uplatňovat získané vědomosti v řešení zadaných úkolů
- písemného i ústního zkoušení, jež prověří orientaci v jednotlivých tematických celcích
- samostatnosti v řešení navozených situací s využitím mezipředmětových vztahů

Vedle hodnocení známkou je hojně užíváno hodnocení slovní, a to průběžně, včetně doporučení k dalšímu rozvoji.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat

Kompetence k učení

Žák má pozitivní vztah k vzdělávacímu procesu. Pozitivní motivací dosáhnout pohledu na učení, jako předpokladu pro další uplatnění se na trhu práce.

Kompetence k řešení problémů

Žák chápe problém, jako výzvu k jednání, práci a vyvíjí úsilí k jeho vyřešení. Zná společenské standardy a nastalé situace řeší podle nich. Vzdělání chápe jako předpoklad ke zdárnému zdolávání úkolů.

Komunikativní kompetence

Žák samostatně vystupuje před kolektivem, získává suverenitu, ztrácí ostych v prezentaci svých názorů. Žák je schopen argumentovat, vytváří si svůj názor a je schopen si za ním stát.

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Žák si po úvodních hodinách uvědomuje sám sebe, postavení ve společnosti a význam demokracie v našem státě. Žák se orientuje v jednotlivých státních uspořádáních a umí je vzájemně porovnat, využívá kritického myšlení.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi

Žák dokáže používat servery a webové stránky školy s elektronickou podobou probíraného učiva.

Průřezová témata

V předmětu jsou realizována všechna průřezová témata.

Občan v demokratické společnosti – srovnání jednotlivých politických systémů, ekonomiky a z nich plynoucí úrovně, práv a povinností u nás a v anglicky mluvících zemích.

Člověk a životní prostředí – zařazeno téma Environment

Člověk a trh práce - Při konverzačních částech hodin narazit na oblasti zájmu žáků a motivovat je

k dobrovolnému zjišťování informací o nich. Vyvolat pocit, že nepracují z povinnosti pro školu, ale pro své obohacení. Těmito prostředky poukázat na důležitost vlastní iniciativy při zvyšování vzdělanostní úrovně a na možnost a nutnost celoživotního vzdělávání. Sestavení životopisu v cizím jazyce.

Výuka cizího jazyka v učebních oborech se zaměřuje na praktické využití digitálních technologií, které pomáhají žákům osvojit si základní jazykové dovednosti. Žáci využívají online slovníky, překladače a jazykové aplikace, které podporují samostatné učení a procvičování. Součástí výuky je i práce s multimediálními materiály, které žákům umožňují lépe porozumět mluvenému projevu a zlepšit komunikační schopnosti v reálných situacích. Digitální kompetence se rozvíjejí prostřednictvím aktivit zaměřených na vyhledávání a zpracování cizojazyčných informací.

V rámci cizího jazyka rozvíjíme digitální kompetence žáků tím, že:

- vedeme žáky k jednoduchému vyhledávání a základnímu zpracování informací z dostupných cizojazyčných zdrojů;
- podporujeme využívání digitálních nástrojů pro procvičování jazykových dovedností (např. základní práce s online slovníky a překladači);
- učíme žáky vytvářet a sdílet jednoduchý digitální obsah, jako jsou krátké texty nebo prezentace;
- rozvíjíme základní digitální čtenářské strategie při práci s elektronickými texty;
- vedeme žáky k uvědomění si důležitosti respektování autorských práv a základních etických pravidel při práci s digitálním obsahem.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

1.ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Témata k odborným př.	Časové rozvržení
Žák: - rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích	- sloveso TO BE - přivlastňovací zájmena - země a národnosti	Tableware Fruit, Vegetables	**září – říjen**
- čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednodu-	- sloveso TO BE (zápor, otázka) - přivlastňovací pád - přídavná jména opačného významu	Kinds of Soups Ways of cooking	**listopad – prosinec**

chých textů odborných - orientuje se v textu - v textu nalezne důležité informace, hlavní i vedlejší myšlenky - vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text - reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků - dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko - zaznamená písemně hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu, samostatně, popř. s pomocí slovníku a jiných jazykových příruček	- slovní zásoba - rodina - přítomný čas prostý (3. osoba) - zápor, otázka - určování času - zaměstnání - přítomný čas prostý (všechny osoby) - zápor, otázka - frekvenční příslovce - volnočasové aktivity, roční období - denní program - vazba THERE IS/ARE - kvantifikátory SOME/ANY - ukazovací zájmena - vybavení domácnosti, názvy místností	Taking a reservation at a restaurant Serving drinks Serving meals Sauces, side dishes Welcoming the customer Meals-breakfast, dinner, lunch, supper	**leden – únor** **březen – duben** **květen – červen**

2. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Témata k odborným př.	Časové rozvržení
Žák:			

- rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejblíže přirozené výslovnosti - vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru - uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka - dodržuje základní pravopisné normy - používá běžné gramatické prostředky	- sloveso CAN/CAN´T - sloveso COULD - sloveso TO BE minulý čas - telefonování - cestování - minulý čas prostý - nepravidelná slovesa - časové výrazy - svátky - blahopřání - minulý čas prostý (zápor, otázka) - AGO - anglicky mluvící země - počitatelná a nepočitatelná podst.jm. - MUCH/MANY - členy A / SOME - formální a neformální dopis - stupňování příd. jm. - sloveso HAVE GOT - Česká republika	Opakování profesní slovní zásoby z I. ročníku Side dishes Drinks, Tools of the kitchen Beef, pork, veal, mutton Other ways of preparing meals Fish Recipes Specialities of the Czech cuisine Poultry Revision Venison, game, mince meat	**září – říjen** **listopad – prosinec** **leden – únor** **březen – duben** **květen - červen**

3. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Témata k odborným př.	Časové rozvržení
Žák: - vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové	- přítomný průběhový čas - přivlastňovací zájmena (stojící samostatně) - nakupování	Opakování profesní slovní zásoby z I. a II. ročníku Main dishes – pork, beef, veal, poultry, game	**září – říjen**

situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti - zná základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika zemí daného jazyka ve srovnání se zvyklostmi v České republice	- vazba GOING TO - příčinný infinitiv - návrhy - tvoření otázek - tvoření příslovcí - životopis - předpřítomný čas - vyplňování formuláře - předpřítomný čas a minulý čas prostý - opakování	Menu Desserts Specialities of the British cuisine Various types of food services	**listopad – prosinec** **leden – únor** **březen - duben** **květen**

Vypracovala: Mgr. Zina Borlová

Škola:	**SOU a SOŠ, SČMSD, Žatec, s.r.o.**
	Hošťálkovo nám. 132, 438 01 Žatec
Zřizovatel:	Svaz českých a moravských spotřebních družstev se sídlem Praha 3, U Rajské zahrady 3/1912, IČ 00032743
Název ŠVP:	**KUCHAŘ - ČÍŠNÍK**
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Délka a forma vzdělávání:	tříleté denní vzdělávání
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Datum platnosti vzdělávacího programu:	od l. září 2022 počínaje prvním ročníkem

Název předmětu:	**ZÁKLADY SPOLEČENSKÝCH VĚD**			
Ročník:	I.	II.	III.	**celkem**
Počet hodin:	1	1	1	**3**

Pojetí předmětu

Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je poskytnout žákům základní všeobecný přehled, orientaci v problematice společenských věd i tak, aby byli plnohodnotnými občany svého státu. Vybavit žáka do produktivního sociálního a občanského života, především k úctě a k respektu jiných lidí, upevňovat odpovědnost za kvalitu svého života.

Charakteristika učiva

Vzdělávací oblast: RVP – Společenskovědní vzdělávání

Učivo v jednotlivých ročnících je uspořádáno do jednotlivých tematických celků, které vycházejí z RVP. Tyto celky jsou seřazeny od sebepoznání, zdokonalení vlastního učení a organizaci času (psychologie), přes poznání pravidel života ve společnosti a v sociální oblasti, včetně finanční gramotnosti (sociologie, ekonomika). V dalších celcích je probírána otázka soudobého politického života u nás i ve světě (politologie), až po filozofické myšlení, etiku, mravnost a morálku (filozofie a etika).

Mezipředmětové vztahy: Základy přírodních věd, Informační a komunikační technologie, Ekonomika, Společenská výchova, Základy podnikání

Strategie výuky

Výuka probíhá formou:

- Prezentací
- Skupinové práce
- Diskuse
- Používáním informační a komunikační technologie (vyhledávání informací)
- Exkurze
- Úřad práce

- Správy sociálních věcí
- Burzy škol a práce

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Žák je při výuce veden tak, aby se choval společensky a profesionálně vystupoval, identifikoval běžné problémy a hledal způsoby jejich řešení, stanovil si reálné, profesní a životní cíle, uplatňoval morální principy.
Výuka směřuje k tomu, aby žák pracoval poctivě, svědomitě a přesně.

Hodnocení výsledků žáka

Žák bude hodnocen formativním hodnocením s důrazem na sebereflexi. Hodnocení bude probíhat také formou ústní, písemnou včetně seminárních prací.

- minimálně jednou ústně (žák losuje otázky, každá samostatně hodnocena = výsledná průměr)
- z každého tematického celku – písemný test (bodový systém)
- za aktivní práci v hodině (příspěvek na hodinu, hry v hodině, hlásí se)
- seminární práci (termín odevzdání, grafické provedení, návaznost na probrané učivu)
- sebehodnocení žáka

Vše v souladu se školním řádem.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat

Žák dokáže:

- objektivně zhodnotit svoji osobnost, odpovědnost a toleranci
- být zodpovědný za své učení a organizovat svůj učební proces
- účastnit se diskusí a vyjadřovat vlastní názor, argumentovat
- vnímat a hodnotit politický život u nás i ve světě
- získávat a zpracovávat informace
- řešit konflikty z různých oblastí společenského života
- přispívat k práci skupiny a společnosti
- využívat svých vědomostí pro praktický život
- orientovat se ve světě práce, samostatně se uplatnit při vyhledávání práce
- pochopit důležitost principu šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí
- člověk a digitální svět - využívání moderních technologií

Digitální kompetence:
V rámci společenskovědního vzdělávání jsou digitální kompetence žáků rozvíjeny prostřednictvím kritické práce s informačními zdroji a odpovědného přístupu k jejich vytváření. Výuka podporuje aktivní zapojení žáků do občanského života s využitím digitálních technologií a seznamuje je s digitálními službami státu, veřejné správy i dalších institucí, které využívají v reálných nebo modelových situacích. Žáci jsou vedeni k posuzování dopadů digitalizace na jednotlivce, společnost i životní prostředí. Důraz je kladen na rozvoj etického a právního povědomí a na odpovědné chování v digitálním prostředí.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

1. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Časové rozvržení
Žák: - charakterizuje psychologii jako vědní disciplínu a vysvětlí její praktický význam pro člověka - vymezí a objasní základní charakteristiky jednotlivých etap lidského života - na konkrétním příkladu rozpozná projevy lidí různého temperamentu - charakterizuje základní náročné životní situace člověka, jejich příčiny, řešení a možnosti předcházení těmto situacím, asertivní chování - popíše a odliší jednotlivé procesy paměti, vysvětlí proces zapomínání a uvede, jak a čím lze paměť posilovat - objasní na čem závisí efektivnost učení, - charakterizuje českou společnost a její strukturu - na příkladu vysvětlí význam procesu socializace - vysvětlí sociální nerovnost a chudobu, uvede postupy, jimiž lze do jisté míry řešit sociální problémy - debatuje o pozitivech i problémech multikulturního soužití - vysvětlí, proč jsou obě pohlaví rovnocenná (posoudí porušování rov-	**Člověk jako osobnost a ve společnosti** - Psychologie, psychologické vědy, etapy lidského života, aplikovaná psychologie - Psychické vlastnosti osobnosti (temperament, schopnosti, charakter - Psychické procesy osobnosti(vnímání, představy, paměť, myšlení, emoce) - Duševní hygiena, zátěžové situace, deprivace - Společnost – tradiční, moderní - Sociální nerovnost - Rodina – soc. skupina - Religionistika, teologie	**září – říjen** **listopad – prosinec** **leden** **únor** **březen** **duben** **květen** **červen**

nosti) - vymezí různé sociální útvary (referenční, primární, sekundární skupina..), sociální role, vztahy, funkce a problémy soudobé rodiny - objasní vliv prostředí na člověka - popíše frekventované sociální deviace a sociálně patologické jevy (příčiny a důsledky) - uvede možnosti předcházení sociálně patologickým jevům - posoudí funkci víry a náboženství v životě člověka - charakterizuje základní světová náboženství - vysvětlí nebezpečnost náboženských sekt a fundamentalismu - dovede kriticky přistupovat k masovým médiím - identifikuje projevy a nebezpečí intolerance, rasismu, šikany, extremismu, terorismu		

2. ročník

Žák: - popíše pojem státu a národa - popise vznik, vývoj, účel a funkci státu - objasní vznik a vývoj našeho státu (státní symboly, státní svátky) - rozliší různé formy státu, charakterizuje právní stát - uvede, jak lze získat a pozbýt české státní občanství - na příkladu rozliší hlav-	**Člověk jako občan** - Demokracie, lidská práva - Masová média - Politologie, stát a národ, státní symboly - Právní základy státu - Dělba státní moci - Politika a politické subjekty - Správa a samospráva	**září – říjen** **listopad** **prosinec** **leden**

ní hodnoty a rizika ohrožení demokracie, - charakterizuje lidská práva a práva dětí - rozliší problémy, se kterými se potýkají etnické skupiny žijící v ČR - vymezí pojmy politika, politický režim - vysvětlí význam politických stran - charakterizuje současný český politický systém - rozliší jednotlivé politické strany a jejich politickou orientaci - rozpozná hlavní formy přímé demokracie - orientuje se v odlišnosti voleb do parlamentu a do krajských (obecních) zastupitelstvech - vysvětlí rozdíly mezi různými volební systémy - uvede příklady občanské aktivity ve svém regionu - popíše základní články státní správy a samosprávy (rozliší jejich pravomoci) - vysvětlí úlohu místní samosprávy pro občany - uvede na příkladu, jak se mohou občané podílet na správě a samosprávě obce - je schopen debatovat o vlastnostech, které by měl mít občan - demokratického státu		
- objasní roli práva v životě společnosti - popíše a vysvětlí, jak je uspořádán právní řád ČR - vysvětlí, kdy je člověk způsobilý k právním	**Člověk a právo** - Právní stát a právní vztahy - Soustava soudů - Rodinné právo - Správní právo - Trestní právo, kriminali-	**únor** **březen** **duben** **květen – červen**

úkonům a má trestní odpovědnost - zná podstatu trestných činů a tresty jež mohou následovat - popíše soustavu soudů v ČR - porovná náplň činnosti policie, státního zastupitelství, soudů - vysvětlí právní význam manželství a rodiny - posoudí zda lze uzavřít manželství v konkrétním případě - na příkladech vysvětlí rozdíl mezi osvojením, poručenstvím a pěstounskou péčí - sestaví rodinný rozpočet, vysvětlí co je zodpovědné hospodaření a finanční rizika - debatuje o problematice mezilidských vztahů, volbě partnera - vysvětlí funkci ústavy - na příkladech doloží, co definuje Ústava ČR - zdůvodní dělbu státní moci v demokratických státech - charakterizuje a popíše hlavní subjekty státní moci v ČR - objasní proces tvorby a schvalování zákonů v ČR	ta	

3. ročník

- vysvětlí pojmy bezdomovectví, nezaměstnanost a životní krizové situace - rozumí pojmu pomoc člověku v nouzi	**Člověk a hospodářství** - Charita ČR, Červený kříž , Odbory sociální péče - Zabezpečení na stáří, zodpovědné chování v oblasti financí rodiny a své osoby, zodpověd-	**září – říjen** **listopad - leden**

- dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé životní situaci - vyjmenuje charitativní organizace a organizace, které slouží k zajištění základních životních potřeb	nost za závazky u bank a finančních společností. - Bezdomovectví, azylové domy - terapeutické komunity - Hospicová péče	
- charakterizuje význam, strukturu a cíle EU - posoudí výhody ekonomické integrace, - zhodnotí, jak ovlivňuje zapojení ČR do EU život občanů - rozliší základní globální problémy, současné konflikty a navrhne jejich řešení - na příkladu určí, která mezinárodní organizace má určitou činnost ve své náplni - uvede konkrétní příklady projevů globalizace - na příkladu z médií vysvětlí nebezpečí nesnášenlivost a terorismu ve světě	**Česká republika, Evropa a svět** - Vyspělé x rozvojové státy - Integrace a dezintegrace - ČR a svět (NATO, OSN, EU) - Globální problémy lidstva	**únor** **březen** **duben** **květen**

Upravila: Mgr. Bc. Jana Pichnarčíková

Škola:	**SOU a SOŠ, SČMSD, Žatec, s.r.o.**
	Hošťálkovo nám. 132, 438 01 Žatec
Zřizovatel:	Svaz českých a moravských spotřebních družstev se sídlem Praha 3, U Rajské zahrady 3/1912, IČ 00032743
Název ŠVP:	**Kuchař-číšník**
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař-číšník
Délka a forma vzdělávání:	tříleté denní vzdělávání
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Datum platnosti vzdělávacího programu:	od l. září 2022 počínaje prvním ročníkem

Název předmětu:	**ZÁKLADY PŘÍRODNÍCH VĚD**			
Ročník:	I.	II.	III.	**celkem**
Počet hodin:	1	1	1	**3**

Pojetí předmětu

Obecný cíl předmětu

Cílem předmětu je schopnost využití přírodovědných poznatků a dovedností v praktickém životě ve všech situacích, které souvisejí s přírodovědnou oblastí:

- logicky uvažují, analyzují a řeší jednoduché přírodovědné problémy
- pozorují, popisují a vysvětlují podstatu přírodních jevů, provádí experimenty a měření, zpracovávají a vyhodnocují získané údaje
- komunikují, vyhledávají a interpretují přírodovědné informace a zaujímají k nim stanovisko, využívají získané informace v diskusi k přírodovědné a odborné tématice
- porozumí základním vztahům a souvislostem mezi živou a neživou přírodou
- rozumí základním biologickým a ekologickým souvislostem a postavení člověka v přírodě, zhodnotí vliv činností člověka na složky životního prostředí a způsoby jeho ochrany
- posuzují chemické a fyzikální vlastnosti látek, klasifikují chemické látky, znají jejich vlastnosti a chování, posuzují jejich nebezpečnost a vliv na živé organismy
- získávají motivaci přispět k dodržování zásad udržitelného rozvoje v občanském životě i odborné pracovní činnosti
- získávají pozitivní postoj k přírodě
- motivují k celoživotnímu vzdělávání v přírodovědné oblasti

Charakteristika učiva

Učební osnova vychází ze vzdělávací oblasti Přírodovědné vzdělávání a v rámci mezipředmětových vztahů a uplatnění komplexního přístupu k pochopení přírodních jevů a zákonitostí jsou do učiva zahrnuty základní okruhy chemického, biologického, ekologického a fyzikálního vzdělávání. Sled tematických celků a jejich hodinová dotace 3 hodiny týdně v 1. ročníku je přizpůsobena potřebám konkrétního studijního oboru a hlavnímu průřezovému tématu Člověk a životní prostředí. Důraz je kladen na environmentální výchovu s cílem formování žádoucích vztahů k životnímu prostředí a utváření vlastních názorů, postojů a hierarchie životních hodnot v souladu s myšlenkami trvale udržitelného rozvoje.

V pojetí biologického vzdělávání se zdůrazňuje zejména problémový přístup a vazby na životní prostředí, učivo obsahuje i potřebný humanitní aspekt a dokládá vzájemnou souvislost mezi přírodou a společností. V chemickém a fyzikálním vzdělávání je vedle základních vědomostí a dovedností (např. charakteristika struktury látek, jejich chemických a fyzikálních vlastností, definování vztahu síly a pohybu, znalost podstaty přeměny energie, znalost podstaty přírodních jevů a jejich zákonitostí,…) upřednostněn rozvoj schopností aplikace poznatků v odborném vzdělávání, v praxi i v každodenním životě s akcentem na ekologii.

Učivo předmětu navazuje na další oblasti odborného vzdělávání, na blok ekonomických předmětů (zejména v celcích zaměřených na ekologizaci provozu gastronomických zařízení), na základy práva (seznámení se základními ekonomickými a právními nástroji v péči o životní prostředí), ale i na matematiku (numerické aplikace při řešení úloh v přírodovědné oblasti).

Mezipředmětové vztahy: Tematika „Hygiena ve společném stravování“ bude řešena souběžně v předmětu Ekologie, konkrétně problematika vztahu k životnímu prostředí, úspory energií, nakládání s odpady, používání chemických prostředků. Tematika „Základní živiny, vitamíny, nerostné látky“ souběžně v předmětech Chemie.

Do předmětu Biologie byla v rámci přírodovědného vzdělávání přesunuta část učiva k předmětu Nauka o výživě. Jedná se o celky buňka, fyziologie člověka – zejména o trávicí, vylučovací, cévní, nervové a hormonální soustava. Žáci tak vzhledem k oboru získávají ucelenou soustavu vědomostí o anatomii a fyziologii organizmu v návaznosti na výživu člověka. Učivo a náplň předmětu je úzce propojeno s předměty Nauka o výživě, Technologie přípravy pokrmů.

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Žáci a žákyně jsou při výuce vedeni tak, aby se chovali společensky a profesionálně vystupovali, identifikovali běžné problémy a hledali způsoby jejich řešení, stanovili si reálné profesní a životní cíle, uplatňovali morální principy, demokratické hodnoty a zásady kritického chování a orientovali se ve stále se měnícím životním prostředí. Výuka směřuje k tomu, aby žáci a žákyně pracovali poctivě, svědomitě a přesně.
Hodnocení probíhá formou ústního a písemného zkoušení, a to průběžně z každého tematického celku.

Strategie výuky

Frontální výuka je vedena formou výkladu i přímé součinnosti s teoretickou činností na počítači formou využívání informačních technologií, práce se zdroji. Taktéž může být vedena metodou projektového vyučování.

Pomůcky: Počítač, projektor, prezentace v elektronické podobě, ale i výukové programy.

Metody vyučování
Výklad s návazností na znalost žáků, samostatné řešení úkolů, skupinová práce, práce s aktuálními informacemi, práce s odbornou publikací, aplikace v praxi. Počty hodin u jednotlivých celků jsou orientační a lze je upravovat podle aktuálních potřeb.
Metody ověřování
Samostatná práce ve škole, samostatná práce jako domácí úkol. Přínos předmětu k rozvoji klíčo-

ých kompetencí a průřezových témat Komunikativní kompetence: žáci jsou schopni zpracovávat texty na běžná i odborná témata a různé pracovní materiály, jsou vedeni ke snaze dodržovat jazykové i stylistické normy a odbornou terminologii, věnovat se formální i obsahové náplni prací, využívat moderní komunikační prostředky, využívat prostředky ICT a efektivně pracovat s informacemi.

Hodnocení výsledků žáků

Žáci jsou hodnoceni formou formativního hodnocení během jednotlivých vyučovacích celků, a to s důrazem na sebereflexi a následné stanovení cílů a postupů ve vzdělávání.

- hloubka porozumění poznatkům
- schopnost aplikace poznatků při řešení problémů, aktivní přístup při řešení úkolu
- míra využití fyzikálního vzdělávání při objasňování jevů v přírodě i každodenním životě
- diskuse ke konkrétním chemickým problémům a návrhy řešení spojených s jejich obhajobou
- diskuse k řešení ekologických problémů, návrhy řešení a jejich efektivita
- míra osvojení dovedností při praktických cvičeních
- práce se zdroji informací
- prezentace výsledků vlastní práce spojená se sebehodnocením a vzájemným hodnocením

Vyhodnocení dílčích a celoročních projektů s přírodovědnou tematikou (projekty jednotlivých žáků i projekty týmové).

Přínos vyučovacího předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat

Žák/žákyně aplikuje poznatky získané v základech ekologie a ochrany životního prostředí a využívá je k získání komplexního pohledu na tuto problematiku. Orientuje se v možnostech ochrany životního prostředí a uvědomuje si odpovědnost každého jedince za stav životního prostředí. Formuje žádoucí vztahy k prostředí a přenáší si je do občanského i profesního života. Dominantním průřezovým tématem „Člověk a životní prostředí“ a „Člověk a svět práce se samozřejmě prolínají stěžejní části ostatních průřezových témat („Občan v demokratické společnosti“ a „Informační a komunikační technologie“. Z hlediska prostoupení hlavního průřezového tématu „Člověk a životní prostředí“ celou oblastí Přírodovědného vzdělávání je kladen důraz na budování takových postojů a hodnotových orientací žáků, na jejichž základě budou utvářet svůj budoucí životní způsob a styl v mezích udržitelného rozvoje a ekologicky přijatelných hledisek. Ekologická hlediska jsou uplatňována v běžném provozu školy) důsledné třídění odpadů a zajištění jejich odvozu a recyklace firmou orientující se právě na důslednou recyklaci odpadů, šetření vodou a energií, respektování zásad úspornosti a hospodárnosti s veškerými zdroji, zákaz kouření v celé školní budově, nástěnky s ekologickou tématikou a jejich průběžná aktualizace,… (a jsou tak základem pro odpovědné vlastní jednání žáků i v dospělosti. Žáci v učebních oborech jsou vedeni k využívání digitálních technologií v rámci přírodních věd. Tyto technologie podporují jejich schopnost provádět jednoduché experimenty, zpracovávat data a řešit praktické problémy v oblasti fyziky, chemie a biologie. Učíme je používat digitální nástroje k podpoře jejich badatelské činnosti a k prezentaci výsledků.

- komunikativní kompetence jsou rozvíjeny v rámci průřezových témat na základě obhajoby názorů a postojů v rámci diskuse

- žák používá přírodovědnou terminologii jasně, věcně, správně a srozumitelně formuluje své myšlenky a názory, které je schopen obhájit a náležitě je podložit argumenty
- zpracovává texty s odbornou tematikou a zaznamenává podstatné myšlenky a údaje jednak z textů, ale i z přednášek, besed a diskusí
- sociálně komunikativní aspekty učení jsou dány možností prezentace vlastní nebo týmové práce, kde jsou rozvíjeny i mezilidské vztahy
- využívání informačních technologií je směřováno k jejich uplatnění pro vytváření tematických celků (samostatných prací, veřejných prezentací a řešení přírodovědných problémů)
- zná způsoby ochrany zdraví a životního prostředí a je schopen adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je ovlivňovat
- občanské kompetence jsou rozvíjeny samostatností, aktivitou a iniciativou v jednání a odpovědností v dodržování zákonů a pravidel chování a jednáním v souladu s morálními principy
- pro rozvoj odborných kompetencí je kladen důraz na dovednost analyzovat a řešit problémy především s uplatněním využití přírodovědných poznatků v občanském životě, tedy běžně pracovat s chemickými a fyzikálními veličinami, jejich jednotkami, aktivně používat a osvojit si základní pojmy, zákonitosti, terminologii a chemické názvosloví, využívat přínos fyzikálního vzdělávání při objasňování jevů v přírodě i každodenním životě
- provádí veškeré činnosti ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje
- dbá na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a požární ochranu
- nakládá s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami s ohledem na životní prostředí
- pečlivě zvažuje při plánování a posuzování určité činnosti vliv na životní prostředí i možné sociální dopady
- orientuje se v nástrojích péče o životní prostředí (ekonomické nástroje, právní ochrana, realizace péče o životní prostředí,…)
- vede přehled o mezinárodní spolupráci v péči o životní prostředí
- pozitivním postojem k přírodě prostoupí celým občanským i profesním životem

chápe BOZP a PO na základě příslušných znalostí

V rámci fyzikálního vzdělávání rozvíjíme digitální kompetence žáků tím, že:

- podporujeme žáky v používání digitálních měřicích přístrojů a při záznamu dat

z jednoduchých experimentů;
- učíme žáky modelovat základní fyzikální jevy pomocí dostupného softwaru;
- vedeme žáky k vyhledávání fyzikálních informací online a k jejich aplikaci v praxi;

V rámci chemického vzdělávání rozvíjíme digitální kompetence žáků tím, že:

- učíme žáky používat digitální technologie pro dokumentaci a analýzu výsledků chemických pokusů;
- vedeme žáky k vytváření jednoduchých digitálních modelů chemických reakcí;
- podporujeme žáky v používání digitálních zdrojů k získávání informací o chemických látkách a jejich bezpečném použití;

V rámci biologického a ekologického vzdělávání rozvíjíme digitální kompetence žáků tím, že:

- vedeme žáky k používání digitálních nástrojů pro pozorování a záznam biologických jevů;
- podporujeme žáky při využívání digitálních technologií k pochopení základních ekologických problémů;
- učíme žáky vyhledávat a hodnotit ekologické informace z digitálních zdrojů a aplikovat je v každodenním životě.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

1. ročník
Ekologie

Výsledky vzdělávání	Učivo	Časové rozvržení
Žák: - vysvětlí základní ekologické pojmy, charakterizuje vzájemné vztahy organizmů a vztahy mezi organizmy a prostředím - rozliší a charakterizuje abiotické a biotické podmínky života - definuje meze adaptace organismů - vysvětlí potravní vztahy v přírodě, uvědomuje si kon-	**Obecná ekologie** - základní ekologické pojmy a zákonitosti - podmínky pro život - abiotické podmínky života (sluneční záření, voda, půda, …) - biotické podmínky života (jedinec, druh, populace, společenstvo) - potravní řetězce - ekosystémy; typy, stavba, funkce - biosféra jako globální ekosys-	**září – listopad**

centraci škodlivin v potravním řetězci - rozlišuje ekosystémy přírodní a umělé - charakterizuje ekosystémy ČR, uvede příklady	tém a její zákonitosti - ekologie krajiny a ekologie lesa	
- vysvětlí podstatu ekologie, má přehled o historii vzájemného ovlivňování člověka a přírody - objasní vztah člověka k prostředí, včetně vývoje živých soustav - popíše buňku jako základní stavební a funkční jednotku života - objasní význam genetiky - zhodnotí vliv různých činností člověka na jednotlivé složky životního prostředí a na jeho zdraví - vysvětlí význam zdravé výživy a principy zdravého životního stylu včetně potravinové pyramidy - popíše souvislost působení rizikových faktorů na lidský organismus a jejich dopad na celkový stav organismu - uvede příčiny, důsledky a způsoby prevence civilizačních chorob, má přehled o nebezpečí a dopadu na zdraví a celkový způsob života, které přináší užívání různých látek ovlivňujících lidskou psychiku - uvede příklady bakteriálních, virových a jiných onemocnění a možnosti prevence	**Člověk a životní prostředí** - biologický a sociální vývoj člověka, jeho začlenění do přírody - vlastnosti živých soustav - typy buněk - rozmanitost organismů a jejich charakteristika - vzájemné vztahy člověka a životního prostředí - vliv nepříznivých faktorů v prostředí na lidský organismus - dědičnost a proměnlivost - biologie člověka - zdraví a nemoc, životní režim a jeho složky - význam prevence a ochrany zdraví	**prosinec – únor**
- charakterizuje přírodní zdroje surovin a energie z hlediska jejich obnovitelnosti a vyčerpatelnosti - posoudí vliv člověka na prostředí v souvislosti s využíváním těchto zdrojů - uvede základní znečišťující látky v ovzduší, vodě a půdě a zná globální důsledky jejich působení (emise, imise, skleníkový efekt, ozonové díry, kyselé srážky, smog) - orientuje se v informacích o aktuální situaci znečišťujících látek - má přehled o podstatě vzniku a dru-	**Vlivy lidských činností na biosféru** - lidská populace a prostředí, přírodní zdroje surovin a jejich využívání (obnovitelné, neobnovitelné) - ohrožení základních složek biosféry - odpady, problematika odpadového hospodářství	**březen – duben**

zích odpadu, zná způsoby - minimalizace vzniku odpadů a možnosti jejich zpětného využití – recyklace odpadů		
- vysvětlí trvale udržitelný rozvoj jako integraci environmentálních, ekonomických, technologických a sociálních přístupů k ochraně životního prostředí - má přehled o ekonomických, právních a informačních nástrojích společnosti k ochraně životního prostředí, zhodnotí význam odpovědného jednání každého jedince, uvědomuje si skutečnost, že náprava škod - vyžaduje větší náklady než včasná prevence - zdůvodní odpovědnost každého jedince za stav životního prostředí - orientuje se v možnostech řešení globálních problémů životního prostředí ve vztahu k problémům regionálním a lokálním - vysvětlí význam mezinárodní spolupráce v péči o životní prostředí	**Ochrana přírody a životního prostředí** - udržitelný rozvoj a jeho zásady - realizace a způsoby péče o životní prostředí - odpovědnost jedince za ochranu přírody a životního prostředí - nástroje společnosti k ochraně životního prostředí - globální ekologické problémy - mezinárodní spolupráce v péči o životní prostředí	**květen – červen**

2. ročník
Chemie

Výsledky vzdělávání	Učivo	Časové rozvržení
Žák: - porovná fyzikální a chemické vlastnosti látek - popíše stavbu atomu, strukturu jádra a obalu - zná názvy a symboly vybraných chemických prvků a sloučenin - orientuje se a čte v periodické tabulce - provádí jednoduché chemické výpočty	**Obecná chemie** - klasifikace látek, prvky, sloučeniny - stavba atomu, molekuly, prvky, sloučeniny - ionty, izotopy - čtení v periodické tabulce, zákonitosti - směsi - roztoky, rozpustnost látek - chemický děj, chemické reakce	**září - říjen**
- tvoří chemické vzorce a názvy vybraných anorganických sloučenin - charakterizuje vybrané che-	**Anorganická chemie** - oxidační číslo, názvosloví binárních sloučenin - názvosloví solí, kyselin,	**listopad - leden**

mické prvky a sloučeniny, zhodnotí jejich využití v odborné praxi - posoudí vybrané anorganické sloučeniny z hlediska vlivu na zdraví - charakterizuje a popíše příčinu kyselých dešťů, skleníkový efekt, ozónovou díru, posoudí vliv prvků a sloučenin na životní prostředí	hydroxidů - vybrané biogenní prvky C, H, O, N, H, halogeny - vybrané kovy - Pb, Hg (Heyrovský), Cu, Al, alkalické kovy, Ca - radioaktivní prvky - rezidua, těžké kovy - chemie a zdraví	
- charakterizuje skupiny uhlovodíků, tvoří jejich vzorce a názvy - uvede jednotlivé zástupce vybraných organických sloučenin - zhodnotí využití organických látek v běžném životě a v odborné praxi - zaměří se na využití organické chemie v potravinářství a farmaceutickém průmyslu	**Organická chemie** - uhlík a organogenní prvky, vaznost, typy vazeb v uhlíkovém řetězci, základní vzorce organických sloučenin - uhlovodíky a jejich deriváty - vybrané organické sloučeniny v běžném životě a odborné praxi	**únor – duben**
- charakterizuje biogenní prvky a podstatu biochemických dějů - popíše vybrané biochemické děje - objasní význam nukleových kyselin pro genetiku	**Biochemie** - přírodní látky - základní živiny – sacharidy, tuky, bílkoviny - biokatalyzátory – vitamíny ,enzymy, hormony - nukleové kyseliny RNA, DNA - vybrané biochemické děje – kvašení, podstata výroby alkoholických nápojů - aditiva, konzervační látky	**květen - červen**

3. ročník
Fyzika

Výsledky vzdělávání	Učivo	Časové rozvržení
Žák: - rozliší druhy pohybu a řeší jednoduché úlohy - určí síly působící na těleso - vypočítá mechanickou práci a výkon - vypočítá energii tělesa - určí výslednici sil působících na těleso	**Mechanika** - kinematika (pohyb rovnoměrný, rovnoměrně zrychlený, volný pád) - rovnoměrný pohyb po kružnici - dynamika (Newtonovy pohybové zákony, síly v přírodě, gravitace) - Mechanická práce a energie, výkon, zákon zachování energie **Mechanika tuhého tělesa**	**září - říjen**

- aplikuje Pascalův zákon při řešení úloh - aplikuje Archimédův zákon - vysvětlí změny tlaku v proudící kapalině		
- vyjadřují teploty v termodynamické stupnici - popíše vlastnosti látek z hlediska jejich čističové stavby - řeší jednoduché úlohy tepelné výměny - vysvětlí význam teplotní roztažnosti látek v přírodě a její užití v technické praxi - řeší jednoduché příklady tepelné výměny - popíše přeměny skupenství látek a jejich význam v přírodě a v technické praxi	**Molekulová fyzika a termika** - kinetická teorie látek - teplo a teplota - teplotní roztažnost - struktura látek, přeměny skupenství	**listopad**
- popíše elektrické pole z hlediska jeho působení na jednotkový kladný náboj - řeší úkoly a elektrickými obvody pomocí Ohmova zákona - popíše princip vzniku polovodičů a jejich užití - popíše vznik generování střídavých proudů - popíše využití střídavých proudů v energetice	**Elektřina a magnetismus** - elektrický náboj (náboj tělesa, elektrická síla, elektrické pole) - elektrický proud v látkách (vznik, zákony, polovodiče) - magnetická pole - střídavý proud (vznik, přenos elektrické energie střídavým proudem)	**prosinec - leden**
- rozliší základní druhy mechanického vlnění - popíše způsoby šíření mechanického vlnění - charakterizuje základní vlastnosti zvuku - rozlišuje negativní vlivy zvuku a způsoby ochra-	**Vlnění a optika** - mechanické kmitání a vlnění (kmitavý pohyb, vlnění a jeho šíření prostorem) - zvukové vlnění (vlastnosti zvuku a jeho šíření prostoru) - zvukové vlnění (vlastnosti zvuku a jeho šíření, ultrazvuk, infrazvuk) - světlo a jeho šíření (rychlost světla, jevy na	**únor - duben**

ny - rozumí světelným jevům na rozhraní prostředí - řeší úlohy geometrické optiky, vysvětlí funkci lidského oka a korekci jeho vad - popíše různé druhy elektromagnetického záření a jeho význam	rozhraní prostředí, vlnové vlastnosti světla) - geometrická optika (zrcadla, čočky, oko) - elektromagnetické záření (druhy elektromagnetického záření, jeho sperktrum)	
- popíše strukturu elektronového obalu - popíše stavbu jádra atomu - vysvětlí podstatu radioaktivity - popíše princip získávání energie v jaderném reaktoru - popíše způsoby ochrany před jaderným zářením	**Fyzika atomu** - elektronový obal atomu (model atomu, atom jako zdroj elektromagnetického záření, laser) - jádro atomu (nukleony)	**květen**
- charakterizuje objekty ve sluneční soustavě - chápe zákonitosti oběhu planet vyplývající z Keplerova zákona - rozeznává příklady základních typů hvězd a současně i názory na vznik a vývoj vesmíru	**Vesmír** - sluneční soustava (Slunce, planety a jejich pohyb, komety) - hvězdy a galaxie	**červen**

Vypracovali: Mgr. Jaroslav Fořt, Mgr. Josef Vostrý
Aktualizace: Mgr. Bc. Jana Pichnarčíková

Škola:	**SOU a SOŠ, SČMSD, Žatec, s.r.o.**
	Hošťálkovo nám. 132, 438 01 Žatec
Zřizovatel:	Svaz českých a moravských spotřebních družstev se sídlem Praha 3, U Rajské zahrady 3/1912, IČ 00032743
Název ŠVP:	**KUCHAŘ - ČÍŠNÍK**
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Délka a forma vzdělávání:	tříleté denní vzdělávání
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Datum platnosti vzdělávacího programu:	od l. září 2022 počínaje prvním ročníkem

Název předmětu:	**MATEMATIKA**			
Ročník:	I.	II.	III.	**celkem**
Počet hodin:	1,5	1,5	1	**4**

Pojetí předmětu

Obecné cíle předmětu

Obecným cílem předmětu matematika je připravit žáka na úspěšný, smysluplný, osobní, občanský i pracovní život v podmínkách dnešního technicky zaměřeného světa. Cílem předmětu je rozvíjet numerické dovednosti a návyky.

Podílí se na rozvoji základních myšlenkových operací žáků: analýza, syntéza, indukce, dedukce, generalizace, abstrakce, konkretizace, srovnávání, uspořádání, třídění, jejich paměti a schopnosti konkretizace. Podílí se výrazně na formování intelektuálních schopností žáků, především na jejich logickém i abstraktním myšlení.

Charakteristika učiva

Vychází z obsahového okruhu RVP - matematické vzdělávání.
Mezipředmětové vztahy:
- ICT, Základy společenských věd, Základy přírodních věd, Ekonomika, Účetnictví.

Podle obtížnosti učivo rozdělujeme do těchto ročníků:

1. ročník:
Operace s čísly, Číselné a algebraické výrazy.

2. ročník:
Funkce, Řešení rovnic a nerovnic, Goniometrie a trigonometrie, Planimetrie.

3. ročník:
Stereometrie, Pravděpodobnost v praktických úlohách, Práce s daty v praktických úlohách

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Žáci a žákyně jsou při výuce vedeni tak, aby se chovali společensky a profesionálně vystupovali, identifikovali běžné problémy a hledali způsoby jejich řešení, stanovili si reálné profesní a životní cíle, uplatňovali morální principy, demokratické hodnoty a zásady kritického chování. Výuka směřuje k tomu, aby žáci a žákyně pracovali poctivě, svědomitě a přesně, nepodléhali korupci či neprováděli nelegální podvody s financemi a nepoškozovali zaměstnavatele.

Strategie výuky

Základními metodami je výklad, rozhovor, skupinové práce, práce v týmu, učení druhého, používání metody řešení problémů, využití moderních digitálních technologií.

Další metody na podporu výuky: různé formy referátů, příspěvků, školních a mimoškolních matematických soutěží, besed, olympiád atd.

Hodnocení výsledků žáka

Žáci jsou hodnoceni podle školního řádu.

Při hodnocení klademe důraz zvláště na schopnost analyzovat matematický text.

- postihovat a rozebrat matematický problém
- najít optimální řešení daného problému
- využití formativního hodnocení
- přesnost a jasnost vyjadřování při výsledku problému
- samostatnost vyřešení daného problému
- aplikace vyřešených příkladů na jiné řešené problémy
- sebehodnocení žáků dle kritéria ve školním klasifikačním řádu

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat

Z hlediska významu klíčových kompetencí je kladen především důraz na matematické kompetence, a další kompetence k učení, k řešení problémů a také kompetence využívat prostředky ICT. Je zde kladen důraz na umění vysvětlovat, používat dovednosti, znázorňovat a argumentovat v daných problémech.

Vzdělání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy.

Aplikace průřezových témat v rámci matematiky jsou:

- Informační a komunikační technologie - vhodně zvolené příklady, které vedou na závěr do grafického řešení, tabulek, sloupcových grafů, statistických přehledů atd.
- učíme žáky využívat digitální nástroje, jako jsou kalkulačky a měřicí přístroje, k řešení praktických úloh;

- podporujeme schopnost žáků vizualizovat data a výsledky výpočtů pomocí jednoduchých digitálních nástrojů;
- vedeme žáky k efektivnímu využívání technologií při základní analýze a prezentaci dat;
- motivujeme k samostatné práci s digitálními nástroji, které zjednodušují měření a další praktické úkoly v jejich odborné praxi.

- Člověk a životní prostředí - vytváření příkladů, týkajících se množství látek (CO_2, SO_2, SO_3, dusíkatých látek unikajících do našeho prostředí – vzduch, voda, půda). Charakterizovat výpočty a sumarizovat škodlivé látky. Aby žáci pochopili vlastní odpovědnost za své jednání a snažili se pochopit základní principy environmetálních problémů.

Člověk a svět práce - vhodně zvolené slovní úlohy či příklady, které vedou k úspěšnému hospodaření finančních rezerv, spoření a efektivního využívání těchto rezerv v běžném životě.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

1. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Časové rozvržení učiva
Žák: - provádí aritmetické operace v R; - porovnává reálná čísla, určí vztahy mezi reálnými čísly; - zapíše a znázorní interval; - řeší praktické úlohy za použití trojčlenky, procentového počtu a poměru; - provádí operace s mocninami a odmocninami; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;	**Operace s čísly** - číselný obor R - aritmetické operace v číselných oborech R - intervaly jako číselné množiny - operace s číselnými množinami (sjednocení, průnik) - různé zápisy reálného čísla - užití procentového počtu - mocniny s celočíselným mocnitelem - odmocniny - základy finanční matematiky - slovní úlohy	**září - únor**
- používá pojem člen, koeficient, stupeň členu, stupeň mnohočlenu; - provádí operace s mnohočleny, lomenými výrazy, výrazy obsahujícími mocniny a odmocniny; - provádí umocnění dvojčlenu pomocí vzorců; - rozkládá mnohočleny na součin - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje	**Číselné a algebraické výrazy** - číselné výrazy - mnohočleny - lomené výrazy - algebraické výrazy - definiční obor lomeného výrazu - slovní úlohy	**březen - červen**

informací;		

2. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Časové rozvržení učiva
- rozlišuje jednotlivé druhy funkcí, sestrojí jejich grafy a určí jejich vlastnosti; - aplikuje v úlohách poznatky o funkcích při úpravách výrazů a rovnic; - určí průsečíky grafu funkce s osami souřadnic; - určí hodnoty proměnné pro dané funkční hodnoty; - sestrojí graf funkce; - řeší reálné problémy s použitím uvedených funkcí; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;	**Funkce** - pojem funkce, definiční obor a obor hodnot funkce, graf funkce - vlastnosti funkce - druhy funkcí: přímá a nepřímá úměrnost, lineární funkce, kvadratická funkce - slovní úlohy	**září - únor**
- rozliší úpravy rovnic na ekvivalentní a neekvivalentní; - určí definiční obor rovnice a nerovnice; - řeší lineární rovnice, nerovnice a jejich soustavy, včetně grafického znázornění; - řeší kvadratické rovnice, nerovnice včetně grafického znázornění; - řeší rovnice s neznámou ve jmenovateli; - řeší jednoduché logaritmické rovnice; - řeší jednoduché exponenciální rovnice; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;	**Řešení rovnic a nerovnic** - lineární rovnice a nerovnice s jednou neznámou - soustavy lineárních rovnic a nerovnic - rovnice s neznámou ve jmenovateli - úpravy rovnic - vyjádření neznámé ze vzorce - slovní úlohy	
- užívá pojmy: orientovaný úhel, velikost úhlu; - určí velikost úhlu ve stupních a v obloukové míře a jejich převody; - graficky znázorní goniometrické funkce; - s použitím goniometrických	**Goniometrie a trigonometrie** - goniometrické funkce sin α, cos α, tg α v intervalu $0°<\alpha<90°$ - trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku - slovní úlohy	**únor - červen**

funkcí určí ze zadaných údajů velikost stran a úhlů v pravoúhlém a obecném trojúhelníku; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;		
- užívá pojmy a vztahy: bod, přímka, rovina, odchylka dvou přímek, vzdálenost bodu od přímky, vzdálenost dvou rovnoběžek, úsečka a její délka; - užívá jednotky délky a obsahu, provádí převody jednotek délky a obsahu; - graficky rozdělí úsečku v daném poměru; - graficky změní velikost úsečky v daném poměru; - využívá poznatky o množinách všech bodů dané vlastnosti v konstrukčních úlohách; - popíše rovinné útvary, určí jejich obvod a obsah; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;	**Planimetrie** - planimetrické pojmy - polohové vztahy rovinných útvarů - metrické vlastnosti rovinných útvarů - trojúhelníky - kružnice, kruh a jejich části - rovinné útvary – konvexní a nekonvexní - mnohoúhelníky, pravidelné mnohoúhelníky - složené útvary	

3. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Časové rozvržení učiva
- určuje vzájemnou polohu bodů a přímek, bodů a roviny, dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin; - určuje vzdálenost bodů, přímek a rovin; - charakterizuje tělesa: komolý jehlan a kužel, koule a její části; - určí povrch a objem tělesa včetně složeného tělesa s využitím funkčních vztahů a trigonometrie; - užívá a převádí jednotky objemu; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;	**Stereometrie** - polohové vztahy prostorových útvarů - metrické vlastnosti prostorových útvarů - tělesa a jejich sítě - složená tělesa - výpočet povrchu a objemu těles, složených těles	**září-únor**
- užívá pojmy: náhodný pokus,	**Pravděpodobnost v praktických úlohách**	

výsledek náhodného pokusu, nezávislost jevů; - užívá pojmy: náhodný jev a jeho pravděpodobnost, výsledek náhodného pokusu, opačný jev, nemožný jev, jistý jev, množina výsledků náhodného pokusu; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;	- náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu - náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev - výpočet pravděpodobnosti náhodného jevu	
- užívá a vysvětlí pojmy: statistický soubor, rozsah souboru, statistická jednotka, četnost, relativní četnost, statistický znak kvalitativní a kvantitativní, aritmetický průměr, hodnota znaku; - určí četnost a relativní četnost hodnoty znaku; - sestaví tabulku četností; - graficky znázorní rozdělení četností; - určí charakteristiky polohy (aritmetický průměr, medián, modus, percentil); - určí charakteristiky variability (rozptyl, směrodatná odchylka); - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací.	**Práce s daty v praktických úlohách** - statistický soubor a jeho charakteristika - četnost a relativní četnost znaku - aritmetický průměr - statistická data v grafech a tabulkách	**únor-červen**

Vypracoval: Ing. Petr Horák

Škola:	**SOU a SOŠ, SČMSD, Žatec, s.r.o.** Hošťálkovo nám. 132, 438 01 Žatec
Zřizovatel:	Svaz českých a moravských spotřebních družstev se sídlem Praha 3, U Rajské zahrady 3/1912, IČ 00032743
Název ŠVP:	**KUCHAŘ - ČÍŠNÍK**
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Délka a forma vzdělávání:	tříleté denní vzdělávání
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Datum platnosti vzdělávacího programu:	od l. září 2022 počínaje prvním ročníkem

Název předmětu:	**TĚLESNÁ VÝCHOVA**			
Ročník:	I.	II.	III.	**celkem**
Počet hodin:	1	1	1	**3**

Pojetí předmětu

Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je vybudovat v žácích odpovědnost za své zdraví. Navodit kladný vztahu k pohybovým činnostem, zejména aerobního a prožitkového charakteru, jako předpokladu a motivaci pro zdravý životní styl. Předání maximálního množství informací z oblasti tělesné výchovy, sportu a tělesné kultury. Přiměřený rozvoj pohybových schopností a pohybových dovedností, hlavně v souvislosti s budoucím uplatněním při využívání volného času. Ve výuce je kladen důraz na prevenci úrazů a význam správné životosprávy a správného životního stylu pro duševní zdraví.

Charakteristika učiva

Tělesná výchova je v oblasti vzdělávání specifickým předmětem, kde dochází ke kultivaci především fyzické stránky osobnosti žáka/žákyně.

Obsah učiva je rozdělen do tematických celků, jejichž realizace je podmíněna sportovním prostředím, kde je prováděna. Výuka je zaměřena na rozvoj pohybových dovedností v těchto sportovních

oblastech: gymnastika , kondiční cvičení, atletika, sportovní a pohybové hry, úpoly, lyžování, cyklistika, turistika a sporty v přírodě. Žáci jsou seznámeni se základy všech běžných sportovních odvětví a vedeni k aktivnímu pohybu tak, aby během období studia našli sportovní činnost, která jim bude blízká a v budoucnu jim umožní věnovat se aktivnímu pohybu. Teoretické poznatky z oblasti tréninku, relaxace a účinků fyzické zátěže na organizmus žákům umožní i v budoucnu plánovat svou fyzickou aktivitu přiměřeně svým možnostem. Žáci se zde také učí přiměřenému rozvoji pohybových schopností a dovedností. Učí se kompenzaci jednostranné zátěže v povolání a vhodné relaxaci.

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Výuka směřuje k tomu, aby žáci:

- získali kladný vztah k provozování pohybových aktivit i mimo školní výuku
- převzali odpovědnost za své zdraví v souvislosti s pohybovými aktivitami a správnou životosprávou
- upevnili a rozvíjeli své morálně volní vlastnosti při sportovních činnostech i mimo ně
- upřednostnili aktivní využití volného času jako prevenci patologických jevů
- jednali při sportovních aktivitách i běžném životě v duchu fair play

Strategie výuky

Tělesná výchova patří do oblasti vzdělávání pro zdraví. Výuka je realizována převážně formou praxe, která je doplněna teoretickými poznatky z oblasti tělovýchovy, biologie člověka a zdravovědy. Vyučovací a učební proces jsou založeny na úzké vzájemné spolupráci učitele a žáka, na jejich vzájemném respektu. V podzimních a jarních měsících probíhá výuka převážně v přírodě, na venkovních travnatých plochách a na sportovišti s některými atletickými sektory. V zimním období v tělocvičnách a fit centrech. Z důvodu, že škola nemá vlastní tělocvičnu je výuka praktikována ve dvouhodinových blocích. Praktická část je doplněna sportovními kurzy – lyžařský nebo snowbordový, cyklistický a sportovněturistický. Část výuky je realizována teoreticky-formou přednášek, s využitím audiovizuální techniky. Výuka je organizačně koncipována tak, aby docházelo k aktivnímu zapojení všech žáků/žákyň s maximálním využitím daného času. Tělesná výchova je povinná pro všechny žáky/žákyně, s výjimkou krátkodobých nebo dlouhodobých osvobození. Uplatňované metody jsou výklad, skupinové vyučování a individuální přístup k žákovi.

Hodnocení výsledků žáka

Při hodnocení předmětu tělesná výchova jsou brány na zřetel rozdílné předpoklady pro pohybové činnosti u jednotlivých žáků/žáky, vzhledem k biologickému věku, genetickým předpokladům a rozdílnému stupni rozvoje pohybových dovedností. Z těchto důvodů při hodnocení předmětu tělesná výchova postupujeme podle následujícího pořadí důležitosti.

- přístup k předmětu a snaha o splnění kladených požadavků
- znalost a dodržování zásad bezpečnosti, pravidel, terminologie předmětu
- subjektivní i objektivní zlepšení v požadovaných pohybových dovednostech a pohybových schopnostech
- výkonnost
- sebehodnocení

Výsledky jsou hodnoceny v souladu se školním řádem.

Výkony žáků jsou hodnoceny podle daných kritérií, se kterými jsou žáci na začátku každého ročníku seznámeni.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat

Žáci chápou nezastupitelnou roli pohybových schopností a dovedností pro zdravý rozvoj osobnosti. Uvědomují si, že klíčové kompetence získané tímto vzděláním jsou předpokladem pro udržení zdravé společnosti. Dokáží si stanovit sportovní cíle podle svých fyzických možností a chápou jejich vliv na svůj duševní a fyzický vývoj. Vytváří podmínky pro propojování poznatků, dovedností a zkušeností z tělesné výchovy do jiných vzdělávacích oblastí a spojují pohybové aktivity s dalšími zdravotně preventivními činnostmi v režimu- stravování, pitný režim, hygiena, nestresující klima, ochrana proti škodlivinám. Pracují v týmu, odpovědně plní svěřené úkoly a tím přispívají k vytváření vstřícných mezilidských vztahů. Učí se sebehodnocení při posuzování svých reálných fyzických možností. Znají základní cvičení pro přípravu organizmu před pohybovou činností a po ukončení pohybové činnosti. Zároveň dovedou posoudit, co je jednostranná zátěž při studiu (práci). Znají korekci svalových disbalancí a prevenci. Chápou rozdíly mezi rekreačním a výkonnostním sportem. Adekvátně reagují na vypjaté situace ve sportu spojené s neočekávanými momenty a zraněním. Znají zásady údržby sportovní výstroje a výzbroje i některých sportovišť. Rozumí sportovní a tělovýchovné terminologii na takové úrovni, že dokáží bez problému sledovat sportovní informace ve sdělovacích prostředcích a tisku. Umí zorganizovat, řídit a rozhodovat jednoduché soutěže a utkání. Jsou informováni, kde získat informace o sportu, dovedou je třídit a vyhodnotit. Dovedou poradit v základních otázkách souvisejících s pohybovým režimem a jeho náplní i jiným osobám (rodina). Rozvíjí vzájemnou komunikaci se spolužáky při kolektivních hrách. Sportovní dny, společné sportovní kurzy podporují komunikaci a vzájemnou toleranci, což vede k vytváření přátelské atmosféry v třídním kolektivu i žákovském kolektivu školy. Žáci jsou vedeni k používání digitálních technologií ke sledování tělesné aktivity a fyzických výkonů. Žáci jsou vedeni k používání aplikací pro sledování a zlepšení tělesné kondice. Žáci jsou vedení k využívání digitálních technologií pro plánovaní pohybových aktivit.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

1. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Časové rozvržení
Žák: - dodržuje hygienické a bezpečnostní zásady v jakémkoli prostředí a předchází úrazu a onemocnění - volí správnou výzbroj a výstroj dle podmínek klimatických, sportovního prostředí a tuto ošet-	**Tělesná výchova** - bezpečnost a hygiena - význam pohybu pro zdraví - seznámení žáků s vhodným a bezpečným chováním na sportovních akcích konaných ve škole i mimo školu - zásady bezpečného pou-	

řuje a udržuje - zlepšuje svou tělesnou zdatnost - chápe význam pohybových činností pro udržení zdraví a jako jednoho z možných prostředků nápravy zdravotního stavu - zná čísla tísňového volání, signály - zná formy úkrytů pro různé situace mimořádných událostí - zná zásady a postupy při mimořádných situacích	živání konkrétních sportovních potřeb a nářadí - zásady bezpečného přesunu na sportoviště - teoretické poznatky **Zdraví** - odpovědnost za zdraví své i druhých, péče o veřejné zdraví v ČR, zabezpečení v nemoci: práva a povinnosti v případě nemoci nebo úrazu. - partnerské vztahy, lidská sexualita - prevence úrazů a nemocí - mediální obraz krásy lidského těla, komerční reklama **Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí** - osobní život a zdraví ohrožující situace - mimořádné události (živelní pohromy, havárie, krizové situace aj.) - základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace)	
- prokáže dovednosti při poskytování první pomoci sobě a jiným - umí stavět krvácení,pomoci při životu ohrožujících stavech, bezvědomí, šoku, zlomeninách, otravě, popáleninách a omrzlinách, úpalu, úžehu - ovládá základní obvazové techniky - zvládá polohování a transport raněného - umí provádět základní resuscitaci	**První pomoc** - úrazy a náhlé zdravotní příhody - zajištění životně důležitých funkcí - zlomeniny	**září**
- zvládá základní techniku	**Atletika**	**září – říjen**

běhů, startů, skoků, hodů a vrhu - podle svých předpokladů zlepšuje úroveň výkonů v jednotlivých disciplínách - změří a zapíše výkon - upraví doskočiště, připraví start, vydá povely pro start - dodržuje zásady bezpečnosti při lehké atletice	- testy všeobecné fyzické zdatnosti a schopností - běh: technika běhu, atletická abeceda, startovní povely, nízký a vysoký start, - běhy: 60 m, 100 m, 200 m, 400 m, 800 m - skoky: odrazová cvičení, rozběh, skok do dálky závěsem, skok vysoký – flop, nůžky - hody: držení granátu, rozběh, hod z rozběhu	**květen - červen**
- zvládá podle svých předpokladů základní cviky a jednoduché vazby	**Sportovní gymnastika** - akrobacie: kotoul vpřed, vzad, kotoul plavmo, vazby kotoulů, přemet stranou, váha - šplh - rytmická gymnastika: cvičení bez náčiní a s náčiním, kondiční programy	**listopad - prosinec**
- zvládá základní pravidla a herní činnosti a aplikuje je ve hře - jedná při hře v duchu fair play - respektuje výroky rozhodčího - upraví hřiště před i po utkání - má radost ze hry, umí si vzájemně pomáhat	**Sportovní hry** - průpravné hry: přihrávaná, vybíjená, přehazovaná, aj. - kopaná: herní činnost jednotlivce (HČJ) - přihrávka obloukem na střední a dlouhou vzdálenost - pokutový kop; obhazování soupeře; řešení situace jeden proti jednomu - aplikace herních prvků ve hře podle upravených a zjednodušených pravidel (vzhledem k podmínkám školy a úrovni žáků) - košíková: HČJ - rozestavení kolem hráče - s míčem; přechod z obrany do útoku - a zpět; přihrávka obou-	**leden -březen**

	ruč a jednoruč; dribling; uvolňování s míčem i bez míče; - obsazování hráče s míčem i bez míče; - odbíjená: HČJ - postavení hráčů při příjmu a - podání; odbíjení obouruč vrchem a spodem; spodní a vrchní podání; příjem podání - doplňkové sportovní hry: florbal, ringo, frisbee, softbal, badminton, stolní tenis, - líný tenis	
- zvládá základní prvky úpolových cvičení - získá základní znalosti o bezpečnosti a hygieně při úpolech	**Úpoly** - přetahy, přetlaky, pády, střehový postoj a odpory	**duben**
- chápe význam motorických testů pro - průběžné sledování zdatnosti, pohyblivosti a stavu pohybového aparátu	**Testování tělesné zdatnosti** - motorické testy – základní soubor testů pro běžné použití ve školních podmínkách a doma	**říjen - červen**
- nabídka LVK pro zájemce	snowboard, lyže, běžky	**prosinec**

2. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	
Žák: - dodržuje hygienické a bezpečnostní zásady v jakémkoli prostředí a předchází úrazu a onemocnění - volí správnou výzbroj a výstroj dle podmínek klimatických, sportovního prostředí a tuto ošetřuje a udržuje - zlepšuje svou tělesnou zdatnost - rozhoduje a zapisuje výkony	**Tělesná výchova** - bezpečnost a hygiena - význam pohybu pro zdraví - seznámení žáků s vhodným a bezpečným chováním na sportovních akcích konaných ve škole i mimo školu - zásady bezpečného používání konkrétních sportovních potřeb a nářadí - zásady bezpečného přesunu na sportoviště - teoretické poznatky	**září**

- chápe význam pohybových činností pro udržení zdraví a jako jednoho z možných prostředků nápravy zdravotního stavu		
- zná čísla tísňového volání, signály - zná formy úkrytů pro různé situace mimořádných událostí - zná zásady a postupy při mimořádných situacích - prokáže dovednosti při poskytování první pomoci sobě a jiným - umí stavět krvácení,pomoci při životu ohrožujících stavech, bezvědomí, šoku, zlomeninách, otravě, popáleninách a omrzlinách, úpalu, úžehu - ovládá základní obvazové techniky - zvládá polohování a transport raněného - umí provádět základní resuscitaci	**Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí** **První pomoc** - úrazy a náhlé zdravotní příhody - zajištění životně důležitých funkcí - zlomeniny	**září**
- zvládá základní techniku běhů, startů, skoků, hodů a vrhu - zná základní pravidla jednotlivých disciplin - podle svých předpokladů zlepšuje úroveň výkonů v jednotlivých disciplínách - zvládá taktiku při dlouhých bězích - změří a zapíše výkon - upraví doskočiště, připraví start, vydá povely pro start - dodržuje zásady bezpečnosti při lehké atletice	**Atletika** - testy všeobecné fyzické zdatnosti a schopností - rozdělení a pravidla atletických disciplín - běh: technika běhu, atletická abeceda, startovní povely, nízký a vysoký start, - běhy: 100 m, 200 m, 400 m, 800 m, - 1000 m, 1500 m - běh v terénu - skoky: odrazová cvičení, rozběh, skok do dálky závěsem, skok vysoký – flop, nůžky - hody: držení granátu, rozběh, hod z rozběhu	**září - říjen** **květen - červen**

- zvládá podle svých předpokladů základní cviky a jednoduché vazby - zvládá estetiku gymnastického cvičení - cvičí podle slovních pokynů	**Sportovní gymnastika** - akrobacie: kotoul vpřed, vzad, kotoul plavmo, kotoul se zášvihem, vazby kotoulů - přemet stranou, váha - přeskok: roznožka, skrčka - šplh - rytmická gymnastika: cvičení bez náčiní a s náčiním, kondiční programy	**listopad - prosinec**
- zvládá základní pravidla a herní činnosti a aplikuje je ve hře - jedná při hře v duchu fair play - respektuje výroky rozhodčího - upraví hřiště před i po utkání - zvyšuje si tělesnou kondici - má radost ze hry, umí si vzájemně pomáhat	**Sportovní hry** - kopaná: herní činnost jednotlivce (HČJ) - přihrávka obloukem na střední a dlouhou vzdálenost; stahování a tlumení míče nohou, hlavou, tělem; pokutový kop; obhazování soupeře; řešení situace jeden proti jednomu - aplikace herních prvků ve hře podle upravených a zjednodušených pravidel (vzhledem k podmínkám školy a úrovni žáků); - košíková: HČJ - rozestavení kolem hráče s míčem; přechod z obrany do útoku a zpět; přihrávka obouruč a jednoruč; dribling; uvolňování s míčem i bez míče; obsazování hráče s míčem i bez míče; rozskok - odbíjená: HČJ - postavení hráčů při příjmu a podání; odbíjení obouruč vrchem a spodem; spodní a vrchní podání; příjem podání; nahrávka; jednoblok - doplňkové sportovní hry: florbal, ringo,	**leden - březen**

	frisbee, softbal, badminton, stolní tenis, - líný tenis	
- zvládá základní prvky sebeobrany - se naučí základní pádové technice - se orientuje v současných trendech v bojových uměních - získá základní znalosti o bezpečnosti a hygieně při úpolech	**Úpoly** - základní sebeobrana – judo, aikido, karate - přetahy, přetlaky, pády, střehový postoj a odpory	**duben**
- chápe význam motorických testů pro průběžné sledování zdatnosti, pohyblivosti - a stavu pohybového aparátu	**Testování tělesné zdatnosti** - motorické testy – základní soubor testů pro běžné použití ve školních podmínkách a doma	**říjen - červen**
- nabídka STK pro zájemce	Cyklistika, raft, turistika	**červen**

3. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Časové rozvržení
Žák: - dodržuje hygienické a bezpečnostní zásady v jakémkoli prostředí a předchází úrazu a onemocnění - volí správnou výzbroj a výstroj dle podmínek klimatických, sportovního prostředí a tuto ošetřuje a udržuje - zlepšuje svou tělesnou zdatnost - rozhoduje a zapisuje výkony - chápe význam pohybových činností pro udržení zdraví a jako jednoho z možných prostředků nápravy zdravotního stavu - zná zásady sportovního tréninku a jeho formy - chápe principy adaptace	**Tělesná výchova** - bezpečnost a hygiena - význam pohybu pro zdraví - seznámení žáků s vhodným a bezpečným chováním na sportovních akcích konaných ve škole i mimo školu - zásady bezpečného používání konkrétních sportovních potřeb a nářadí - zásady bezpečného přesunu na sportoviště - teoretické poznatky	**září**

na tělesnou zátěž - zná principy rozvoje pohybových schopností a techniky jejich rozvoje - chápe základy taktiky pro různá sportovní odvětví		
- zná čísla tísňového volání, signály - zná formy úkrytů pro různé situace mimořádných událostí - zná zásady a postupy při mimořádných situacích - prokáže dovednosti při poskytování první - pomoci sobě a jiným - umí stavět krvácení,pomoci při životu ohrožujících stavech, bezvědomí, šoku, zlomeninách, otravě, popáleninách a omrzlinách, úpalu, úžehu - ovládá základní obvazové techniky - zvládá polohování a transport raněného - umí provádět základní resuscitaci	**Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí** **První pomoc** - úrazy a náhlé zdravotní příhody - zajištění životně důležitých funkcí - zlomeniny	**září**
- zvládá základní techniku běhů, startů, skoků, hodů a vrhu - zná základní pravidla jednotlivých disciplin - podle svých předpokladů zlepšuje úroveň výkonů v jednotlivých disciplínách - zvládá taktiku při dlouhých bězích - změří a zapíše výkon - upraví doskočiště, připraví start, vydá povely pro start - používá relaxační cvičení k uklidnění před i po	**Atletika** - testy všeobecné fyzické zdatnosti a schopností - rozdělení a pravidla atletických disciplín - běh: technika běhu, atletická abeceda, startovní povely, nízký a vysoký start, - běhy: 60 m 100 m, 200 m, 400 m, 800 m, 1000 m, 1500 m, 3000 m, běh v terénu - skoky: odrazová cvičení, rozběh, skok do dálky závěsem, skok vysoký – flop, nůžky	**září – říjen** **květen - červen**

výkonu - dodržuje zásady bezpečnosti při lehké atletice	- hody: držení granátu, rozběh, hod z rozběhu, hod oštěpem - relaxační cvičení - vrh: koulařská abeceda, vrh koulí	
- zvládá podle svých předpokladů základní cviky a jednoduché vazby - zvládá estetiku gymnastického cvičení - cvičí podle slovních pokynů - za dopomoci učitele zvládne i pro něho těžší cviky	**Sportovní gymnastika** - akrobacie: kotoul vpřed, vzad, kotoul plavmo, kotoul se zášvihem, vazby kotoulů - stoj na rukou, přemet stranou, váha - přeskok: roznožka, skrčka - šplh - rytmická gymnastika: cvičení bez náčiní a s náčiním, kondiční programy	**listopad - prosinec**
- zvládá základní pravidla a herní činnosti a aplikuje je ve hře - jedná při hře v duchu fair play - respektuje výroky rozhodčího - upraví hřiště před i po utkání - přijímá rozdílné role při hře - zvyšuje si tělesnou kondici má radost ze hry, umí si vzájemně pomáhat - vysvětlí specifiku hygieny a bezpečnosti - při hře - vysvětlí význam sportovních her, popíše - techniku hry, svou roli a funkci ve hře	**Sportovní hry** - kopaná: herní činnost jednotlivce (HČJ) přihrávka obloukem na střední a dlouhou vzdálenost; přihrávka hlavou ve výskoku; stahování a tlumení míče nohou, hlavou, tělem; střelba prvním dotykem; střelba hlavou; pokutový kop; obhazování soupeře; řešení situace jeden proti jednomu. - aplikace herních prvků ve hře podle upravených a zjednodušených pravidel (vzhledem k podmínkám školy a úrovni žáků); - herní systémy - postupný útok, systém osobní obrany v blízkosti branky, systém osobní obrany od půlící čáry; útočná - kombinace založená na přihrávání;	**leden - březen**

	- košíková: HČJ - rozestavení kolem hráče - s míčem; přechod z obrany do útoku a zpět; přihrávka obouruč a jednoruč; dribling; uvolňování s míčem i bez míče; obsazování hráče s míčem i bez míče; střelba vrchní jednoruč i obouruč z místa a po pohybu; rozskok - herní systémy - odbíjená : HČJ - postavení hráčů při příjmu a podání; odbíjení obouruč vrchem a spodem; spodní a vrchní podání; příjem podání; nahrávka; smeč; jednoblok, - herní systémy - doplňkové sportovní hry: florbal, ringo, frisbee, softbal, badminton, stolní tenis, - líný tenis	
- zvládá základní prvky sebeobrany - naučí se základní pádové technice - objasní význam úpolových sportů pro svoji obranu - orientuje se v současných trendech v bojových uměních - získá základní znalosti o bezpečnosti a hygieně při úpolech - zná právní aspekty přiměřené sebeobrany	**Úpoly** - základní sebeobrana – judo, aikido, karate - pády, páky, údery, střehový postoj a odpory	**duben**
- chápe význam motorických testů pro průběžné sledování zdatnosti, pohyblivosti a stavu pohybového aparátu - rozpozná chybně a správně prováděné čin-	**Testování tělesné zdatnosti** - motorické testy – základní soubor testů pro běžné použití ve školních podmínkách a doma - testy svalových dysba-	**říjen - květen**

nosti	lancí	
- chápe význam motorických testů pro - průběžné sledování zdatnosti, pohyblivosti a stavu pohybového aparátu	**Testování tělesné zdatnosti** - motorické testy – základní soubor testů pro běžné použití ve školních podmínkách a doma	**říjen - květen**

Vypracoval: Mgr. František Sajdl a Mgr. Jaroslav Fořt

Škola:	**SOU a SOŠ, SČMSD, Žatec, s.r.o.**
	Hošťálkovo nám. 132, 438 01 Žatec
Název ŠVP:	**KUCHAŘ - ČÍŠNÍK**
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Zaměření:	Kuchař, Číšník
Délka a forma vzdělávání:	tříleté denní vzdělávání
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Datum platnosti vzdělávacího programu:	od l. září 2022 počínaje prvním ročníkem

Název předmětu:	**INFORMAČNÍ A KOMUNIKAČNÍ TECHNOLOGIE**			
Ročník:	I.	II.	III.	**celkem**
Počet hodin:	1	1	1	**3**

Pojetí předmětu

Obecný cíl předmětu

Cílem vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích je naučit žáky pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi. Žáci pochopí základy informační a komunikační technologie, používají na uživatelské úrovni operační systém, kancelářský software a pracují s dalším běžným aplikačním programovým vybavením. Jedním ze stěžejních témat oblasti informačních a komunikačních technologií, a tedy i cílů výuky je, aby žák efektivně pracoval s informacemi (zejména s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií) a komunikoval pomocí Internetu. Podstatnou část vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích představuje práce s výpočetní technikou. Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích lze dále rozšířit dle aktuálních vzdělávacích potřeb, jejichž příčinou mohou být změny na trhu práce, vývoj informačních a komunikačních technologií a specifika oboru, v němž je žák připravován.

Charakteristika učiva

Vyučovací předmět Informační komunikační technologie vychází ze vzdělávací oblasti Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích z RVP. Žáci porozumí základům informačních a komunikačních technologií, naučí se na uživatelské úrovni používat operační systém, kancelářský software a pracovat s dalším běžným aplikačním programovým vybavením. Jedním ze stěžejních témat oblasti informačních a komunikačních technologií je, aby žák efektivně pracoval s informacemi (zejména s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií) a komunikovat pomocí Internetu.

Učivo se zaměřuje na tematické celky, které žáky postupně seznámí s nejčastěji používaným hardwarem (počítač, tiskárna, scanner…) i softwarem (kancelářské programy, komunikace…), prací v počítačové síti (LAN i WAN) a s využitím moderních komunikačních prostředků (internet, mobilní komunikace…).

ICT se dá uplatnit i v těchto předmětech: jazykové vzdělávání (AJ, NJ aj.), Technika obsluhy a služeb, Administrativa, Technologie a příprava pokrmů – viz kompetence.

Mezipředmětové vztahy:
Poznatky z předmětu práce s počítačem uplatní a využije žák v dalších předmětech:

Jazykové vzdělávání
- práce s autentickými texty zejména v rámci problematiky interkulturních specifik (cizojazyčné webové stránky, reklamy, audio a videonahrávky)
- multimediální programy
- vyhledávání informací (internet, různé nosiče), jejich zpracování a příprava samostatných prezentací, projektů
- administrativní styl, korespondence (písemné výstupy, použití standardních šablon, tabulek, vzorových formulářů apod.)
- mluvený projev (nácvik verbální i nonverbální komunikace pomocí audio i videonahrávek a jejich následné analýzy)

Technika obsluhy a služeb
- výukové programy na CD
- písemné podklady pro organizační zajištění gastronomických akcí
- restaurační pokladna

Technologie přípravy pokrmů
- textový editor
- kalkulace na PC
- receptury na CD

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Žáci a žákyně jsou při výuce vedeni tak, aby se chovali společensky a profesionálně vystupovali, identifikovali běžné problémy a hledali způsoby jejich řešení, stanovili si reálné profesní a životní cíle, uplatňovali morální principy, demokratické hodnoty a zásady kritického chování a orientovali se ve stále se měnícím prostředí v oblasti výpočetní techniky. Výuka směřuje k tomu, aby žáci a žákyně pracovali poctivě, svědomitě a přesně.

Z hlediska afektivních cílů se žáci a žákyně učí umění poznávat a ovládnout efektivní metody učení, vnímat souvislosti, porovnávat, být kreativní, kriticky a kultivovaně hodnotit, kooperovat.

Strategie výuky

Výuka je vedena formou výkladu v přímé součinnosti s praktickou činností na počítači. Část práce se dělá společně, procvičování jednotliví žáci samostatně. Pomůcky, počítač, dataprojektor, příručky v elektronické podobě, výukové programy.

Metody vyučování
Výklad s návazností na znalost žáků, samostatné řešení úkolů, skupinová práce, práce s aktuálními informacemi, práce s odbornou publikací, aplikace v praxi. Počty hodin u jednotlivých celků jsou orientační a lze je upravovat podle aktuálních potřeb.

Metody ověřování

Samostatná práce ve škole, samostatná práce jako domácí úkol. Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat Komunikativní kompetence: žáci jsou schopni zpracovávat texty na běžná i odborná témata a různé pracovní materiály, jsou vedeni ke snaze dodržovat jazykové i stylistické normy a odbornou terminologii, věnovat se formální i obsahové náplni prací, využívat moderní komunikační prostředky, využívat prostředky ICT a efektivně pracovat s informacemi.

Hodnocení výsledků žáků

Žáci jsou hodnoceni podle školního řádu.

Při hodnocení klademe důraz zvláště na :

- schopnost pracovat s počítačem a porozumět základům informatiky
- schopnost práce s textem a jeho úpravou v textovém editoru
- schopnost práce se základními vzorci a grafy v tabulkovém kalkulátoru
- schopnost vytvořit jednoduchou prezentaci v prezentačním programu
- porozumění dalších programových balíčků a uplatnit je v praxi
- vypracování životopisu, žádosti, přihlášky apod.

Přínos vyučovacího předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat

Předmět ICT naplňuje vzdělávací cíle průřezového tématu Informační a komunikační technologie:

Efektivní využívání informačních a komunikačních technologií v průběhu vzdělávání, při výkonu povolání i v občanském a osobním životě. Získané kompetence se široce upevňují a rozvíjejí při vzdělávacích aktivitách ostatních předmětů, při zapojení do konkrétních školních projektů a aktivit a při činnostech spojených s běžným životem školy.

Výchovně vzdělávací postupy směřují k vytváření klíčových kompetencí. Kromě ústřední klíčové kompetence k efektivnímu využití informačních a komunikačních technologií a efektivní práci s informacemi se v předmětu práce s počítačem se nejčastěji uplatňují následující klíčové kompetence:

Data, informace a modelování:
Žáci se naučí správně zacházet s daty a informacemi. Rozliší různé typy dat, vytvoří seznamy datových zdrojů a příkladů dat. Získají základní dovednosti v interpretaci dat. Naučí se převádět data z jednoho modelu do jiného a nacházet v nich nedostatky. Budou schopni porovnat různé způsoby kódování z různých hledisek.

Tvorba, testování a provoz softwaru:
Žáci se seznamují s principy fungování technologií se zaměřením na pochopení algoritmů a postupů. Naučí se rozeznat a vysvětlit algoritmus. Problém rozdělí na menší části. Určí vhodnost algoritmického řešení problému. Připraví algoritmy, najdou a opraví případné chyby. Budou schopni hodnotit algoritmy podle různých hledisek a vybrat pro daný problém ten nejvhodnější. Sestaví přehledný program, který pak otestují a optimalizují.

Informační systémy:
Žáci budou schopni vysvětlit, co je informační systém a databáze, a porovnat je. Naučí se formulovat problém a požadavky řešení, určit požadavky na informační systém. Osvojí si procesy zpracování dat, navrhnou a vytvoří strukturu vzájemného propojení tabulek. Řešení informačního systému

budou schopni otestovat a výsledky vyhodnotit. Problematice porozumí natolik, aby byli schopni informační systémy efektivně využívat ve svém budoucím povolání.

digitální kompetence
- žáci se seznámí s různými druhy digitálních zařízení a technologií, porozumí fungování hardwaru a jeho užití
- rozpoznají různé druhy paměťových úložišť, nastaví sdílení a zálohování dat
- díky znalostem fungování softwaru budou využívat různá uživatelská prostředí, vhodné aplikace a sítě
- při práci s digitálními zařízeními budou schopni identifikovat a řešit technické problémy
- naučí se zkontrolovat digitální stopu, spravovat a chránit digitální identitu

kompetence k učení
- vyučující motivuje žáky a žákyně k učení ukázkami využití v praxi
- vyučující vede žáky a žákyně k samostatnosti při vytváření počítačových aplikací. Sám do procesu vstupuje pouze jako konzultant

kompetence k řešení problémů
- vyučující vede žáky a žákyně při hledání vlastních postupů při řešení zadaných problémů
- vyučující využívá samostatné práce k procvičování daného učiva a stanovení cíle práce
- řešit samostatně běžné pracovní i mimopracovní problémy:
  žáci jsou schopni uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace

kompetence komunikativní
- vyučující zařazuje samostatná vystoupení žáků – předvádění prezentací, resp. referátů
- žáci a žákyně jsou vedeni k hodnocení vlastní samostatné práce i práce jiných žáků a žákyň

kompetence sociální a personální
- žáci jsou schopni pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, používat komunikaci formální i neformální.
- vyučující vyžaduje dodržování provozních řádů v počítačových učebnách

kompetence pracovní
- žáci a žákyně mohou prezentovat výsledky vlastní práce

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

1. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Časové rozvržení učiva
Žák: - samostatně ovládá počítač a jeho periferie (obsluhuje je, detekuje chyby, vyměňuje spotřební materiál)	**Úvod, technické vybavení počítače** - hardware, software - fungování PC, části, periférie	**září - říjen**

- využívá základní skupiny softwaru a ví, k čemu se používají - vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení úkolů - užívá druhy operačních systémů, strukturu uspořádání dat v počítači, umí ji využívat k větší přehlednosti uchovávání informací - aplikuje nastavení pracovního prostředí v počítači – ovládací panely (zobrazení, hardware, zvuky, tiskárny, účty) - je si vědom možností a výhod, ale i rizik (zabezpečení dat před zneužitím, ochrana dat, porušování autorských práv) a omezení (zejména technických a technologických) spojených s používáním výpočetní techniky - aplikuje výše uvedené – zejména aktivně využívá prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením - využívá nápovědy a manuál pro práci se základním a aplikačním programovým vybavením i běžným hardware - používá nové aplikace, zejména za pomoci manuálu a nápovědy, rozpoznává a využívá analogie ve funkcích a ve způsobu ovládání různých aplikací	**Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura** - základní a aplikační programové vybavení - data, soubor, složka, souborový manažer, komprese dat - prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením - ochrana autorských práv - nápověda, manuál	**listopad - leden**
- vytváří složité textové	**Práce se standardním apli-**	**únor - červen**

dokumenty - používá běžné základní a aplikační programové vybavení	**kačním programovým vybavením** - textový editor	

2. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	
Žák: - tvoří jednoduchou prezentaci specializovaným SW pro tvorbu prezentací, dodržuje typografické zásady - specifikuje práci v síti (včetně rizik), využívá jejích možností a pracuje s jejími prostředky - řeší bezpečnostní rizika při práci v počítačových sítích - používá možnosti připojení na Internet, jejich výhody a nevýhody, nastavení připojení - volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání - samostatně komunikuje s elektronickou poštou, ovládá i zaslání přílohy či naopak její přijetí a následné otevření umí základní nastavení účtu a využívá další pokročilé funkce poštovního klienta (organizování, plánování…) - ovládá další běžné prostředky online a offline komunikace a výměny dat přenos textu, zvuku, obrazu - získává a využívá in-	**Práce se standardním aplikačním programovým vybavením** - prezentace **Práce v lokální síti, elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti Internetu** - počítačová síť, server, pracovní stanice - připojení k síti - specifika práce v síti, sdílení dokumentů a prostředků **Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet** - zdroje informací – internet - práce s informacemi - princip a struktura internetu, způsoby připojení, potřebný SW - informační zdroje, vyhledávače, portály - práce v prostředí internetu – možnosti rizika - e-mail, organizace času a plánování, chat, messenger, videokonference, telefonie	**září – prosinec** **leden – březen** **duben - červen**

formace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet - ovládá jejich vyhledávání, včetně použití filtrování - orientuje se v získaných informacích, třídí je, analyzuje, vyhodnocuje, provádí jejich výběr a dále je zpracovává a uchovává - posuzuje validitu informačních zdrojů a použití informací relevantních pro potřeby řešení konkrétního problému - správně interpretuje získané informace a výsledky jejich zpracování, následně prezentuje vhodným způsobem s ohledem na jejich další uživatele - běžně i odborně graficky ztvární informace (schémata, grafy apod.)		

3. ročník

Žák: - ovládá jednoduché funkce s tabulkovým procesorem – vzorce, výpočty, grafy, formátování atd.	**Práce se standardním aplikačním programovým vybavením** - tabulkový kalkulátor	**září - leden**
- volí odpovídající programové vybavení pro práci s nimi a na základní úrovni dovede grafiku tvořit a upravovat - vytváří jednoduché WWW stránky pomocí vizuálního editoru, zná princip HTML kódu, strukturu stránek, autorská práva na internetu	**Grafika, sdílení dat, www stránky** - software pro práci s grafikou - sdílení a výměna dat, jejich import a export - tvorba webových stránek	**únor - květen**

Vypracoval: Mgr. Jaroslav Fořt

Škola:	**SOU a SOŠ, SČMSD, Žatec, s.r.o.**
	Hošťálkovo nám. 132, 438 01 Žatec
Zřizovatel:	Svaz českých a moravských spotřebních družstev se sídlem Praha 3, U Rajské zahrady 3/1912, IČ 00032743
Název ŠVP:	**KUCHAŘ - ČÍŠNÍK**
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Délka a forma vzdělávání:	tříleté denní vzdělávání
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Datum platnosti vzdělávacího programu:	od l. září 2022 počínaje prvním ročníkem

Název předmětu:	**EKONOMIKA**			
Ročník:	I.	II.	III.	**celkem**
Počet hodin:	0,5	1	1	**2,5**

Pojetí předmětu

Obecné cíle předmětu

Vybavit žáky základními znalostmi pro ekonomické chování jak v profesním, tak osobním životě. Výsledkem vzdělávání nejsou pouze znalosti, ale hlavně praktické dovednosti žáků. Žáci se seznámí s činností podnikání na území České republiky. Zpracují si vlastní podnikatelský plán. Rozlišují trh a fungování tržního mechanismu. Pochopí pojem daňová soustava daňové evidenční povinnost. Orientují se v platebním styku. Vysvětlí úlohu státního rozpočtu v národním hospodářství. Umí řešit jednoduché výpočty mezd, sociálního a zdravotního pojištění. Vyhotoví zjednodušené daňové přiznání.

Charakteristika učiva

Učivo obsahuje tematické celky podnikání, finanční vzdělávání a daně. Čerpá a navazuje na okruh RVP – Ekonomické vzdělání
Mezipředmětové vztahy: Finanční gramotnost, Základy společenských věd, Administrativa, Matematika, Informační a komunikační technologie.

Strategie výuky

Integruje v sobě „správnou“ kombinaci metod, forem, prostředků a podmínek výuky. Výuka probíhá v učebnách formou hromadného, skupinového a individuálního vyučování. Mezi metody výuky patří výklad s návazností na znalost žáků, samostatné učení a práce žáků, skupinová práce a kooperace, diskuse, práce s ICT a multimediální technikou, odborné exkurze a konzultační hodiny. Žáci jsou vedeni k praktickému využívání osvojených poznatků, řeší konkrétní úkoly z praxe.

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Žáci jsou při výuce vedeni tak, aby se dovedli chovat společensky a profesionálně vystupovali, dovedli identifikovat běžné problémy a hledali způsoby jejich řešení, uměli si stanovit reálné profesní a životní cíle, uplatňovali morální principy, demokratické hodnoty a zásady kritického chování a orientovali se ve stále se měnícím tržním prostředí. Výuka směřuje k tomu, aby žáci a žákyně pracovali poctivě, svědomitě a přesně, nepodléhali korupci či neprováděli nelegální podvody s financemi a nepoškozovali zaměstnavatele.

Hodnocení výsledků žáka

Formativním hodnocením vyučující neustále podrobuje pedagogickou práci reflexi. Průběžně vyhodnocuje, jak žáci reagují na probrané učivo či zadané úkoly, přičemž má relevantní důkazy o tom, co se žáci naučili a jakým způsobem jim může v učení pomoci. Hodnocení je průběžné a nabízí žákovi a učiteli postupy, jak výkon zlepšit ještě v průběhu samotného učení. Žáci nejsou srovnáváni mezi sebou, ale vyučující se zaměřují na dosahování výukových cílů každého z nich.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat

Žáci si osvojí formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle. Formulují a obhajují své názory, aktivně se účastní diskusí.

Klíčové kompetence:

- komunikativní – formulují jasně a srozumitelně své myšlenky a aktivně se účastní diskusí
- personální a sociální kompetence – přijímají odpovědnost za svěřené úkoly, pracuje v týmu s vlastními návrhy
- k řešení problému - dovedli jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení, byli schopni odolávat myšlenkové manipulaci
- kompetence k pracovnímu uplatnění – osvojili si základní vědomosti a dovednosti potřebné pro rozvoj vlastních podnikatelských aktivit
- ekonomické vzdělávání a digitální kompetence - využívání digitálních technologií pro základní ekonomické úkoly. Schopnost, jak používat digitální nástroje pro jednoduché výpočty, zpracování a vizualizaci ekonomických údajů. Důraz je kladen na praktické dovednosti, které jsou užitečné pro správu osobních financí a pracovních úkolů.
- digitální kompetence prostřednictvím efektivního využívání informačních a komunikačních technologií při řešení úkolů z oblasti marketingu a managementu. Umí vyhledávat, třídit, kriticky hodnotit a zpracovávat informace o trhu, zákaznících a konkurenci; využívá digitální nástroje pro tvorbu a prezentaci marketingových strategií, plánování, řízení a hodnocení podnikových činností. Pracuje s běžně dostupnými i specializovanými ICT nástroji (např. tabulkové procesory, prezentační software, online analytické nástroje) a uplatňuje zásady etického, bezpečného a odpovědného chování v digitálním prostředí.

Průřezová témata:

- **Občan v demokratické společnosti** – vytvoření demokratického prostředí ve třídě, založeném na vzájemném respektování, spolupráci, dialogu.

- **Člověk a životní prostředí** – osvojení si principů šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání.

- **Člověk a svět práce** - vybavení žáka praktickými dovednostmi a informacemi pro jeho budoucí pracovní život tak, aby byl schopen efektivně reagovat na dynamický rozvoj trhu práce a měnící se požadavky na pracovníky.

- **Člověk a digitální svět** - používání základního a aplikačního programového vybavení počítače, nejen pro účely uplatnění se v praxi, ale i pro potřeby dalšího vzdělávání. Žáci se naučí pracovat s informacemi a s komunikačními prostředky.

Rozpis učiva a realizace kompetencí

1. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Časové rozvržení
Žák: - na příkladu popíše fungování tržního mechanismu; - posoudí vliv ceny na nabídku a poptávku; - stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa a období; - rozliší jednotlivé druhy nákladů a výnosů; - vypočítá výsledek hospodaření;	**1. Tržní ekonomika** - základní ekonomické pojmy - trh a jeho fungování, tržní subjekty - nabídka, poptávka zboží, cena - náklady, výnosy, zisk/ztráta	**září - červen**

2. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Časové rozvržení
Žák: - rozlišuje různé formy podnikání a dovede charakterizovat jejich základní znaky; - na příkladu popíše základní povinnosti podnikatele vůči státu;	**1. Podnikání** - podnikání podle živnostenského zákona a zákona o obchodních korporacích - povinnosti podnikatele	**září - leden**

Žák: - vytvoří jednoduchý podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet; - posoudí vhodné formy podnikání pro obor;	**2. Podnikatelský záměr** - podnikatelský záměr - zakladatelský rozpočet	**únor - březen**
Žák: - dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých zákazníků; - vybere vhodný propagační nástroj pro určitý produkt; - uvede základní portfolio marketingových nástrojů a jejich využití; - volí a používá základní marketingové nástroje;	**3. Marketing** - produkt - propagace – reklama, konkurence - podpora prodeje, osobní prodej - estetika provozovny - online komunikace, prezentace a nové technologie - pravidla pro komunikaci na webových stránkách a online prostředí	**duben - červen**

3. ročník

Výsledky vzdělávání	**Učivo**	**Časové rozvržení**
Žák: - vysvětlí úlohu státního rozpočtu v národním hospodářství; - na příkladech vysvětlí příjmy a výdaje státního rozpočtu;	**1. Státní rozpočet** - charakteristika, význam a funkce státního rozpočtu - příjmová a výdajová stránka rozpočtu - typy rozpočtu	**září - říjen**
Žák: - charakterizuje jednotlivé daně a vysvětlí jejich význam pro stát; - orientuje se v daňové soustavě; - řeší jednoduché příklady výpočtu daní; - vyhotoví daňové přiznání k dani z příjmu fyzických osob; - vyhotoví a zkontroluje účetní doklad; - umí vést daňovou evidenci pro plátce i neplátce daně z přidané	**2. Daně a daňová evidence** - daně - daňová soustava - výpočet daní - přiznání k dani - daňové a účetní doklady - zásady a vedení daňové evidence - ocenění majetku a závazků v daňové evidenci - minimální základ daně	**listopad - prosinec**

hodnoty; - vyhotoví zjednodušené daňové přiznání k dani z přidané hodnoty		
Žák: - dovede vyhledat nabídky zaměstnání, kontaktovat případného zaměstnavatele a úřad práce, prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti; - popíše, co má obsahovat pracovní smlouva; - dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech;	**4. Zaměstnanost a Úřad práce** - hledání zaměstnání, služby úřadů práce - nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace - vznik, změna a ukončení pracovního poměru - povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele - druhy škod, předcházení škodám, odpovědnost za škodu	**leden - duben**
Žák: - rozlišuje formy mzdy; - vypočítá čistou mzdu; - provede jednoduchý výpočet zdravotního a sociálního pojištění; - 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	**5. Odměňování zaměstnanců** - mzda časová a úkolová a jejich výpočet - struktura mzdy a její výpočet - zdravotní pojištění - sociální pojištění	**květen**

Vypracovala: Ing. Zuzana Hořínková Kawanová

Škola:	**SOU a SOŠ, SČMSD, Žatec, s.r.o.**
	Hošťálkovo nám. 132, 438 01 Žatec
Zřizovatel:	Svaz českých a moravských spotřebních družstev se sídlem Praha 3, U Rajské zahrady 3/1912, IČ 00032743
Název ŠVP:	**KUCHAŘ - ČÍŠNÍK**
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Zaměření:	Kuchař, Číšník
Délka a forma vzdělávání:	tříleté denní vzdělávání
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Datum platnosti vzdělávacího programu:	od l. září 2022

Název předmětu:	**TECHNOLOGIE**			
Ročník:	I.	II.	III.	**celkem**
Počet hodin:	1,5	1	1	**3,5**

Pojetí předmětu

Obecné cíle předmětu

- poskytnout žákům ucelenou představu o technologických postupech přípravy pokrmů a teplých nápojů
- naučit žáky správně připravovat běžné pokrmy české kuchyně
- vést žáky k šetrnému zacházení s potravinami a energiemi
- připravit žáky ke kvalitnímu poskytování stravovacích služeb v souladu s poznatky současné gastronomie
- naučit žáky pracovat s technickými prostředky používanými pro přípravu pokrmů a nápojů
- rozvíjet u žáků samostatné, logické myšlení, komunikační a organizační schopnosti, estetické a sociální cítění

Charakteristika učiva

Učivo obsahově vychází z RVP – Výroba a odbyt v gastronomii.

Tematické celky mají logickou návaznost prověřenou mnohaletou praxí výuky technologie přípravy pokrmů. Původní výuka technologie je rozšířena o moderní trendy v gastronomii jako např. konvenience, zážitková gastronomie, catering, elektronicky ovládaná moderní kuchyňská zařízení. Do výuky je zahrnuto kulinářské umění – pojem moderní gastronomie.

Tematika je úzce propojena s poznatky, které žáci získali ve výuce předmětů Nauka o výživě, Potraviny a výživa, Základy přírodních věd, Odborný výcvik.

Pro naplnění cílů výuky předmětu je učivo rozvrženo do samostatných učebních celků: Hygiena ve společném stravování, výrobní středisko, předběžná úprava potravin, tepelné zpracování potravin, příprava polévek, omáček, příloh, bezmasých pokrmů, příprava pokrmů z jatečních druhů mas, z ryb, drůbeže, zvěřiny, mletých mas, příprava pokrmů studené kuchyně, příprava teplých nápojů,

moučníků, diet, příprava pokrmů na objednávku. Témata jsou úzce propojena s kulinářským uměním.

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Žáci jsou při výuce vedeni tak, aby se chovali společensky a profesionálně vystupovali, identifikovali běžné problémy a hledali způsoby jejich řešení, stanovili si reálné profesní a životní cíle, uplatňovali morální principy, demokratické hodnoty a zásady kritického chování a orientovali se ve stále se měnícím tržním prostředí. Výuka směřuje k tomu, aby žáci pracovali poctivě, svědomitě a přesně, nepodléhali korupci či neprováděli podvody s financemi a nepoškozovali zaměstnavatele.

Strategie výuky

Výuka je založena na úzké spolupráci žáků s vyučujícím i mezi sebou navzájem. Žáci jsou vedeni k samostatné práci s odbornou literaturou, k aktivnímu rozšiřování vědomostí vyhledáváním odborných informací přes internet, k praktickému uplatňování poznatků z teoretické výuky v odborném výcviku, na gastronomických akcích organizovaných školou a na odborných gastronomických soutěžích.

Základní výuková metoda (přednáška) je vedena formou výkladu, dialogu a ověřování zpětné vazby. V maximální možné míře se výuka provází moderními metodami za použití výpočetní techniky a audiovizuálních prostředků (elearning, internet, interaktivní tabule, DVD a video přehrávače). Žáci vlastní licence pro přihlášení do kulinářského umění. S programem pracují jak ve výuce, tak doma. Na základě získaných teoretických dovedností, uplatňují své poznatky v praktické části předmětu technologie. Žáci pod vedením vyučujícího navštěvují gastrolaboratoř dle stanoveného tematického plánu pro daný školní rok.

Hodnocení výsledků žáka

Hodnocení žáků vychází ze školního řádu. Znalosti jsou prověřovány písemným a ústním zkoušením, vypracováváním testů na PC, praktickým přezkoušením z částí KU, kolektivní diskusí na závěr jednotlivých tematických celků. Při vysoké absenci nebo dosahování slabých studijních výsledků v průběhu klasifikačního období může vyučující zadat žákům pololetní práci k prověření znalostí a uzavření klasifikace.

Podmínkou uzavření klasifikace za každý ročník je splnění KU podle plánu stanoveného pro daný ročník.

Hodnocení studijních výsledků jednotlivými klasifikačními stupni:

Výborný – žák slovně nebo písemně správně odpovídá na zadané otázky s použitím odborné terminologie. Své odpovědi dokáže logicky zdůvodnit a zarámovat do širšího kontextu.

Chvalitebný – žák se vyjadřuje souvisle, odpovědi jsou logické, srozumitelné, s nepřesnými nebo chybějícími odbornými termíny. S pomocí pedagoga dovede své myšlenky upřesnit.

Dobrý – žák prokazuje orientaci v probírané tématice, používá nepřesné formulace. Své myšlenky obtížně logicky zdůvodňuje a začleňuje do širších souvislostí.

Dostatečný – žák se s pomocí pedagoga úsečně vyjadřuje k probírané tématice, projevuje alespoň základní orientaci, chybí logické zdůvodnění vlastních myšlenek.

Nedostatečný – žák neprokazuje základní znalosti probírané tématiky, částečně a s obtížemi reaguje na nápovědu pedagoga, nemá odpovídající odbornou slovní zásobu, nedokáže použít znalosti z jiných předmětů nebo praktických zkušeností.

Žák provádí sebehodnocení v souladu se školním řádem.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat

Klíčové kompetence:

Komunikativní kompetence, personální kompetence, kompetence k pracovnímu uplatnění – žák je schopen:

- uplatňovat uvedené kompetence při řešení každodenních učebních i osobních záležitostí
- využívat ke svému učení zkušenosti jiných lidí, kriticky hodnotit výsledky vlastního učení
- posoudit a respektovat své schopnosti, přednosti i nedostatky
- pochopit nové požadavky pracovního trhu a adaptovat se na pracovní prostředí
- pod vedením pedagoga v závěru studia připravit samostatnou odbornou práci k JZZZ

Digitální kompetence

- v rámci odborného vzdělávání cíleně rozvíjíme digitální kompetence žáků
- učíme je využívat specifický software, digitální nástroje a zařízení, které odpovídají jejich oborovému zaměření
- podporujeme je při efektivním využívání digitálních technologií pro organizaci práce a plnění odborných úkolů
- vedeme je k praktické aplikaci digitálních nástrojů v rámci cvičení, simulací a projektů, jež reflektují požadavky jejich budoucí profesní dráhy
- zároveň klademe důraz na integraci digitálních technologií do odborné komunikace, prezentací a tvorby dokumentace

Průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti – cílevědomě usilovat o získání dobrých znalostí a dovedností v oblasti svého vzdělávání, nést odpovědnost za vlastní jednání, rozvíjet své osobnostní i odborné kvality.
Člověk a životní prostředí – při studiu i v praxi jednat hospodárně, respektovat a realizovat ekonomická a ekologická hlediska.
Člověk a svět práce – aktivně vyhledávat nové informace ze svého oboru, dovést je využívat ve své činnosti, vystupovat a jednat v souladu se zásadami profesní etiky.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

1. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Časové rozvržení učiva
Žák: - vysvětlí základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování BOZP; - zdůvodní úlohu státního odborného dozoru nad bezpečností práce; - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence; - uvede základní bezpečnostní požadavky při práci se stroji a zařízeními na pracovišti a dbá na jejich dodržování; - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy; - uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci; - poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti; - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu;	**Bezpečnost a ochrana zdraví při práci,** **hygiena práce, požární prevence** - seznámení s cvičnou kuchyní a průběhem laboratorních cvičení - řízení bezpečnosti práce v podmínkách - organizace a na pracovišti - pracovněprávní problematika BOZP - bezpečnost technických zařízení	**Září - červen**
- uplatňuje požadavky na hygienu - v gastronomii; - vysvětlí jednotlivé kroky HACCP - vysvětlí význam označení potravin;	**Hygienické požadavky na provoz společného stravování** - hygienické předpisy v gastronomii - kritické body HACCP - označování potravin a potravinářských výrobků	
- má vědomosti o základních surovinách a o jejich významu pro stravování - dokáže suroviny různým způsobem zpracovat - volí vhodný inventář a způsob zpracování - umí správně nakrájet různé druhy surovin různými technikami krájení	**Předběžná příprava a základní kuchyňské zpracování**: - zeleniny, brambor, ovoce, obilovin, luštěnin, vajec, mléka a mléčných výrobků - kvalita, výživová hodnota a technologická využitelnost potravin - základy práce s nožem	

-		
- provádí základní přípravné práce - volí vhodný inventáře - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít dle KU - uvede příklady pokrmů k jednotlivým úpravám dle KU - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů dle KU - Umí upéct celé kusy masa vcelku tak, aby byly rovnoměrně propečen a zůstaly šťavnaté dle KU - Umí připravit různé druhy masa a ryb metodou sous-vide dle KU - Umí popsat kulinářskou techniku opékání ve wok pávni dle KU - Umí popsat kulinářskou techniku obalování v trojobalu a v těstíčku a trojobalu dle KU - Umí popsat kulinářskou techniku dušení masa a nízkoteplotní úpravy dle KU - popíše využití nových technologických zařízení dle KU - Umí popsat kulinářskou techniku konfitovaní masa dle KU	**Základní technologické postupy** - práce přípravné, technologické úpravy, - vybavení výrobního střediska - organizace práce ve výrobním středisku a ve skladu - Metody vaření - suché teplo dle KU - Metody vaření - vlhké teplo dle KU - Moderní technologie dle KU	
- orientuje se v základních druzích vývarů - zná správné přípravy vaření různých druhů vývaru dle KU - zná význam vložek a zavářek a jejich přípravu - žák umí normovat	**Příprava vývarů** - význam a rozdělení vývarů - příprava polévek dle KU - vložky a zavářky - normování	
- orientuje se v základních druzích polévek - zná jejich charakteristiku a postup přípravy dle KU - je schopen je použít v rámci	**Příprava polévek** - význam a rozdělení polévek, - příprava polévek dle KU	

jednoduchého menu		
- chápe význam a rozdělení omáček - zná suroviny, postupy přípravy a možnosti použití 5 základních omáček dle KU	**Omáčky** - příprava a použití 5 druhů omáček dle KU	
- ovládá postup přípravy příloh - přílohy vhodně kombinuje s hlavními pokrmy - při kompletaci pokrmu respektuje gastronomická pravidla - Zná́ zpracovaní a druhy rýže - Umí připravit dušenou rýži za použití různých gastro přístrojů - rýžovar, konvektomat, hrnec - Zná́ druhy obilovin a luštěnin a jejich zpracovaní, použít je při přípravě pokrmů - Zná rozdělení, suroviny a přípravy těstovin, gnocchi a knedlíků dle KU, zná jejich použití při přípravě pokrmů	**Přílohy a příkrmy** - význam, druhy, příprava - rýže, obiloviny a luštěniny, rozdělení, použití dle KU - Těstoviny, gnocchi a knedlíky dle KU	

2. ročník

Žák: - vhodně kombinuje s přílohami - Dokáže rozlišit základní druhy jatečního masa dle KU - Umí použít základní kulinářské techniky a postupy při přípravě jatečných mas dle KU	**Maso jatečních zvířat, příprava pokrmů** - hlavní znaky, rozdělení a použití jednotlivých částí - technologická úprava mas, vnitřností a vedlejších částí - jak pracovat s masem, základní použití a postupy dle KU	**Září - červen**
- umí vyfiltrovat a porcovat ryby, tepelně zpracovat dle KU - dokáže připravit základní pokrmy z ryb - zná základní anatomii různých druhů ryb se 2 a 4 filety - zná rozdělení korýšů a měkkýšů - zná základní technologické úpravy korýšů a měkkýšů,	**Příprava pokrmů z ryb, korýšů a měkkýšů** - Jak pracovat s rybami a mořskými plody dle KU - Rozdělení korýšů a měkkýšů, základní technologické úpravy	

dokáže vhodně zvolit přílohu		
- zná běžné druhy surovin - Umí naporcovat a vykostit drůbež a následně použit pro přípravu pokrmů dle KU - Umí použít základní kulinářské techniky a postupy při přípravě pokrmů z drůbeže dle KU	**Příprava pokrmů z drůbeže** - Jak pracovat s drůbeží dle KU	
- zná běžné druhy surovin a jejich zpracování dokáže je upravit a vhodně doplnit přílohami	**Zvěřina** - pokrmy připravené základními úpravami - normování	
- zná běžné druhy surovin a jejich zpracování dokáže je upravit a vhodně doplnit přílohami	**Pokrmy z mletých mas** - Pokrmy připravené základními úpravami - normování	

3.ročník

Žák - připraví jednoduché moučníky ze základních druhů těst - umí je vhodně použít do menu - připraví pečivo dle KU	**Příprava základních těst, pečiva, moučníků** - suroviny a jejich význam - dávkování moučníků - druhy těst a jejich příprava - tep. úprava moučníků - náplně a jejich použití - příprava výrobků - normování - příprava pečiva a druhy dle KU	**Září - červen**
- připraví výrobky studené kuchyně pro slavnostní příležitost - upraví je na mísách a provede jejich servis - dokáže použít různé kulinářské techniky a postupy při zpracovaní vajec dle KU	**Zvláštní příprava pokrmů studené kuchyně** - saláty, pokrmy v aspiku, galantiny, pěny, paštiky - studené mísy - jak pracovat s vejci dle KU - jak pracovat se zeleninou a saláty dle KU	
- připraví pokrmy na objednávku - vhodně je doplní přílohou a esteticky upraví na vhodný inventář - Zvládá zpracovaní zadaných surovin dle KU - Dokáže popsat rozdíl	**Příprava pokrmů na objednávku** - způsoby přípravy pokrmů na objednávku - příprava šťávy, druhy obložení - vhodné suroviny, druhy pokrmů a jejich příprava - finální úprava pokrmů – food styling	

mezi kyselou zálivkou a dresinkem a připravit je dle KU		
- zná typické pokrmy národní, regionální a cizích kuchyní;	**Pokrmy národní, regionální a cizí kuchyně** - Česká gastronomie - Cizí gastronomie	
- charakterizuje základní druhy diet - ovládá odlišnosti přípravy dietních pokrmů - při jejich přípravě volí vhodné suroviny	**Příprava pokrmů dietního stravování** - význam dietního stravování, druhy diet - příprava pokrmů dietní kuchyně	
- navrhuje nabídku pokrmů podle zvoleného tématu projektového dne - provádí normování, kalkulaci, soupis potřebných surovin a inventáře - organizuje nákup a práci kolektivu při výrobě - připravuje pokrmy a upravuje je na inventář - prezentuje svou činnost veřejnosti - provádí závěrečné úklidové práce - provádí vyúčtování a zhodnocení akce	**Sestavení nabídky pokrmů** - sestavení slavnostního menu - sestavení nabídky pokrmů za účelem pořádání závěrečného rautu	
- rozdělí pracoviště na pracovní zóny - vyjmenuje profese nutné k fungování výrobního střediska - chápe význam racionalizace výroby	**Zásady organizace ve výrobním středisku** - organizace a rozdělení výrobního střediska a jeho vybavení - racionalizace výroby	

Vypracovala: Dana Charvátová, Kristýna Herinková

Škola:	**SOU a SOŠ, SČMSD, Žatec, s.r.o.** Hošťálkovo nám. 132, 438 01 Žatec
Zřizovatel:	Svaz českých a moravských spotřebních družstev se sídlem Praha 3, U Rajské zahrady 3/1912, IČ 00032743
Název ŠVP:	**KUCHAŘ - ČÍŠNÍK**
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Délka a forma vzdělávání:	tříleté denní vzdělávání
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Datum platnosti vzdělávacího programu:	od l. září 2022 počínaje prvním ročníkem

Název předmětu:	**POTRAVINY A VÝŽIVA**			
Ročník:	I.	II.	III.	**celkem**
Počet hodin:	1	1	1	**3**

Pojetí předmětu

Obecné cíle předmětu

Žáci se seznamují s využitelností potravin pro technologické zpracování, s požadavky na jakost a skladování. Porozumí souvislosti mezi správnou výživou spojenou se zdravým životním stylem a předcházení nemocem.

Charakteristika učiva

Cílem okruhu je poskytnout žákům základní poznatky o surovinách, jejich využitelnosti a skladování Jsou vedeni k uplatňování zásad racionální výživy a požadavků environmentální výchovy.

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Žáci a žákyně jsou při výuce vedeni tak, aby se chovali společensky a profesionálně vystupovali, identifikovali běžné problémy a hledali způsoby jejich řešení, stanovili si reálné profesní a životní cíle, uplatňovali morální principy, demokratické hodnoty a zásady kritického chování a orientovali se ve stále se měnícím tržním prostředí. Výuka směřuje k tomu, aby žáci a žákyně pracovali poctivě, svědomitě a přesně, nepodléhali korupci či neprováděli nelegální podvody s financemi a nepoškozovali zaměstnavatele.

Strategie výuky

Teoretická část výuky je doplňována tematickými videokazetami, názornými pomůckami, návštěvami prodejen, výstav a dalších odborných akcí.

Forma výuky:

- výklad
- samostatná práce
- referáty
- prezentace
- exkurze
- odborné akce
- řešení problémových úloh
- využívání informačních a komunikačních technologií

Hodnocení výsledků žáka

Hodnocení žáků bude vycházet zejména z toho, jak jsou žáci schopni uplatňovat získané vědomosti při řešení zadaných úkolů.

Po probrání jednotlivých tematických celků zkoušení písemné, průběžně zkoušení ústní, prověřování odborných kompetencí, řešení konkrétních problémových situací. Kromě hodnocení vyučujícím, probíhá i sebehodnocení žáků.

Podmínkou klasifikace za každý ročník je splnění KU podle plánu stanoveného pro daný ročník.

Hodnocení výsledků zkoušení klasifikačním stupněm na základě školního řádu a formativně.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat

Cíle, pojetí předmětu a metody výuky přispívají k rozvoji:

- **Komunikativních kompetencí** tím, že se učí vyjadřovat a formulovat své myšlenky a postoje, učí se diskutovat k dané problematice, respektovat odlišné názory, zadávané úkoly se učí zpracovávat do písemné podoby.
- **Personálních kompetencí** tím, že při výuce jsou zadávány týmové práce při řešení úkolů - žáci se učí hodnotit své schopnosti v týmové práci.
- Aplikaci základních matematických postupů
- **Kompetence k pracovnímu uplatnění a celoživotnímu vzdělávání** tím, že budou mít přehled o uplatnitelnosti na trhu práce, o možnostech profesního rozvoje, získají takové kompetence, aby byli adaptabilní, flexibilní a projevovali určitou míru kreativity v rámci svého začlenění na trhu práce
- **Digitální kompetence** v rámci odborného vzdělávání cíleně rozvíjíme digitální kompetence žáků. Učíme je využívat specifický software, digitální nástroje a zařízení, které odpovídají jejich oborovému zaměření. Podporujeme je při efektivním využívání digitálních technologií pro organizaci práce a plnění odborných úkolů. Vedeme je k praktické aplikaci digitálních nástrojů v rámci cvičení, simulací a projektů, jež reflektují požadavky jejich budoucí profesní dráhy. Zároveň klademe důraz na integraci digitálních technologií do odborné komunikace, prezentací a tvorby dokumentace.

Průřezová témata:

Člověk a životní prostředí
osvojí si principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání

Člověk a svět práce
realizace tématu se uskuteční začleňováním tématu do vzdělávacího obsahu předmětu

Občan v demokratické společnosti
realizace bude spočívat ve vytvoření demokratického prostředí ve třídě – založeno na vzájemném respektování, spolupráci, dialogu.

Člověk a digitální svět
v rámci předmětu používání prostředků informační a komunikační technologie, odborného software

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

1. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Časové rozvržení
Žák: - popisuje význam správné výživy pro organismus - rozdělení poživatin na potraviny pochutiny a nápoje	**Úvod, základní pojmy – charakteristika pojmů** - výživa - poživatiny (druhy, charakteristika, rozdělení) - potraviny (druhy, charakteristika, rozdělení) - nápoje (druhy, charakteristika, rozdělení)	**Září - červen**
- vyjmenuje způsoby hodnocení a označování jakosti - popisuje význam skladování a ošetřování potravin pro uchování jakosti - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy	**Jakost potravin, skladování a ošetřování** - druhy skladů - základní pravidla skladování - posuzování jakosti potravin - alergeny v potravinách	
- má vědomosti o významu, složení a zdrojích základních živin - charakterizuje význam vitamínů a nerostných látek, zná jejich zdroje - popisuje význam vody a vlákniny pro život - vysvětlí pojmy – hodnota výživová, energetická, biologická	**Složení a vlastnosti potravin** - Živiny základní: - bílkoviny, tuky, sacharidy - Ochranné látky: - vitamíny, nerostné látky - Voda - Vláknina - Energetická, biologická a výživová hodnota potravin	

- orientuje se ve výživových normách - ovládá hlavní zásady racionální výživy	**Zásady správné výživy** - výživové potřeby, vzájemný poměr živin - výživové normy - druhy stravy, směry ve výživě - diferencované stravování - léčebná výživa	
- vyjmenuje různé druhy stravy a směry ve výživě - vysvětlí nebezpečí nesprávných stravovacích návyků - popíše odlišné požadavky diferencovaného stravování	**Druhy výživy** - druhy stravy, směry ve výživě - diferencované stravování - léčebná výživ	
- ví, jak předcházet nákazám a otravám z potravin	**Alimentární nákazy** - Přímá cesta nákazy - Nepřímá cesta nákazy - Prevence	
- popíše trávicí ústrojí, jeho části a jejich funkce - vysvětlí význam nervové soustavy při trávení - popíše činnost žláz s vnitřní sekrecí a činnost vylučovacího ústrojí - popíše metabolické pochody	**Trávicí ústrojí, popis, funkce trávení** - vstřebávání - přeměna látek a energie - nervová soustava - žlázy s vnitřní sekrecí - vylučovací ústrojí **Opakování probraného učiva**	

2. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Časové rozvržení
Žák: - vyjmenuje složení, rozdělení a význam masa - vysvětlí význam zrání - popíše skladovací podmínky, uvede vady a způsoby konzervování - ovládá charakteristiky, rozdělení a kuchyňské použití masa jatečního, ryb, drůbeže a zvěřiny - vyjmenuje a popíše vnitřnosti, uvede jejich využití - uvede charakteristiky základních druhů masných výrobků	**Maso a masné výrobky** - složení, rozdělení, význam ve výživě - zrání, skladování a ošetřování masa - vady a konzervování masa - maso hovězí, telecí, vepřové, skopové - koňské, kůzlečí a králičí - vnitřnosti a vedlejší části - masné výrobky a konzervy - ryby a rybí výrobky - zvěřina - korýši, měkkýši, obojživelníci	**Září – červen**

- charakterizuje druhy tuků, popíše jejich výrobu, použití a skladování - má vědomosti o zpracování, složení a druzích mléka, o jeho významu ve výživě a o skladování - zná základní druhy mléčných výrobků uvede složení, druhy a význam vajec ve výživě, jejich skladování, nákazy z vajec	**Tuky** - složení, rozdělení, význam ve výživě - skladování tuků - rostlinné tuky - živočišné tuky - margaríny **Mléko, mléčné výrobky** - složení, rozdělení, úprava, - význam ve výživě **Vejce** - složení, význam	
- popisuje složení, rozdělení, druhy a význam ovoce, zeleniny, brambor a hub ve výživě - požadavky na jejich ošetřování a skladování - druhy výrobků z ovoce a zeleniny - použití ve stravování - vyjmenuje druhy obilovin, jejich složení, význam ve výživě a způsoby použití ve stravování - charakterizuje základní výrobky mlýnské a pekárenské - uvede druhy luštěnin, jejich složení, význam, skladování a použití ve výživě - má přehled o rozdělení a významu pochutin a sladidel	**Potraviny rostlinného původu** - Ovoce, zelenina, brambory - charakteristika, - Obiloviny, mlýnské výrobky, pekárenské výrobky - Luštěniny, houby – rozdělení,složení - Pochutiny – rozdělení, význam - Sladidla – charakteristika,rozdělení, význam	

3. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Časové rozvržení
Žák: - vysvětlí význam konvenience - vyjmenuje jednotlivé stupně opracování	**Konvenience** - charakteristika pojmu - rozdělení	**Září - červen**
- definuje význam nápojů nealkoholických i alkoholických - charakterizuje jednotlivé skupiny nealkoholických nápojů - popíše výrobu, druhy, jakost a skladování piva - popíše druhy, výrobu, skladování a ošetřování vína - vyjmenuje vinařské oblasti - charakterizuje lihoviny, suroviny pro výrobu, postup výroby	**Nápoje** - význam ve výživě, rozdělení nápojů - nealkoholické nápoje - pivo - víno - lihoviny	
- charakterizuje druhy pochutin, jejich použití a skladování - rozumí významu ve výživě	**Pochutiny** - charakteristika, rozdělení, význam ve výživě, použití	
- pracuje s tabulkami výživových hodnot - sestavuje jídelníček podle zásad výživy	**Praktické sestavování jídelních lístků s ohledem na diferencované a dietní stravování**	
	Opakování k závěrečným zkouškám	

Vypracovala: Mgr. Petra Poustecká, Bc. Kristýna Herinková

Škola:	**SOU a SOŠ, SČMSD, Žatec, s.r.o.** Hošťálkovo nám. 132, 438 01 Žatec
Zřizovatel:	Svaz českých a moravských spotřebních družstev se sídlem Praha 3, U Rajské zahrady 3/1912, IČ 00032743
Název ŠVP:	**KUCHAŘ - ČÍŠNÍK**
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Zaměření:	Kuchař, Číšník
Délka a forma vzdělávání:	tříleté denní vzdělávání
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Datum platnosti vzdělávacího programu:	od l. září 2022 počínaje prvním ročníkem

Název předmětu:	**STOLNIČENÍ**			
Ročník:	I.	II.	III.	**celkem**
Počet hodin:	1,5	1	1	**3,5**

Pojetí předmětu

Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je prohloubit a rozšířit vědomosti žáků o stolničení a stolování. Výuka je orientována především na techniku složité obsluhy a na stolování při slavnostních příležitostech. Žáci si zdokonalují a prohlubují dovednosti při dokončování pokrmů před hosty a techniku obsluhy. Učí se přípravu míšených nápojů a složitého servisu vín včetně nabídky.

Podle získaných poznatků se naučí připravit prostor na daný pracovní úkon ve složité obsluze. Žáci jsou systematicky vedeni k profesionálnímu vystupování, estetické úpravě zevnějšku, společenského chování a dodržování předpisů o bezpečnosti a hygieně při práci v obsluze.

Charakteristika učiva

Obsah učiva vychází z okruhu RVP – *Výroba a odbyt v gastronomii*

Mezipředmětové vztahy jsou propojovány s dalšími odbornými předměty:
- odborný výcvik
- potraviny a výživa
- stolničení
- technologie
- Speciální techniky obsluhy
- Výuka cizích jazyků

Základní tematické celky

V učivu jsou vysvětleny pojmy z oblasti stolničení, stolování. Žáci jsou vedeni k tomu, aby uplatňovali zásady společenského chování, profesního jednání a vystupování. Jsou upozorňováni na nebezpeční alkoholismu a další návykové látky v souvislosti s profesí a na nutnost boje proti nim. Dodržování pravidel hygieny, BOZP a ekologie. Důraz se klade na efektivní využívání získaných vědomostí v praktickém životě.

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žák cítil odpovědnost za dodržování legislativy při přípravě a zpracování potravin a servisu pokrmů a nápojů. Zaujal pozitivní postoj k otázkám chování a postupování se zákazníkem. Žák si uvědomuje, že by se měl v dané oblasti dále vzdělávat pro poskytování kvalitnějších služeb v dané oblasti gastronomie. Žák preferuje čestné a zákonné postupy při výkonu povolání, případně podnikání.

Strategie výuky

Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, práce s učebnicí, používají se didaktické pomůcky – zpětný projektor, interaktivní tabule, prezentace na dané témata, video (DVD) – naučné a instruktážní filmy (dokumenty). Dle možností jsou průběhu roku jsou uskutečňovány exkurze do provozoven společného stravování. Při výuce se používají odborné knihy a časopisy, ze kterých se žáci učí vyhledávat a srovnávat informace. Projekty na předem zadané téma - samostatné i skupinové práce.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat

Komunikativní kompetence – žák se učí vhodné formulaci a použití odborného slovníku.

Personální kompetence - přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, žák rozvíjí dovednost aplikovat získané poznatky.

Sociální kompetence - přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly, učit se spolupracovat v kolektivu.

Řešení pracovních a mimopracovních problémů - naučit se předcházet konfliktům, řešit konfliktní situace, které mohou vzniknout při výkonu povolání kuchaře.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi - používá informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet, připravuje prezentace na zadané téma.

Digitální kompetence
V rámci odborného vzdělávání cíleně rozvíjíme digitální kompetence žáků. Učíme je využívat specifický software, digitální nástroje a zařízení, které odpovídají jejich oborovému zaměření. Podporujeme je při efektivním využívání digitálních technologií pro organizaci práce a plnění odborných úkolů. Vedeme je k praktické aplikaci digitálních nástrojů v rámci cvičení, simulací a projektů, jež reflektují požadavky jejich budoucí profesní dráhy. Zároveň klademe důraz na integraci digitálních technologií do odborné komunikace, prezentací a tvorby dokumentace.

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Člověk a svět práce – žák je veden k tomu, aby si uvědomil zodpovědnost za vlastní život, význam vzdělání pro život, aby byl motivován k aktivnímu pracovnímu životu a získal vztah k oboru.

Člověk a životní prostředí – rozvíjet dovednost aplikovat získané poznatky, přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, prosazovat trvale udržitelný rozvoj ve své pracovní činnosti.

Člověk a digitální svět - důraz je kladen na bohaté využívání moderních technologií v profesním i osobním životě.

Hodnocení výsledků žáka

Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se aktivita žáka při hodinách a na akcích školy. Hodnocení žáků je prováděno kombinací slovního a numerického hodnocení.

Známkou je žák ohodnocen za samostatné práce a za vytvoření práce na dané téma – např. sestavení jídelního lístku, založení pro slavnostní tabuli, zpracování prezentace, zapojení se do projektů školy. Další hodnocení je prováděno na základě písemného opakování jednotlivých učebních celků a jednotlivých témat. Písemné opakování je prováděno formou testu, doplňování do textu a popisováním nákresů, apod. Vše v souladu se školním řádem.

Hodnocení žáků za druhé pololetí 2. ročníku bude vycházet z praktické zkoušky, kdy žáci připraví výseč slavnostní tabule.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání
1. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Časové rozvržení
Žák: - vhodně používá odbornou terminologii, včetně cizojazyčné; - rozumí základním gastronomickým pravidlům a umí je používat - ovládá techniku jednoduché obsluhy - rozlišuje druhy odbytových středisek - rozlišuje typy hostů a vhodně volí způsob komunikace v osobním i virtuálním prostředí	**Úvod do předmětu stolničení** - Základní pojmy - Druhy odbytových středisek - Základní gastronomická pravidla - Základní pravidla jednoduché obsluhy - Jednání s hostem - Práce s připomínkami hostů a recenzemi - Sezonní nabídky v prodeji a akce pro podporu prodeje	**Září - červen**
- charakterizuje a rozděluje inventář v dané oblasti - ovládá jeho údržbu a sladování - rozlišuje malý a velký stolní inventář	**Inventář na úseku obsluhy** - rozdělení inventáře - skladování - údržba inventáře - využívání v praxi	

- charakterizuje a rozděluje jednotlivá odbytová střediska - ovládá společenská a profesní jednání v různých typech odbytových středisek	**Vybavení odbytového střediska** - Rozdělení odbytových středisek - Charakteristika a vybavení střediska	
- charakterizuje a rozlišuje pravidla obsluhy v dané oblasti - volí vhodné pomůcky - ovládá techniku obsluhy - ovládá práce pro přípravu pracoviště před zahájením, během a po skončení provozu	**Příprava pracoviště** - povinnosti obsluhujícího - jeho pomůcky - příprava pracoviště před zahájením provozu - údržba během provozu - práce po skončení provozu - zásady přejímky pokrmů nápojů	
- charakterizuje a rozlišuje systémy a způsoby obsluhy v dané oblasti - volí vhodné systémy podle požadavků provozu - ovládá způsoby obsluhy a jejich využití v praxi - orientuje se v pracovnicích a jejich odborných názvech - využívá moderní postupy, vyhledává potřebné informace - chová se profesionálně	**Systémy a způsoby obsluhy** - rozdělení systémů obsluhy - jejich charakteristika a využití v provozu - rozdělení způsobů obsluhy a jejich využití v praxi	
- charakterizuje a rozděluje jednoduchou obsluhu - využívá moderní postupy, vyhledává potřebné informace - ovládá zásady debarasu - chová se profesionálně - ovládá techniku jednoduché obsluhy a její různé formy podle prostředí, charakteru akce a společenské příležitosti	**Jednoduchá obsluha** - snídaně, přesnídávky - obědy a večeře - příprava pracoviště a podávání jednotlivých chodů - vyúčtování s hostem	
- charakterizuje a rozděluje jednotlivé způsoby nabídky a prodeje pokrmů a nápojů v gastronomických provozech a ubytovacích zařízeních	**Odbyt výrobků a služeb** - druhy nabídky v gastronomických provozech - druhy prodeje v gastronomických provozech a ubytovacích zařízení	

	- moderní formy prodeje v gastronomii - sezónní nabídky v prodeji a akce na podporu prodeje	
- sestavuje nabídkové listy, jídelní a nápojové lístky a menu pro různé společenské příležitosti; - Využívá ICT technologie pro zpracování - Orientuje se v pořadí pokrmů a nápojů - Používá moderní trendy v gastronomii	**Jídelní a nápojové lístky, menu** - Charakteristika, rozdělení, náležitosti - Řazení pokrmů a nápojů dle gastronomických pravidel - Grafická úprava - Praktické procvičování s využitím ICT	

2. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Časové rozvržení
Žák: - charakterizuje a rozděluje formy složité obsluhy - ovládá techniku složité obsluhy a její různé formy podle prostředí, charakteru akce a společenské příležitosti - ovládá techniky překládání příborů - kombinuje způsoby servisu jednotlivých pokrmů, nebo nápojů - chová se profesionálně - ovládá práce po skončení provozu	**Základní forma složité obsluhy** - příprava pracoviště - servis pokrmů a nápojů - práce po skončení provozu	**Září - červen**
- ovládá techniku složité obsluhy a její různé formy podle prostředí, charakteru akce a společenské příležitosti - ovládá techniky překládání příborů - kombinuje způsoby servisu jednotlivých pokrmů, nebo nápojů - chová se profesionálně - ovládá techniku flambování a dranžírování	**Vyšší forma složité obsluhy** - zásady práce před hostem - ochucování - míchání - flambování - dranžírování - úprava specialit a příprava nápojů - gastronomická pravidla	

- charakterizuje a rozlišuje slavnostní hostiny, tabule, recepce rauty - organizuje podávání jednotlivých jídel a nápojů - vhodně volí pokrmy a nápoje pro slavnostní hostinu - chová se profesionálně - připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení	**Slavnostní hostiny** - význam a druhy hostin - organizační zajištění hostiny - slavnostní menu - rozpočet, cenová politika - příprava místnosti a tabule - banketní obsluha - způsoby obsluhy - vyúčtování a práce po skončení - dokumentace	
- charakterizuje a rozlišuje slavnostní hostiny s nabídkovým stolem - organizuje podávání jednotlivých jídel a nápojů - vhodně volí pokrmy a nápoje pro slavnostní hostinu - chová se profesionálně - člení pracovní činnosti v cateringových společnostech na úseku obsluhy - připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek	**Slavnostní hostiny s nabídkovým stolem a společenská setkání** - charakteristika - příprava - nabídka pokrmů, nápojů, rozpočet - způsob obsluhy - vyúčtování - dlouhodobé spol. akce (konference, semináře, školení…) - krátkodobé akce (garden party, piknik atd. **Cateringové služby** - charakteristika, nabídka pokrmů a nápojů - organizační zajštění cateringu	

3. ročník

- charakterizuje jednotlivá společensko – zábavní zařízení -	**Společensko – zábavní střediska** - Úvod - Druhy a rozdělení	**Září - červen**
- charakterizuje a rozděluje kavárny, restaurace v dané oblasti - volí vhodné zařízení do kaváren a restaurací, podle trendů dnešní doby - ovládá způsoby podává-	**Kavárna** - druhy - zařízení - způsob obsluhy - jídelní a nápojový lístek - příprava a servis různých druhů káv -	

ní nápojů a pokrmů v kavárně a restauraci - sestavuje jídelní i nápojový lístek - charakterizuje druhy teplých nápojů jejich přípravu a servis v jednotlivých střediscích - orientuje se v novinkách přípravy kávy	**Restaurace** - druhy - zařízení - způsob obsluhy - jídelní a nápojový lístek - příprava a servis různých druhů pokrmů a nápojů **Teplé nápoje** - charakteristika, druhy a jejich příprava - servis teplých nápojů	
- charakterizuje a rozděluje vinárny v dané oblasti - volí vhodné zařízení do vináren, podle trendů dnešní doby - ovládá způsoby podávání nápojů a pokrmů ve vinárně - sestavuje jídelní i nápojový lístek - chová se profesionálně - charakterizuje vinný sklep - charakterizuje historii vinařství, význam vína v gastronomii - orientuje se ve vinařském zákoně - vysvětluje výrobní postupy při výrobě základních druhů vín - servíruje vína - charakterizuje vinárny - postaví výseč slavnostní tabule	**Vinárna** - druhy - zařízení - způsob obsluhy - jídelní a nápojový lístek - vinný sklep **Výroba vína** - Vinná réva, faktory ovlivňující chuť a kvalitu vína - Oblasti pěstování v ČR a ve světě - Výroba různých druhů vín - Ošetřování a vady vína - Servis různých druhů vín - Vinárna	
- charakterizuje pivnici jako společensko zábavní středisko - vyjmenuje sortiment nabízených pokrmů a nápojů	**Pivnice** - charakteristika, vybavení - nabídka pokrmů a nápojů	

- charakterizuje suroviny - popisuje výrobní postup - rozlišuje druhy piva, skladování, vady - rozděluje a ovládá výčepní zařízení a jeho sanitaci - servíruje pivo - charakterizuje pivnice	**Výroba piva** - Suroviny, výrobní postup, druhy, balení, - ošetřování, vady, záruční lhůty - Výčepní zařízení - Servis, inventář na pivo - Pivnice	
- Orientuje se v legislativních náležitostech - Umí provést vyúčtování s hostem - Orientuje se v aktuálních cenách - Umí nanormovat a nacenit nápoje, pokrmy a služby - Rozumí pojmu food cost, umí ekonomicky nakládat	**Normování, cenotvorba, vyúčtování** - Pokladní systémy, EET systém - Normování - Cenotvorba - Vyúčtování, legislativní náležitosti	

Vypracoval: Mgr. Petra Poustecká, Bc. Miloš Bednář

Škola:	**SOU a SOŠ, SČMSD, Žatec, s.r.o.** Hošťálkovo nám. 132, 438 01 Žatec
Zřizovatel:	Svaz českých a moravských spotřebních družstev se sídlem Praha 3, U Rajské zahrady 3/1912, IČ 00032743
Název ŠVP:	**KUCHAŘ - ČÍŠNÍK**
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Zaměření:	Kuchař, Číšník
Délka a forma vzdělávání:	tříleté denní vzdělávání
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Datum platnosti vzdělávacího programu:	od l. září 2022 počínaje prvním ročníkem

Název předmětu:	**SPOLEČENSKÁ VÝCHOVA**			
Ročník:	I.	II.	III.	**celkem**
Počet hodin:	1	1	0	**2**

Pojetí předmětu

Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je poskytnout základní poznatky o komunikaci mezi lidmi v gastronomickém provozu. Zvládnout profesionální postoj, komunikaci s hosty, utváření pocitu spokojenosti zákazníků a zásady společenského chování.

Charakteristika učiva

Vzdělávací oblast: RVP – Komunikace ve službách

Učivo se zaměřuje v jednotlivých tematických celcích na základy společenského chování, stolování a estetiku.

Mezipředmětové vztahy: základy společenských věd (psychologie, osobnost), stolničení (stolní inventář), informační a komunikační technologie (vyhledávání informací, reklamní materiály).

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Žák je při výuce vedeni tak, aby se choval společensky a profesionálně vystupoval, identifikoval běžné problémy a hledal způsoby jejich řešení, stanovil si reálné, profesní a životní cíle, uplatňoval morální principy.
Výuka směřuje k tomu, aby žák pracoval poctivě, svědomitě a přesně

Strategie výuky

Výuka probíhá formou:
- Prezentací
- Výkladu
- Skupinové práce

- Diskuse
- DVD výuky – "Etiketa"
- Používáním informační a komunikační technologie (vyhledávání informací, jmenovky, skládání ubrousků, příprava zasedacího pořádku)
- Praktické cvičení – etiketa

Hodnocení výsledků žáka

Žák bude hodnocen za každé pololetí:
- minimálně jednou ústně
- z každého tematického celku – písemný test (bodový systém)
- za aktivní práci v hodině
- referát
- sebehodnocení žáka

Vše v souladu se školním řádem.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat

Žák dokáže:
- Vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kulturního projevu a společenského chování
- Komunikovat s jednotlivými typy hostů
- Formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle
- Pracovat v týmu, přijímat a odpovědně plnit své úkoly
- Předcházet osobním konfliktům
- Zorganizovat různé společenské akce, esteticky a dle zásad společenských norem navrhnout slavnostní tabuli
- Člověk a digitální svět - využívání moderních technologií

Digitální kompetence:
V předmětu společenská výchova jsou digitální kompetence žáků rozvíjeny v souvislosti s porozuměním fungování společnosti a postavení jednotlivce v ní. Žáci se učí orientovat v digitálních službách státu, veřejné správy i dalších institucí a využívat je v praktických situacích. Výuka podporuje aktivní občanské zapojení prostřednictvím digitálních nástrojů a vede žáky k odpovědnému a etickému chování v online prostředí. Důraz je kladen na kritické hodnocení informací, rozpoznávání dezinformací a uvědomění si dopadů digitalizace na společnost, mezilidské vztahy i kvalitu života.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

1. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Časové rozvržení
Žák: - ovládá základní pravidla společenského chování - aplikuje pravidla chová-	**Komunikace ve službách** - osobnost, vzhled - společenské chování a	**září - prosinec**

ní na pracovišti - rozezná typy hostů, reaguje na jejich chování - snaží se předcházet konfliktům - ovládá verbální i neverbální komunikaci - ovládá základy jednání na pracovišti	profesní vystupování - typologie hostů - gastronomie v ČR - národní zvyklosti a tradice různých etnik ve vazbě na gastronomii, i v ostatních zemích **Etiketa a její pravidla** - společenské role - představování - oslovování - konverzace - hygiena - přijímací pohovor - kino, divadlo, koncert - v restauraci, zasedací pořádek, prostírání, obsluha, pozvánky	**leden -červen**

2.ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Časové rozvržení
Žák: -dovede navrhnout slavnostní tabuli k různým společenským událostem -vysvětlí zasedací pořádek dle společenské významnosti a zásad	**Stolování** - slavnostní tabule a její náležitosti, přípitek **slavnostní oblečení** - malá svatba, velká svatba, recepce, etiketa při tanci	**září -prosinec**
- klasifikuje výrobky dle rozdělení výrobků (spotřební, průmyslové) - orientuje se v oblasti propagace - vytváří vhodné reklamní prostředek pro určité výrobky a služby	**Marketing** - propagace – formy - reklamní materiály – grafické provedení - korespondence - telefonování	**leden - červen**

- orientuje se v nabídce kulturních institucí; - porovná typické znaky kultur hlavních národností na našem území - popíše vhodné společenské chování v dané situaci	**Kultura** - kulturní instituce v ČR a regionu, hmotné a kulturní dědictví - společenská kultura – principy a normy kulturního chování - společenská výchova - kultura národností na našem území - kultura bydlení a odívání - lidové umění a užitá tvorba - estetické a funkční normy při tvorbě a výrobě předmětů používaných v běžném životě - ochrana a využívání kulturních hodnot	

Vypracovala: Mgr. Bc. Jana Pichnarčíková

Škola:	**SOU a SOŠ, SČMSD, Žatec, s.r.o.** Hošťálkovo nám. 132, 438 01 Žatec
Název ŠVP:	**KUCHAŘ - ČÍŠNÍK**
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Zaměření:	Kuchař, Číšník
Délka a forma vzdělávání:	tříleté denní vzdělávání
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Datum platnosti vzdělávacího programu:	od l. září 2022 počínaje prvním ročníkem

Název předmětu:	**ADMINISTRATIVA**			
Ročník:	I.	II.	III.	**celkem**
Počet hodin:	0	0,5	0,5	**1**

Pojetí předmětu

Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je:
- seznámit žáky s obsluhou a funkcemi textových editorů
- naučit je psát desetiprstovou hmatovou metodou bez vyhledávání jednotlivých kláves zrakem
- naučit je zpracovat zadané úkoly v přiměřené rychlosti s důrazem na přesnost
- pracovat s manuálem ČSN 01 6910 pro vypracování písemností
- seznámit žáky se základy obchodní korespondence a pravidly a normami v písemném obchodním styku
- rozvíjet komunikační kompetenci žáků/žákyň v oblasti písemného styku
- naučit je vyhotovit jednotlivé obchodní písemnosti a vyplnit základní předtisky dokladů
- seznámit žáky se základními písemnostmi hotelového charakteru a s moderním zpracováním textů

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Komunikace ve službách.

Je zařazeno učivo o obsluze a funkcích textových editorů. Základem učiva je zvládnutí klávesnice desetiprstovou hmatovou metodou - psaní písmen, velkých písmen (bez vyhledávání jednotlivých kláves zrakem). Jednoduché úpravy textu – zvýrazňování, velikost písma, řádkování. Seznámení s náležitostmi obchodních písemností podle ČNS 01 6910.
Učivo zahrnuje základní pravidla a normy uplatňované v písemném styku, písemnosti při uzavírání, plnění a porušování kupních smluv, písemnosti při organizaci a řízení podniku, personální písemnosti, písemnosti právního charakteru, osobní písemnosti, písemnosti hotelového charakteru. Učivo dále zahrnuje vyplňování jednoduchých formulářů a moderní zpracování textů. Důraz se klade na vytváření dovednosti efektivně pracovat s informacemi.

Obsah učiva předmětu navazuje na vědomosti získané v předmětech Český jazyk, Informační a komunikační technologie a Ekonomika a tyto vědomosti žák aplikuje při vypracovávání zadaných úkolů.

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Žák je veden při výuce tak, aby vystupoval profesionálně, pracoval na základě teoretických znalostí, identifikoval běžné problémy a způsoby jejich řešení. Stanovil si profesní a životní cíle, uplatňoval morální principy a zásady kritického chování a orientoval se stále se měnícím tržním prostředí. Výuka směřuje k pracovní poctivosti, svědomitosti, přesnosti a k uznávání morálních hodnot.

Strategie výuky

Výuka probíhá ve 2. a 3. ročníku, 0,5 hodiny týdně.

- výuka probíhá ve skupinách, v učebnách vybavených počítači s připojením na Internet
- při psaní písemností převažuje samostatná práce studentů
- žáci/žákyně jsou vedeni k praktickému využívání osvojených poznatků, řešením konkrétních úkolů z praxe
- důraz je kladen na samostatné a spolehlivé ovládání textového editoru, na procvičování písmen na všech řadách klávesnice desetiprstovou hmatovou metodou bez vyhledávání zrakem za pomoci programového vybavení
- na začátku každé vyučovací hodiny je prováděno cvičení na zopakování předcházející látky formou psaní na rychlost a přesnost
- u žáka s poruchami učení je zvolen individuální přístup

Hodnocení žáků

Převládá hodnocení strojopisných textů – rychlosti a přesnosti psaní. Hodnocení jednotlivců je numerické v kombinaci se slovním.
Znalosti žáka jsou ověřovány měsíčně v písemných cvičeních, která jsou zaměřena na přesnost a rychlost psaného textu.
Žáci jsou hodnoceni za písemný projev. Důraz je kladen na pečlivost při zpracování písemností, na věcnou a formální správnost a na dodržování jazykových a stylistických norem.
Při celkovém hodnocení je významně zohledňován aktivní a samostatný přístup k výuce.

Kritéria hodnocení vychází ze školního řádu..

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat

Klíčové kompetence:

komunikativní

- formulují jasně a srozumitelně své myšlenky v písemné podobě – přehledně a jazykově správně
- při zpracování písemností dodržují jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii

personální a sociální kompetence

- přijímají odpovědnost za svěřené úkoly, učí se pracovat efektivně, vyhodnocovat dosažené výsledky

práce s informacemi
- pracují s osobním počítačem a s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
- pracují s běžným základním a aplikačním programovým vybavením
- získávají informace z otevřených zdrojů, zejména z Internetu
- komunikují elektronickou poštou
- pracují s informacemi s využitím informačních a komunikačních technologií

kompetence k pracovnímu uplatnění
- osvojí si základní vědomosti a dovednosti potřebné pro rozvoj vlastních podnikatelských aktivit
- umí vhodně písemně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli

digitální kompetence
- V rámci odborného vzdělávání cíleně rozvíjíme digitální kompetence žáků. –
- Učíme je využívat specifický software, digitální nástroje a zařízení, které odpovídají jejich oborovému zaměření.
- Podporujeme je při efektivním využívání digitálních technologií pro organizaci práce a plnění odborných úkolů.
- Vedeme je k praktické aplikaci digitálních nástrojů v rámci cvičení, simulací a projektů, jež reflektují požadavky jejich budoucí profesní dráhy.
- Zároveň klademe důraz na integraci digitálních technologií do odborné komunikace, prezentací a tvorby dokumentace.

Průřezová témata:

Člověk a svět práce je ústředním tématem ŠVP, žáci budou schopni podle svých možností uplatnit získané poznatky v budoucím zaměstnání, budou schopni zpracovávat obchodní písemnosti a komunikovat s okolím.

Dalšími průřezovými tématy jsou Občan v demokratické společnosti a Člověk v digitálním světě, které prolínají učivem tohoto předmětu. Žáci mají přehled o tržním hospodářství o hospodářské politice státu. Komunikační technologie prakticky využívají při výuce.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

2. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Časové rozvržení

Žák: - píše desetiprstovou hmatovou metodou bez vyhledávání jednotlivých kláves zrakem v přiměřené přesnosti a rychlosti - píše podle diktátu - zpracuje text s využitím formátování	**Nácvik desetiprstové hmatové metody** - seznámení s obsluhou a funkcemi počítačů a pokyny pro hmatovou metodu - bezpečnost při psaní - hygiena (sezení) - nácvik psaní na střední řadě d, f, j, k, a, ů, s, l, g, h,	**září - říjen**
	- nácvik psaní na horní řadě r, u, e, i, o, p, t, z, q, w, ú	**listopad - prosinec**
	- nácvik psaní na dolní řadě n, v, m, b, c, x, y,	**leden - únor**
	- nácvik psaní na číselné řadě ř, á, č, í, š, ě, ž, ý, é,	**březen - duben**
	Velká písmena, interpunkce - (tečka, čárka, pomlčka rozdělovací znaménko), automatické podtrhávání	**květen**
- vytváří písemnosti zaměřené na obor vzdělávání	**Shrnutí obsluhy písemné klávesnice** - v souvislých všeobecných a odborných textech, cizojazyčné texty	**červen**

3. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Časové rozvržení učiva
Žák: - ovládá základní formy písemného styku - osvojí si pravidla a normy pro vyhotovení obchodních písemností	**Význam, základní pravidla a organizace písemného styku, obchodní dopis** - normativní úprava obchodního dopisu - struktura předtisku, úprava, stylizace, přílohy - adresy, využití předtisků pro vypracování dopisů. **Manipulace s písemnostmi** - třídění, prezenční razítko, evidence, ukládání **Archivace a skartace** - způsoby ukládání, skartační lhůta, orientace v písemnostech	**září**

- vyhotoví jednoduché písemnosti z obchodního styku a rozliší jejich specifika	**Písemnosti při uzavírání, plnění a porušování kupních smluv** - poptávka, nabídka, objednávka - kupní smlouva, odvolávka, přepravní dispozice, přepravní doklady, dodací list, faktura, příkaz k úhradě - urgence, reklamace, upomínka.	**říjen - listopad**
- vyhotoví zápisy z porady, služební cesty a propagační písemnosti	**Písemnosti při organizaci a řízení podniku** - písemnosti při pracovních poradách - písemnosti při pracovních cestách - písemnosti vedoucích pracovníků - propagační písemnosti (katalog, inzerát, plakát).	**prosinec**
- vyhotoví písemnosti právního charakteru	**Písemnosti právního charakteru** - plná moc, dlužní úpis, potvrzenka.	**leden**
- vyhotoví písemnosti používané v personální činnosti	**Personální písemnosti** - osobní dotazník a životopis - žádost o místo, motivační dopis, písemnosti pří uzavírání a ukončení pracovního poměru - dohody mimo pracovní poměr - pracovní posudky.	**únor - duben**

Vypracovala: Ing. Zuzana Hořínková Kawanová

Škola:	**SOU a SOŠ, SČMSD, Žatec, s.r.o.** Hošťálkovo nám. 132, 438 01 Žatec
Zřizovatel:	Svaz českých a moravských spotřebních družstev se sídlem Praha 3, U Rajské zahrady 3/1912, IČ 00032743
Název ŠVP:	**KUCHAŘ - ČÍŠNÍK**
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Zaměření:	Kuchař, Číšník
Délka a forma vzdělávání:	tříleté denní vzdělávání
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Datum platnosti vzdělávacího programu:	od l. září 2022 počínaje prvním ročníkem

Název předmětu:	**ODBORNÝ VÝCVIK**			
Ročník:	I.	II.	III.	**celkem**
Počet hodin:	15	17,5	17,5	**50**

Pojetí předmětu

Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je seznámit žáky s přípravou na praktický profesní život. Žák je veden k tomu, aby uplatňoval získané teoretické vědomosti, správné technologické postupy, hygienické, bezpečností, ekonomické a ekologické zásady. Uplatňovat trendy v kuchyních a poznatků o potravinách, pokrmech a nápojích.

Podle získaných poznatků se naučí sestavit menu podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek. Ovládají charakteristické znaky teplených uprav, prostředí dané kuchyně. Mají přehled o způsobu podávání jídel a jejich vzhledu na talíři.

Žáci jsou systematicky vedeni k profesionálnímu vystupování, estetické úpravě zevnějšku, společenského chování a dodržování předpisů o bezpečnosti a hygieně

Charakteristika učiva

Obsah učiva vychází z okruhu RVP – *Výživa, Výroba a odbyt v gastronomii*
Mezipředmětové vztahy jsou propojovány s dalšími odbornými předměty:

- Světové kuchyně
- Speciální technologie
- potraviny a výživa
- stolničení
- technologie
- Informační a komunikační technologie

Základní tematické celky:
V učivu jsou vysvětleny pojmy z oblasti potravin a výživy, technologie, historické poznatky. Důraz se klade na efektivní využívání získaných vědomostí v praktickém životě. Žáci se seznamují s různými formami úpravy ekologických potravin, přípravy polotovarů a jídel v souladu se zásadami zdravé výživy. Žáci v průběhu odborného výcviku se na jednotlivých pracovištích osvojují typické pracovní dovednosti. Získávají poznatky o kompletním sortimentu připravovaných jídel a odpovídající dovednosti.

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žák zaujal pozitivní postoj k otázkám kuchyňského zařízení a uvedení do běžného provozu. Žák si uvědomuje základní rysy pro možnost přípravy či servisu pokrmu. Žák si uvědomuje hodnotu peněz a surovin pro přípravu a koná v souladu dané legislativy. Žák preferuje čestné a zákonné postupy při výkonu povolání, případně podnikání.

Strategie výuky

Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, práce s učebnicí, praktických nácviků v provozovnách či učebnách, používají se didaktické pomůcky – software, prezentace na daná témata, video (DVD) – naučné a instruktážní filmy (dokumenty). Dle možností jsou průběhu roku jsou uskutečňovány exkurze do provozoven společného stravování. Při výuce se používají odborné knihy a časopisy, ze kterých se žáci učí vyhledávat a srovnávat informace. Projekty na předem zadané téma - samostatné i skupinové práce.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat

Komunikativní kompetence – žák se učí vhodné formulaci dané kuchyně, používá odborný slovník.

Personální kompetence - přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, žák rozvíjí dovednost aplikovat získané poznatky.

Sociální kompetence - přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly, učit se spolupracovat v kolektivu.

Řešení pracovních a mimopracovních problémů - naučit se předcházet konfliktům, řešit konfliktní situace, které mohou vzniknout při výkonu povolání kuchaře.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi - používá informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet, připravuje prezentace na zadané téma.

Člověk a svět práce – žák je veden k tomu, aby si uvědomil zodpovědnost za vlastní život, význam vzdělání pro život, aby byl motivován k aktivnímu pracovnímu životu a získal vztah k oboru.

Člověk a životní prostředí – rozvíjet dovednost aplikovat získané poznatky, přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, prosazovat trvale udržitelný rozvoj ve své pracovní činnosti.

Hodnocení výsledků žáka

Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se aktivita žáka při hodinách a na akcích školy. Hodnocení žáků je prováděno kombinací slovního a numerického hodnocení.

Známkou je žák ohodnocen za samostatné práce a za vytvoření práce na dané téma – např. sestavení jídelního lístku, praktické ukázky své kuchařské dovednosti, zpracování prezentace, zapojení se do projektů školy. Další hodnocení je prováděno na základě písemného opakování jednotlivých učebních celků a jednotlivých témat. Písemné opakování je prováděno formou testu, doplňování do textu a popisováním nákresů, apod. Kritéria vychází ze školního řádu.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

1. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Časové rozvržení
Žák: - řídí se podle BOZP a hygieny - využívá moderní postupy, vyhledává potřebné informace - používá oblečení kuchaře a ovládá jeho skladování, hygienu - chová se profesionálně - charakterizuje zařízení v kuchyni - ovládá povinnosti kuchaře - využívá moderní postupy, vyhledává potřebné informace - ovládá základy předběžné úpravy, volí vhodné postupy s ohledem na suroviny - charakterizuje a rozděluje inventář v dané oblasti - ovládá jeho údržbu a sladování - rozlišuje malý a velký stolní inventář	**Úvod do učiva** - Školení BOZP a HACCP - Zařízení ve výrobním středisku - Hygiena - První pomoc - Povinnosti kuchaře **Předběžná úprava potravin rostlinného a živočišného původu** - Ovoce, zeleniny - Masa - Vejce - Ostatní potraviny – luštěniny, obiloviny, houby **Konvenience** -využití při přípravě pokrmů **Stolničení** Seznámení s provozem. Proškolení BOZP a PO. Inventář na úseku obsluhy -Charakteristika -Rozdělení -Skladování -Používání -Příprava na provoz Přípravné práce před zahájením provozu,	**září - říjen**

	jeho údržba. Práce po ukončení provozu. Procvičování získaných vědomostí a dovedností	
- ovládá předběžnou úpravu surovin a potravin - charakterizuje tepelnou úpravu vaření - ovládá vaření zeleniny, masa, luštěnin a ostatních potravin a dbá na zásady při této tepelné úpravě - hospodárně nakládá s potravinami, energiemi a pitnou vodou, s odpady a obaly nakládá podle předpisů - orientuje se v pojmech profesní práce, seznámí s hlavními produkty práce - charakterizuje a rozlišuje pravidla obsluhy v dané oblasti - volí vhodné pomůcky - ovládá techniku obsluhy - ovládá práce pro přípravu pracoviště před zahájením, během a po skončení provozu - pracuje s evidencí vyúčtování	**Základní tepelné úpravy** (charakteristika, způsoby, zásady) - Vaření zeleniny, masa, luštěnin a ostatních potravin - Dušení zeleniny, masa, luštěnin a ostatních potravin - Pečení zeleniny, masa, luštěnin a ostatních potravin - Smažení zeleniny, masa, luštěnin a ostatních potravin **Práce s odbornou literaturou** - Receptury teplých pokrmů - receptury studených pokrmů - internetové zdroje **Základní aspekty světa práce** - Pojem profesionální práce - Hlavní produkty práce **Stolničení** Základní pravidla obsluhy -Povinnosti obsluhujícího -Pomůcky obsluhy -Zásady a základy jednoduché obsluhy Procvičování získaných vědomostí a dovedností	**listopad - prosinec**
- charakterizuje a rozlišuje polévky - ovládá způsoby a zásady pro přípravu jídel - objasní vhodný inventář na danou přípravu jídel - hospodárně nakládá s potravinami, energiemi a pitnou vodou, s odpady a obaly nakládá podle předpisů - ovládá základní technologické postupy - ovládá základy psychologie - volí vhodný způsob komunikace s různými skupinami hostů	**Polévky** Technologie přípravy polévek -význam, rozdělení, dávkování polévek -druhy vývarů a jejich použití -hnědé polévky -bílé polévky -vložky a zavářky do polévek Příprava jednotlivých druhů polévek, vložek a zavářek **Normování pokrmů** **Kalkulace pokrmů** **Ekologie** -zásady chování v gastronomii **Stolničení**	**prosinec - leden**

	Upevňování získaných dovedností z oblasti obsluhy. Komunikace s hostem -objednávka pokrmů a nápojů -vyřizování stížností -charakteristika hostů -společenské chování Seznámení s restauračním systémem – objednávání pokrmů a nápojů Procvičování získaných vědomostí a dovedností	
charakterizuje přílohy, jejich tepelnou úpravu a ovládá jejich použití v praxi - - orientuje ve vhodném inventři - hospodárně nakládá s potravinami nami, energiemi a pitnou vodou, s odpady a obaly nakládá podle předpisů charakterizuje a rozlišuje systémy a způsoby obsluhy v dané oblasti - volí vhodné systémy podle požadavků provozu - ovládá způsoby obsluhy a jejich využití v praxi - orientuje se v pracovnicích a jejich odborných názvech - využívá moderní postupy, vyhledává potřebné informace	**Technologie přípravy příloh** -význam a rozdělení příloh -přílohy z jednotlivých druhů potravin (z brambor, mouky, rýže, těstovin, luštěnin, zeleniny) **Normování pokrmů** **Stolničení** Systémy a způsoby obsluhy Procvičování získaných dovedností a vědomostí. Vyúčtování tržeb – základy Procvičování získaných vědomostí a dovedností	**leden – únor**
- charakterizuje a rozděluje omáčky - orientuje se ve vložkách a zavářkách do omáček - ovládá technologické postupy pro danou přípravu - řeší vhodnou úpravu omáček na vhodný inventář hospodárně nakládá s potravinami rozděluje gastronomická pravidla - ovládá náležitosti jídelního lístku	**Příprava omáček** -Význam -Charakteristika, rozdělení -Studené omáčky, dělení -Teplé omáčky, dělení -Technologické postupy **Normování pokrmů** **Kalkulace pokrmů** **Stolničení** Gastronomická pravidla Sestavování jídelního a nápojového lístku –	**březen – duben**

- ovládá náležitosti nápojového lístku - vytváří a graficky zpracovává jídelní i nápojové lístky - orientuje se pořadí jídel v jídelním lístku - orientuje se pořadí nápojů v nápojovém lístku	náležitosti, pořadí pokrmů a nápojů v daném JL a NL. Procvičování získaných vědomostí a dovedností	
- charakterizuje a rozděluje bezmasé pokrmy - ovládá technologické postupy pro danou přípravu - řeší vhodnou úpravu bezmasých pokrmů na vhodný inventář - hospodárně nakládá s potravinami, energiemi a pitnou vodou, s odpady a obaly nakládá podle předpisů - charakterizuje a rozděluje jednoduchou obsluhu - využívá moderní postupy vyhledává potřebné informace - ovládá zásady debarasu - chová se profesionálně - ovládá techniku jednoduché obsluhy a její různé formy podle prostředí, charakteru akce a společenské - příležitosti	**Bezmasé pokrmy** -Druhy a význam -Příprava a dávkování -Slané a sladké bezmasé pokrmy **Stolničení** Jednoduchá obsluha – procvičování dovedností -zakládání inventáře na jednoduchou snídani, oběd a večeři Procvičování získaných vědomostí a dovedností	**duben – květen**
Žák procvičuje a uplatňuje všechny získané dovednosti a vědomosti v praxi	**Procvičování získaných vědomostí a dovedností z 1.ročníku**	**červen**

2. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Časové rozvržení
Žák: - navrhne optimální postup pro jednotlivé práce, které probral v prvním ročníku - diskutuje nad jednotlivými tématy - charakterizuje a rozděluje jatečné maso - orientuje se a ovládá rozdě-	**Procvičování dovedností z 1. ročníku** **Jatečná masa** – druhy, předběžná úprava, tepelné úpravy, vhodné přílohy, příprava jednotlivých pokrmů - hovězí maso - vepřové maso - telecí maso - skopové maso	**září - prosinec**

lení jatečného masa, technologické postupy přípravy - ovládá jejich tepelnou úpravu, servis a navrhuje možnost vzhledu na talíři - volí vhodné přílohy a doplňky	Normování, kalkulace **Stolničení** Zdokonalování – jednoduché obsluhy, komunikace s hostem. Pivní zařízení a jeho údržba Narážení, ošetřování a čištění Skladování nápojů Menu charakteristika, druhy, sestavování, zakládání inventáře Základy složité obsluhy – příprava pracoviště Procvičování získaných vědomostí a dovedností	
- charakterizuje a rozděluje ryby - orientuje se v nich a ovládá jejich technologické postupy přípravy - ocení možnost využití a oblibu ryb v současné gastronomii - ovládá jejich servis a navrhuje možnost vzhledu na talíři ovládá techniku složité obsluhy a její různé formy podle prostředí, charakteru akce a společenské příležitosti - ovládá techniky překládání příborů - kombinuje způsoby servisu jednotlivých pokrmů, nebo nápojů - chová se profesionálně - ovládá techniku flambování a - dranžírování - hospodárně nakládá s potravinami, energiemi a pitnou vodou, s odpady a obaly nakládá podle předpisů - využívá ICT techniky, inter-	**Příprava ryb** druhy, předběžná úprava, tepelné úpravy, vhodné přílohy, příprava jednotlivých pokrmů - sladkovodní - mořské - korýši a měkkýši - plody moře **Procvičování a příprava** pokrmů z ostatních druhů mas, normování, kalkulace **Stolničení** Složitá obsluha - servis pokrmů a nápojů - překládání pokrmů z mís - práce po ukončení provozu Komunikace s hostem Vyúčtování s hostem Procvičování získaných vědomostí a dovedností	**leden - únor**

netu pro svět práce a uplatnění své profese		
- charakterizuje a rozděluje drůbež a vhodné tepelné úpravy - orientuje v přípravě, servisu a způsobu zpracování - ovládá možnosti využití vzhledu na talíři dané přílohy či doplňku; - hospodárně nakládá s potravinami, energiemi a pitnou vodou, s odpady a obaly nakládá podle předpisů; ovládá techniku složité obsluhy a její různé formy podle prostředí, charakteru akce a společenské příležitosti - ovládá techniky překládání příborů - kombinuje způsoby servisu jednotlivých pokrmů, nebo nápojů - chová se profesionálně - ovládá techniku flambování a dranžírování	**Příprava pokrmů z drůbeže** -charakteristika, rozdělení a použití jednotlivých částí, předběžná a tepelná úprava -využití drůbežích vnitřností - příprava pokrmů z drůbeže **Procvičování a příprava** pokrmů z ostatních druhů mas, normování, kalkulace **Stolničení** Složitá obsluha -práce u stolu hosta (servis vína, překládání, použití keridonu) Procvičování dovedností a vědomostí.	**únor - březen**
- charakterizuje zvěřinu a rozlišuje ji z hlediska zpracování; - orientuje se v zemi, charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání; - charakterizuje přípravu pokrmů z vysoké, nízké, černé zvěřiny a jeho servis; - hospodárně nakládá s potravinami, energiemi a pitnou vodou, s odpady a obaly nakládá podle předpisů; - volí vhodné zařízení do těchto zařízení podle trendů poslední doby - ovládá způsoby podávání nápojů a pokrmů v těchto zařízeních	**Příprava pokrmů ze zvěřiny** - Význam a charakteristika - Předběžná úprava - Rozdělení masa - Tepelná úprava jednotlivých druhů - Vhodné doplňky a přílohy - Příprava jednotlivých pokrmů **Procvičování a příprava** pokrmů z ostatních druhů mas, normování, kalkulace **Stolničení** Společensko-zábavní střediska -Kavárny (vybavení, charakteristika, nabízený sortiment, pravidla obsluhy, příprava různých druhů kávy) Procvičování získaných vědomostí a dovedností	**duben- květen**

- sestavuje jídelní i nápojový lístek - chová se profesionálně		
- aplikuje znalost společenského chování a řešení krizových situací s hostem; - charakterizuje přípravu pokrmů z mletých mas - ovládá tepelné úpravy mletého masa - ovládá rozdělení, použití a tepelné úpravy - ovládá předběžnou úpravu - ovládá přípravu a použití mletých mas - hospodárně nakládá s potravinami, energiemi a pitnou vodou, s odpady a obaly nakládá podle předpisů -	**Příprava pokrmů z mletých mas a masových směsí** -charakteristika mletých mas -pokrmy z mletých mas -masové směsi (ragú, salpikon, salmi, krokety) -způsoby tepelné úpravy mletých mas Vhodné přílohy, doplňky a tepelné úpravy **Procvičování a příprava** pokrmů z ostatních druhů mas, normování, kalkulace **Stolničení** Ostatní společensko-zábavní střediska Vinárny, bary- jejich charakteristika, JL a NL Procvičování dosud získaných dovedností a vědomostí. Procvičování získaných vědomostí a dovedností	**květen - červen**
- ovládá získané dovednosti z technologie a stolničení - aplikuje dovednosti při praktickém vyučováním	**Procvičování a příprava** pokrmů z různých druhů mas, přílohy, bezmasé pokrmy, normování, kalkulace. Servis pokrmů a nápojů dle pravidel jednoduché obsluhy. Příprava pracoviště před a po ukončení provozu. Komunikace s hostem.	**červen**

3.ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Časové rozvržení
Žák: - charakterizuje a rozděluje výrobky studené kuchyně - využívá moderní postupy, vyhledává potřebné informace - navrhuje vhodnou úpravu na talíři, podle trendů gastro-	**Příprava pokrmů studené kuchyně** charakteristika studené kuchyně -zásady přípravy pokrmů studené kuchyně -rozdělení pokrmů studené kuchyně -příprava jednotlivých výrobků	**září**

nomie - hospodárně nakládá s potravinami, energiemi a pitnou vodou, s odpady a obaly nakládá podle předpisů -	Příprava majonézy, její náprava a využití v teplé i studené kuchyni Procvičování získaných vědomostí a dovedností z 1. a 2. ročníku	
- využívá moderní postupy, - vyhledává potřebné informace - hospodárně nakládá s potravinami, energiemi a pitnou vodou, s odpady a obaly nakládá podle předpisů - navrhuje vhodnou úpravu na talíři, podle trendů gastronomie charakterizuje míchané nápoje - využívá moderní postupy, vyhledává potřebné informace - ovládá pomůcky a postupy pro přípravu míchaných nápojů - chová se profesionálně	**Příprava šťávy, úprava příloh a obloh** Příprava pokrmů na objednávku -tepelné úpravy -druhy mas a vhodné části z jednotlivých druhů Pokrmy z hovězího masa Pokrmy z vepřového masa Pokrmy z drůbežího masa Pokrmy z telecího masa Bezmasé pokrmy Pokrmy ze sýrů, zeleniny -přílohy + obložení + doplňky **Stolničení** Míchané nápoje – charakteristika, pomůcky barmana, zásady přípravy, inventář na míchané nápoje, náležitosti a rozdělení barového pultu **Procvičování dosavadních dovedností a vědomostí**	**říjen - leden**
- charakterizuje a rozlišuje pokrmy na objednávku - zná technologické postupy - využívá moderní postupy, vyhledává potřebné informace - hospodárně nakládá s potravinami, energiemi a pitnou vodou, s odpady a obaly nakládá podle předpisů - navrhuje vhodnou úpravu na talíři, podle trendů gastronomie	**Pokrmy na objednávku** - Anglický způsob v papilotě, v alobalu Grilování v kleštích Speciální úpravy **Stolničení** Slavností hostiny - charakteristika - Příprava pracoviště - Organizační zajištění - Tvorba rozpočtu - Slavnostní menu **Procvičování dosavadních dovedností a vědomostí**	**únor**
- charakterizuje a rozlišuje základní druhy - ovládá technologické postupy	**Příprava teplých nápojů** Druhy teplých nápojů Použití v kuchyni Příprava nealkoholických a alkoholických	**březen - duben**

- využívá moderní postupy, vyhledává potřebné informace - hospodárně nakládá s potravinami, energiemi a pitnou vodou, s odpady a obaly nakládá podle předpisů - navrhuje vhodnou úpravu na talíři, podle trendů gastronomie - charakterizuje a rozlišuje základní tepelné úpravy - využívá moderní postupy, vyhledává potřebné informace - charakterizuje a rozlišuje slavnostní hostiny s nabídkovým stolem - organizuje podávání jednotlivých jídel a nápojů - vhodně volí pokrmy a nápoje pro slavnostní hostinu - chová se profesionálně - člení pracovní činnosti v cateringových společnostech na úseku obsluhy - připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení	teplých nápojů **Moučníky** Charakteristika, rozdělení, Druhy těst a výrobky z jednotlivých druhů - piškotové - listové - odpalované - kynutá těsta - linecké - a ostatní Tepelné úpravy vhodné při přípravě moučníku Druhy náplní a jejich příprava **Stolničení** Slavnostní hostiny s nabídkovým stolem – raut -příprava pracoviště -nabídka sortimentu -způsob obsluhy -vyúčtování **Procvičování dosavadních dovedností a vědomostí**	
- ovládá techniku složité obsluhy a její různé formy podle prostředí - ovládá zásady složité obsluhy - rozlišuje podávání jídel a nápojů v složité obsluze - vyjmenuje a charakterizuje jednotlivé povinnosti vedoucího provozu	**Dietní stravování** – charakteristika a zásady přípravy pokrmů, tepelné úpravy **Stolničení** Restaurační management – Povinnosti a náplň práce vedoucího, provozního výrobního a odbytového střediska **Procvičování dosavadních dovedností a vědomostí, opakování k praktické závěrečné zkoušce.**	**květen**
	Závěrečné zkoušky	**červen**

Vypracovala: Dana Charvátová

Škola:	**SOU a SOŠ, SČMSD, Žatec, s.r.o.** Hošťálkovo nám. 132, 438 01 Žatec
Zřizovatel:	Svaz českých a moravských spotřebních družstev se sídlem Praha 3, U Rajské zahrady 3/1912, IČ 00032743
Název ŠVP:	**KUCHAŘ - ČÍŠNÍK**
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Zaměření:	Kuchař, Číšník
Délka a forma vzdělávání:	tříleté denní vzdělávání
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Datum platnosti vzdělávacího programu:	od l. září 2022 počínaje prvním ročníkem

Název předmětu:	**FINANČNÍ GRAMOTNOST**			
Ročník:	I.	II.	III.	**celkem**
Počet hodin:	0	0	0,5	**0,5**

Pojetí předmětu

Obecné cíle předmětu

Obecným cílem tématu finanční gramotnosti je vzdělat finančně gramotného občana, který se orientuje ve finančním světě a dosáhne znalostí, dovedností a hodnotových postojů umožňujících mu finančně zabezpečit sebe a své blízké, případně své podnikání. Žák bude aktivně vystupovat na trhu finančních produktů a služeb.
Žák:

- dokáže naplánovat, spravovat a vést svůj rozpočet, případně rozpočet celé rodiny
- navrhne způsob zhodnocení volných finančních prostředků nebo řešení v případně nedostatku prostředků v rozpočtu
- orientuje se ve finančních produktech, rozlišuje je, zhodnotí jejich klady a zápory
- dokáže použít znalosti z oblasti práv spotřebitele
- žák je schopen porovnávat jednotlivé produkty a služby na finančním trhu a volit pro sebe ty nejvhodnější s ohledem na konkrétní životní situaci

Charakteristika učiva

Učivo se skládá z pěti tematických celků dle standard finanční gramotnosti pro střední vzdělávání, které slouží jako východisko při tvorbě vzdělávacího programu:

- peníze a jejich formy
- hotovostní a bezhotovostní platební styk
- banka jako správce peněz
- hospodaření domácnosti
- práva spotřebitele
- vklady, spoření, půjčky, úvěry
- finanční plánování

Všechny části jsou pro žáka stejně významné, společně tvoří komplexní téma, které mu pomůže kvalitně se rozhodovat ve finančních otázkách běžného života. Témata jsou doplněna domácí přípravou a úkoly, které zpracovávají žáci samostatně. Témata předmětu finanční gramotnost navazují na učivo předmětu Ekonomika a vhodně ho doplňují.

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Výuka se zaměřuje především na rozvíjení samostatného zodpovědného rozhodování ve finanční oblasti, žák by si měl uvědomit, že znalost finanční problematiky mu pomáhá při řešení běžných životních situací a zvyšuje kvalitu jeho života. Žák by měl plně pochopit, že neznalost pravidel na finančním trhu může mít negativní vliv na jeho budoucí rozhodování. To by měl být hlavní motiv k učení. Žák by měl být schopen zhodnotit důsledky svého rozhodování, obzvlášť z dlouhodobého hlediska. Žák by měl být v reálném životě flexibilní a schopný nalézt optimální možnost, jak si nejen zajistí příjem, dále jej co nejefektněji využije.

Strategie výuky

Integruje v sobě „správnou“ kombinaci metod, forem, prostředků a podmínek výuky. Výuka probíhá v učebnách formou hromadného, skupinového a individuálního vyučování. Mezi metody výuky patří výklad s návazností na znalost žáků, samostatné učení a práce žáků, skupinová práce a kooperace, diskuse, práce s ICT a multimediální technikou, odborné exkurze a konzultační hodiny. Žáci jsou vedeni k praktickému využívání osvojených poznatků, řeší konkrétní úkoly z praxe.

Hodnocení výsledků žáka

Formativním hodnocením vyučující neustále podrobuje pedagogickou práci reflexi. Průběžně vyhodnocuje, jak žáci reagují na probrané učivo či zadané úkoly, přičemž má relevantní dů-

kazy o tom, co se žáci naučili a jakým způsobem jim může v učení pomoci. Hodnocení je průběžné a nabízí žákovi a učiteli postupy, jak výkon zlepšit ještě v průběhu samotného učení. Žáci nejsou srovnáváni mezi sebou, ale vyučující se zaměřují na dosahování výukových cílů každého z nich.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikace průřezových témat

V tematickém celku finanční gramotnosti se budou rozvíjet zejména kompetence matematické, komunikativní, personální a sociální, kompetence k řešení problémů a kompetence pracovat s informacemi (také při domácí práci a přípravách žáků).

Klíčové kompetence:

- matematické - žáci a žákyně jsou schopni spočítat přebytek nebo nedostatek financí v domácnosti, vypočítat cenu půjčených peněz a peněz investovaných
- komunikativní – formulují jasně a srozumitelně své myšlenky a aktivně se účastní diskusí
- personální a sociální kompetence – žáci jsou schopni pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních činností, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, používat formální i neformální komunikaci - k řešení problému - dovedli jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení, byli schopni odolávat myšlenkové manipulaci
- k řešení problému - dovedli jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení, byli schopni odolávat myšlenkové manipulaci
- práce s informacemi – získávají informace z otevřených zdrojů, dokáží pracovat s informacemi s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií
- kompetence k pracovnímu uplatnění – žáci získají základní vědomosti k řešení běžných finančních situací v občanském životě
- digitální kompetence - v rámci odborného vzdělávání cíleně rozvíjíme digitální kompetence žáků. Učíme je využívat specifický software, digitální nástroje a zařízení, které odpovídají jejich oborovému zaměření. Podporujeme je při efektivním využívání digitálních technologií pro organizaci práce a plnění odborných úkolů. Vedeme je k praktické aplikaci digitálních nástrojů v rámci cvičení, simulací a projektů, jež reflektují požadavky jejich budoucí profesní dráhy. Zároveň klademe důraz na integraci digitálních technologií do odborné komunikace, prezentací a tvorby dokumentace.

Průřezová témata:
- **Občan v demokratické společnosti** – vytvoření demokratického prostředí ve třídě, založeném na vzájemném respektování, spolupráci, dialogu.

- **Člověk a životní prostředí** – osvojení si principů šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání.

- **Člověk a svět práce** - vybavení žáka praktickými dovednostmi a informacemi pro jeho budoucí pracovní život tak, aby byl schopen efektivně reagovat na dynamický rozvoj trhu práce a měnící se požadavky na pracovníky.

- **Člověk a digitální svět** - používání základního a aplikačního programového vybavení počítače, nejen pro účely uplatnění se v praxi, ale i pro potřeby dalšího vzdělávání. Žáci se naučí

pracovat s informacemi a s komunikačními prostředky.

3. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Časové rozložení učiva
Žák: - popíše vlastní způsoby zacházení s penězi - orientuje se v obchodních bankách a zná ČNB	**Peníze:** - funkce a forma peněz - ochranné prvky - bankovní soustava	**září**
Žák: - orientuje se v platebním styku; - vyplňuje doklady související s pohybem peněz; - vysvětlí, co jsou kreditní a debetní karty a jejich klady a zápory; - smění peníze podle kurzovního lístku; - dovede si zřídit peněžní účet, provést bezhotovostní platbu, sledovat pohyb peněz na svém účtu;	**Hotovostní a bezhotovostní platební styk:** - hotovostní a bezhotovostní placení - trendy ve způsobu placení	**říjen**
Žák: - roztřídí pravidelné a nepravidelné příjmy a výdaje; - sestaví rozpočet; - rozhodne o nejlepším řešení schodku nebo přebytku rodinného rozpočtu;	**Hospodaření domácnosti:** - domácnost a její potřeby - rozpočet domácnosti	**listopad - prosinec**
Žák: - charakterizuje jednotlivé druhy úvěrů a jejich zajištění; - vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na finanční situaci obyvatel a na příkladu ukáže, jak se bránit jejím nepříznivým důsledkům; - dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tí-	**Finanční produkty:** - úvěrové produkty - exekuce, vymáhání pohledávek - předlužení a jeho řešení - rizika při půjčování peněz - inflace	**leden-únor**

živé sociální situaci; - vysvětlí důsledky nesplácení úvěrů a navrhne možnosti řešení tíživé finanční situace své, či domácnosti;		
Žák: - orientuje se v produktech pojišťovacího trhu a vybere nejvýhodnější pojistný produkt s ohledem na své potřeby; - dovede zjistit, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav (banka, pojišťovna) a na základě zjištěných informací posoudit, zda jsou konkrétní služby pro něho únosné (např. půjčka), nebo nutné a výhodné; - vysvětlí, jak je možné se zabezpečit na stáří; - má informaci o ceně nabízených produktů, úroku a poplatcích; - vysvětlí způsoby stanovení úrokových sazeb a rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN a vyhledá aktuální výši úrokových sazeb na trhu;	**Finanční trh:** - instituce působící na finančním trhu - služby peněžních ústavů - pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům - pojištění - pojistné produkty - ceny produktů na finančním trhu - úroková míra a RPSN	**březen - duben**
Žák: - zná podmínky a postupy reklamace zboží; - na příkladech vysvětlí postup při vyřizování reklamace; - pracuje s příslušnými právními normami;	**Ochrana spotřebitele:** - práva spotřebitele - právní předpisy - reklamace - ochrana spotřebitele na finančním trhu	**květen**

Vypracovala: Ing. Zuzana Hořínková Kawanová

Škola:	**SOU a SOŠ, SČMSD, Žatec, s.r.o.** Hošťálkovo nám. 132, 438 01 Žatec
Zřizovatel:	Svaz českých a moravských spotřebních družstev se sídlem Praha 3, U Rajské zahrady 3/1912, IČ 00032743
Název ŠVP:	**KUCHAŘ - ČÍŠNÍK**
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Zaměření:	Cukrář
Délka a forma vzdělávání:	tříleté denní vzdělávání
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Datum platnosti vzdělávacího programu:	od l. září 2009 počínaje prvním ročníkem
Datum platnosti učební osnovy:	od 1. září 2022 počínaje prvním ročníkem

Název předmětu:	**SUROVINY**			
Ročník:	I.	II.	III.	**celkem**
Počet hodin:	0,5	0	0	**0,5**

Pojetí předmětu

Obecné cíle předmětu

V předmětu se žáci seznámí se surovinami rostlinného a živočišného původu, jejich jakostí

a složením a dalšími vlastnostmi využitelnými při výrobě cukrářských výrobků. Dále získají přehled o pomocných látkách a přísadách a jejich využití. Osvojí si znalosti o jejich jakosti a požadavky na jejich skladování s ohledem na technologické zpracování v cukrářské výrobě. Zároveň se seznámí se základy metabolismu člověka a funkcí a využitím jednotlivých živin v těle. Osvojí si základy hygieny a sanitace při úpravě a zpracování surovin a přísad. Získané poznatky dokáží využít při výrobě cukrářských výrobků se zřetelem na nové trendy a zdravou výživu.
Obecným cílem je využít získané vědomosti v praxi, zejména při odborném výcviku.

Charakteristika učiva

Okruh z RVP

Obsah učiva vychází z okruhu RVP – Cukrář – výroba.

Mezipředmětové vztahy

Mezipředmětové vztahy jsou propojovány s dalšími odbornými předměty:

- odborný výcvik
- potraviny a výživa
- technologie
- stolničení
- stroje a zařízení

Základní tematické celky

V učivu jsou vysvětleny pojmy z oblasti potravin a výživy, moderní technologie používané v cukrářské výrobě. Důraz se klade na efektivní využívání získaných vědomostí v praktickém životě.
Žáci získají obecné poznatky o surovinách, používaných v cukrářské výrobě
osvojí si význam jednotlivých živin pro metabolismus člověka a získají základní poznatky pro posuzování jakosti a bezpečnosti používaných surovin.

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání směřuje k postupnému rozvíjení vědomostí žáka včetně dodržování technologických a hygienických zásad. Aby žák hospodárně využíval potřebné suroviny i energii při výrobě, dovedl si teoreticky zdůvodnit případné vady výrobků způsobené v průběhu technologického procesu a uměl i aplikovat novou výrobní technologii. Žák preferuje čestné a zákonné postupy při výkonu povolání, případně podnikání.

Strategie výuky

Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, práce s učebnicí, používají se didaktické pomůcky – zpětný projektor, interaktivní tabule, prezentace na taná témata, video (DVD) – naučné a instruktážní filmy (dokumenty). Dle možností jsou průběhu roku jsou uskutečňovány exkurze do provozoven cukrářské výroby Při výuce se používají odborné knihy a časopisy, ze kterých se

žáci učí vyhledávat a srovnávat informace. Projekty na předem zadané téma - samostatné i skupinové práce.

Hodnocení výsledků žáka

Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se aktivita žáka při hodinách a na akcích školy. Hodnocení žáků je prováděno kombinací slovního a numerického hodnocení.
Známkou je žák ohodnocen za samostatné práce a za vytvoření práce na dané téma – např. návrh vkusného zdobení výrobků podle moderních trendů, zpracování prezentace, zapojení se do projektů školy. Další hodnocení je prováděno na základě písemného opakování jednotlivých učebních celků a jednotlivých témat. Písemné opakování je prováděno formou testu, doplňování do textu a popisováním nákresů, apod.
Kriteria vychází ze školního řádu.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat

Komunikativní kompetence – žák se učí rozvíjet technologické a estetické myšlení, používá odborný slovník.

Personální kompetence - přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, žák rozvíjí dovednost aplikovat získané poznatky.

Sociální kompetence - přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly, učit se spolupracovat v kolektivu.

Řešení pracovních a mimopracovních problémů - naučit se předcházet konfliktům, řešit konfliktní situace, které mohou vzniknout při výkonu povolání kuchaře.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi - používá informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet, připravuje prezentace na zadané téma.

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Člověk a svět práce – žák je veden k tomu, aby si uvědomil zodpovědnost za vlastní život, význam vzdělání pro život, aby byl motivován k aktivnímu pracovnímu životu a získal vztah k oboru.

Člověk a životní prostředí – rozvíjet dovednost aplikovat získané poznatky, přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, prosazovat trvale udržitelný rozvoj ve své pracovní činnosti.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

Výsledky vzdělávání	Učivo	Časové rozvržení
Žák: - získá základní znalosti o prvovýrobě a získávání surovin pro potravinářský průmysl - umí rozdělit potraviny podle různých hledisek	**Potravinářská prvovýroba** – zemědělství – úkoly potravinářského průmyslu **Složení a vlastnosti potravin** – rozdělení potravin – složení potravin	**září**

- – naučí se složení potravin, a jak jsou potřebné jednotlivé složky pro lidský organismus	– bílkoviny, tuky, cukry, minerální látky, stopové prvky, vitamíny, voda	
- popíše jednotlivé části trávicí soustavy člověka, vysvětlí princip trávení - a vstřebávání živin - objasní pojmy biologická a energetická hodnota potravin - dokáže smyslově posoudit kvalitu surovin zná zásady správného skladování surovin - naučí se znát způsoby konzervace potravin	**Základy výživy** – látky potřebné lidskému tělu – fyziologie výživy – trávení – energetická a biologická hodnota potravin **Jakostní znaky surovin, skladování a ošetřování surovin a výrobků,** **konzervace** – jakost surovin a výrobků – normy, metody stanovení – příčiny znehodnocení	**říjen**
- umí vysvětlit pojem cukr a jeho chemické složení a vlastnosti - pochopí rozdíl mezi přírodními a umělými sladidly - objasní význam jednotlivých druhů obilovin a jejich použití	**Cukr a jiná sladidla** – charakteristika a vlastnosti cukrů – tvorba, rozdělení, složení – med – umělá sladidla **Obiloviny, mouky** – Obilí, vady, skladování – mouka, charakteristika, výroba, druhy – skladování a použití mouky	**listopad**
Žák: - popíše získávání škrobů z rostlin a jejich obecné vlastnosti - objasní, jak jsou důležitá vejce z hlediska technologie - vysvětlí chemické složení, význam vajec v lidské výživě, nákup a skladování vajec	**Škroby** – charakteristika a výroba – druhy a vlastnosti – použití, skladování, škrobový sirup **Vejce** – složení vajec, třídění vajec, jakostní znaky – skladování a uchovávání čerstvých vajec	**prosinec**
- význam mléka a mléčných výrobků pro výživu lidí - popíše rozdíly mezi rostlinnými a živočišnými tuky	**Mléko** – mléko, druhy, složení – vady mléka – konzervace – smetana, výroba, druhy, složení	**leden**

- objasní zásady pro skladování tuků	– máslo, tvaroh, sýry **Tuky** – rozdělení tuků – živočišné a rostlinné tuky – výroba a skladování tuků – vady tuků – použití tuků	
- dokáže rozdělit jednotlivé druhy ovoce do skupin - vysvětlí druhy konzervace - rozpozná jednotlivé druhy jádrovin, popíše jejich složení, vlastnosti, skladování	**3. Ovoce a ovocné výrobky** – rozdělení a charakteristika ovoce – konzervace (zmrazování, sušení, proslazování, sterilace) – ovocné výrobky **Jádroviny a olejnatá semena** – druhy a složení – úprava – použití a skladování	**únor**
- vysvětlí získávání a zpracování kakaových bobů na základní kakaovou hmotu - popíše výrobu různých druhů čokolád - vysvětlí význam pochutin pro lidskou výživu - rozdělí pochutiny	**Kakao a čokoláda** – kakao, kakaové boby, pěstování, složení – čokoláda, druhy a složení, výroba – význam a použití čokolády **Pochutiny** – rozdělení pochutin – káva, čaj, alkoholické nápoje, koření, kořenící přípravky	**březen**
Žák: - rozdělí jednotlivé druhy želírujících přípravků - popíše jednotlivé druhy kypřících prostředků a jejich využití u jednotlivých výrobků - získá aktuální informace o výrobě a prodeji nových druhů surovin a směsí	**Želírující prostředky** – druhy, vlastnosti, použití **Kypřící prostředky** – význam, rozdělení a druhy kypřících prostředků **Nové druhy surovin** – rychlošlehací prostředky – surovinové směsi na výrobu polotovarů a výrobků – zmrzlinové přípravky – stabilizátory, emulgátory	**duben**
- vysvětlí důvody používání chemikálií v CV a odůvodní nezbytnost jejich použití - navrhne použití jednotlivých barviv při barvení	**Chemikálie používané v cukrářství** – druhy chemikálií – druhy a použití chemikálií **Potravinářská barviva** – přírodní a syntetická barviva	**květen**

cukrářských výrobků - dokáže rozdělit přírodní a syntetická barviva, jejich výhody a nevýhody	– význam barvení cukrářských výrobků	
- dokáže popsat druhy obalů a obalové materiály - použití vhodného obalu pro cukrářské výrobky - způsoby balení a expedici, prodej - značení balených výrobků	**Obalové materiály** – přehled běžně používaných obalových materiálů – význam a použití obalových materiálů – nové druhy obalových materiálů **Opakování učiva** - zpětná vazba formou dotazů kontrola formou prezentací	**červen**

Vypracovala: Dana Charvátová

Škola:	**SOU a SOŠ, SČMSD, Žatec, s.r.o.** Hošťálkovo nám. 132, 438 01 Žatec
Zřizovatel:	Svaz českých a moravských spotřebních družstev se sídlem Praha 3, U Rajské zahrady 3/1912, IČ 00032743
Název ŠVP:	**KUCHAŘ - ČÍŠNÍK**
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Zaměření:	Kuchař - cukrář
Délka a forma vzdělávání:	tříleté denní vzdělávání
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Datum platnosti vzdělávacího programu:	od l. září 2022 počínaje prvním ročníkem

Název předmětu:	**SPECIÁLNÍ TECHNOLOGIE**			
Ročník:	I.	II.	III.	**celkem**
Počet hodin:	0,5	1	1	**2,5**

Pojetí předmětu

Obecné cíle předmětu

- poskytnout žákům ucelený soubor teoretických poznatků o přípravě surovin a jejich technologické přípravě
- žáci si osvojí konkrétní technologické postupy při výrobě cukrářských výrobků
- vést žáky k šetrnému zacházení se surovinami, energiemi, vodou a obalovými materiály, k ekologické likvidaci obalů
- naučit žáky pracovat s technickými prostředky používanými pro přípravu cukrářských výrobků
- žáci vyhledávají nové informace o technologiích používaných v cukrářské výrobě z různých informačních zdrojů, učí se s těmito informacemi pracovat a dále je rozvíjet
- rozvíjet u žáků samostatné, logické myšlení, komunikační a organizační schopnosti, estetické a sociální cítění
- vést žáky k odpovědnosti za bezpečnost a zdraví na pracovišti, k dodržování platných hygienických předpisů a zásad BOZP

Charakteristika učiva

Výuka v 1. ročníku probíhá 0,5 hodiny týdně, souvisí s předměty Odborný výcvik a Suroviny. Ve 2. a 3. ročníku činí hodinová dotace 1 hodinu týdně, opírá se o poznatky získané během Odborného výcviku.
Výuka je členěna na tematické celky, úvod je zaměřen na zásady a pravidla bezpečnosti a hygieny práce v cukrářských provozech. Tematické celky jsou zaměřené na konkrétní technologické postupy při cukrářské výrobě.

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Žáci jsou při výuce vedeni tak, aby se chovali společensky a profesionálně vystupovali, identifikovali běžné problémy a hledali způsoby jejich řešení, stanovili si reálné profesní a životní cíle, uplatňovali morální principy, demokratické hodnoty a zásady kritického chování a orientovali se ve stále se měnícím tržním prostředí. Výuka směřuje k tomu, aby žáci pracovali poctivě, svědomitě a přesně, nepodléhali korupci či neprováděli podvody s financemi a nepoškozovali zaměstnavatele.

Strategie výuky

Výuka probíhá ve třídě, v odborných učebnách vybavených počítači s připojením na Internet nebo ve cvičné kuchyni. Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, samostatná a skupinová práce a diskuse. Průběžně je ověřována zpětná vazba. Jsou využívány didaktické pomůcky.
Výuka je založena na úzké spolupráci žáků s vyučujícím i mezi sebou navzájem. Žáci jsou vedeni k samostatné práci s odbornou literaturou, k aktivnímu rozšiřování vědomostí vyhledáváním odborných informací přes internet, k praktickému uplatňování poznatků z teoretické výuky v odborném výcviku, na gastronomických akcích organizovaných školou a na odborných soutěžích. Důležitou součástí výuky jsou exkurze, odborné přednášky a semináře.
Výuka je v maximální možné míře provázena moderními metodami za použití výpočetní techniky a audiovizuálních prostředků (e-learning, internet, interaktivní tabule, DVD a video přehrávače).

Hodnocení výsledků žáka

Hodnocení žáků vychází ze školního řádu. Znalosti jsou prověřovány písemným a ústním zkoušením, vypracováváním testů na PC, kolektivní diskusí na závěr jednotlivých tematických celků. Při vysoké absenci nebo dosahování slabých studijních výsledků v průběhu klasifikačního období může vyučující zadat žákům pololetní práci k prověření znalostí a uzavření klasifikace.

Hodnocení studijních výsledků jednotlivými klasifikačními stupni:

Výborný – žák slovně nebo písemně správně odpovídá na zadané otázky s použitím odborné terminologie. Své odpovědi dokáže logicky zdůvodnit a zarámovat do širšího kontextu.

Chvalitebný – žák se vyjadřuje souvisle, odpovědi jsou logické, srozumitelné, s nepřesnými nebo chybějícími odbornými termíny. S pomocí pedagoga dovede své myšlenky upřesnit.

Dobrý – žák prokazuje orientaci v probírané tématice, používá nepřesné formulace. Své myšlenky obtížně logicky zdůvodňuje a začleňuje do širších souvislostí.

Dostatečný – žák se s pomocí pedagoga úsečně vyjadřuje k probírané tématice, projevuje alespoň základní orientaci, chybí logické zdůvodnění vlastních myšlenek.

Nedostatečný – žák neprokazuje základní znalosti probírané tématiky, částečně a s obtížemi reaguje na nápovědu pedagoga, nemá odpovídající odbornou slovní zásobu, nedokáže použít znalosti z jiných předmětů nebo praktických zkušeností.

Žák provádí sebehodnocení v souladu se školním řádem.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat

Klíčové kompetence:
Komunikativní kompetence, personální kompetence, kompetence k pracovnímu uplatnění – žák je schopen:

- uplatňovat uvedené kompetence při řešení každodenních učebních i osobních záležitostí
- prezentovat své vědomosti, vysvětlovat a obhajovat vlastní názory, formulovat srozumitelně vlastní myšlenky a používat při tom odbornou terminologii
- využívat ke svému učení zkušenosti jiných lidí, kriticky hodnotit výsledky vlastního učení
- posoudit a respektovat své schopnosti, přednosti i nedostatky
- pochopit nové požadavky pracovního trhu a adaptovat se na pracovní prostředí
- pod vedením pedagoga v závěru studia připravit samostatnou odbornou práci k JZZZ

Matematické kompetence:

- žáci využívají matematické dovednosti a znalosti, které se týkají správného používání a převádění běžných jednotek, umí přečíst tabulky a schémata, využívají prostorovou představivost a používají matematické postupy při normování, kalkulaci ceny.

Průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti – cílevědomě usilovat o získání dobrých znalostí a dovedností

v oblasti svého vzdělávání, nést odpovědnost za vlastní jednání, rozvíjet své osobnostní i odborné kvality.
Člověk a životní prostředí – při studiu i v praxi jednat hospodárně, respektovat a realizovat ekonomická a ekologická hlediska.
Člověk a svět práce – aktivně vyhledávat nové informace ze svého oboru, dovést je využívat ve své činnosti, vystupovat a jednat v souladu se zásadami profesní etiky.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

1. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Časové rozvržení
Žák: - popíše vývoj cukrářské výroby - zná význam cukrářské výroby pro výživu obyvatel - dodržuje zásady BOZP a hygienické předpisy	**Cukrářská výroba** Historie a význam cukrářské výroby Bezpečnost při práci v cukrárenských provozech, hygiena na pracovišti	**září**
- připraví cukerné roztoky - popíše přípravu karamelu, fondánu a griliáše a zná jejich správné použití - zná zásady skladování cukerných roztoků	**Cukerné roztoky** Vaření a tavení cukru Druhy cukerných roztoků a jejich příprava	**říjen**
- charakterizuje polevy a zná jejich rozdělení - vysvětlí postup přípravy jednotlivých typů polev - zná použití jednotlivých druhů polev	**Polevy** Polevy cukrové, tukové, čokoládové a bílkové	**listopad**
- charakterizuje jednotlivé náplně, zná jejich rozdělení - zná použití jednotlivých náplní	**Náplně** Trvanlivé a méně trvanlivé náplně Náplně pro rychlou spotřebu Náplně na pečení	**prosinec - leden**
- rozdělí a charakterizuje tuková těsta - vybere a upraví suroviny pro přípravu jednotlivých tukových těst - zná přípravu tukových těst - uvede zásady tvarování výrobků z tukových těst	**Tuková těsta** Výběr a úprava surovin Linecká těsta Vaflová těsta Křehká těsta Tvarování, pečení, dohotovení výrobků z tukových těst	**leden - únor**

- charakterizuje a zná složení pálené hmoty a výrobků z ní vyrobené - vybere a upraví suroviny k přípravě pálené hmoty - připraví pálenou hmotu - popíše zásady pečení výrobků z pálené hmoty	**Pálená hmota** Charakteristika a složení pálené hmoty Suroviny pálené hmoty Tvorba výrobků a pečení z pálené hmoty, dohotovení	**březen**
- zná složení listového těsta - vybere a upraví suroviny k přípravě listového těsta - charakterizuje postup výroby listového těsta, popíše jeho tvarování a pečení	**Listové těsto** Charakteristika a složení listového těsta Výběr a úprava surovin Výroba listového těsta Tvarování a pečení výrobků z listového těsta	**duben - květen**
- charakterizuje pšeničná těsta a suroviny pro jejich přípravu - popíše výrobky z pšeničného těsta - zná podmínky kynutí a zrání pšeničných těst	**Pšeničné těsto** Druhy výrobků Suroviny a jejich úprava Kynutí a zrání pšeničného těsta	**květen - červen**

2. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Časové rozvržení
- rozdělí a charakterizuje šlehané hmoty a použité suroviny - zná rozdíly mezi jednotlivými druhy šlehaných hmot - zná technologické postupy výroby šlehaných hmot	**Šlehané hmoty** Rozdělení a charakteristika šlehaných hmot Suroviny pro šlehané hmoty Technologické postupy výroby	**září – říjen**
- charakterizuje třené hmoty, zná jejich rozdělení - ovládá technologický postup výroby a dokáže připravit třenou hmotu	**Třené hmoty** Třené hmoty, jejich charakteristika a příprava Výrobky z třených hmot, technologické postupy, jejich dohotovení	**říjen - listopad**

- charakterizuje jádrovou hmotu a její druhy - vybere a upraví suroviny k výrobě jádrové hmoty - ovládá postupy výroby jádrové hmoty	**Jádrové hmoty** Charakteristika a druhy jádrových hmot Výběr a úprava surovin Výroba jádrových hmot, pečení Výrobky z jádrové hmoty, dohotovení výrobků	**listopad - prosinec**
- charakterizuje třené linecké těsto - zná technologický postup výroby - zná možnosti tvarování a dohotovování výrobků z třených lineckých těst	**Třené linecké těsto** Charakteristika třeného těsta Druhy třených lineckých těst Suroviny pro výrobu třených lineckých těst Výroba, tvarování a pečení výrobků z lineckých třených těst	**leden - únor**
- charakterizuje čajové a pařížské pečivo - zná a upraví suroviny k jejich výrobě - popíše výrobu, pečení a dohotovení čajového a pařížského pečiva	**Čajové a pařížské pečivo** Charakteristika čajového a pařížského pečiva Suroviny pro přípravu a jejich úprava Výroba čajového a pařížského pečiva, pečení, dohotovení	**únor - březen**
- zná rozdíly mezi smetanovými a rostlinnými krémy - zná podmínky správného šlehání smetany - ovládá technologické postupy výroby smetanových náplní, krémů a výrobků	**Smetanové náplně** Druhy smetany Šlehání smetany Smetanové náplně a krémy Smetanové výrobky	**duben - květen**
- charakterizuje význam zdobení cukrářských výrobků a druhy ozdob - rozlišuje ozdoby podle použitých surovin - vytváří ozdoby, dohotovuje cukrářské výrobky	**Ozdoby** Význam zdobení cukrářských výrobků Druhy ozdob Ozdoby z modelovacích hmot Griliášové a karamelové ozdoby Ozdoby z bílku, z máslového krému Čokoládové ozdoby Ozdoby z jádrovin a ovoce	**květen - červen**

3. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Časové rozvržení

- charakterizuje medová těsta a jejich složení - vybere a upraví suroviny k výrobě medového těsta - ovládá technologické postupy výroby medového těsta - ovládá tvarování, pečení a dohotovování výrobků z medového a perníkového těsta	**Medové a perníkové těsto** Charakteristika složení medového těsta Výběr a úprava surovin Příprava medového těsta Tvarování, pečení a dohotovování výrobků z medového těsta	**září – říjen**
- charakterizuje kynuté těsto a jeho složení - vybere a upraví suroviny k výrobě kynutého těsta - ovládá technologické postupy výroby kynutých těst - zná správné podmínky kynutí těsta - ovládá základy pečení výrobků z kynutého těsta	**Kynuté těsto** Charakteristika a složení kynutého těsta Výběr a úprava surovin Výroba kynutého těsta Kynutí, tvarování, pečení a úprava výrobků z kynutého těsta	**říjen - listopad**
- charakterizuje jednotlivé typy zmrzlin, zná jejich rozdělení - vybere a upraví vhodné suroviny k výrobě zmrzliny - zná hygienické předpisy výroby a prodeje zmrzlin - zná postup výroby zmrzliny a podmínky jejího skladování	**Zmrzliny** Charakteristika a rozdělení zmrzlin Suroviny pro výrobu zmrzlin Hygienické předpisy pro výrobu a prodej zmrzlin Výroba zmrzlin Vaření, chlazení, mražení Uchovávání zmrzlin Zmrzlinové výrobky a mražené krémy	**listopad - prosinec**
- charakterizuje a zná význam výrobků pro diabetiky ve výživě - vybere a upraví vhodné suroviny pro výrobu výrobků pro diabetiky	**Výrobky pro diabetiky** Charakteristika a význam výrobků pro diabetiky Výběr a úprava surovin Výrobky pro diabetiky	**leden**
- charakterizuje a rozdělí restaurační moučníky - ovládá technologické postupy výroby restauračních moučníků - vybere a upraví vhodné	**Restaurační moučníky** Skladování restauračních moučníků Moučníky pečené, vařené, smažené Moučníky chlazené a mražené	**únor - březen**

suroviny pro výrobu restauračních moučníků - zná podmínky skladování, chlazení, mražení a expedice restauračních moučníků	Moučníky speciální	
- charakterizuje jednotlivé typy oplatek - zná způsoby využití opatek v cukrářské výrobě - popíše tvarování, pečení, úpravu a skladování oplatek	**Oplatky** Charakteristika oplatek a jejich druhy Výroba oplatkového těsta, tvarování, pečení, úprava, skladování Oplatky hnědé, bílé	**březen - duben**
- rozdělí provozovny, zná jejich vybavení - zná základy hygieny a sanitace cukrářských výroben	**Zařízení provozoven** Typy cukrářských provozoven a jejich vybavení Hygiena a sanitace výroben	**duben - květen**
- zná význam a způsoby balení v cukrářské výrobě - zná základy balení, skladování a expedice cukrářských výrobků	**Balení, skladování a expedice cukrářských výrobků** Význam a způsoby balení, druhy obalů, balící technika Skladování, trvanlivost cukrářských výrobků Způsoby expedice a přepravy v cukrářské výrobě Zásady prodeje cukrářských výrobků	**květen - červen**

Vypracovala: Dana Charvátová

Škola:	**SOU a SOŠ, SČMSD, Žatec, s.r.o.** Hošťálkovo nám. 132, 438 01 Žatec
Zřizovatel:	Svaz českých a moravských spotřebních družstev se sídlem Praha 3, U Rajské zahrady 3/1912, IČ 00032743
Název ŠVP:	**KUCHAŘ - ČÍŠNÍK**
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Zaměření:	Kuchař, Číšník
Délka a forma vzdělávání:	tříleté denní vzdělávání
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem

Datum platnosti vzdělávacího programu: od l. září 2022 počínaje prvním ročníkem

Název předmětu:	CVIČENÍ ZE STOLNIČENÍ			
Ročník:	I.	II.	III.	celkem
Počet hodin:	0.5	1	0	1,5

Pojetí předmětu

Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je prohloubit a rozšířit vědomosti žáků o stolničení a stolování. Výuka je orientována především na techniku obsluhy a na praktické zvládnutí číšnických a odborných dovedností. Žáci si zdokonalují a prohlubují dovednosti při dokončování pokrmů před hosty a techniku obsluhy. Učí se používat základní číšnické pomůcky, servis nápojů, přípravu míšených nápojů a servis vína včetně nabídky.

Podle získaných poznatků se naučí připravit prostor na daný pracovní úkon ve složité obsluze. Žáci jsou systematicky vedeni k profesionálnímu vystupování, estetické úpravě zevnějšku, společenského chování a dodržování předpisů o bezpečnosti a hygieně při práci v obsluze.

Charakteristika učiva

Obsah učiva vychází z okruhu RVP – *Výroba a odbyt v gastronomii*

Mezipředmětové vztahy jsou propojovány s dalšími odbornými předměty:
- odborný výcvik
- potraviny a výživa
- stolničení
- technologie
- Výuka cizích jazyků

Základní tematické celky

V učivu jsou vysvětleny pojmy z oblasti stolničení, stolování. Žáci jsou vedeni k tomu, aby uplatňovali zásady společenského chování, profesního jednání a vystupování. Jsou upozorňováni na, nebezpeční alkoholismu a další návykové látky v souvislosti s profesí a na nutnost boje proti nim. Dodržování pravidel hygieny, BOZP a ekologie. Důraz se klade na efektivní využívání získaných vědomostí v praktickém životě.

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žák cítil odpovědnost za dodržování legislativy při přípravě a zpracování potravin a servisu pokrmů a nápojů. Zaujal pozitivní postoj k otázkám chování a postupování se zákazníkem. Žák si uvědomuje, že by se měl v dané oblasti dále vzdělávat pro poskytování kvalitnějších služeb v dané oblasti gastronomie. Žák preferuje čestné a zákonné postupy při výkonu povolání, případně podnikání.

Strategie výuky

Při výuce je používána především forma praktického procvičování a nácviku dále pak výkladu, řízeného rozhovoru, práce s učebnicí, používají se didaktické pomůcky – zpětný projektor, interaktivní tabule, prezentace na daná témata, video (DVD) – naučné a instruktážní filmy (dokumenty). Dle možností, jsou průběhu roku uskutečňovány exkurze do provozoven společného stravování. Při výuce se používají odborné knihy a časopisy, ze kterých se žáci učí vyhledávat a srovnávat informace. Projekty na předem zadané téma - samostatné i skupinové práce.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat

Komunikativní kompetence – žák se učí vhodné formulaci a použití odborného slovníku.

Personální kompetence - přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, žák rozvíjí dovednost aplikovat získané poznatky.

Sociální kompetence - přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly, učit se spolupracovat v kolektivu.

Řešení pracovních a mimopracovních problémů - naučit se předcházet konfliktům, řešit konfliktní situace, které mohou vzniknout při výkonu povolání kuchaře.

Digitální kompetence - v rámci odborného vzdělávání cíleně rozvíjíme digitální kompetence žáků. Učíme je využívat specifický software, digitální nástroje a zařízení, které odpovídají jejich oborovému zaměření. Podporujeme je při efektivním využívání digitálních technologií pro organizaci práce a plnění odborných úkolů. Vedeme je k praktické aplikaci digitálních nástrojů v rámci cvičení, simulací a projektů, jež reflektují požadavky jejich budoucí profesní dráhy. Zároveň klademe důraz na integraci digitálních technologií do odborné komunikace, prezentací a tvorby dokumentace.

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Člověk a svět práce – žák je veden k tomu, aby si uvědomil zodpovědnost za vlastní život, význam vzdělání pro život, aby byl motivován k aktivnímu pracovnímu životu a získal vztah k oboru.

Člověk a životní prostředí – rozvíjet dovednost aplikovat získané poznatky, přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, prosazovat trvale udržitelný rozvoj ve své pracovní činnosti.

Člověk a digitální svět - důraz je kladen na bohaté využívání moderních technologií v profesním i osobním životě.

Hodnocení výsledků žáka

Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se aktivita žáka při hodinách a na akcích školy. Hodnocení žáků je prováděno kombinací slovního a numerického hodnocení.

Známkou je žák ohodnocen za samostatné práce a za vytvoření práce na dané téma – např. sestavení jídelního lístku, založení pro slavnostní tabuli, zpracování prezentace, zapojení se do projektů školy. Další hodnocení je prováděno na základě písemného opakování jednotlivých učebních celků a jed-

notlivých témat. Písemné opakování je prováděno formou testu, doplňování do textu a popisováním nákresů, apod. Vše v souladu se školním řádem.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

1. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Časové rozvržení
Žák: - Charakterizuje a pozná základní čišnické pomůcky - využívá moderní postupy, vyhledává potřebné informace - orientuje se v BOZP, hygieně a uvádí jí do praxe	**BOZP, etiketa a chování ve společnosti, na pracovišti** - základy společenského chování v různých situacích - komunikace s hostem - povinnosti obsluhujícího	**září - říjen**
- charakterizuje a rozděluje inventář v dané oblasti - ovládá jeho údržbu a sladování - rozlišuje malý a velký stolní inventář	**Inventář na úseku obsluhy** - rozdělení inventáře - skladování - údržba inventáře - využívání v praxi - pomůcky obsluhujícího a práce s nimi	**říjen - listopad**
- charakterizuje a rozlišuje pravidla obsluhy v dané oblasti - volí vhodné pomůcky - ovládá techniku obsluhy - ovládá práce pro přípravu pracoviště před zahájením, během a po skončení provozu - pracuje s evidencí vyúčtování	**Základní pravidla obsluhy** - zásady jednoduché obsluhy - technika obsluhy - příprava pracoviště před zahájením provozu - údržba během provozu - práce po skončení provozu - zásady přejímky pokrmů nápojů - evidence vyúčtování - seznámení s EET	**listopad - leden**
- rozděluje gastronomická pravidla - ovládá náležitosti jídelního lístku - ovládá náležitosti nápojového lístku - vytváří a graficky zpracovává jídelní i nápojové lístky - orientuje se pořadí jídel v jídelním lístku - orientuje se pořadí nápojů v nápojovém lístku	**Gastronomická pravidla** - úvod do tématu - rozdělení a náležitosti a nápojových lístků sestavování a psaní jídelních a nápojových lístků - pořadí jídel na jídelním lístku pořadí nápojů v nápojovém lístku	**Leden - únor**
- charakterizuje a rozlišuje systémy obsluhy - ovládá restaurační způsob ob-	**Servis pokrmů a nápojů formou jednoduché obsluhy** - základní forma jednouché	**březen - květen**

sluhy a jeho využití v praxi - využívá moderní postupy, vyhledává potřebné informace - chová se profesionálně - ovládá zásady debarasu - ovládá techniku jednoduché obsluhy	obsluhy - vyšší forma jednoduché obsluhy **Způsoby nabídky a prodeje** - druhy nabídky v gastronomických a ubytovacích zařízeních	
- využívá moderní postupy, vyhledává potřebné informace - ovládá zásady debarasu - chová se profesionálně - ovládá techniku jednoduché obsluhy a její různé formy - volí vhodnou formu komunikace s hosty - charakterizuje menu - vytváří a graficky zpracovává menu - orientuje se pořadí jídel a nápojů v menu - využívá ICT technologií pro zpracování menu - volí vhodné pokrmy a nápoje pro dané menu - vytváří graficky zpracované menu - orientuje se v jednotlivých druzích JL a N	**Opakování získaných dovedností** - jednoduchá obsluhy **Menu** - rozdělení, charakteristika, pravidla a hlediska pro sestavování **Praktické procvičování** - sestavení menu - jídelní a nápojový lístek	**červen**

2. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Časové rozvržení
Žák: - charakterizuje nabízené nápoje - používá správné pomůcky u různých dovedností - využívá moderní postupy, vyhledává potřebné informace - ovládá techniku servírování všech nápojů - chová se profesionálně	**Servis nápojů u stolu hosta včetně prezentace JO** - pivo - bílé víno - červené víno - sekt - nealkoholické nápoje	**září – říjen**
- ovládá techniku složité obsluhy a její různé formy podle prostředí, charakteru akce a společenské příležitosti - ovládá techniky překládání příborů - kombinuje způsoby servisu jed-	**Vyšší forma složité obsluhy** - zásady práce před hostem - příprava pracoviště - ochucování - míchání - flambování - dranžírování	**říjen - prosinec**

notlivých pokrmů, nebo nápojů - chová se profesionálně - ovládá techniku flambování a dranžírování		
- charakterizuje a rozděluje slavnostní hostiny - Vhodně volí pokrmy a nápoje pro slavnostní hostiny - Ovládá přípravu pracoviště i slavnostní tabule - Ovládá základní pravidla při zakládání inventáře dle stanoveného menu - Vhodně volí symboliku slavnostních hosti - Vytváří vyúčtování pro hosty - Organizuje přípravu pracoviště na raut, základní pravidla při přípravě rautového stolu - charakterizuje a rozlišuje slavnostní hostiny s nabídkovým stolem - organizuje podávání jednotlivých jídel a nápojů - vhodně volí pokrmy a nápoje pro slavnostní hostinu - chová se profesionálně - připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení -	**Slavnostní hostiny** - **Banket** - Druhy a jejich význam - Organizační zajištění - Slavnostní a složité menu - Rozpočet - Příprava místnosti a tabule - Banketní způsob obsluhy - dokumentace – menu, pracovní příkaz, objednávka slavnostní hostiny, odpověď na objednávku - Vyúčtování slavnostních hostin - Ostatní společenské události – piknik, garden party **Slavnostní hostiny s nabídkovým stolem - krátkodobá společenská setkání** - **raut** - charakteristika - příprava - nabídka pokrmů, nápojů, rozpočet - způsob obsluhy - vyúčtování - krátkodobé akce (garden party, piknik atd.	**Leden - červen**

Vypracovala: Bc. Miloš Bednář

Škola:	**SOU a SOŠ, SČMSD, Žatec, s.r.o.** Hošťálkovo nám. 132, 438 01 Žatec
Zřizovatel:	Svaz českých a moravských spotřebních družstev se sídlem Praha 3, U Rajské zahrady 3/1912, IČ 00032743
Název ŠVP:	**KUCHAŘ - ČÍŠNÍK**
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Zaměření:	Kuchař, Číšník
Délka a forma vzdělávání:	tříleté denní vzdělávání
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Datum platnosti vzdělávacího programu:	od l. září 2022 počínaje prvním ročníkem

Název předmětu:	**SPECIÁLNÍ TECHNIKY OBSLUHY**			
Ročník:	I.	II.	III.	**celkem**
Počet hodin:	0	0	1	**1**

Pojetí předmětu

Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je prohloubit a rozšířit vědomosti žáků o stolničení a stolování. Výuka je orientována především na techniku obsluhy a na praktické zvládnutí číšnických a odborných dovedností. Žáci si zdokonalují a prohlubují dovednosti při dokončování pokrmů před hosty a techniku obsluhy. Učí se používat základní číšnické pomůcky, servis nápojů, přípravu míšených nápojů a servis vína včetně nabídky.

Podle získaných poznatků se naučí připravit prostor na daný pracovní úkon ve složité obsluze. Žáci jsou systematicky vedeni k profesionálnímu vystupování, estetické úpravě zevnějšku, společenského chování a dodržování předpisů o bezpečnosti a hygieně při práci v obsluze.

Charakteristika učiva

Obsah učiva vychází z okruhu RVP – *Výroba a odbyt v gastronomii*

Mezipředmětové vztahy jsou propojovány s dalšími odbornými předměty:
- odborný výcvik
- potraviny a výživa
- stolničení
- technologie
- Výuka cizích jazyků

Základní tematické celky
V učivu jsou vysvětleny pojmy z oblasti stolničení, stolování. Žáci jsou vedeni k tomu, aby uplatňovali zásady společenského chování, profesního jednání a vystupování. Jsou upozorňováni na, nebezpeční alkoholismu a další návykové látky v souvislosti s profesí a na nutnost boje proti nim. Dodržování pravidel hygieny, BOZP a ekologie. Důraz se klade na efektivní využívání získaných vědomostí v praktickém životě.

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žák cítil odpovědnost za dodržování legislativy při přípravě a zpracování potravin a servisu pokrmů a nápojů. Zaujal pozitivní postoj k otázkám chování a postupování se zákazníkem. Žák si uvědomuje, že by se měl v dané oblasti dále vzdělávat pro poskytování kvalitnějších služeb v dané oblasti gastronomie. Žák preferuje čestné a zákonné postupy při výkonu povolání, případně podnikání.

Strategie výuky

Při výuce je používána především forma praktického procvičování a nácviku dále pak výkladu, řízeného rozhovoru, práce s učebnicí, používají se didaktické pomůcky – zpětný projektor, interaktivní tabule, prezentace na daná témata, video (DVD) – naučné a instruktážní filmy (dokumenty). Dle možností, jsou průběhu roku uskutečňovány exkurze do provozoven společného stravování. Při výuce se používají odborné knihy a časopisy, ze kterých se žáci učí vyhledávat a srovnávat informace. Projekty na předem zadané téma - samostatné i skupinové práce.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat

Komunikativní kompetence – žák se učí vhodné formulaci a použití odborného slovníku.

Personální kompetence - přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, žák rozvíjí dovednost aplikovat získané poznatky.

Sociální kompetence - přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly, učit se spolupracovat v kolektivu.

Řešení pracovních a mimopracovních problémů - naučit se předcházet konfliktům, řešit konfliktní situace, které mohou vzniknout při výkonu povolání kuchaře.

Digitální kompetence - *v* rámci odborného vzdělávání cíleně rozvíjíme digitální kompetence žáků. Učíme je využívat specifický software, digitální nástroje a zařízení, které odpovídají jejich oborovému zaměření. Podporujeme je při efektivním využívání digitálních technologií pro organizaci práce a plnění odborných úkolů. Vedeme je k praktické aplikaci digitálních nástrojů v rámci cvičení, simulací a projektů, jež reflektují požadavky jejich budoucí profesní dráhy. Zároveň klademe důraz na integraci digitálních technologií do odborné komunikace, prezentací a tvorby dokumentace.

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Člověk a svět práce – žák je veden k tomu, aby si uvědomil zodpovědnost za vlastní život, význam vzdělání pro život, aby byl motivován k aktivnímu pracovnímu životu a získal vztah k oboru.

Člověk a životní prostředí – rozvíjet dovednost aplikovat získané poznatky, přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, prosazovat trvale udržitelný rozvoj ve své pracovní činnosti.

Člověk a digitální svět - důraz je kladen na bohaté využívání moderních technologií v profesním i osobním životě.

Hodnocení výsledků žáka

Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se aktivita žáka při hodinách a na akcích školy. Hodnocení žáků je prováděno kombinací slovního a numerického hodnocení.

Známkou je žák ohodnocen za samostatné práce a za vytvoření práce na dané téma – např. sestavení jídelního lístku, založení pro slavnostní tabuli, zpracování prezentace, zapojení se do projektů školy. Další hodnocení je prováděno na základě písemného opakování jednotlivých učebních celků a jednotlivých témat. Písemné opakování je prováděno formou testu, doplňování do textu a popisováním nákresů, apod. Vše v souladu se školním řádem.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání
3. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Časové rozvržení
Žák: - charakterizuje míchané nápoje - využívá moderní postupy, vyhledává potřebné informace - ovládá pomůcky a postupy pro přípravu míchaných nápojů - chová se profesionálně	**Míchané nápoje** - význam a rozdělení - pomůcky barmana - vybavení a druhy barů - možné servisy míšených nápojů - praktické procvičování míchaných nápojů	**září - květen**
- charakterizuje jednotlivá společensko – zábavní zařízení - charakterizuje a rozděluje kavárny v dané oblasti - volí vhodné zařízení do kaváren, podle trendů dnešní doby - ovládá způsoby podávání nápojů a pokrmů v kavárně - sestavuje jídelní i nápojový lístek - charakterizuje druhy teplých nápojů jejich přípravu a servis v jednotlivých střediscích - orientuje se v novinkách přípravy kávy - charakterizuje a rozděluje vinárny v dané oblasti - volí vhodné zařízení do vináren, podle trendů dnešní doby - ovládá způsoby podávání nápojů	**Společensko – zábavní střediska** - rozdělení, charakteristika **Kavárny** - druhy, zařízení, způsob obsluhy - příprava teplých nápojů - servis moučníků - vyúčtování s hostem - způsob nabídky a prodeje - použití inventáře **Vinárny** - druhy, zařízení, způsob obsluhy - servis bílého, červeného a šumivého vína - vyúčtování s hostem - způsob nabídky a prodeje - použití inventáře **Pivnice** - charakteristika, vybavení - druhy piva a jejich servis - vyúčtování s hostem	

a pokrmů ve vinárně - sestavuje jídelní i nápojový lístek - charakterizuje vinný sklep - charakterizuje pivnice - volí vhodné zařízení do pivnic, podle trendů dnešní doby - ovládá způsoby podávání nápojů a pokrmů v pivnici - sestavuje jídelní i nápojový lístek - ovládá nabídku pokrmů a nápojů v pivnici	- způsob nabídky a prodeje - použití inventáře	
- charakterizuje a rozděluje obsluhu v dopravních prostředcích - volí vhodné oblečení a servis v daném prostředku - využívá nová technologická zařízení a moderní postupy, vyhledává potřebné informace - chová se profesionálně	**Obsluha v dopravních prostředcích** - jídelní a restaurační vozy - obsluha v letadla - obsluha na lodi - dnešní trendy v dopravních prostředcích	
- charakterizuje a rozděluje ubytovací zařízení v dané oblasti - ovládá etážový servis - orientuje se v pracovních v ubytovacích zařízeních - chová se profesionálně	**Obsluha v ubytovací části** - hotelová hala a hotelový lístek - obsluha na pokojích - office - servis snídaní	
	Opakování probraného učiva Praktické procvičování získaných dovedností, příprava k závěrečným zkouškám	

Vypracovala: Mgr. Petra Poustecká

Škola:	**SOU a SOŠ, SČMSD, Žatec, s.r.o.** Hošťálkovo nám. 132, 438 01 Žatec
Zřizovatel:	Svaz českých a moravských spotřebních družstev se sídlem Praha 3, U Rajské zahrady 3/1912, IČ 00032743
Název ŠVP:	**KUCHAŘ - ČÍŠNÍK**
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Zaměření:	Kuchař
Délka a forma vzdělávání:	tříleté denní vzdělávání
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Datum platnosti vzdělávacího programu:	od l. září 2022 počínaje prvním ročníkem

Název předmětu:	**SVĚTOVÁ GASTRONOMIE**			
Ročník:	I.	II.	III.	**celkem**
Počet hodin:	0,5	0	0	**0,5**

Pojetí předmětu

Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je seznámit žáky s historií, vývojem a současností světových kuchyní. Uplatňovat trendy ve těchto kuchyních a poznatků o potravinách, pokrmech a nápojích.

Podle získaných poznatků se naučí sestavit menu podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek. Ovládají charakteristické znaky kuchyní, prostředí dané kuchyně. Mají přehled o národních jídlech a jejich servisu na talíři.

Charakteristika učiva

Okruh z RVP

Obsah učiva vychází z okruhu RVP – *Výživa, Výroba a odbyt v gastronomii*

Mezipředmětové vztahy

Mezipředmětové vztahy jsou propojovány s dalšími odbornými předměty:

- odborný výcvik
- potraviny a výživa
- stolničení
- technologie

Základní tematické celky

V učivu jsou vysvětleny pojmy z oblasti potravin a výživy, geografie gastronomie, historické poznatky obsluha (rituály podávání). Charakteristické znaky dané země v oblasti gastronomie. Důraz se klade na efektivní využívání získaných vědomostí v praktickém životě.

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žák zaujal pozitivní postoj k otázkám zařazení světových kuchyní do běžného provozu. Žák si uvědomuje základní rysy pro možnost přípravy či servisu národního pokrmu. Žák preferuje čestné a zákonné postupy při výkonu povolání, případně podnikání.

Strategie výuky

Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, práce s učebnicí, používají se didaktické pomůcky – zpětný projektor, interaktivní tabule, prezentace na témata, video (DVD) – naučné a instruktážní filmy (dokumenty). Dle možností jsou průběhu roku jsou uskutečňovány exkurze do provozoven společného stravování. Při výuce se používají odborné knihy a časopisy, ze kterých se žáci učí vyhledávat a srovnávat informace. Projekty na předem zadané téma - samostatné i skupinové práce.

Hodnocení výsledků žáka

Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se aktivita žáka při hodinách a na akcích školy. Hodnocení žáků je prováděno kombinací slovního a numerického hodnocení.
Známkou je žák ohodnocen za samostatné práce a za vytvoření práce na dané téma – např. sestavení jídelního lístku, zpracování prezentace, zapojení se do projektů školy. Další hodnocení je prováděno na základě písemného opakování jednotlivých učebních celků
a jednotlivých témat. Písemné opakování je prováděno formou testu, doplňování do textu
a popisováním nákresů, apod. Kritéria vychází ze školního řádu.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat

Komunikativní kompetence – žák se učí vhodné formulaci dané kuchyně, používá odborný slovník.

Personální kompetence - přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, žák rozvíjí dovednost aplikovat získané poznatky.

Sociální kompetence - přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly, učit se spolupracovat v kolektivu.

Řešení pracovních a mimopracovních problémů - naučit se předcházet konfliktům, řešit konfliktní situace, které mohou vzniknout při výkonu povolání kuchaře.

Digitální kompetence - *v* rámci odborného vzdělávání cíleně rozvíjíme digitální kompetence žáků. Učíme je využívat specifický software, digitální nástroje a zařízení, které odpovídají jejich oborovému zaměření. Podporujeme je při efektivním využívání digitálních technologií pro organizaci práce a plnění odborných úkolů. Vedeme je k praktické aplikaci digitálních nástrojů v rámci cvičení, simulací a projektů, jež reflektují požadavky jejich budoucí profesní dráhy. Zároveň klademe důraz na integraci digitálních technologií do odborné komunikace, prezentací a tvorby dokumentace.

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Člověk a svět práce – žák je veden k tomu, aby si uvědomil zodpovědnost za vlastní život, význam vzdělání pro život, aby byl motivován k aktivnímu pracovnímu životu a získal vztah k oboru.

Člověk a životní prostředí – rozvíjet dovednost aplikovat získané poznatky, přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, prosazovat trvale udržitelný rozvoj ve své pracovní činnosti.

Člověk a digitální svět - důraz je kladen na bohaté využívání moderních technologií v profesním i osobním životě.

Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

Výsledky vzdělávání	Učivo	Časové rozvržení
Žák: - charakterizuje základní historické poznatky - využívá moderní postupy, vyhledává potřebné informace	**Historie Světových kuchyní** - historie světových kuchyní - uvedení do dnešní doby	**září**
- charakterizuje a rozlišuje potraviny z hlediska druhů v dané oblasti - orientuje se v zemi, charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání - objasní národní pokrm a jeho servis a přípravu	**Česká republika** - charakteristika - popis kuchyně	**říjen**
- charakterizuje a rozlišuje potraviny z hlediska druhů v dané oblasti - orientuje se v zemi, charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání - objasní národní pokrm a jeho servis a přípravu	**Francouzská kuchyně** - charakteristika - významní kuchaři, popis kuchyně	**listopad**
- charakterizuje a rozlišuje potraviny z hlediska druhů v dané oblasti - orientuje se v zemi, charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání - objasní národní pokrm a jeho servis a přípravu	**Italská kuchyně** - charakteristika - popis kuchyně - historie	**prosinec**
- charakterizuje a rozlišuje potraviny z hlediska druhů v dané oblasti - orientuje se v zemi, cha-	**Asijská kuchyně** - charakteristika - popis kuchyně - zásady této kuchyně	**leden**

rakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání - objasní národní pokrm a jeho servis a přípravu		
- charakterizuje a rozlišuje potraviny z hlediska druhů v dané oblasti - orientuje se v zemi, charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání - objasní národní pokrm a jeho servis a přípravu -	**Slovenská kuchyně** - charakteristika - popis kuchyně	**únor**
- charakterizuje a rozlišuje potraviny z hlediska druhů v dané oblasti - orientuje se v zemi, charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání - objasní národní pokrm a jeho servis a přípravu	**Německá kuchyně** - charakteristika - popis kuchyně	**březen**
- charakterizuje a rozlišuje potraviny z hlediska druhů v dané oblasti - orientuje se v zemi, charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání - objasní národní pokrm a jeho servis a přípravu	**Americká kuchyně** **Anglická kuchyně** - charakteristika - popis kuchyně	**duben**
- charakterizuje a rozlišuje potraviny z hlediska druhů v dané oblasti - orientuje se v zemi, charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání - objasní národní pokrm a jeho servis a přípravu	**Španělská kuchyně** - charakteristika - popis kuchyně	**květen**
	Opakování učiva - zpětná vazba formou dotazů - kontrola formou prezentací	**červen**

Vypracoval: Bc. Kristýna Herinková

Škola:	**SOU a SOŠ, SČMSD, Žatec, s.r.o.**
	Hošťálkovo nám. 132, 438 01 Žatec
Zřizovatel:	Svaz českých a moravských spotřebních družstev se sídlem Praha 3, U Rajské zahrady 3/1912, IČ 00032743
Název ŠVP:	**KUCHAŘ - ČÍŠNÍK**
Kód a název oboru vzdělávání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Zaměření:	Kuchař, Číšník
Délka a forma studia:	tříleté denní vzdělávání
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Datum platnosti vzdělávacího programu:	od l. září 2022 počínaje prvním ročníkem

Název předmětu:	**MODERNÍ STOLNIČENÍ**			
Ročník:	I.	II.	III.	**celkem**
Počet hodin:	0	0	0,5	**0,5**

Pojetí předmětu

Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je prohloubit a rozšířit vědomosti žáků o stolničení a stolování. Výuka je orientována především na techniku složité obsluhy a na stolování při slavnostních příležitostech. Žáci si prohlubují dovednosti při dokončování pokrmů před hosty a techniku obsluhy v různých zařízeních s gastronomickými službami.
Žáci jsou systematicky vedeni k profesionálnímu vystupování, estetické úpravě zevnějšku, společenského chování a dodržování předpisů o bezpečnosti a hygieně. Žák by měl využívat cizího jazyka při komentování své činnosti.

Charakteristika učiva

Okruh z RVP
Obsah učiva vychází z okruhu RVP – *Výroba a odbyt v gastronomii, Výživa*
Mezipředmětové vztahy
Mezipředmětové vztahy jsou propojovány s dalšími odbornými předměty :
odborný výcvik
potraviny a výživa
stolničení
základy barmanství a sommeliérství
Základní tématické celky
V učivu jsou vysvětleny pojmy z oblasti stolničení, přípravy hostin, dodržování pravidel hygieny, BOZP a ekologie. Charakteristické znaky přípravy hostin a práce u stolu hosta, dokončováním a ochucováním pokrmů. Důraz se klade na efektivní využívání získaných vědomostí v praktickém životě.

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žák cítil odpovědnost za dodržování legislativy při přípravě, servisu nápojů a pokrmů. Zaujal pozitivní postoj k nabídce a poptávce v dané oblasti. Žák si uvědomuje, že by se měl v dané oblasti dále vzdělávat pro poskytování kvalitnějších služeb v dané oblasti gastronomie. Žák preferuje čestné a zákonné postupy při výkonu povolání, případně podnikání.

Strategie výuky

Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, práce s učebnicí, používají se didaktické pomůcky – zpětný projektor, interaktivní tabule, prezentace na taná témata, video (DVD) – naučné a instruktážní filmy (dokumenty). Dle možností jsou průběhu roku jsou uskutečňovány exkurze do provozoven společného stravování. Při výuce se používají odborné knihy a časopisy, ze kterých se žáci učí vyhledávat a srovnávat informace. Projekty na předem zadané téma - samostatné i skupinové práce.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Komunikativní kompetence – žák se učí vhodné formulaci a použití odborného slovníku.
Personální kompetence - přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, žák rozvíjí dovednost aplikovat získané poznatky.
Sociální kompetence - přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly, učit se spolupracovat v kolektivu.
Řešení pracovních a mimopracovních problémů - naučit se předcházet konfliktům, řešit konfliktní situace, které mohou vzniknout při výkonu povolání číšníka.
Digitální kompetence - učíme žáky používat specifický software, digitální nástroje a zařízení potřebné pro jejich oborové zaměření; podporujeme žáky při využívání digitálních technologií pro efektivní organizaci práce a plnění odborných úkolů; vedeme žáky k aplikaci digitálních nástrojů při praktických cvičeních, simulacích a projektech, které odpovídají jejich budoucí profesní dráze; podporujeme žáky v integraci digitálních technologií do odborné komunikace, prezentací a tvorby dokumentace.

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Člověk a svět práce – žák je veden k tomu, aby si uvědomil zodpovědnost za vlastní život, význam vzdělání pro život, aby byl motivován k aktivnímu pracovnímu životu a získal vztah k oboru.
Člověk a životní prostředí – rozvíjet dovednost aplikovat získané poznatky, přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, prosazovat trvale udržitelný rozvoj ve své pracovní činnosti.
Člověk a digitální svět - důraz je kladen na bohaté využívání moderních technologií v profesním i osobním životě.

Hodnocení výsledků žáka

Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se aktivita žáka při hodinách a na akcích školy. Hodnocení žáků je prováděno kombinací slovního a numerického hodnocení. Známkou je žák ohodnocen za samostatné práce a za vytvoření práce na dané téma – např. sestavení barového či vinného lístku, zpracování prezentace, zapojení se do projektů školy. Další hodnocení je prováděno na základě písemného opakování jednotlivých učebních celků a jednotlivých témat. Písemné opakování je prováděno formou testu, doplňování do textu a popisováním nákresů, apod. Kriteria vychází z Klasifikačního řádu SOU a SOŠ, SČMSD, Žatec, s. r. o.

Rozpis učiva a realizace kompetencí

Výsledky vzdělávání	Učivo	Časový harmonogram
Žák: ~ Charakterizuje základní poznatky; ~ Využívá moderní postupy, vyhledává potřebné informace; ~ Specifikuje přípravy nápojů a pokrmů; ~ Využití psychologie číšníka v praxi;	**1) Práce s hostem** ➢ Tvorba nabídky ➢ Příprava pokrmů a nápojů podle přání hosta ➢ Používání netradičných způsobů servírování	**Září - prosinec**
~ Charakterizuje historii a důvody vzniku; ~ Volí vhodné suroviny a technologické postupy pro přípravu nápojů a pokrmů; ~ Vybere vhodný inventář na přípravu nápoje a pokrmu;	**2) Molekulární příprava pokrmů a nápojů** ➢ Historie ➢ Možnosti využití v praxi ➢ Potřebný inventář ➢ Praktické ukázky	**Leden - Duben**
~ Aplikuje znalost technik pro vybavení prostor odbytového střediska; ~ Volí vhodné kombinace barev a materiálu; ~ Vytváří celková koncept výzdoby pro danou příležitost;	**3) Úprava prostor odbytového střediska** ➢ Interiéry ➢ Moderní trendy v inventáři ➢ Nové technologie ➢ výzdoby	**Květen**
	4) Opakování na JZZZ	**červen**

Vypracoval: Bc. Milan Bočkai

Škola:	**SOU a SOŠ, SČMSD, Žatec, s.r.o.**
	Hošťálkovo nám. 132, 438 01 Žatec
Zřizovatel:	Svaz českých a moravských spotřebních družstev se sídlem Praha 3, U Rajské zahrady 3/1912, IČ 00032743
Název ŠVP:	**KUCHAŘ - ČÍŠNÍK**
Kód a název oboru vzdělávání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Zaměření:	Kuchař, Číšník
Délka a forma studia:	tříleté denní vzdělávání
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Datum platnosti vzdělávacího programu:	od l. září 2022 počínaje prvním ročníkem

Název předmětu:	**KONVERZACE V CIZÍM JAZICE**			
Ročník:	I.	II.	III.	**celkem**
Počet hodin:	0	0	0,5	**0,5**

Pojetí předmětu

Obecné cíle předmětu

- zkvalitnit komunikaci v cizím jazyce v různých situacích každodenního osobního, veřejného i pracovního života
- osvojit si informace o zemích studovaného jazyka
- osvojit si jazykové kompetence s ohledem na budoucí profesní zaměření
- pochopit a respektovat tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů
- respektovat představitele jiných kultur v souladu se zásadami demokracie

Charakteristika učiva

- vzdělávací oblast z okruhu RVP: Jazykové vzdělávání a komunikace
- mezipředmětové vztahy: český jazyk a stylistika, literatura, odborné předměty zaměřené na gastronomii

Strategie výuky

Základní metody výuky:

- motivační vyprávění
- motivační rozhovor
- metody slovního projevu /popis, vysvětlení, rozhovor/
- metody práce s odborným textem /vyhledávání informací, překlad, práce s Internetem/
- metody nácviku dovedností /poslech rodilého mluvčího, práce s obrázkem, práce s mapou, didaktická hra/
- fixační metody /ústní opakování učiva, procvičování, vypracování dílčích prací na probíraná témata/

K podpoře výuky se organizují návštěvy jazykových veletrhů, výměny žáků a studijní pobyty.

Hodnocení výsledků žáka

- žáci hodnoceni podle klasifikačního řádu
- ústní zkoušení
- písemné zkoušení dílčí
- písemné zkoušení souhrnné

- didaktický test
- při celkové klasifikaci významně zohledňována samostatnost, tvořivost žáka
- vlastní sebehodnocení

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Občanské kompetence:
Žák prostřednictvím studia tohoto předmětu:
- jedná odpovědně, samostatně
- jedná v souladu s morálními principy, vystupuje proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci
- uvědomuje si vlastní kulturní, národní a osobní identitu
- chápe význam životního prostředí pro člověka

Komunikativní kompetence:
Žák prostřednictvím studia tohoto předmětu:
- vyjadřuje se přiměřeně v projevech mluvených a psaných
- formuluje své myšlenky srozumitelně a souvisle
- zpracovává jednoduché texty na běžná i odborná témata
- vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování

Kompetence využívat prostředky ICT a efektivně pracovat s informacemi
Žák prostřednictvím studia tohoto předmětu:
- komunikuje elektronickou poštou
- získává informace z otevřených zdrojů, zejména ze sítě Internet

Odborné kompetence:
Žák prostřednictvím studia tohoto předmětu:
- komunikuje na běžná témata z oblasti gastronomie ústně i písemně
- vyhotovuje písemnosti v dané oblasti

Rozpis učiva a realizace kompetencí

3. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Časové rozvržení
- sestaví recepty na přípravu pokrmů a nápojů	Příprava pokrmů	**září – říjen**
- sestaví jídelní lístek, vysvětlí jednotlivé položky	Jídelní lístek	**listopad – prosinec**
- vyjmenuje nádobí a kuchyňské potřeby	V kuchyni	**leden – únor**

- má přehled o tradičních pokrmech a nápojích v zemích dané jazykové oblasti	Česká a německá kuchyně	**březen –duben**
- uplatňuje v praxi odbornou terminologii týkající se stravovacích zařízení a komunikuje s hostem	Restaurace	**květen - červen**

Vypracovala: Mgr. Bc. Jana Pichnarčíková

8 Evaluace a úpravy ŠVP

Na základě dosavadních zkušeností s hodnocením již zavedených ŠVP bude hodnocení probíhalo:

Po prvním roce výuky s cílem odstranit závažné nedostatky z hlediska souladu s RVP a podmínek výuky, může jít o dílčí úpravy vzdělávacího obsahu, hodinové dotace nebo o rozvržení učiva do ročníků.
Může se jednati o odstranění formálních nebo terminologických nedostatků, které nebyly podchyceny před jeho vydáním.

Po ukončení vzdělávacího cyklu s cílem komplexní revize.

Průběžně, každoroční hodnocení se zaměřuje na naplňování ročníkových cílů výuky, vyhodnocování výsledků vzdělávání, úspěšnost u maturitních zkoušek, splnění cílů výuky v jednotlivých vyučovacích předmětech včetně realizace klíčových kompetencí a průřezových témat, změny v materiálních, personálních a organizačních podmínkách školy.

Tematicky, na vybrané aspekty a dílčí podněty, které reagují na významné změny v poznání, rozvoji oboru a odvětví, ekonomice a zaměstnanosti absolventů středních škol, změny ve vzdělávací politice a v dlouhodobých záměrech.
Hodnocení může být zaměřeno také na komplexní posouzení vybrané oblasti vzdělávání.

Některé změny v ŠVP se mohou provádět i ve vyšších ročnících a i během školního roku, např. změny v BOZP.

Hodnocení ŠVP je součástí sebehodnocení školy a plánů práce školy.

K hodnocení ŠVP škola využívá následující nástroje:

- porady pedagogické rady
- porady předmětových komisí
- hodnotící rozhovory
- analýzu výsledků vzdělávání
- pozorování
- testovaní

Na základě závěrů z porad přicházejí podněty k úpravám ŠVP, které pak realizuje koordinátor ŠVP ve spolupráci s předmětovými komisemi.

Koordinátor koordinuje hodnocení ŠVP, soustřeďuje názory a informace z předmětových komisí, od žáků, rodičů, sociálních partnerů, zřizovatele. Sleduje změny v RVP a legislativě a vše zapracovává do ŠVP.

Školská rada se vyjadřuje k návrhům nového ŠVP, ke změnám nebo k vydání přepracovaného ŠVP.

Změny ŠVP lze provést buď formou dodatku ke ŠVP nebo výměnou příslušné části ŠVP a zaznamenáním změn do Revizního listu, nebo vydáním nového ŠVP. Při vydání nového RVP se vždy vydá nové ŠVP.

9 Charakteristika spolupráce se sociálními partnery při realizaci ŠVP

Od roku 2017 existuje ve škole pozice koordinátora spolupráce školy a zaměstnavatele. Ten působí jako prostředník mezi školou a partnery a v rámci pravidelných workshopů zjišťuje a získává podněty pro úpravu a tvorbu školních vzdělávacích plánů.

Ve spolupráci s pedagogickými pracovníky připravuje aktivity směřující ke snížení počtu předčasných odchodů ze zaměstnání. Ve spolupráci se zaměstnavateli žáci získávají informace, dovednosti a zkušenosti o uplatnitelnosti na trhu práce.

Z pravidelných setkání se sociálními partnery vyplynuly následující informace:
S ohledem na neustále se měnící podmínky na pracovním trhu je nezbytné, aby mladí lidé byli v dostatečné míře vybaveni nejenom potřebnými odbornými znalostmi a dovednostmi, ale také obecně využitelnými kompetencemi a především ochotou dále se učit, vzdělávat a rozvíjet své schopnosti a dovednosti. Všechny tyto kompetence jsou určující pro vytvoření profilu absolventa, který obsahuje popis jeho uplatnění v praxi a charakterizuje kompetence s ohledem na jejich budoucí uplatnění.

Zaměstnavatelé často zdůrazňují, aby žáci a studenti získali ve škole aktuální odborné znalosti a dovednosti, měli možnost seznámit se s novými technologiemi a trendy, aby byli schopni teoretické znalosti uplatňovat v praxi. Nástrojem zvýšení kvality odborného vzdělávání je i další vzdělávání učitelů, prohlubování jejich kvalifikace a odbornosti, včetně seznamování s nově uplatňovanými postupy a technologiemi. Žáci by také měli být vedeni k větší samostatnosti, měli by umět pracovat s informacemi a v neposlední řadě by měli být ochotni nést zodpovědnost za své rozhodnutí a jednání.

V rámci projektu Podpora polytechnického vzdělávání a gramotnosti v Ústeckém kraji se žáci pravidelně setkávají s podnikateli, kteří je v rámci vyučování seznamují se začátky podnikání v oboru a s kompetencemi, kterými by měl být začínající podnikatel vybaven. I tyto kompetence jsou součástí profilu absolventa a charakteristiky

Informace na požadavky ze strany sociálních partnerů získáváme dotazníky i formou rozhovorů a diskusí na pracovištích, na kterých žáci vykonávají odbornou praxi.

Kromě toho, že by absolvent měl ovládat **příjemné a slušné chování**, **znát základy jednoho cizího jazyka a být spolehlivý,** sociální partneři vyhodnotili priority v poskytnutém dotazníku takto:

Vyhodnocení dotazníku, který byl podkladem pro zpracování ŠVP Kuchař- číšník.

Ze základních 16 otázek z 11 okruhů měli dotazovaní vybrat jednotlivé body podle priorit pro daný provoz.
Hodnocení bylo formou :

1 = nejdůležitější
2 = méně důležité
3 = nejméně důležité

Ze zákonných ustanovení
1 HACCP
2 hygienické normy uchovávání pokrmů
3 normy pro odběr a uchovávání vzorků jídel

Z oblasti hygieny
1 hygiena při práci s potravinami
2 osobní hygiena
3 hygiena na pracovišti

Z bezpečnosti práce a manipulace s předměty
1 s ostrými pracovními nástroji
2 s horkými předměty
3 s plynovými a elektronickými spotřebiči

Z oblasti ekologie
1 šetřit s energiemi
2 šetrně a efektivně používat čistící prostředky
3 třídit odpad

Z oblasti gastronomických zařízeních
1 ovládat pravidla bezpečné obsluhy
2 způsob údržby
3 technickou stránku

Z potravin (surovin)
1 způsob použití v kuchyni
2 zásady skladování
3 složení (výživová hodnota)

Z oblasti administrativy
1 normovat spotřebu surovin
2 provádět kalkulaci ceny pokrmů
3 zpracovávat objednávky, skladovou evidenci

Z oblasti řízení
1 účelně rozvrhnout svůj čas a pracovní úkoly
2 organizovat přípravu, průběh, ukončení gastronomické akce
3 připravovat, řídit a hodnotit pracovní tým

Z oblasti komunikace
1 kultivovaně jednat s hosty
2 umět řešit konfliktní situace
3 ovládat cizí jazyk – Němčina a pak angličtina

Znalost technologie přípravy
1 hotové pokrmy
2 pokrmy na objednávku
3 výrobky studené kuchyně

Dále připravovat
1 dietní pokrmy
2 speciality
3 pokrmy na objednávku

Samostatně a správně připravit
1 polévky
2 omáčky
3 přílohy

Z oblasti obsluhy
1 pravidla techniky obsluhy
2 zásady sestavování jídelních, nápojových lístků a menu
3 inventář a způsoby jeho použití

Z oblasti systému obsluhy
1 jednoduchou obsluhy
2 složitou obsluhu
3 obojí

Znalost obsluhy
1 na rodinných oslavách
2 na rautech
3 na banketech

Znalost nápojů
1 servírování teplot
2 složení
3 technologii výroby

Příklady dosavadní spolupráce s partnery

Při výchovně-vzdělávací činnosti spolupracuje škola s Hospodářskou komorou ČR a Úřadem práce v Lounech. Jako příklad spolupráce lze uvést každoroční vyhlášení a ocenění Dobrý list komory nejlepším absolventům oboru za studijní výsledky během studia, pří závěrečných a maturitních zkouškách i za účast na soutěžích a spolupráci se školou.

Škola je členem sekce Vzdělávání v HK a pravidelně jednou za čtvrt roku se vedení účastní schůzek, na kterých si ředitelé škol předávají zkušenosti se zástupci HK a podniků. Stejně jako zástupci ÚP jsou pravidelně zváni na akce pořádané školou, zúčastňují se burz pro budoucí zájemce o

studium a jejich rodiče. Ve spolupráci s ÚP pořádá škola různé záuční a rekvalifikační kurzy. Škola organizuje besedy s pracovníky ÚP.

Spolupráci se sociálními partnery z oblasti, gastronomie, ekonomiky a služeb využívá škola k realizaci učební i odborné praxe, a to jak během školního roku, tak i o prázdninách. Nejvýznamnější hotely z hlediska prestiže jsou pro nás v Harrachově a v Praze. Spolupracujeme s provozovnami místních podnikatelů a s institucemi, kde žáci vykonávají odborný výcvik. Někdy se bohužel stává, že zaměstnavatelům neleží na srdci vzdělávání žáků, které považují za levnou pracovní sílu a úkolují méně atraktivními pracemi. Tyto subjekty je nutné o důležitosti výchovy a vzdělání přesvědčit. S většinou provozoven je ale spolupráce dobrá. Majitelé provozoven nám při našich požadavcích ochotně vycházejí vstříc a sponzorsky se podílejí i na akcích pořádaných školou. Při závěrečných zkouškách ochotně navštěvují praktickou část.

Škola je členem profesních organizací, např. Asociace číšníků, kuchařů a cukrářů, Sdružení hotelových škol, Asociace hotelů a restaurací, České barmanské asociace a na jejich základě spolupracuje s dalšími školami a podnikateli z jiných regionů.

V rámci soutěže ŽATECKÝ CUP, kterou škola každý rok pořádá pro soutěžící gastronomických škol z republiky i ze zahraničí, spolupracujeme se Žateckým pivovarem, zástupci Města Žatce a s firmami v regionu.

Revizní / změnový list

K dokumentu č.
Název dokumentu:

List číslo	Revize Číslo	Změna číslo	Popis revize / změny	Datum revize/změny	Provedl	Podpis
	1	1	V celém ŠVP změna ve Vzdělávání v ICT – digitální kompetence, informatické vzdělávání, člověk a digitální svět	2. pol. 24/25	ŘŠ	
15	2	2	Kombinovaná výuka	12. 12. 2025	ŘŠ	
31/2.3.8. c)	2	3	Výchovná opatření	12. 12. 2025	ŘŠ	