

ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

Škola: Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary,
příspěvková organizace
Ondřejská 1122/56, 360 01 Karlovy Vary

Zřizovatel: Karlovarský kraj
Závodní 353/88, 360 21 Karlovy Vary

Název ŠVP: Kuchařské práce

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

Délka a forma vzdělávání: 3 roky, denní

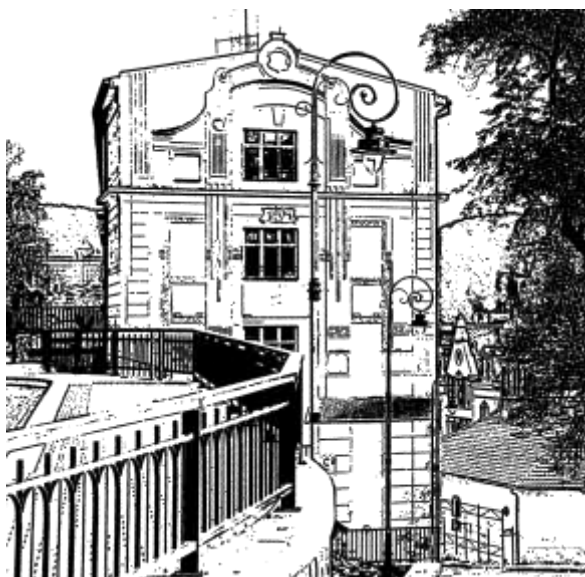
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Platnost ŠVP: od 1.9.2018 počínaje 1.ročníkem

Ředitel školy: RNDr. Jiří Neumann

Vedoucí zpracovatelského týmu: Ing. Dana Vraná

razítko a podpis



Obsah školního vzdělávacího programu:

1. Úvodní identifikační údaje.....	Chyba! Záložka není definována.
2. Profil absolventa	3
3. Charakteristika vzdělávacího programu	6
4. Učební plán školního vzdělávacího programu.....	21
5. Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP.....	23
6. Učební osnovy předmětů	24
Český jazyk a literatura	25
Občanská výchova.....	31
Matematika.....	37
Tělesná výchova	42
Práce s počítačem	48
Anglický jazyk	55
Německý jazyk.....	59
Technologie-kuchařské práce.....	65
Potraviny a výživa-kuchařské práce.....	74
Stolničení.....	82
Zařízení závodů-kuchařské práce	86
Hospodářské výpočty	90
Odborný výcvik-kuchařské práce.....	94
7. Popis materiálního a personálního zajištění výuky.....	109
8. Charakteristika spolupráce se sociálními partnery při realizaci ŠVP	110
9. Příloha	111

Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary, příspěvková organizace

adresa:	Ondřejská 1122/56, 360 01 Karlovy Vary
zřizovatel:	Karlovarský kraj, Závodní 353/88, 360 21 Karlovy Vary
kód a název oboru vzdělávání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
název ŠVP:	Kuchařské práce
stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
délka a forma studia:	3 roky, denní studium
platnost ŠVP:	1. 9. 2018

1. Profil absolventa

Školní vzdělávací program je určen pro dívky i chlapce.

Pracovní uplatnění absolventa

Absolvent školního vzdělávacího programu Kuchařské práce disponuje příslušnými kompetencemi pro výkon odborných činností v provozovnách veřejného stravování. Absolvent se uplatní na trhu práce při výkonu stanoveného okruhu pracovních činností povolání kuchař. Je kvalifikovaným pracovníkem, který je schopný vykonávat pomocné, přípravné, obslužné a manipulační práce související s přípravou a výrobou pokrmů ve všech typech provozních jednotek. Po získání praxe je schopen vykonávat i náročnější kuchařské práce, případně si zřídit vlastní živnost a provozovat samostatně vlastní stravovací zařízení.

Obecné kompetence

Žák je veden tak, aby:

- jednal a komunikoval slušně a odpovědně,
- odhadl reálně své odborné a osobní kvality a stanovil si reálné životní a profesní cíle,
- uvažoval a jednal v souladu s ekonomickými a enviromentálními principy,
- se vyjadřoval v mateřském jazyce přiměřeně situaci každodenního a pracovního života,
- uměl řešit jednoduché pracovní i osobní problémy a uměl pracovat s informacemi,
- měl reálnou představu o kvalitě své práce, pracoval svědomitě a pečlivě, snažil se dosahovat co nejlepších výsledků a konstruktivně přistupovat k důvodné kritice a k odstraňování vzniklých nedostatků,
- měl základní přehled o nabídce profesních a vzdělávacích možností a příležitostí v regionu, uměl posoudit a zjistit možnosti svého pracovního uplatnění a jim odpovídající potřeby dalšího vzdělávání,
- prezentoval výsledky své práce, dispozice k dalšímu profesnímu i osobnímu rozvoji,
- uvažoval a jednal ekonomicky v osobním i pracovním životě
- pracoval hospodárně a snažil se o loajálnost v pozici zaměstnance,
- dodržoval zásady a předpisy bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a hygieny práce, znal pracovní rizika spojená s výkonem svého povolání.

Odborné kompetence

Na základě obecných pokynů, znalostí pracovních procesů, profesních dovedností a návyků, v souladu s předpisy bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (BOZP) a požární ochrany, se zásadami ochrany životního prostředí a při dodržování principu efektivního hospodaření na pracovišti je žák veden tak, aby:

- rozlišoval základní druhy surovin a potravin a základní technologie přípravy jídel a nápojů,
- pojmenoval a popsal základní funkce a způsoby obsluhy strojů a zařízení používaných při výrobě a podávání pokrmů,
- hospodárně využíval materiál a energii při přípravě pokrmů,

- dovedl si zorganizovat činnost na svém pracovišti a byl schopen se zapojit do týmové spolupráce,
- orientoval se v základních vztazích svého odvětví výroby k životnímu prostředí a zásadách jeho ochrany před možnými negativními vlivy,
- plnil pracovní úkoly s ohledem na ochranu životního prostředí a měl potřebu přispívat k jeho zlepšení,
- dodržoval při práci zásady a předpisy ochrany, bezpečnosti a hygieny práce i předpisy požární ochrany,
- prováděl předběžnou úpravu potravin,
- správně ošetřoval, uskladňoval, případně konzervoval potraviny,
- bezpečně manipuloval se stroji a ostatním kuchyňským zařízením,
- používal technologické postupy při přípravě jídel a nápojů podle platných předpisů a při uplatňování zásad správné výživy,
- připravoval polévky, omáčky, přílohy a bezmasé pokrmy,
- prováděl základní tepelné úpravy jatečního masa, drůbeže a ryb,
- připravoval základní výrobky studené kuchyně, jednoduché moučníky,
- při expedici pokrmů a nápojů uplatňoval zásady estetiky a techniky,
- prováděl základy jednoduché obsluhy,
- prováděl úklidové práce na pracovišti a v provozu.

Vzdělání směřovalo k tomu, aby absolvent v oblasti citové, postoje a hodnotové

- jednal a komunikoval slušně a odpovědně, vážil si vytvořených hodnot,
- respektoval lidská práva a vážil si lidského života,
- odhadl reálně své odborné a osobní kvality a stanovil si reálné životní a profesní cíle,
- uvažoval a jednal v souladu s ekonomickými a environmentálními principy,
- se orientoval v potřebných informacích a pracoval s nimi uvážlivě,
- byl schopen používat prostředky informační a komunikační technologie ke komunikaci, pro získávání a zpracování informací ve všech oblastech, zejména v pracovním a osobním životě,
- měl aktivní přístup k životu, včetně života občanského,
- chránil životní prostředí v pracovním i osobním životě,
- jednal hospodárně v pracovním i osobním životě,
- uplatňoval principy celoživotního vzdělávání,
- pociťoval odpovědnost za své zdraví, usiloval o zdravý životní styl a zdokonalování své tělesné zdatnosti.

Předpoklady absolventa pro další rozvoj v pracovním, občanském i osobním životě

- má základní znalosti o fungování multikulturní demokratické společnosti,
- zná zásady správné životosprávy,
- vyjadřuje se v mateřském jazyce přiměřeně situaci každodenního a pracovního života,
- pomocí internetu vyhledává informace a komunikuje elektronickou poštou,
- ovládá práci se základními textovými a tabulkovými programy,
- uvědomuje si vlastní kulturní a národní identitu, dodržuje zákony,
- uplatňuje základní numerické znalosti,
- používá prostředky informační a komunikační technologie ke komunikaci, pro získávání a zpracování informací ve všech oblastech, zejména v pracovním a osobním životě,
- respektuje zásady správné výživy, používá zásady relaxace a regenerace duševních a fyzických sil a dokáže poskytnout první pomoc při úrazu a náhlém onemocnění,
- identifikuje běžné problémy, s nimiž se v životě setká a dokáže hledat způsoby jejich řešení,
- dovede identifikovat běžné problémy s nimiž se v životě setká a je schopen hledat způsoby jejich řešení,

- cítí spoluodpovědnost za živou i neživou přírodu, za kulturní a historické památky a je ochoten je ochraňovat,
- chápe fungování demokracie a disponuje dovednostmi potřebnými k aktivnímu občanskému životu,
- uvědomuje si svou národní a evropskou identitu, svá lidská práva a respektuje práva ostatních lidí, je připraven k soužití s různými společenskými minoritami
- orientuje se na trhu práce a aktivně rozhoduje o svém pracovním uplatnění,
- je schopen se dále vzdělávat, popřípadě podle situace na trhu práce se rekvatifikovat.

Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary, příspěvková organizace

adresa:	Ondřejská 1122/56, 360 01 Karlovy Vary
zřizovatel:	Karlovarský kraj, Závodní 353/88, 360 21 Karlovy Vary
kód a název oboru vzdělávání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
název ŠVP:	Kuchařské práce
stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
délka a forma studia:	3 roky, denní studium
platnost ŠVP:	1. 9. 2018

2. Charakteristika vzdělávacího programu

Celkové pojetí vzdělávání

V centru pozornosti stojí v tomto systému příjemce vzdělávací služby (žák) a jeho co nejširší podíl na tvorbě a zkvalitňování vzdělávacího programu. Vzdělávací strategie školy počítá s trvalým procesem zjišťování a vyhodnocování vzdělávacích potřeb žáků. Klíčovým principem uplatňovaným v rámci daného modelu řízení kvality je princip trvalého zlepšování, který provází všechny činnosti a aktivity školy.

Pedagogická koncepce školy důsledně vychází z principu spoluzodpovědnosti žáků za vlastní vzdělání, jehož uplatnění rozvíjí žakovské osobnostní kompetence – potřeba pracovat na vlastním rozvoji, plánovat sebezdokonalování, chápat nutnost celoživotního vzdělávání ve znalostní společnosti třetího tisíciletí.

Vzdělávací strategie školy je založena na těsném propojení teoretické výuky s praxí a s konkrétní praktickou zkušeností žáků. Výuka je členěna podle časové dotace jednotlivých předmětů v týdenních blocích teoretického vyučování a odborného výcviku.

Vzdělávací program je naplňován v teoretické rovině učebními osnovami všeobecně vzdělávacích a odborných předmětů a v rovině praktické, pak odborným výcvikem. Důraz je položen na účelné propojení teoretické a praktické stránky vzdělávání. Teoreticky získané poznatky jsou prakticky upevňovány a prověřovány.

Cílem školního vzdělávacího programu je připravit pracovníky schopné vykonávat pracovní činnosti na úseku přípravy pokrmů a nápojů a obsluhy.

V daném oboru se vzdělávají žáci, u nichž převládá sklon k manuální práci, proto převažuje praktická složka vzdělávání, v níž by žáci měli získat odborné kompetence potřebné pro uplatnění v povolání.

Žáci jsou vedeni tak, aby se uplatnili na trhu práce, začlenili se do společnosti a vypěstovali kladný vztah k práci.

Metody a formy vzdělávání

Metody a formy vzdělávání volí vyučující se zřetelem k charakteru situace v pedagogickém procesu i s ohledem na možnosti školy. Využívá i moderních metod např. problémové výuky, hry, frontálního vyučování apod. Při sestavování obsahu vzdělávání jsou respektovány požadavky sociálních partnerů příslušné odbornosti.

Cílem tohoto vzdělávání je vytvoření předpokladů pro celkový rozvoj a kultivaci osobnosti žáka v návaznosti na vědomosti, dovednosti a postoje získané na základní škole.

Vyučující uplatňují při přípravě žáků v tomto oboru vzdělání pedagogické zásady, zejména zásady názornosti a přiměřenosti učiva a využití osobního příkladu.

Vyučující v koordinaci s ostatními vyučujícími vyvíjejí soustavnou péči o vytváření a rozvíjení profesních vlastností a schopností žáků.

Jazykové vzdělávání zahrnuje výuku mateřského jazyka a základů jednoho cizího jazyka, jeho správné používání i v mimoškolním životě, probouzení zájmu žáků o četbu. Rozvíjí především komunikativní dovednosti žáků, tj. schopnost samostatně souvisle se vyjadřovat, vysvětlit a zdůvodnit svůj názor.

Společenskovední vzdělávání se realizuje v předmětu občanská výchova. Jeho cílem je přispět k přípravě žáků na jejich osobní i občanský život v demokratickém státě tak, aby se žáci lépe orientovali ve společnosti a mohli se zapojit do ovlivňování veřejných záležitostí a dokázali řešit i své soukromé problémy.

Matematické vzdělávání se podílí na rozvíjení samostatného a logického myšlení. Žák se naučí využívat vědomosti a jednoduché matematické dovednosti získané na základní škole při řešení různých situací v pracovním i osobním životě.

Rozvoj tělesné kultury je zaměřen na rozvíjení fyzických dispozic žáků a na vytváření návyků směřujících k péči o tělo a zdraví.

Obsah **odborného vzdělávání** je vymezen a uspořádán tak, aby žákům poskytl ucelený soubor nejnужnějších vědomostí a s ohledem na zvládnutí především odborných kompetencí a návyků potřebných pro jejich budoucí pracovní zařazení. Velká pozornost je proto věnována účelnému propojení a návaznosti odborných předmětů a odborného výcviku. Odborný výcvik je zajišťován tak, aby žáci poznali celý technologický proces.

Vyučovací proces ve školním vzdělávacím programu směřuje ve všech svých fázích k osvojení, rozvoji a upevnění klíčových kompetencí.

Rozvoj klíčových kompetencí ve výuce:

Žák je učitelem motivován k vlastní aktivitě a kreativitě, umožní bezprostředně aplikovat teoretické poznatky i praktické dovednosti v komplexně projektovaných praktických úkolech, co nejvíce podobných reálným pracovním úkonům.

Kompetence a jejich rozvoj budou směřovat k propojení teorie a praxe tak, aby žák nebyl pouze pasivním příjemcem, ale aktivně rozvíjel získané poznatky. Dále je kladen důraz na dílčí odborné úkoly a získávání pracovních zkušeností směřujících k samostatnosti a uplatnitelnosti ve světě práce.

Vyučovací proces ve školním vzdělávacím programu směřuje ve všech svých fázích k osvojení, rozvoji a upevnění klíčových kompetencí:

- komunikativních kompetencí,
- kompetencí k pracovnímu uplatnění,
- personálních kompetencí k učení a k práci,
- sociálních kompetencí k práci a spolupráci s ostatními,
- kompetencí k řešení problémů,
- kompetencí k využívání IT technologií,
- kompetencí k aplikaci základních matematických postupů.

Tyto klíčové kompetence se jako základní postoje, návyky a dovednosti žáků průběžně rozvíjejí:

- v procesu teoretického vyučování,
- v procesu odborného vyučování,
- při mimo vyučovacích a dobrovolných aktivitách,
- při uplatnění mezipředmětových vztahů a vazeb,
- při všech formách implementace školního vzdělávacího programu do praxe.

Celkový způsob života školy, všechny procesy, činnosti a aktivity školy, přístupy týmu vyučujících i ostatních pracovníků školy jsou založeny na principech demokratické občanské společnosti, na zásadách a principech trvale udržitelného rozvoje, na pravidlech pro profesní uplatnění v rámci moderního dynamického trhu práce i na strategii všestranné aplikace informačních a komunikačních technologií ve všech oblastech práce školy.

Průřezová témata

Průřezová témata jsou nedílnou součástí koncepce školy a jejich zásady, principy a hodnoty si žáci a žákyně osvojují a průběžně je aktivně uplatňují při vědomí nutnosti stálých inovací:

- při zapojení do konkrétních školních aktivit a projektů,

- v běžném každodenním životě školy,
- průběžně ve výuce jednotlivým předmětům,
- při vlastních i mezipředmětových projektech a prezentacích.

Z realizace průřezových témat vyplývá i osvojení základních kompetencí absolventa:

- kompetence občana v demokratické společnosti,
- kompetence environmentální, občanskému i profesnímu jednání v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje,
- kompetence k pracovnímu uplatnění,
- kompetence k práci s informacemi v oblasti komunikačních technologií.

Začleňování průřezových témat

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

PRŮŘEZOVÁ TÉMATA	občan v demokratické společnosti	člověk a životní prostředí	člověk a svět práce	informační a komunikační technologie
Český jazyk a literatura		X		
Občanská výchova	X		X	
Matematika				
Tělesná výchova		X		
Práce s počítačem				X
Cizí jazyk	X			
Technologie		X		
Potraviny a výživa		X		
Stolničení				
Zařízení závodů				
Hospodářské výpočty				
Odborný výcvik		X	X	

Téma **Občan v demokratické společnosti** napomáhá rozvoji sociálních kompetencí žáků. Zejména jsou zařazena témata k pochopení postavení člověka ve společnosti, formování postojů žáků, aby byli schopni vytvořit dobrý třídní kolektiv, dovedli se navzájem respektovat a pomáhat si – besedy o historii města a regionu v rámci předmětu Občanská výchova, hry zaměřené na vzájemné poznávání se a stmelování kolektivu. Další oblastí je formování názorů mladých lidí a orientace na správné hodnoty života – besedy a přednášky o nebezpečí návykových látek, nebezpečí šikany, o pěstování zdravého životního stylu. Velký význam má jednotný přístup všech pedagogů k chování žáků. Žáci i pedagogové jsou si vědomi, že všichni vytváří image školy zvláště ve vztahu k veřejnosti. Do této oblasti spadá i vyhledávání problémových žáků, kteří narušují kolektiv a řešení těchto situací ve spolupráci s výchovným poradcem.

Téma **Člověk a životní prostředí** vede k pochopení významu přírody a správného chování člověka v přírodě. Toto téma je začleněno do odborného učiva (Technologie, Potraviny a výživa) i do odborného výcviku, klade důraz na pochopení závislosti člověka na přírodních surovinách, správném hospodaření s výrobky, na odpovědnosti člověka za zachování udržitelného rozvoje společnosti. Formou rozhovorů, besed si žáci uvědomují souvislost různých činností člověka s životním prostředím.

Dále v předmětu Český jazyk, kde je rozvíjeno povědomí problematiky životního prostředí prostřednictvím textů s touto problematikou. Téma je začleněno také do předmětu Tělesná výchova zařazením tematického celku Turistika, který je zaměřen na pohyb v přírodě. Důraz je kladen na pochopení nutnosti ochrany životního prostředí. Jsou zdůrazňovány základní principy fungování člověka v přírodě.

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

Realizace tématu **Informační a komunikační technologie** spočívá ve zdokonalování schopností žáků pracovat s různými prostředky informačních a komunikačních technologií. Výuka předmětu Práce s počítačem je rozložena do dvou ročníků. V těchto hodinách mohou žáci v rámci aplikací plnit úkoly zadané učiteli jiných předmětů. Podle kapacitních možností mohou odbornou učebnu využívat i učitelé jiných předmětů.

Přehled začleňování klíčových kompetencí do vyučovacích předmětů

Vyučovací předmět	Komunikativní Kompetence	Personální a sociální kompetence	Občanské Kompetence	Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám	Matematické kompetence	Kompetence pracovat s informacemi a využívat prostředky IKT
Český jazyk a literatura/cizí jazyk	●	●	●			●
Občanská výchova	●	●	●			●
Matematika	●			●	●	●
Tělesná výchova	●		●			
Práce s počítačem	●	●	●	●		●
Technologie	●	●	●	●	●	●
Potraviny a výživa	●	●	●	●	●	
Stolničení	●	●	●	●		
Zařízení závodů	●			●		
Hospodářské výpočty	●			●	●	●
Odborný výcvik	●	●	●	●	●	●

Výčet klíčových kompetencí a jejich struktura

k učení

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- ovládat adekvátní techniku učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky;
- ovládat práci s textem, umět vyhledávat a zpracovávat informace;
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky;
- využívat ke svému učení různé informační zdroje, včetně zkušeností svých i jiných lidí;
- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků učení od jiných lidí;
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.

k řešení problémů

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

komunikativní

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat při oficiálním jednání (např. při jednání se zaměstnavatelem, na úřadech apod.);
- formulovat své myšlenky srozumitelně;
- naslouchat pozorně druhým, tzn. vyjadřovat se přiměřeně tématu diskuse;

- zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti (žádosti a podání na instituce, zaměstnavatelům apod., strukturovaný životopis, vyplňovat formuláře aj.);
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

personální a sociální kompetence

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

občanské a kulturní povědomí

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

k pracovnímu uplatnění

- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání;
- uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám;
- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru;
- mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady;
- umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání;
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli;
- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků.

matematické

- správně používat a převádět běžné jednotky;
- používat pojmy kvantifikujícího charakteru;
- číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.);
- provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy;
- rozpoznat základní tvary předmětů a jejich vzájemnou polohu v rovině i prostoru;
- aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích.

informační a komunikační technologie

- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií;
- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením;
- učit se používat nové aplikace;
- komunikovat elektronickou poštou;
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet;
- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií;
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní.

Hodnocení žáků a diagnostika

Hodnocení výsledků vzdělávání žáků se řídí zákonem č. 561/2004 Sb. Žáci jsou hodnoceni průběžně po celý školní rok, a to slovně i numericky. Kritéria hodnocení vycházejí z Pravidel hodnocení výsledků vzdělávání žáků. Celkové hodnocení spočívá v kombinaci individuálního zkoušení, hodnocených testů, závažných písemných prací a hodnocení praktických činností. Hodnocení žáků vyplývá z dílčí klasifikace žáka během pololetí.

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

V předmětech praktického zaměření se hodnotí také vztah k práci, k pracovnímu kolektivu a k praktickým činnostem, osvojení si praktických dovedností a návyků, využití získaných teoretických vědomostí v praktických činnostech, aktivita, samostatnost, tvořivost, iniciativa.

Součástí hodnocení žáků je i vystupování žáků a prezentování školy, výsledky žáků při soutěžích apod.

Organizace výuky

Studium je organizováno jako tříleté denní. Je ukončené závěrečnou zkouškou podle příslušných právních norem a poskytuje střední vzdělání s výučním listem. Teoretická výuka je organizována na Odloučeném pracovišti Stará Role, kde jsou také odborné učebny. Odborný výcvik na smluvních pracovištích u právnických osob i fyzických osob v regionu.

Výuka je v 1. a 2. ročníku členěna podle časové dotace jednotlivých předmětů v týdenních blocích teoretického vyučování a odborného výcviku. Ve 3. ročníku je členěna podle časové dotace jednotlivých předmětů na 1 den teoretického vyučování a 4 dny odborného výcviku.

Smluvní zajištění praktického je realizováno v souladu s ustanovením § 65 školského zákona v podnikové sféře u právnických a fyzických osob na základě smlouvy o výuce. Výuka u smluvních partnerů probíhá pod vedením instruktorů z řad zkušených pracovníků těchto firem a je kontrolována vedoucím učitelem odborného výcviku. Odborný výcvik ve třetím ročníku je prováděn formou zařazení žáků na tzv. individuální praxi ve vybraných firmách pod dohledem instruktorů.

Odborné kompetence jsou dále rozvíjeny a nejnovější trendy v oboru prezentovány prostřednictvím exkurzí, které jsou součástí teoretické i praktické výuky. Důležitou součástí

výuky jsou také kulturně výchovné akce (divadelní a filmová představení, přednášky, výchovné pořady spod.) i další aktivity.

Vzdělávání žáků se speciálními potřebami a žáků nadaných

Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami (SVP) a žáků nadaných probíhá v souladu se Školským zákonem č. 561/2004 Sb. ve znění pozdějších předpisů a vyhláškou MŠMT č. 27/2016 Sb. o vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných, a dále v souladu s opatřením ministryně školství č.j.: MŠMT-21703/2016-1.

Žákem se speciálními vzdělávacími potřebami se rozumí ten žák, jehož vzdělávání z důvodů jeho speciálních vzdělávacích potřeb vyžaduje uplatnění podpůrných opatření. Podpůrná opatření realizuje škola a školské zařízení.

Ve škole se vzdělávají žáci s potřebou podpůrných opatření ve vzdělávání, žáci s odlišnými životními podmínkami a z odlišného kulturního prostředí a s ohledem na zdravotní stav žáka, uplatňujeme zásady inkluzivního vzdělávání a využíváme i mezinárodní spolupráci mezi školami.

Žáci se speciálními vzdělávacími potřebami jsou integrováni do běžné třídy a vzdělávají se v případě potřeby podle plánu pedagogické podpory či individuálního vzdělávacího plánu. Práce s nimi spočívá především ve volbě vhodných výukových a výchovných prostředků. Je voleno individuální tempo, nahrazení psaní dlouhých textů testy, u PC – korektury textů, speciální a moderní formy učení s využitím projektových dnů, herního učení ale také problémového vyučování. Vyučování je obohacováno a doplňováno vhodnou a odpovídající projektovou činností s mezinárodní spoluprací středních škol a ostatních sociálních partnerů.

Práce se žáky s odlišnými životními podmínkami a z odlišného kulturního prostředí spočívá především v jejich motivaci ke studiu vůbec a ve volbě vhodného výchovného postupu. Tito žáci jsou dlouhodobě sledováni a vedeni třídními učiteli ve spolupráci s výchovným poradcem. Pro žáky, jejichž porucha dosahuje takového stupně, že je opravňuje k zařazení do třídy, oddělení, skupině v běžné škole podle § 16, odst. 9 ŠZ, je na žádost rodičů a na základě doporučení školského poradenského zařízení vypracován individuální vzdělávací plán. Cíl vzdělávání těchto žáků zůstává zachován, rozsah učiva může být přizpůsoben s ohledem na druh postižení žáka. Pro každého žáka volíme vhodné metody vzdělávání a speciální formy ověřování osvojeného učiva. Výuka těchto žáků směřuje k tomu, aby si i přes svůj handicap osvojili potřebné občanské, klíčové i odborné kompetence. Podle individuálního vzdělávacího plánu mohou být vzdělávání i žáci dlouhodobě nemocní.

Všichni vyučující jsou v potřebném rozsahu informováni o žácích se speciálními vzdělávacími potřebami, které učí. Třídní učitelé jsou podrobněji informováni o potřebách žáků se speciálními vzdělávacími potřebami ve svých třídách.

Podpůrná opatření (dále jen PO)

Podpůrná opatření realizuje škola. Jedná se o úpravu metod, organizace a hodnocení vzdělávání a jsou zcela bezplatně poskytována žákovi, u kterého se projeví potřeba úprav do vzdělávání či zapojení v kolektivu. Podpůrná opatření se člení celkem do 5ti stupňů, a to podle organizační, pedagogické i finanční náročnosti. Začlenění podpůrných opatření do jednotlivých stupňů stanoví Příloha č. 1 vyhlášky č. 27/2016 Sb.

1. stupeň podpůrných opatření

Vždy navrhuje škola. Tento stupeň opatření nemá normovanou finanční náročnost. V rámci tohoto stupně je pro žáky, kteří mají méně závažné problémy ve vzdělávání, zpracován **plán pedagogické podpory** (dále jen PLPP). Tento plán vyhotoví třídní učitel ve spolupráci s učitelem či učiteli předmětu(ů) v nichž má žák potíže. Metodickou podporu poskytuje výchovný poradce školy. S PLPP seznámí třídní učitel žáka, zákonného zástupce žáka, všechny vyučující podílející se na realizaci plánu. Po 3 měsících je následně vyhodnocena účinnost navrhovaných opatření. V případě, kdy školou navrhovaná opatření nejsou účinná, pak škola

doporučí žákovi, prostřednictvím výchovného poradce, možnost využití školského poradenského zařízení, kde budou dále posouzeny jeho speciální vzdělávací potřeby a zpracováno doporučení dalších podpůrných opatření.

2. – 5. stupeň podpůrných opatření

Vždy navrhuje a metodicky usměrňuje ŠPZ (školské poradenské zařízení – PPP, SPC). Tato podpůrná opatření jsou poskytována s informovaným souhlasem zletilého žáka či zákonného zástupce žáka. Škola je může uplatnit pouze na základě doporučení ŠPZ a s informovaným souhlasem zletilého žáka nebo jeho zákonného zástupce.

Výchovný poradce sleduje a vyhodnocuje účinnost poskytovaných podpůrných opatření, která jsou poskytována na základě PLPP či IVP. O výsledcích komunikuje se ŠPZ, žáky a zákonnými zástupci nezletilých žáků, pedagogickými pracovníky školy, popř. s dalšími institucemi.

Vzdělávání nadaných žáků

Za nadaného žáka se v souladu s platnou legislativou považuje žák, který vykazuje v porovnání se svými vrstevníky vysokou úroveň rozumových schopností nebo v manuálních, uměleckých, sociálních dovednostech, přičemž tato vysoká úroveň může být v jedné nebo i ve více oblastech. Žák, jehož rozložení schopností dosahuje mimořádné úrovně při vysoké tvořivosti v celém okruhu činností či v jednotlivých oblastech rozumových schopností, v manuálních, pohybových, uměleckých či sociálních dovednostech je považován za mimořádně nadaného žáka.

Cílem ŠVP je podchytit nadané žáky a mimořádně nadané žáky podporovat je a soustavně s nimi pracovat

- využívat náročnější metody a postupy
- více využívat projektové vyučování
- využívat samostudium
- intenzivně pracovat s informačními a komunikačními technologiemi
- práci organizovat jako skupinovou a týmovou.

Škola těmto žákům umožní rozšířenou výuku některých předmětů.

Legislativní vymezení vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami vychází ze zákona č. 561/2004 Sb., č. 563/2004 Sb. a vyhlášky 27/2016 Sb., 72/2005 Sb. ve znění pozdějších předpisů.

Žáci se speciálními vzdělávacími potřebami jsou žáci s potřebou podpůrných opatření ve vzdělávání. Těmito žáky jsou žáci s odlišnými životními podmínkami a z odlišného kulturního prostředí a s ohledem na zdravotní stav žáka. Škola je schopna zabezpečit vzdělávání s přihlédnutím na celkový zdravotní stav.

Žáci se speciálními vzdělávacími potřebami mají právo na vzdělávání, jehož obsah, formy a metody odpovídají jejich vzdělávacím potřebám a možnostem, na vytvoření nezbytných podmínek, které toto vzdělávání umožní, a na poradenskou pomoc školy a školského poradenského zařízení. Pro žáky s odlišnými životními podmínkami a z odlišného kulturního prostředí se při přijímání ke vzdělávání a při jeho ukončování stanoví vhodné podmínky odpovídající jejich potřebám. Při hodnocení žáků se speciálními vzdělávacími potřebami se přihlíží k individuální potřebě podpůrných opatření ve vzdělávání. Žáci s potřebou podpůrných opatření mají právo bezplatně užívat při vzdělávání speciální učebnice a speciální didaktické a kompenzační učební pomůcky poskytované školou.

Žákům s potřebou podpůrných opatření ve vzdělávání vychází vedení školy vstřícně a učitelé respektují a realizují doporučení pedagogicko-psychologických poraden (dále jen PPP) a speciálně pedagogických center (dále jen SPC), se kterými škola úzce spolupracuje.

Podpůrnými opatřeními při speciálním vzdělávání je využití speciálních metod, postupů, forem a prostředků vzdělávání, kompenzačních, učebních pomůcek, speciálních učebnic a didaktických materiálů, zařazení předmětů speciálně pedagogické péče.

Poskytování pedagogicko-psychologických služeb je zajišťováno výchovným poradcem ve spolupráci se školskými poradenskými zařízeními.

Individuální vzdělávací plán vychází z příslušného školního vzdělávacího programu školy, dále z doporučení školského poradenského zařízení, popřípadě z doporučení registrujícího praktického lékaře pro děti a dorost nebo odborného lékaře nebo dalšího odborníka, a vyjádření zákonného zástupce žáka nebo zletilého žáka. Je závazným dokumentem pro zajištění speciálních vzdělávacích potřeb.

Vzdělávání žáků s odlišnými životními podmínkami a z odlišného kulturního prostředí

Při vzdělávání žáků s odlišnými životními podmínkami a z odlišného kulturního prostředí klade škola důraz na tyto principy:

- upřednostňování inkluzivního vzdělávání
- realizace aktivit směřujících k dlouhodobé individuální podpoře žáků
- průběžnému vyrovnávání vstupního znevýhodnění a současné vytváření takového emočního prostředí, které motivuje k osvojení hodnot a znalostí a kompetencí očekávaných ve vztahu k integraci do společnosti
- záruka bezpečného a respektujícího prostředí
- v rámci možnosti školy vytváření odpovídajících prostor ve škole pro přípravu na vyučování (internet, knihovna atp.)
- spolupráce s poskytovateli služeb dostupných v naší lokalitě a využití jejich kapacity k podpoře žáků, případně rozvíjení společné aktivity (s neziskovými organizacemi poskytujícími sociální služby, jejichž cílovou skupinou jsou rodiny ohrožené sociálním vyloučením, odborem péče o dítě, spolupráce se skupinou lokálního partnerství pro oblasti sociálně vyloučené, apod.)
- využívání prostředků z dotačních výzev MŠMT i dalších institucí, určených k získání potřebných zdrojů pro realizaci programů podpory žáků s odlišnými životními podmínkami a z odlišného kulturního prostředí
- cílené zabezpečování vzdělávání pedagogických pracovníků v problematice práce žáků s odlišnými životními podmínkami a z odlišného kulturního prostředí
- v rámci školy vytváření dostatečného informačního zázemí

Pedagogičtí pracovníci školy i vedení školy si uvědomuje, že údaje o odlišných životních podmínkách a o odlišném kulturním prostředí, které škola poskytuje, nejsou vnímány jako stigmatizující a nebudou žádným způsobem zneužity. A že tyto údaje budou sloužit výhradně k vyrovnání vzdělanostních šancí těchto žáků.

Při vzdělávání těchto žáků na naší škole ctíme tyto principy:

- upřednostňovat zejména motivující a aktivizující metody výuky a hodnocení, které mají větší potenciál rozvíjet individuální předpoklady žáků a umožňují pozitivně využívat heterogenitu žakovského kolektivu
- sledovat komunikační dovednosti, jazykovou vybavenost a aktivní slovní zásobu žákyň a žáků a pomáhat jim překonávat případné znevýhodnění v této oblasti (pomocí zde může i asistent pedagoga, využití disponibilní časové dotace ve školním vzdělávacím programu)
- mít k dispozici dostatek pomůcek
- při práci s žáky a při zadávání domácí přípravy zohledňovat možnosti, dané jejich rodinným zázemím
- uvědomovat si, že pokud žáci nemají dostatečnou podporu v rodinném zázemí, není možné je za to činit zodpovědnými, ale je nezbytné vytvořit podmínky pro to, aby tato skutečnost co nejméně negativně ovlivňovala jejich školní úspěšnost

- být v pravidelném kontaktu s rodiči či zákonnými zástupci žáků a vzájemně se pravidelně informovat o pokroku ve vývoji dítěte, poskytovat rodičům pozitivní zpětnou vazbu o pokroku a dosažených výsledcích jejich dětí

Při vzdělávání žáků s odlišnými životními podmínkami a z odlišného kulturního prostředí je **především důležité**, aby pedagogičtí pracovníci vnímali a **citlivě usměrňovali sociální klima ve třídě, pravidelně efektivně diagnostikovali vztahy a pozice žáků ve skupině**, věnovali zvýšenou pozornost žákům a žákyním ohroženým vyloučením ze skupiny, pozitivně **ovlivňovali procesy skupinové dynamiky a eliminovali rizika jejich vyloučení z kolektivu třídy**.

Veškerá podpůrná opatření, která škola využívá při vzdělávání a žáků s odlišnými životními podmínkami a z odlišného kulturního prostředí je nutné zaměřit **již na prevenci školní neúspěšnosti** těchto žáků. V průběhu vzdělávání **není na místě snižovat nároky na tyto žáky**, ale je třeba vytvořit jim podmínky pro to, aby se případné znevýhodnění v co nejnížší možné míře projevovalo v naplňování jejich vzdělávacího potenciálu. Pokud pedagogičtí pracovníci realizovali podpůrná opatření, jež jsou v možnostech školy, a žák či žákyně nedosahuje očekávaných výsledků, je důležité oslovit rodiče či jiného zákonného zástupce žáka a **včas zprostředkovat pomoc školského poradenského zařízení** a spolupracovat na realizaci doporučených opatření.

Základní zásady pro práci s dětmi se speciálními vzdělávacími potřebami

- v případě potřeby vypracování plánů pedagogické podpory nebo individuálních vzdělávacích plánů
- zajištění skupinové nebo individuální péče
- zajištění specifických učebnic a pomůcek
- volba odpovídajících metod a forem práce
- nastolení pravidelné spolupráce s rodinou a odborným pracovištěm
- vytvoření příznivého klimatu pro tyto žáky ve školním prostředí

Zabezpečení výuky žáků nadaných

Vzdělávání žáků nadaných je žádoucí nejen vzhledem k žákům samotným, ale zároveň má zásadní význam pro společnost. Nemusí se přitom jednat pouze o žáky mimořádně nadané, ale i o ty žáky, kteří prokazují mimořádně vysokou úroveň výkonů ve všech, nebo pouze v určitých činnostech či oblastech vzdělávání, kde projevují například vysokou motivaci, jsou značně cílevědomí a kreativní. Je proto nutné tyto žáky podchytit a individuálně s nimi pracovat.

Mimořádně nadaní žáci mohou mít ovšem i řadu problémů při zvládnání učiva i v sociálních vztazích z důvodů preferování vlastního tempa, nedostatečný um ve způsobu učení se, podceňování opakování i prosazování vlastní výrazné osobnosti. Je proto důležité zjistit konkrétní nadání žáka, ale i jeho nedostatky a problémy a tomu přizpůsobit práci s ním. Škola má mít přehled i o vývoji žáka na základní škole, dosavadní způsob práce s žákem i rodinné prostředí.

Na základě doporučení PPP, SPC je možné vzdělávat žáka v určitém předmětu v jiném postupném ročníku. Vzdělávání mimořádně nadaných žáků bude realizováno v souladu se zákonem na základě doporučení třídního učitele nebo učitele předmětu, ve kterém žák dosahuje mimořádné úrovně.

Zásady a principy při realizaci IVP pro žáky nadané

Vždy musí být činěno se souhlasem zákonného zástupce především při žádosti o vyšetření v pedagogicko-psychologické poradně či speciálním pedagogickém centru kvůli identifikaci a následným doporučením v péči o tohoto mimořádně nadaného žáka. V průběhu vzdělávacího procesu se budeme snažit vytvářet pozitivní klima u mimořádně nadaných žáků. V případě potřeby žáka se budeme snažit (introverti se špatnou sociální přizpůsobivostí) pomoci při začleňování do komunity.

Při vzdělávání mimořádně nadaných žáků bude způsob výuky vycházet důsledně z principů individualizace a vnitřní diferenciacce. Za zpracování IVP odpovídá učitel předmětu, ve kterém žák dosahuje mimořádné úrovně, třídní učitel, který s jednotlivými učiteli spolupracuje a ředitel školy. Na zpracování IVP budou spolupracovat školské poradenské zařízení, zákonný zástupce žáka, třídní učitel, vyučující učitelé jednotlivých předmětů, výchovný poradce a ředitel školy. IVP může být doplňován a upravován v průběhu celého školního roku podle potřeby. Ředitel školy seznámí s IVP zákonného zástupce žáka, který tuto skutečnost potvrdí svým podpisem v souladu s Vyhláškou č.27/2016 Sb.

Součástí IVP může být:

- doplnění, rozšíření a prohloubení vzdělávacího obsahu
- zadání specifických úkolů
- zapojení do samostatných a rozsáhlejších prací a projektů
- vnitřní diferenciacce žáků v některých předmětech
- účast ve výuce některých předmětů se staršími žáky
- občasné (dočasné) vytváření skupin pro vybrané předměty
- s otevřenou možností volby na straně žáka

Průběh vzdělávání nadaného žáka a spolupráci se školským poradenským zařízením zajišťuje výchovný poradce.

Škola zabezpečuje výuku žáků nadaných formou:

- individuálního vzdělávacího plánu pro nadaného žáka (termínované zkoušení) na žádost zákonných zástupců či zletilého žáka – podloženo zprávou z PPP
- podporuje jeho účast na soutěžích, olympiádách
- uplatňuje vhodné formy a metody práce spolu s individuální pomocí pedagogů
- spolupráce s pedagogicko-psychologickou poradnou
- vzdělávání pomocí speciálních seminářů a vytvářením studijních skupin napříč ročníky, samostatným vzděláváním

Průběh a způsob hodnocení výsledků vzdělávání podle individuálního vzdělávacího plánu

1. Individuální vzdělávací plán je zpracován nejpozději do 1 měsíce ode dne, kdy škola obdržela doporučení a zároveň žádost zákonného zástupce žáka či žádost zletilého žáka. Zpracovává se ve spolupráci se školským poradenským zařízením, žákem a zákonným zástupcem žáka (není-li žák zletilý). Zpracování a provádění IVP zajišťuje ředitel školy. Ve středním vzdělávání ředitel školy může povolit vzdělávání podle individuálního vzdělávacího plánu i z jiných závažných důvodů. Poskytování vzdělávání podle IVP lze pouze na základě písemného informovaného souhlasu zákonného zástupce žáka (pokud je žák nezletilý) nebo zletilého žáka.

2. V individuálním vzdělávacím plánu povoleném z jiných závažných důvodů je určena zvláštní organizace výuky a délka vzdělávání při zachování obsahu a rozsahu vzdělávání stanoveného školním vzdělávacím programem.

3. Ředitel školy seznámí žáka a zákonného zástupce nezletilého žáka s průběhem vzdělávání podle individuálního vzdělávacího plánu a s termíny zkoušek. Individuální vzdělávací plán, podepsaný ředitelem školy, žákem a zákonným zástupcem nezletilého žáka, se stává součástí osobní dokumentace žáka. Škola ve spolupráci se školským poradenským zařízením sleduje a nejméně jedenkrát ročně vyhodnocuje naplňování IVP.

Vzdělávání cizinců

Vzdělávání cizinců se věnuje § 20 školského zákona, podle něhož jsou cizinci rozděleni v zásadě na dvě kategorie, pro které vyplývají odlišná práva a povinnosti. Tyto dvě kategorie jsou následující:

- 1) Občané Evropské unie a jejich rodinní příslušníci

Občané Evropské unie mají přístup ke vzdělávání a školským službám podle školského zákona za stejných podmínek jako občané ČR.

2) Občané tzv. třetích zemí

Občané tzv. třetích zemí, tedy de facto zemí mimo EU, mají přístup k základnímu vzdělávání, včetně vzdělávání při výkonu ústavní výchovy a ochranné výchovy, pokud pobývají na území České republiky (a to i neoprávněně).

Začleňování žáků s odlišným mateřským jazykem

Přijímání do školy - rovný přístup

Školský zákon deklaruje rovný přístup při přijímání ke rovný přístup vzdělání, proto mají cizí státní příslušníci stejná práva a povinnosti jako děti občanů ČR. Přesto se přijetí cizinců z několika důvodů liší.

Týmová spolupráce

Za výuku češtiny jako cizího jazyka je zodpovědný celý tým, nejen vyučující českého jazyka a literatury, učitelé češtiny nejsou k výuce češtiny jako cizího jazyka o nic více „kompetentní“ než jakýkoliv jiný učitel.

Žáci s OMJ přicházejí z odlišného sociokulturního prostředí, s odlišným jazykem, zvyklostmi, představami a hodnotami. Prošli si v životě obrovskou změnou a ztrátou veškerých jistot i přátel a často jsou odloučeni od mnoha rodinných příslušníků. Proto je pro ně velice důležité mít ve škole někoho, na koho se mohou již od prvních dnů obrátit.

Principy práce s žáky s odlišným mateřským jazykem (OMJ)

Žáci s odlišným mateřským jazykem jako žáci se speciálními vzdělávacími potřebami. Po přijetí a zařazení žáků s odlišným mateřským jazykem do ročníku nastává samotná výuka. Při ní ovšem hraje zásadní roli neznalost jazyka, která je objektivní bariérou a činí z těchto žáků žáky se speciálními vzdělávacími potřebami, jež vyžaduje odlišné principy práce.

Principy začleňování žáků s odlišným mateřským jazykem

- každé dítě v naší škole má právo plnohodnotně rozvíjet svůj potenciál, účastnit se výuky a spolupracovat s ostatními.
- škola má zodpovědnost za zajištění rovnosti vzdělávacích příležitostí pro všechny a odstranění překážek, které by tomu bránily, což u žáků s OMJ je především výuka češtiny jako cizího jazyka.
- je nutné rozvíjet potenciál žáků s OMJ prostřednictvím výuky češtiny jako cizího jazyka a přístup k učivu dalších předmětů musí být smysluplný a podnětný i bez dostatečné znalosti vzdělávacího jazyka a zároveň jazyk rozvíjet.
- opatření zohledňující vzdělávací potřeby žáků s OMJ musí vycházet z pedagogické diagnostiky jejich dosavadních znalostí a zkušeností (v případě jazykové bariéry je nutné alespoň rámcově zjistit například ze sešitů nebo učebnic předchozí učivo) a jazykových dovedností (porozumění češtině, mluvení, psaní latinkou, čtení apod.).
- základním principem je přistupovat k dětem s OMJ, s vědomím toho, že vzdělávací jazyk je pro ně jazyk cizí a že se teprve učí jazyk, prostřednictvím něhož se zároveň učí. To s sebou nese zvýšené požadavky na názornost, přehlednost, systematičnost, a často i redukci učiva s velkým důrazem na rozvoj dovedností v českém jazyce. Nejlepší způsob, jak toho dosáhnout, je smysluplná a podnětná výuka s vrstevníky v běžných třídách, která vychází bezprostředně z potřeb jednotlivých dětí.

Do procesu inkluze by měli být zapojeni i rodiče žáků s OMJ. Minimálně by měli být o všem informováni, ale neměla by jim být odebrána zodpovědnost za vzdělávací situaci jejich dětí, přestože i jejich vlastní situace je velmi nelehká. V některých případech rodiče nemají možnost volby při odchodu do nové země, ale děti ji nemají téměř nikdy.

Je nutné vyvíjet se směrem k individualizaci a diferenciaci výuky. Vhodnými nástroji jsou především individuální vzdělávací plán (IVP) a možnost využití asistenta pedagoga. Výchozím principem je již zmíněná inkluzivní výuka.

Individuální vzdělávací plán

Individuální vzdělávací plán je známý nástroj integrace žáků se speciálními vzdělávacími potřebami do výuky. Měl by být tvořen v souladu s vyhláškami č. 72/2005 Sb., o poskytování poradenských služeb ve školách a školských zařízeních, a vyhláškou č. 27/2016 Sb., o vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných. Při inkluzi žáků s OMJ je vhodné využívat principy individualizace a specifikace vzdělávacích cílů a obsahů, z nichž vycházíme při tvorbě IVP. Je vhodné vytvořit plán pedagogické podpory (dále jen PLPP).

Inkluzivní výuka

Vychází z potřeb inkluze jednotlivých žáků a prostřednictvím jejich vyrovnávání rozvíjí vzdělávací potenciál všech těchto žáků. U žáků s OMJ jde především o rozvoj jejich jazykových dovedností, slovní zásoby a orientace ve výuce, pokynech apod. Základním principem inkluzivního vzdělávání je zapojení všech studentů do vzdělávacího procesu. V inkluzivní škole se všichni žáci vzdělávají společně a učitelé jejich speciální vzdělávací potřeby vyrovnávají a odpovídají na ně různými opatřeními.

Principy inkluze

- podněcovat žáky při výuce odpovídajícími úkoly a výzvami
- odpovídat na odlišné vzdělávací potřeby všech svých žáků a studentů
- překonávat potencionální bariéry při vzdělávání a hodnocení jednotlivců i skupin žáků

Přizpůsobení učiva

Přizpůsobit učivo v případě žáků s OMJ znamená především promyslet, jaké učivo a jaká metoda výuky budou dostatečně podněcovat jejich jazykový rozvoj a zároveň prohlubovat jejich znalosti. Pro úplné začátečníky jsou to samozřejmě základní fráze a slovní zásoba, porozumění pokynům atd. Pro pokročilejší je pak nasnadě zpřístupnit učivo názorností, přehledností apod.

Požadavky na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a hygienu práce

Problematika bezpečnosti práce, hygieny práce a požární ochrany je součástí teoretického i praktického vyučování. Vychází z požadavku platných právních předpisů – zákonů, vyhlášek, technických norem i předpisů evropských standardů pro danou oblast. Prostory, ve kterých je prováděna výuka, musí odpovídat vyhlášce č. 410/2005 Sb. ve znění pozdějších předpisů.

Škola provádí technická i organizační opatření k eliminaci všech rizik spojených zejména s odborným výcvikem. Se všemi riziky jsou žáci podrobně seznámeni. Rizika, která nelze eliminovat, jsou částečně řešena osobními ochrannými prostředky, které žáci dostávají bezplatně na základě Směrnice ředitele a jejichž používání se důsledně kontroluje.

Problematika bezpečnosti práce je podrobně popsána ve směrnici školy, se kterým jsou žáci seznámeni. Je zpracována osnova vstupního školení bezpečnosti práce a požární ochrany pro žáky, se kterou jsou žáci seznamováni a prokazatelně poučeni vždy při zahájení školního roku a v úvodních hodinách jednotlivých předmětů.

V odborném výcviku dále předchází každému novému tématu proškolení z bezpečnosti a ochrany zdraví při práci. Žáci jsou prokazatelně seznamováni s návody k obsluze jednotlivých strojů a zařízení a s místními provozně bezpečnostními předpisy. Na smluvních pracovištích je problematika bezpečnosti a ochrany zdraví při práci smluvně ošetřena v souladu se zákonem 262/2006 Sb. (ve znění pozdějších předpisů), je stanoven systém vykonávání dozoru nad žáky při teoretickém i praktickém vyučování i na akcích pořádaných mimo areál školy.

Základními podmínkami bezpečnosti a ochrany zdraví při práci se rozumí:

1. důkladné seznámení žáků s předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci, s protipožárními předpisy, s technologickými postupy,
2. používání technického vybavení, které odpovídá bezpečnostním a protipožárním předpisům,
3. používání osobních ochranných pracovních prostředků podle platných předpisů,
4. vykonávání stanoveného dozoru.

Práce pod dozorem – vyžaduje trvalou přítomnost osoby pověřené dozorem, která dozírá na dodržování bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a pracovního postupu. Tato osoba musí všechna pracovní místa zrakově obsáhnout tak, aby mohla bezprostředně zasáhnout v případě porušení bezpečnostních předpisů a pracovních pokynů nebo ohrožení zdraví.

Práce s dohledem – osoba pověřená dohledem zkontroluje pracoviště před zahájením práce a pokud všechna pracovní místa zrakově neobsáhne, pak je v průběhu prací obchází a kontroluje.

Podmínky pro přijetí ke studiu

Podmínky přijetí ke studiu jsou následující:

- splnění povinné školní docházky nebo úspěšné ukončení základního vzdělání
- zdravotní způsobilost uchazeče (stanovena vládním nařízením)
- splnění kritérií přijímacího řízení stanovených pro daný školní rok

Zdravotní způsobilost

K posouzení zdravotní způsobilosti uchazeče pro daný obor podle nařízení vlády o soustavě vzdělávacích oborů je příslušný registrující praktický lékař. V případě změněné pracovní schopnosti je nutný souhlas posudkové komise sociálního zabezpečení. Je vyžadován platný zdravotní průkaz.

Způsob ukončení vzdělávání, certifikace a možnosti dalšího vzdělávání

Vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou. Závěrečná zkouška se skládá z písemné zkoušky, praktické zkoušky z odborného výcviku a ústní zkoušky z odborných předmětů. Je organizována v souladu s vyhláškou č. 47/2005 o ukončování vzdělávání ve středních školách závěrečnou zkouškou a příkazem ředitele k závěrečným zkouškám v daném školním roce. Závěrečná zkouška probíhá v prostorách teoretického vyučování školy a na praktických pracovištích školy. Od roku 2014/2015 probíhá závěrečná zkouška v režimu nové závěrečné zkoušky celostátního jednotného zadání.

Zkouška se skládá ze tří částí:

1. Písemná zkouška –

Žáci konají písemnou zkoušku písemnou formou (na papíře). Pro každého žáka je vygenerováno jedno téma, které mu ředitel školy přidělí. Písemná zkouška trvá nejdéle 240 minut (pokud žák není na základě Doporučení ŠPZ upravena časová dotace, tj. uzpůsobeny podmínky konání závěrečných zkoušek).

2. Praktická zkouška – skládá se ze dvou částí (samostatná příprava vylosovaného menu a jeho úprava na talíři, obhajoba provedení úpravy menu). V části zaměřené na přípravu vylosovaného menu žáci připravují jednoduché menu (polévku, hlavní chod včetně přílohy a moučník). V části obhajoby vysvětlí jaké použili technologické postupy pro přípravu jednotlivých pokrmů a zhodnotí jejich vhodnost z hlediska racionální výživy. Praktická zkouška probíhá na pracovištích odborného výcviku, kde žáci plní stanovený úkol.

3. Ústní zkouška – obsahuje nejméně 25 témat, která jsou sestavena z předmětů specializace uvedených ve školním vzdělávacím programu. Z těchto témat si žák jedno vylosuje. Délka na přípravu je 15 min (pokud žák není na základě Doporučení ŠPZ upravena časová dotace, tj. uzpůsobeny podmínky konání závěrečných zkoušek).

Délka odpovědi je stanovena na 15 min.

Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary, příspěvková organizace

adresa:	Ondřejská 1122/56, 360 01 Karlovy Vary
zřizovatel:	Karlovarský kraj, Závodní 353/88, 360 21 Karlovy Vary
kód a název oboru vzdělávání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
název ŠVP:	Kuchařské práce
stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
délka a forma studia:	3 roky, denní studium
platnost ŠVP:	1. 9. 2018

3. Učební plán školního vzdělávacího programu

Vyučovací předměty	Celkový počet týdenních vyučovacích hodin v ročníku			
	1. ročník	2. ročník	3. ročník	Celkem
A. Povinné vyučovací předměty				
a) Základní				
Český jazyk a literatura	1	1	0	2
Občanská výchova	1	1	1	3
Matematika	1	2,5	0	3,5
Tělesná výchova	1	1	1	3
Práce s počítačem	1	2	0	3
Cizí jazyk	1	1	0	2
b) Předměty specializace				
Technologie – KP	3	3	3	9
Potraviny a výživa	3	3	2	8
Stolničení	1	2	0	3
Zařízení závodů – KP	2	1	0	3
Hospodářské výpočty – KP	1	0	0	1
Odborný výcvik – KP	15	15	28	58
Celkem:	31	32,5	35	98,5

Přehled využití týdnů ve školním roce

Činnost	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Vyučování podle rozpisu učiva	33	32	31
Exkurze	1	1	1
Závěrečná zkouška	-	-	2
Časová rezerva	6	7	6
Celkem týdnů	40	40	40

Poznámky k učebnímu plánu:

1. Všechny uvedené předměty učebnímu plánu jsou povinné a závazné pro všechny žáky.
2. Žák si volí jeden ze dvou vyučovaných cizích jazyků.
3. Vyučování je organizováno tak, že se střídá týden teoretického vyučování a týden odborného výcviku. Na odborný výcvik jsou žáci rozděleni na skupiny, zejména s ohledem na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a hygienické požadavky podle platných předpisů. Počet žáků na jednoho učitele odborného výcviku je stanoven vládním nařízením.
4. Délka školního roku je v prvním až třetím ročníku čtyřicet týdnů.
5. Odborný výcvik probíhá na odloučeném pracovišti školy pod odborným vedením učitele odborného výcviku. Ve třetím ročníku jsou žáci zařazováni i na smluvní pracoviště sociálních partnerů, kde pracují pod dozorem instruktora.
6. Ve třetím ročníku mají žáci jeden den teoretického vyučování a čtyři dny vyučování praktického na smluvních pracovištích sociálních partnerů. Důraz je kladen na prohloubení a upevnění odborných praktických dovedností.
7. Na výuku informační a komunikační technologie jsou žáci rozděleni do skupin. Výuka probíhá ve specializované učebně tak, aby každý žák měl k dispozici počítač s potřebným softwarovým vybavením.
8. K zařazení nových poznatků a aktuálních otázek může učitel provést v ŠVP jednotlivých předmětů úpravy obsahu učiva až do výše třiceti procent.
9. Dělení hodin ve vyučovacích předmětech je v pravomoci ředitele školy, který musí postupovat v souladu s předpisy stanovenými MŠMT ČR.
10. Závěrečné zkoušky se připravují a organizují podle platné legislativy.
11. V souvislosti s konkrétním obsahem každého vyučovacího předmětu se musí každý učitel průběžně zabývat otázkou bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a hygieny práce, soustavně se zaměřovat na důslednou výchovu žáků k ochraně životního prostředí a aktualizovat učivo o nové poznatky vědy a techniky.

4. Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP

Škola:	Střední odborná škola a střední odborné učiliště Nejdek				
Kód a název RVP:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby				
Název ŠVP:	Kuchařské práce				
RVP			ŠVP		
Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	týdenních	celkový	Vyučovací předměty	týdenních	celkový
Jazykové vzdělávání - český jazyk	2	64	Český jazyk a literatura	2	64
			Cizí jazyk	2	64
Občanský vzdělávací základ	3	96	Občanská výchova	2,5	80
			Stolničení	0,5	16
Matematické vzdělávání	3	96	Matematika	3,5	112
Estetické vzdělávání	1	32	Stolničení	0,5	16
			Občanská výchova	0,5	16
Vzdělávání pro zdraví	3	96	Tělesná výchova	3	96
Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	3	96	Práce s počítačem	3	96
Chování pracovníků ve službách	8	256	Stolničení	1	32
			Potraviny a výživa-kuchařské práce	2	64
			Odborný výcvik-kuchařské práce	12	384
Stravovací služby	33	1056	Technologie-kuchařské práce	9	288
			Zařízení závodů	3	96
			Potraviny a výživa-kuchařské práce	6	192
			Stolničení	1	32
			Hospodářské výpočty	1	32
			Odborný výcvik-kuchařské práce	46	1472
			Celkem	98,5	3152
Disponibilní hodiny	40	1280	Z toho disponibilních hodin		
Celkem	96	3072	Odborný výcvik-kuchařské práce	38	1088
			Technologie-kuchařské práce	3	96
			Potraviny a výživa-kuchařské práce	1	32
			Cizí jazyk	2	64
			Celkem	44	1408

Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary, příspěvková organizace

adresa: Ondřejská 1122/56, 360 01 Karlovy Vary
zřizovatel: Karlovarský kraj, Závodní 353/88, 360 21 Karlovy Vary
kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
název ŠVP: Kuchařské práce
stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
délka a forma studia: 3 roky, denní studium
platnost ŠVP: 1. 9. 2018

5. Učební osnovy předmětů

Český jazyk a literatura
Občanská výchova
Matematika
Tělesná výchova
Práce s počítačem
Anglický jazyk
Německý jazyk
Technologie-kuchařské práce
Potraviny a výživa-kuchařské práce
Stolničení
Zařízení závodů-kuchařské práce
Hospodářské výpočty
Odborný výcvik-kuchařské práce

Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary, příspěvková organizace

adresa:	Ondřejská 1122/56, 360 01 Karlovy Vary
zřizovatel:	Karlovarský kraj, Závodní 353/88, 360 21 Karlovy Vary
kód a název oboru vzdělávání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
název ŠVP:	Kuchařské práce
stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
délka a forma studia:	3 roky, denní studium
platnost ŠVP:	1. 9. 2018

Název vyučovacího předmětu:

Český jazyk a literatura

Pojetí vyučovacího předmětu:

Obecné cíle

Předmět český jazyk a literatura vychovává žáky k sdělnému kultivovanému jazykovému projevu a podílí se na rozvoji jejich duchovního života. Vytvořený systém kulturních hodnot pomáhá formovat postoje žáka a je obranou proti snadné manipulaci a intoleranci.

Cílem předmětu je naučit žáky v souladu s jazykovými, komunikačními a společenskými normami řešit základní životní a pracovní situace, vyjadřovat své myšlenky, zážitky, názory a postoje, vyhledávat informace důležité pro osobní i profesní rozvoj, používat je a předávat.

Učivo rozvíjí vědomosti a dovednosti žáků získané na základní škole s ohledem na společenské a profesní zaměření žáků.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- chápali funkci spisovného mateřského jazyka, poznali základní jazykové normy a kategorie (s ohledem na výuku cizích jazyků), chápali rozdíl mezi spisovným a nespisovným vyjadřováním, dokázali rozeznat, kdy je vhodné či nevhodné použít určitého tvaru z obou oblastí
- rozvíjeli svou slovní zásobu a vyjadřovací schopnosti
- chápali význam umění pro člověka, znali cenu kulturních památek a vážili si jich
- uměli využívat poznatků z teorie literatury k hlubšímu porozumění uměleckým textům a dovedli vyjádřit vlastní zážitek z poznanych uměleckých děl, dokázali být tolerantní k názoru druhých
- naučili se pracovat samostatně i v týmu, rozvíjeli své vyjadřovací dovednosti a schopnosti,
- porozuměli odbornému i uměleckému textu a interpretovali jej
- rozvíjeli své čtenářské dovednosti a dovedli umělecký text interpretovat, využívat poznatků z literární historie a teorie literatury.

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Vzdělávání a komunikace v českém jazyce. Učivo v jednotlivých ročnících je rozděleno do tematických celků a je proporcionálně sestaveno ze tří oblastí – mluvnice, sloh, literatura.

Oblast mluvnice navazuje na znalosti ze základní školy o základech pravopisu, prohlubuje je a upevňuje je, rozvíjí slovní zásobu a vyjadřovací schopnosti žáků, aby pochopili rozdíl mezi spisovnou a nespisovnou formou. Žáci pracují s pravidly českého pravopisu.

Oblast slohu se věnuje sestavení jednoduchého vypravování, zdokonalování kultury osobního projevu, správnému, srozumitelnému, jasnému a věcnému vyjadřování a jeho použití v běžných životních situacích, zdokonalování komunikativních dovedností. Žáci si prohlubují kulturnost vyjadřování a vystupování s ohledem na zvolený učební obor.

Oblast literatury je zaměřena na rozlišování základních literárních druhů a žánrů na základě četby ukázek, upevňování znalostí o významných dílech naší i světové literatury. Výuka českého jazyka a literatury využívá znalostí ze základní školy a mezipředmětově se doplňuje s předměty občanská nauka a odborné předměty.

Rozvržení učiva do ročníků

1. ročník – téma 1. – 11.
2. ročník – téma 11. – 21.

Strategie výuky

Dialog, přednáška, výklad, beseda, řízený rozhovor, samostatná a skupinová práce, doplňování, testy, frontální opakování, motivace, soutěže, projekty. Vyhledávání informací v odborných publikacích, učebnicích, na internetu. Četba a interpretace konkrétních ukázek z literárních děl, referáty o přečtených knihách či zhlédnutých filmech (samostatná vystoupení před spolužáky), návštěva místní knihovny a muzea, filmových a divadelních představení, dramatizace uměleckého textu, prohlubování čtenářských dovedností.

Hodnocení výsledků žáků

Žáci jsou hodnoceni průběžně po celý školní rok, a to slovně i numericky. Kritéria hodnocení vycházejí z pravidel školy..

Hodnocení je sestavováno na základě výsledků:

- diktátů
- doplňovacích cvičení
- ústního zkoušení
- domácích úkolů
- samostatných prací
- referátů
- slohových cvičení apod.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Žák je veden k tomu, aby:

- se přiměřeně vyjadřoval k účelu jednání v projevech mluvených i psaných
- se dokázal vhodně prezentovat při oficiálním jednání
- uměl zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřené texty
- dovedl zodpovědně pracovat samostatně i v týmu
- se snažil o efektivní učení
- znal zásady správného jednání s lidmi,
- dokázal se orientovat v nabídce médií
- vážil si materiálních a duchovních hodnot

Počet hodin celkem: **64**

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<ul style="list-style-type: none"> - Žák: - rozlišuje jednotlivé vrstvy českého jazyka - používá spisovný a nespisovný jazyk přiměřeně dané situaci - rozlišuje a charakterizuje základní funkční styly - přiřazuje k funkčním stylům typické slohové útvary - orientuje se v základních literárních druzích a žánrech 	<p>1. Obecný výklad o jazyce</p> <ul style="list-style-type: none"> - spisovný jazyk, obecná čeština - nářečí - úvod do vyučování slohu - úvod do učiva literární výchovy - doporučená četba 	
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí charakteristické znaky různých literárních textů a rozdílů mezi nimi - klasifikuje literární druhy podle základních druhů a žánrů 	<p>2. Základy teorie literatury</p> <ul style="list-style-type: none"> - podstata a funkce literatury - literární druhy a žánry 	
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v nejzákladnějších jazykových příručkách - pracuje samostatně s těmito příručkami - pozná způsoby tvoření slov - ovládá slovotvorný i morfematický rozbor slova - orientuje se v české literatuře 1. pol.20.st. - samostatně pracuje s texty uvedených autorů 	<p>3. Jazykové příručky a jejich používání</p> <ul style="list-style-type: none"> - tvoření slov - česká literatura 1. poloviny 20. století - tvorba J. Haška a I. Olbrachta 	
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje synonyma, antonyma a homonyma - používá je samostatně v mluveném i psaném projevu - vysvětluje významy známých českých rčení a přísloví a dokáže je běžně používat - orientuje se ve vyjmenovaných slovech - používá správně i/y v kořeni slova - vyplňuje poštovní tiskopisy a samostatně je používá - samostatně pracuje s texty uvedených autorů 	<p>4. Změny slovního významu</p> <ul style="list-style-type: none"> - synonyma, antonyma, homonyma - přísloví, rčení - Pravopis - psaní i/y uprostřed slova - vyplňování poštovních tiskopisů (přívodka, poukázka,...) - tvorba E. Basse a K. Poláčka 	

-		
-	rozděluje slova na ohebná a neohebná	5. Druhy slov - slova ohebná a neohebná - psaní pohlednice, dopisu a blahopřání
-	zařazuje slova do slovních druhů	
-	ovládá mluvnické kategorie ohebných slov	
-	stylizuje texty dopisu a blahopřání	
-	vyhledá v textu podstatná jména a určuje u nich mluvnické kategorie	6. Podstatná jména - pravopis - velká písmena ve jménech a názvech - vypravování, kultura řeči - mluvnická cvičení
-	používá správně velká písmena na začátku slov	
-	rozvíjí a zlepšuje kultivovanost svého ústního i písemného projevu	
-	vyhledá v textu přídavná jména a určuje jejich druh	7. Přídavná jména - pravopis a koncovky přídavných jmen - vypravování, reprodukce textu - tvorba K. Čapka a J. Wericha
-	používá správně koncovky přídavných jmen	
-	samostatně reprodukuje předložený text	
-	samostatně pracuje s texty uvedených autorů	
-	vyhledá v textu zájmena a určuje jejich druh	8. Zájmena - druhy zájmen - osobní dopis
-	samostatně stylizuje obsahově i pravopisně správně osobní dopis	
-	vyhledá v textu číslovky a určuje jejich druh	9. Číslovky - druhy číslovek - pravopis - párové souhlásky a souhláskové skupiny - úřední dopis - tvorba E. Hemingwaye a E. M. Remarqua
-	rozděluje hlásky na samohlásky a souhlásky	
-	rozlišuje a správně používá párové souhlásky	
-	sestavuje stylisticky a pravopisně správně úřední dopis	
-	pracuje s texty uvedených autorů	
-	upevňuje a prohlubuje osvojené znalosti	
-	vyhledá ve větě podmět a přísudek	10. Opakování - slova ohebná a neohebná - pravopis - shoda přísudku s podmětem - mluvní cvičení - tvorba A. de Saint Exupéry
-	používá správně koncovky v přísudku	
-	samostatně pracuje s texty uvedeného autora	
-	upevňuje osvojené znalosti	
-	prezentuje zápisy ze své četby	11. Procvičování pravopisných jevů - souhrnné opakování pravopisných jevů

<ul style="list-style-type: none"> - navštívuje knihovny, besedy a filmová představení 	<ul style="list-style-type: none"> - četba podle zájmu žáků - návštěva knihovny, besedy a filmového představení 	
<ul style="list-style-type: none"> - rozděluje jazyky do skupin - pozná a charakterizuje slovanské jazyky - používá správné koncovky podstatných a přídavných jmen - orientuje se v literatuře 2. pol. 20. století - samostatně pracuje s texty O. Pavla 	<p>12. Evropské a světové jazyky</p> <ul style="list-style-type: none"> - pravopisné koncovky podstatných a přídavných jmen - literatura 2. poloviny 20. století - tvorba O. Pavla 	
<ul style="list-style-type: none"> - vyhledá ve větě slovesa - určuje mluvnické kategorie sloves - pozná všechny slovesné tvary - používá správně velká písmena na začátku slov - samostatně pracuje s texty uvedených autorů 	<p>13. Slovesa</p> <ul style="list-style-type: none"> - slovesné tvary - pravopis - velká písmena - tvorba B. Hrabala a Vl. Párala 	
<ul style="list-style-type: none"> - vyhledá ve větě neohebná slova - orientuje se v problematice psaní bě/bje, vě/vje, pě, mě/mně, především v příslovcích - vyplňuje uvedené formuláře - stylizuje plnou moc - pracuje s texty uvedených autorů 	<p>14. Slova neohebná, příslovce</p> <ul style="list-style-type: none"> - pravopis - bě/bje, vě/vje, pě, mě/mně - formuláře, plná moc, cestovní příkaz, daňové přiznání - tvorba J. Nesvadby a J. Škvoreckého 	
<ul style="list-style-type: none"> - rozpozná předložky od ostatních neohebných slov, především spojek - používá vhodné předložky v různých vazbách - orientuje se v inzerátech - sestaví samostatně jednoduchý inzerát 	<p>15. Předložky</p> <ul style="list-style-type: none"> - druhy předložek a jejich používání - inzerát, jeho forma a obsah 	
<ul style="list-style-type: none"> - vyhledá spojky ve větě a v souvětí - rozděluje spojky na souřadící a podřadící - správně používá předpony s- a z- - sestaví jednoduchou žádost 	<p>16. Spojky</p> <ul style="list-style-type: none"> - druhy spojek - pravopis - psaní předpon s-,z- - žádost 	

<ul style="list-style-type: none"> - ve větě pozná částice a citoslovce - vyjmenuje obojetné souhlásky a vyjmenovaná slova - vysvětluje rozdíl mezi zprávou a oznámením - sestavuje tyto slohové útvary - samostatně pracuje s texty uvedených autorů 	<p>17. Částice, citoslovce</p> <ul style="list-style-type: none"> - používání částic a citoslovcí - pravopis - obojetné souhlásky - zpráva a oznámení - tvorba Z. Šmída, a J. Suchého 	
<ul style="list-style-type: none"> - rozpozná větu jednoduchou a souvětí - vyhledá základní skladební dvojice - prohlubuje své znalosti o shodě přísudku s podmětem - sestavuje životopis se všemi nutnými náležitostmi - samostatně pracuje s texty uvedených autorů 	<p>18. Větná stavba</p> <ul style="list-style-type: none"> - věta jednoduchá - základní skladební dvojice, shoda podmětu s přísudkem - životopis - ze světové literatury - R. Fulghum, J. Herriot 	
<ul style="list-style-type: none"> - v souvětí rozpozná větu hlavní a vedlejší - píše ve větě jednoduché správně čárky - stylizuje jednoduchý popis, popis pracovního postupu - samostatně pracuje s texty uvedených autorů 	<p>19. Souvětí</p> <ul style="list-style-type: none"> - věta hlavní a vedlejší - pravopis - čárka ve větě jednoduché - popis - ze světové literatury - T. Heyerdahl, R. Merle 	
<ul style="list-style-type: none"> - používá správně čárky v souvětí - stylizuje jednoduchou charakteristiku - orientuje se v současné světové literatuře - pracuje s texty uvedených autorů 	<p>20. Souvětí podřadné a souřadné</p> <ul style="list-style-type: none"> - pravopis - interpunkce v souvětí - charakteristika - současná světová literatura, referáty, W. Styron, A. Silioe 	
<ul style="list-style-type: none"> - upevňuje osvojené znalosti - orientuje se v dostupných encyklopediích a současných časopisech 	<p>21. Souhrnné opakování učiva 2. ročníku</p> <ul style="list-style-type: none"> - tvarosloví, skladba, VJR - pravopis - literatura faktu, encyklopedie, časopisy 	

Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary, příspěvková organizace

adresa:	Ondřejská 1122/56, 360 01 Karlovy Vary
zřizovatel:	Karlovarský kraj, Závodní 353/88, 360 21 Karlovy Vary
kód a název oboru vzdělávání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
název ŠVP:	Kuchařské práce
stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
délka a forma studia:	3 roky, denní studium
platnost ŠVP:	1. 9. 2018

Název vyučovacího předmětu:

Občanská výchova

Pojetí vyučovacího předmětu:

Obecné cíle.

Cílem výuky je připravit žáky na aktivní život v demokratické společnosti. Tedy pozitivně ovlivňovat hodnotovou orientaci žáků tak, aby byli slušnými lidmi a informovanými aktivními občany, kteří si váží demokracie a svobody a aktivně usilují o její zachování. Vést žáky k tomu, aby jednali zodpovědně a uvážlivě vůči sobě i ostatním. Naučit žáky porozumět společnosti a světu, kde žijí, uvědomovat si vlastní identitu, kriticky myslet a hodnotit obklopující realitu, zaujímat stanovisko na základě argumentů.

Získávat informace z různých zdrojů, kriticky je přijímat, nenechat sebou manipulovat. Osvojených vědomostí využívat ve styku s jinými lidmi a různými institucemi, při řešení otázek svého občanského rozhodování i při řešení problémů osobního, právního i sociálního charakteru.

Charakteristika učiva.

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Občanský vzdělávací základ a Estetické vzdělávání.

Vzdělávání je rozděleno do 21 tematických celků, které jsou obsahově zaměřeny na základní oblasti života člověka v demokratické společnosti. Žáci jsou vybaveni vědomostmi, které slouží k jejich orientaci v lidském společenství, počínaje školní třídou, školou, městem, ve kterém se škola nachází, přes velké společenské skupiny až k národnímu společenství. Pozornost je věnována postavení žen, národnostních menšin, náboženských hnutí. Žáci se také seznámí s kulturními památkami i institucemi v regionu. Velká pozornost je věnována dosažení základní úrovně mediální gramotnosti žáků. Přijímání a vyhledávání informací s důrazem na schopnost kriticky posoudit kvalitu a pravdivost získaných informací.

Rozvržení učiva do ročníků.

1. ročník 1. – 7. téma
2. ročník 8. – 13. téma
3. ročník 14. – 17. téma

Strategie výuky.

Základem výuky je výklad a řízená diskuse žáků k probíranému tématu. Žáci jsou vedeni k samostatnému uvažování a vyjadřování vlastních názorů v diskusích. Jsou používány demonstrační metody a pomůcky – výukové videoprogramy. Žáci pracují samostatně i ve skupinách s učebnicí a dalšími učebními texty. Součástí výuky jsou besedy s různými hosty, exkurze, návštěvy výstav apod.

Hodnocení výsledků žáků.

Žáci jsou hodnoceni průběžně po celý školní rok, a to slovně i numericky. Kritéria hodnocení vycházejí z pravidel školy. Základem hodnocení je správné používání osvojených pojmů při argumentaci a samostatných vystoupeních. Ústní zkoušení z probraného učiva, na konci každého tematického celku didaktický test. Příprava a prezentace krátké zprávy (aktuality). Součástí hodnocení je i hodnocení aktivního přístupu a vystupování v diskusích, besedách, při návštěvách různých institucí. Nedílnou součástí je hodnocení jednání a chování žáků v souladu s osvojovanými principy a zásadami společenského chování a mezilidských vztahů. Hodnocena je práce jednotlivců i skupinové práce. Hodnotí se i přístup k plnění studijních povinností.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat.

Žák je veden k tomu, aby:

- byl schopen se přiměřeně vyjádřit k účelu jednání a v uvedených komunikačních situacích, formuloval své myšlenky srozumitelně a souvisle a byl schopen aktivně diskutovat s vrstevníky
- porozuměl sdělení druhých a respektoval jejich názory
- se uměl učit, vyhodnocovat vlastní výsledky a odhalovat vlastní nedostatky a napravovat je
- ovládal vhodné způsoby komunikace s vrstevníky, kolegy a nadřízenými
- zodpovědně plnil studijních i pracovních povinností
- dokázal pracovat ve skupině i v týmu a společně a zodpovědně se podílet na realizaci úkolu
- přispíval k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, k odstraňování diskriminace a řešení konfliktů
- dokázal určit jádro problému, aktivně získával informace potřebné k jeho řešení a volil vhodné prostředky a strategie řešení,
- znal instituce, které mu s řešením problému mohou pomoci
- se dokázal přiměřeně vyjadřovat (ústně i písemně) k probraným komunikačním situacím
- se seznámil s kulturními hodnotami v regionu včetně přírodních památek a je veden k péči o jejich zachování
- byl schopen zodpovědně rozhodovat o své vzdělávací cestě, uvědoměle dodržovat pracovní povinnosti

Počet hodin celkem: 96

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin 96
<p>Žák</p> <ul style="list-style-type: none"> - popíše pojem osobnost a vysvětlí základní stránky osobnosti - popíše vhodné společenské chování v dané situaci - aplikuje zásady společenského chování - dovede objasnit pojmy a vysvětlí, kam by se obrátil, když se dostane do sociální situace, kterou nezvládne vlastními silami 	<p>1. Člověk a jiní lidé</p> <ul style="list-style-type: none"> - tělesná a duševní stránka osobnosti - význam mezilidských vztahů - zásady slušného chování - soužití ve společnosti, solidarita mezi lidmi - majorita a minority v české republice - násilí, arogance, šikana (prevence, ochrana) 	
<ul style="list-style-type: none"> - objasní funkci a význam rodiny pro jednotlivce i pro společnost - sestaví žebříček hodnot nutné ke spokojenému soužití partnerů - orientuje se v zákoně o rodině - vytvoří rodinný rozpočet - vypracuje rodokmen své rodiny - orientuje se v rodinných vztazích 	<p>2. Člověk v rodině</p> <ul style="list-style-type: none"> - vztahy mezi mužem a ženou - zákon o rodině - krize rodiny, rozvodovost a její důsledky - péče státu o rodinu. rodinná ekonomika 	
<ul style="list-style-type: none"> - popíše základní pojmy – práce, profesionalita, ekonomie, hospodářské vztahy, tržní hospodářství, trh práce - navštíví úřad práce a vysvětlí proč je důležité vzdělání - orientuje se na trhu práce ve svém regionu 	<p>3. Úvod do světa práce</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní aspekty světa práce. profesionální práce - hlavní produkty práce – výrobky a služby - tržní hospodářství - vzdělávání, nutnost celoživotního vzdělávání - uplatnění po absolvování příslušného oboru vzdělání 	
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí pojem zdravý životní styl - vypracuje plán svých aktivit - seznámí se s nabídkou volnočasových aktivit ve svém městě, ve své škole - vypracuje svůj režim dne - seznámí se 	<p>4. Člověk a životní styl</p> <ul style="list-style-type: none"> - vhodné vyplňování volného času, zdravý způsob života - životní styl, drogová závislost a prevence - legislativa související s podáváním a prodejem drog 	

<p>s legislativou související s podáváním drog</p> <ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v drogové prevenci 		
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí pojmy ekologie, životní prostředí - vypracuje seznam historických a kulturních památek svého města, svého regionu - uvede příklad, jak se chovat k památkám - seznámí se s činností světové organizace UNESCO 	<p>5. Člověk a jeho vztah k přírodě</p> <ul style="list-style-type: none"> - péče o životní prostředí - vztah k živé a neživé přírodě, k historickým a kulturním památkám a jejich ochrana - živelné pohromy, ochrana člověka za mimořádných situací - poskytování první pomoci 	
<ul style="list-style-type: none"> - na základě znalostí o demokracii vysvětlí, ve kterých obdobích od vzniku republiky do současnosti lze režim, jež u nás vládl, označit za demokratický - sleduje aktuální dění zapojování naší země do evropských organizací, událostí 	<p>6. Obrazy z naší historie</p> <ul style="list-style-type: none"> - počátky státnosti na našem území - vznik Československa - období od r. 1945 do současnosti - budování demokracie, vznik ČR, zapojení do Evropy 	
<ul style="list-style-type: none"> - objasní podstatu demokratického a právního státu - seznámí se s Listinou práv a svobod - vysvětlí význam lidských práv, která jsou zakotvena v českých zákonech, včetně práv dětí - zná a popíše strukturu veřejné správy a samosprávy, objasní rozdíly mezi nimi - popíše státní symboly - objasní, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům - seznámí se s možnostmi získání občanství - objasní podstatu práva, právního státu, právních vztahů - popíše činnost policie, soudů, advokacie a notářství - dovede vyhledat příslušnou právní instituci a pomoc při řešení konkrétních problémů 	<p>7. Člověk v demokratickém a právním státě</p> <ul style="list-style-type: none"> - demokratický a právní stát - lidská práva - česká republika, vznik státu, ústava a rozdělení moci, volby - státní správa a samospráva, státní symboly - nabývání občanství, občanské povinnosti - občanské právo – majetkoprávní vztahy - občanskoprávní smlouvy - trestní právo. policie, soudy, advokacie, notářství - trestní odpovědnost mladistvých. 	
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí základní pojmy - uvede seznam civilizačních chorob a seznámí se jak reagovat jak se bránit - uvede příklady mimořádných situací 	<p>8. Člověk a péče o zdraví</p> <ul style="list-style-type: none"> - životní styl, zdravý způsob života - civilizační nemoci, vliv životní prostředí - ochrana člověka za mimořádných situací 	

<ul style="list-style-type: none"> - posoudí co je důležité při volbě nového partnera - vyjmenuje pohlavně přenosné nemoci - zhodnotí důležitost antikoncepce - vytvoří přehled rodinných problémů, které vedou k rozvratu rodiny - uvede hlavní dopady rozpadu manželství - navštíví manželskou poradnu a seznámí se s činností poradny - seznámí se se zákonem o rodině 	<p>9. Člověk v užší rodině</p> <ul style="list-style-type: none"> - volba životního partnera - pohlavně přenosné nemoci, antikoncepce - rodinné konflikty, rozvrat manželství, právní a morální - důsledky rozvodu. krizové poradenství. - sociální politika státu týkající se rodiny a dětí 	
<ul style="list-style-type: none"> - popíše strukturu světa práce - vysvětlí základní funkce práce - popíše hospodářskou strukturu regionu - orientuje se v zákoníku práce - zná práva a povinnosti zaměstnanců - umí vyplnit dotazníky a napsat životopis - seznámí se s pracovní smlouvou 	<p>10. Úvod do světa práce</p> <ul style="list-style-type: none"> - hlavní oblasti světa práce - hospodářská struktura našeho regionu - organizační aspekty práce - práva a povinnosti zaměstnanců. zákoník práce 	
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se na mapě Evropy, světa - zná hlavní města evropských zemí - vyjmenuje světadíly, oceány moře - uvede a ukáže na mapě některé velmoci, vyspělé a rozvojové země - zná mapu ČR, její rozlohu a členění 	<p>11. Zeměpis světa Evropy a ČR</p> <ul style="list-style-type: none"> - orientace na mapě - světadíly, oceány, moře - nejbohatší a rozvinuté země - země hladu a chudoby - Evropa a evropská integrace - Česká republika – poloha, členění 	
<ul style="list-style-type: none"> - popíše vesmír - seznámí se s dějinami lidstva - popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy - vysvětlí v čem mohou být nebezpečné náboženské sekty a náboženský fundamentalismus - vysvětlí VTR - vyhledá prostředky 	<p>12. Lidé a svět</p> <ul style="list-style-type: none"> - země a vesmír, lidstvo a jeho dějiny - duchovní život člověka, víra, náboženství, církve - sekty a jejich působení na lidi - práce, výroba a vědeckotechnický pokrok - vztah výroby, dopravy a životního prostředí - stav životního prostředí, jeho tvorba a 	

<p>k ochraně životního prostředí</p> <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí funkci hromadných sdělovacích prostředků - popíše způsoby ovlivňování veřejnosti a najde jejich konkrétní současné příklady - vypracuje seznam současné globální problémy lidstva 	<p>ochrana</p> <ul style="list-style-type: none"> - komunikace mezi lidmi, využívání informací - tolerance, solidarita, humánní řešení konfliktů - globální problémy soudobého světa 	
<ul style="list-style-type: none"> - se správně orientuje se v nabídce kulturních institucí - popíše lidové tradice v regionu - vysvětlí poslání různých kulturních institucí 	<p>13. Kultura</p> <ul style="list-style-type: none"> - kulturní instituce v ČR a v regionu - kultura bydlení a odívání - lidové umění a užitá tvorba - ochrana a užívání kulturních hodnot - kulturní a přírodní památky v regionu 	
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí základní pojmy - diskutuje o morální volbě a jejich důsledcích - vysvětlí na konkrétních příkladech jak se projevuje rasismus, násilí, xenofobie v naší zemi - objasní a odůvodní, které morální postoje považuje za správné - sestaví své plány do budoucna 	<p>14. Člověk, morálka, mravnost</p> <ul style="list-style-type: none"> - morálka a mravnost, humanita a lidská důstojnost - rasismus, násilí, xenofobie ve společnosti - lidská práva a jejich ochrana - hodnotový systém člověka, životní plány 	
<ul style="list-style-type: none"> - popíše trh a jeho fungování - zná fungování soukromého vlastnictví - orientuje se na trhu práce a zná své možnosti uplatnění - vyjmenuje důležité profese pro náš region - zná fungování banky - vysvětlí význam daní, půjček a pojištění - sleduje sociální politiku státu 	<p>15. Ekonomické otázky v životě člověka</p> <ul style="list-style-type: none"> - trh a jeho fungování - soukromé podnikání - trh práce, profesní dráha - banky, úvěry, vklady, půjčky - daně a pojištění - pracovněprávní vztahy, zákoník práce - sociální politika demokratického státu 	
<ul style="list-style-type: none"> - rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů - čte s porozuměním literární text 	<p>16. Práce s literárním textem</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní a světové literatury - četba a interpretace literárního textu 	
<ul style="list-style-type: none"> - rozumí pojůmům v oblasti ekonomických vztahů 	<p>17. Procvičování učiva</p>	

Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary, příspěvková organizace

adresa:	Ondřejská 1122/56, 360 01 Karlovy Vary
zřizovatel:	Karlovarský kraj, Závodní 353/88, 360 21 Karlovy Vary
kód a název oboru vzdělávání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
název ŠVP:	Kuchařské práce
stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
délka a forma studia:	3 roky, denní studium
platnost ŠVP:	1. 9. 2018

Název vyučovacího předmětu:

Matematika

Pojetí vyučovacího předmětu:

Obecné cíle

Matematické vzdělávání je významnou součástí obecné vzdělanosti. Vede žáky k pochopení kvantitativních vztahů, rozvíjí jejich numerické dovednosti a návyky. Vybavuje je poznatky, které pak mohou využívat v každodenním životě. Matematické vzdělávání pomáhá formovat a rozvíjet osobnost každého žáka a účinně podporuje rozvoj především logického myšlení, přesnosti, systematickosti a houževnatosti. Dále také pomáhá rozvíjet kritické myšlení.

Vyučování směřuje k tomu, aby žák uměl:

- efektivně provádět operace s čísly
- odhadnout výsledek a byl schopen posoudit jeho reálnost
- řešit úlohy ze svého oboru zaměřené na aplikaci početních výkonů
- řešit rovnice a užívat je při řešení úloh z oboru
- řešit praktické úlohy na obvody a obsahy rovinných obrazců
- řešit praktické úlohy zaměřené na výpočet povrchů a objemů těles
- využívat matematických poznatků v praktických úlohách a rozuměl jednodušším matematickým vyjádřením
- používat jednoduché statistické tabulky a diagramy (včetně údajů v procentech)
- používat a převádět běžně užívané jednotky (délka, plocha, objem, čas, hmotnost, rychlost, měna)
- převést reálný problém na matematickou úlohu

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Matematické vzdělávání. Učivo je rozděleno do tematických celků a především témata prvního ročníku upevňují a rozvíjejí znalosti žáků ze základní školy. Výuka matematiky navazuje na znalosti žáků, které získávají v odborných předmětech jako je odborný výcvik nebo hospodářské výpočty, potravina a výživa případně technologie. Matematické vzdělání vytváří důležité základy pro výuku těchto odborných předmětů. Při výuce jsou využívány matematické tabulky, kalkulatory a výpočetní technika.

Rozvržení učiva do ročníků

1. ročník 1. – 6. téma
2. ročník 7. – 14. téma

Strategie výuky

Používané metody výuky:

- výklad, rozhovor, diskuse se současnou demonstrací na příkladech
- cvičení – zápis a provádění výpočtů
- vyvozování poznatků a jejich aplikace
- samostatná práce žáků, skupinová práce, učení druhých
- domácí práce na zvolené téma

Hodnocení výsledků žáků

Kritéria hodnocení vycházejí z pravidel školy pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků. Žák je ústně zkoušen se zápisem na tabuli (1-2x za pololetí). Písemné zkoušení probíhá formou testů a dvou pololetních písemných prací.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Žák je veden k tomu, aby:

- pracoval samostatně i v týmu
- aplikoval základní matematické postupy při řešení odborných úkolů
- dokázal zvolit odpovídající matematické postupy a techniky
- využíval různé formy grafického znázornění, převody jednotek, odhad výsledků
- využíval matematické kompetence pro řešení osobních i pracovních záležitostí

Počet hodin celkem: **112**

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin (112)
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - provádí početní operace s přirozenými, celými a reálnými čísly - sčítá a odečítá desetinná čísla - násobí a dělí desetinná čísla - odhaduje výsledky násobí a dělí číslem "10,100,1000" - zaokrouhlí celé i desetinné číslo - provádí operace s přirozenými a celými čísly - ovládá mocnit a odmocňovat přirozená čísla 	<p>1. Základní početní operace</p> <ul style="list-style-type: none"> - přehled základních početních operací - sčítání a odečítání desetinných čísel - násobení desetinných čísel - dělení desetinných čísel - násobení a dělení 10, 10, 1000 - zaokrouhlování mocniny, odmocniny 	
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje zlomky a celá čísla - provádí krácení zlomků - sečte a odečte zlomek - provádí násobení a dělení zlomků - převádí zlomky na desetinná čísla - převádí zlomky na smíšená čísla - řeší logicky slovní úlohy 	<p>2. Pojem zlomku</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozlišování zlomků - krácení zlomků - sčítání a odčítání zlomků - násobení a dělení zlomků - převod zlomků na desetinná čísla - smíšená čísla - slovní úlohy 	
<ul style="list-style-type: none"> - převádí jednotky délky - zvládá převody jednotky hmotnosti - převádí jednotky času - používá v praxi jednotky obsahu a objemu - řeší převody jednotek ve slovních úlohách 	<p>3. Jednotky délky, hmotnosti, času</p> <ul style="list-style-type: none"> - jednotky délky a jejich převody - jednotky hmotnosti a jejich převody - jednotky času a jejich převody - jednotky obsahu - jednotky objemu - slovní úlohy 	
<ul style="list-style-type: none"> - používá a řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu - využívá procenta při výpočtech praktických příkladů 	<p>4. Procenta – základní pojmy</p> <ul style="list-style-type: none"> - výpočet procentuální části z celku - výpočet základu - výpočet počtu procent - procvičování a slovní úlohy - praktické příklady 	
<ul style="list-style-type: none"> - užívá a rozlišuje pojmy rovinných obrazců 	<p>5. Planimetrie, rovinné obrazce</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní pojmy 	

<ul style="list-style-type: none"> - využívá polohové a metrické vlastnosti základních rovinných útvarů při řešení úloh a problémů; - sestruje různé druhy trojúhelníků, různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků z daných prvků a určí jejich obvod a obsah; - rozlišuje různé druhy mnohoúhelníků a rovinných obrazců - určí obvod a obsah kruhu, vzájemnou polohu přímky a kružnice; - řeší výpočty obvodů a obsahů rovinných obrazců 	<ul style="list-style-type: none"> - obdélní, čtverec, kosočtverec - vlastnosti - trojúhelník - rozdělení, vlastnosti - mnohoúhelníky – rozdělení, vlastnosti - kružnice a kruh - složené rovinné obrazce - výpočet obvodů a obsahů rovinných obrazců - 2. písemná práce a její oprava 	
	6. Souhrnné opakování učiva 1. ročníku	
<ul style="list-style-type: none"> - používá a řeší praktické úlohy s využitím dělení celku - používá měřítka výkresů, plánů a map a řeší - slovní úlohy 	7. Poměr <ul style="list-style-type: none"> - dělení celku v daném poměru - měřítka výkresů, plánů a map - příklady, slovní úlohy 	
<ul style="list-style-type: none"> - používá výrazy s proměnnou - řeší jednoduché příklady - provádí úpravu výrazů a aplikuje poznatky v praktických úlohách 	8. Číselné výrazy <ul style="list-style-type: none"> - výrazy s proměnnou - dosazování čísel do výrazů s proměnnou - hodnota výrazu - úpravy výrazů - procvičování a slovní úlohy 	
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje pojmy rovnost a rovnice - řeší jednoduché lineární rovnice o jedné neznámé - řeší praktické úlohy - řeší slovní úlohy pomocí rovnic 	9. Rovnost a lineární rovnice <ul style="list-style-type: none"> - pojem rovnost a rovnice, mnohočlen - základní typy úprav lineárních rovnic - řešení jednoduchých lineárních rovnic - výpočet neznámé ze vzorců - příklady výpočtů neznámé ze vzorců - slovní úlohy řešené pomocí rovnic 	
<ul style="list-style-type: none"> - řeší jednoduché příklady přímé úměrnosti - řeší jednoduché příklady nepřímé úměrnosti - provádí zápis rovnosti dvou poměrů - převádí reálný problém na matematickou úlohu 	10. Úměra a úměrnost <ul style="list-style-type: none"> - přímá úměrnost - nepřímá úměrnost - úměra - slovní úlohy řešené úměrou 	
<ul style="list-style-type: none"> - sestaví trojčlenku - používá trojčlenku a řeší praktické úlohy 	11. Trojčlenka <ul style="list-style-type: none"> - pravidla pro sestavení trojčlenky - slovní úlohy řešené trojčlenkou 	
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje základní vlastnosti grafů - využívá graf v praxi - používá jednoduché 	12. Grafy – pojem grafu <ul style="list-style-type: none"> - základní vlastnosti grafů - čtení grafu 	

statistické tabulky a diagramy	<ul style="list-style-type: none"> - diagram a jeho druhy - odečítání číselných hodnot z konkrétního grafu 	
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje základní tělesa (kvádr, krychle, válec) - aplikuje poznatky o tělesech v praktických úlohách - řeší praktické úlohy s využitím všech poznatků o povrchu a objemu geometrických těles 	<p>13. Základní pojmy ze stereometrie</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní geometrická tělesa - vlastnosti geometrických těles - výpočet objemu a povrchu kváдру - jednoduché příklady - výpočet objemu a povrchu krychle - jednoduché příklady - výpočet objemu a povrchu válce - jednoduché příklady 	
	14. Procvičování učiva 2. ročníku	

Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary, příspěvková organizace

adresa:	Ondřejská 1122/56, 360 01 Karlovy Vary
zřizovatel:	Karlovarský kraj, Závodní 353/88, 360 21 Karlovy Vary
kód a název oboru vzdělávání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
název ŠVP:	Kuchařské práce
stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
délka a forma studia:	3 roky, denní studium
platnost ŠVP:	1. 9. 2018

Název vyučovacího předmětu:

Tělesná výchova

Pojetí vyučovacího předmětu:

Obecné cíle

Tělesná výchova je součástí povinného vzdělávání a je vytvářena zásadně pro žáky a jejich prospěch. Tělesná výchova je povinná pro všechny dívky a chlapce s výjimkou krátkodobých nebo dlouhodobých úlev navrhovaných a sledovaných lékařem. Je završením povinného pohybového vzdělání a orientuje se na upevnění, doplnění a praktické ověření uceleného systému informací, dovedností, návyků a postojů v životě moderního člověka.

Charakteristika učiva

Ve svých kompetencích obsahu a metodách bezprostředně navazuje na tělesnou výchovu realizovanou podle učebních osnov vzdělávacích programů pro druhý stupeň základní školy. Respektuje výrazné pohybové a výkonnostní rozdíly dané vývojovými a pohlavními odlišnostmi, dosavadními pohybovými zkušenostmi a zájmy žáků. Umožňuje diferencovat žáky nejen podle pohlaví, ale i podle výkonnosti a zájmu v rámci dané třídy či skupiny.

Rozvržení učiva do ročníků

1. ročník 1. – 9. téma
2. ročník 10. – 18. téma
3. ročník 19. – 26. téma

Strategie výuky

Osnova nestaví na přesném členění učiva do ročníků, ale na jeho relativně volném výběru podle konkrétní úrovně žáků s ohledem na profil absolventa a podmínek školy. Efektivita výuky vychází z co nejpřísnější diagnostiky a všestranného poznávání žáků, od něhož se odvíjí rozvahy o obsahu, didaktických metodách a formách uplatněných ve výuce. Do výuky je vnášena teorie a praxe didaktických stylů, záměrně jsou uplatňovány činnosti, při nichž žáci vstupují do různých kompetencí. Vyučovací a učební proces jsou založeny na úzké vzájemné spolupráci učitele a žáka, na jejich vzájemném respektu. Tělesná výchova je vedena tak, aby přinášela žákům radost z pohybové činnosti. Tělesná výchova je prováděna ve specifických podmínkách tělovýchovných zařízení a přírody, důraz je kladen na bezpečnost žáků. Pro realizaci tělesné výchovy je důležitá včasná informovanost žáků a jejich rodičů o cílech tělesné výchovy na škole.

Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení a klasifikace žáků je chápána jako součást výchovného působení a vytváření vztahu k tělesné výchově a sportu jako celoživotní potřebě. Žák je zásadně hodnocen za změnu vlastního výkonu, za zvládnutí konkrétního splnitelného cíle, za zájem o tělesnou výchovu a sport, za aktivitu a vztah k pohybu.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Tělesná výchova vytváří podmínky pro vztah žáků ke sportovním tradicím školy, obce, regionu a vede žáky k pravidelnému využívání dostupných sportovišť v dané oblasti (i perspektivně). Vytváří podmínky pro propojování poznatků, dovedností a zkušeností z tělesné výchovy do jiných vzdělávacích oblastí a naopak spojuje pohybové aktivity s dalšími zdravotně preventivními činnostmi v režimu žáků - stravování, pitný režim, hygiena, nestresující klima, ochrana proti škodlivinám. Žák umí samostatně sestavit a využít rozvíjející nebo udržovací kondiční program. Zná základní cvičení pro přípravu organismu před pohybovou činností a po ukončení pohybové činnosti. Zároveň dovede posoudit, co je jednostranná zátěž při studiu (práci). Zná korekci svalových disbalancí – prevenci. Chápe rozdíly mezi rekreačním a výkonnostním sportem. Adekvátně reaguje na vypjaté situace ve sportu spojené s neočekávanými momenty a zraněním. Zná zásady údržby sportovní výstroje a výzbroje i některých sportovišť. Rozumí sportovní a tělovýchovné terminologii na takové úrovni, že dokáže bez problému sledovat sportovní informace ve sdělovacích prostředcích a literatuře. Umí zorganizovat, řídit a rozhodovat jednoduché soutěže a utkání. Je informován, kde získat informace o sportu, dovede je třídit a vyhodnotit. Dovede poradit v základních otázkách souvisejících s pohybovým režimem a jeho náplní i jiným osobám (rodinný příslušník). Uplatní praktické zásady ochrany přírody při sportovních činnostech. Dokáže spojovat otázky pohybu a zdraví s dalšími oblastmi vzdělávání a diskutovat o nich.

Počet hodin celkem: 96

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin (96)
<ul style="list-style-type: none"> - Žák vědomě rozvíjí jednotlivé svalové oblasti se zaměřením na celý svalový aparát 	<p>1. Tělesná cvičení - pořadová</p> <ul style="list-style-type: none"> - všestranně rozvíjející kondiční - koordinační - kompenzační - relaxační 	
<ul style="list-style-type: none"> - uplatňuje zásady sportovního tréninku, - rozvíjí svalovou sílu, rychlost, obratnost, pohyblivost - dodržuje zásady bezpečnosti při lehké atletice - rozvíjí zdatnost 	<p>2. Lehká atletika</p> <ul style="list-style-type: none"> - běhy vytrvalostní – v terénu, fartlek - sprinty – 30 – 100 m - nízké starty - běžecká abeceda - skok do dálky – průpravná cvičení 	
<ul style="list-style-type: none"> - využívá pohybové činnosti pro svoji všestrannost a zvýšení tělesné zdatnosti - zvládá techniku a estetiku gymnastického cvičení 	<p>3. Gymnastika</p> <ul style="list-style-type: none"> - kruhy - komíhání - trampolínka - skoky - akrobacie - kotouly - šplh na laně 	
<ul style="list-style-type: none"> - používá pravidla sportovních her - vysvětlí význam - popíše techniku hry, svou roli a funkci ve hře - aplikuje základní pravidla - vysvětlí specifiku hygieny a bezpečnosti při hře 	<p>4. Pohybové hry</p> <ul style="list-style-type: none"> - drobné hry - SH – florbal HČJ - stolní tenis - dvouhra - házená - průprava 	
<ul style="list-style-type: none"> - objasní význam úpolových sportů pro svoji obranu - orientuje se v současných trendech v bojových umění - objasní základní bezpečnost a hygienu při úpolech 	<p>5. Úpoly</p> <ul style="list-style-type: none"> - technika pádů 	
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v terénu pomocí mapy, buzoly a přírodních úkazů - získá informace o výzbroji, výstroji pro pěší turistiku za každého počasí 	<p>6. Turistika</p> <ul style="list-style-type: none"> - chůze v terénu 	
<ul style="list-style-type: none"> - objasní význam motorických testů pro průběžné sledování zdatnosti, pohyblivosti a stavu pohybového aparátu - rozpozná chybně a správně prováděné činnosti 	<p>7. Tělesná zdatnost</p> <ul style="list-style-type: none"> - fyzické a motorické testy zdatnosti 	
<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje hygienická a bezpečnostní pravidla při TV 	<p>8. Teoretické poznatky</p>	

- je schopen posoudit fair-play jednání	- hygiena a bezpečnost - jednání fair - play	
- dokáže poskytnout první pomoc sobě i jiným	9. Zásady jednání v situacích osobního ohrožení - první pomoc, úrazy a náhlé příhody	
- vědomě rozvíjí jednotlivé svalové oblasti se zaměřením na celý svalový aparát	10. Tělesná cvičení – pořadová - všestranně rozvíjející - kondiční jako součást všech tematických celků - koordinační - kompenzační - relaxační	
- uplatňuje zásady sportovního tréninku, - rozvíjí svalovou sílu, rychlost, obratnost a pohyblivost - dodržuje zásady bezpečnosti při lehké atletice - rozvíjí zdatnost - orientuje se v pravidlech lehké atletiky	11. Lehká atletika - běhy vytrvalostní - 1000 m - sprinty – 60 m - běžecká abeceda - skok do výšky - průpravná cvičení	
- využívá pohybové činnosti pro svoji všestrannost a zvýšení tělesné zdatnosti - zvládá techniku a estetiku gymnastického cvičení	12. Gymnastika - kruhy – cvičení ve visu - trampolínka - salta - cvičení na lavičkách - akrobacie - stoje - šplh na tyči	
- vysvětlí význam sportovních her, popíše techniku hry, svou roli a funkci ve hře - aplikuje základní pravidla - vysvětlí specifiku hygieny a bezpečnosti při hře	13. Pohybové hry - hry s míči - SH - florbal - hra - stolní tenis - čtyřhra - basketbal HČJ - odbíjená HČJ	
- objasní význam úpolových sportů pro svoji obranu - orientuje se v současných trendech v bojových umění - objasní základní bezpečnost a hygienu při úpolech	14. Úpoly - přetahy a přetlaky	
- orientuje se v terénu pomocí mapy, buzoly, přírodních úkazů - získá informace o výzbroji, výstroji pro pěší turistiku za každého počasí	15. Turistika - chůze a orientace v terénu	
- objasní význam motorických testů pro průběžné sledování zdatnosti, pohyblivosti a stavu pohybového aparátu	16. Tělesná zdatnost - fyzické a motorické testy zdatnosti	

- rozpozná chybně a správně prováděné činnosti		
- zná zásady správné regenerace a relaxace po sportovním výkonu	17. Teoretické poznatky	- údržba výstroje a výzbroje - pravidla SH
- dokáže poskytnout první pomoc sobě i jiným	18. Zásady jednání v situacích osobního ohrožení	- mimořádné události, pohromy, havárie
- vědomě rozvíjí jednotlivé svalové oblasti se zaměřením na celý svalový aparát	19. Tělesná cvičení – pořadová	- všestranně rozvíjející - kondiční - koordinační - kompenzační - relaxační
- uplatňuje zásady sportovního tréninku, - rozvíjí svalovou sílu, rychlost, obratnost a pohyblivost - dodržuje zásady bezpečnosti při lehké atletice - rozvíjí zdatnost - získá informaci o pravidlech lehké atletiky	20. Lehká atletika	- běhy vytrvalostní - 400 m, 800 m - sprinty - 100 m - nízké starty - běžecká abeceda - vrh koulí
- využívá pohybové činnosti pro svoji všestrannost a zvýšení tělesné zdatnosti - zvládá techniku a estetiku gymnastického cvičení	21. Gymnastika	- hrazda – výmyk - cvičení s míči - akrobacie, sestavy - průpravná cvičení
- má radost ze hry, umí si vzájemně pomáhat, používá pravidla - vysvětlí význam sportovních her, popíše techniku hry, svou roli a funkci ve hře - aplikuje základní pravidla - vysvětlí specifiku hygieny a bezpečnosti při hře	22. Pohybové hry	- závodivé hry - SH - stolní tenis - turnaj - florbal - hra - basketbal - hra - odbíjená - hra - kopaná HČJ
- orientuje se v terénu pomocí mapy, buzoly, přírodních úkazů - získá informace o výzbroji, výstroji pro pěší turistiku za každého počasí	23. Turistika	- orientační běh
- objasní význam motorických testů pro průběžné sledování zdatnosti, pohyblivosti a	24. Tělesná zdatnost	- fyzické a motorické testy zdatnosti

stavu pohybového aparátu - rozpozná chybně a správně prováděné činnosti		
- je schopen řídit utkání ve sportovních hrách - dodržuje hygienická a bezpečnostní pravidla při TV - je schopen rozhodovat utkání ve sportovních hrách	25. Teoretické poznatky - pravidla sportovních her - pravidla lehké atletiky - rozhodování SH a LA	
- dokáže poskytnout první pomoc sobě i jiným	26. Zásady jednání v situacích osobního ohrožení - ochrana obyvatelstva, varování, evakuace	

Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary, příspěvková organizace

adresa:	Ondřejská 1122/56, 360 01 Karlovy Vary
zřizovatel:	Karlovarský kraj, Závodní 353/88, 360 21 Karlovy Vary
kód a název oboru vzdělávání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
název ŠVP:	Kuchařské práce
stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
délka a forma studia:	3 roky, denní studium
platnost ŠVP:	1. 9. 2018

Název vyučovacího předmětu:

Práce s počítačem

Pojetí vyučovacího předmětu:

Obecné cíle

Naučit žáky základním pojmům z oblasti výpočetní techniky a samostatně obsluhovat počítač i jeho periferie. Žáci získají základní uživatelské dovednosti pro ovládání operačního systému Windows a vybraného kancelářského softwaru (MS Word, MS Exel, PowerPoint, Outlook). Důležitým cílem je zvládnout efektivní práci s informacemi, které jsou vyhledávány na internetu a komunikaci elektronickou poštou. Žáci se také naučí operativně uplatňovat získané vědomosti v praktickém životě (hledání zaměstnání, účtování apod.). Žáci zvládnou práci s odbornou literaturou a nápovědou. Jsou také schopni používat správnou terminologii.

Vyučování směřuje k tomu, aby žák uměl:

- obsluhovat výpočetní techniku a její periferie (tiskárna, scanner apod.)
- ukládat data na paměťová média a s těmito daty dovedl správně pracovat
- využívat základní možnosti operačního systému Windows
- pracovat s aplikačním softwarem (MS Word, MS Exel, PowerPoint, Outlook)
- efektivně vyhledávat informace na internetu pro svůj profesní i osobní život
- používat nástroje elektronické komunikace (e-mail, chat apod.)
- bezpečně využívat výpočetní techniku s vědomím rizik, která s sebou práce s touto technikou přináší

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází ze vzdělávací oblasti RVP – Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích. Obsah učiva je zaměřen na systematické seznámení s hardwarovou konfigurací počítače a jeho periférii i softwarovým vybavením počítače. Přináší informace o počítačových virech a antivirové ochraně, o možnosti jejich šíření. Seznamuje s autorskými právy a jejich porušováním. Seznamuje žáky s prací s operačním systémem Windows. Je zaměřen na vytváření dokumentů v programu Microsoft Word, vytváření tabulek a jednoduchých výpočtů v tabulkovém procesoru Microsoft Excel, zpracování jednoduchých prezentací v programu Microsoft PowerPoint. Velký důraz je kladen na využití internetu, efektivní a cílené vyhledávání informací a práce s nimi. Dále pak na zvládnutí základních forem elektronické komunikace.

Rozvržení učiva do ročníků

- 1. ročník 1. – 6. téma
- 2. ročník 7. – 11. téma

Strategie výuky

Při výuce je využíván výklad, řízený rozhovor, práce s odborným textem a vyhledávání odborných informací. Velký důraz je kladen na samostatnou práci s výpočetní technikou. Při výuce je využíván data projektor a různé názorné pomůcky. Nové poznatky si žák upevňuje aplikací praktických úkolů. Žáci jsou vedeni k samostatnému uvažování a výběru vhodného postupu. Učivo tematických celků je probíráno od jednoduššího k náročnějšímu formou spirály. Neustálým opakováním úkonů a používáním dovedností pak dochází postupnému upevňování získaných vědomostí, které se pro žáky stávají prakticky využitelné.

Hodnocení výsledků žáků

Žáci jsou hodnoceni průběžně po celý školní rok, a to slovně i numericky. Kritéria hodnocení vycházejí z pravidel školy pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků.

Slovně je žák hodnocen v průběhu každé vyučovací hodiny za samostatné nebo skupinové zpracování úkolů na PC. Známkou je žák ohodnocen za samostatné vytvoření práce většího rozsahu na dané téma. Hodnotí se i přístup k plnění zadaných úkolů. Žáci se učí kriticky hodnotit výsledky své práce.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Žák je veden k tomu, aby:

- formuloval své myšlenky srozumitelně
- byl schopen schopni komunikovat pomocí internetu
- zpracovával věcně správně a srozumitelně souvislé texty
- pracoval samostatně i v týmu, přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
- dokázal veřejně prezentovat výsledky své práce
- formuloval své názory a postoje a byl schopen vyslechnout názory druhých
- využíval prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně pracovat s informacemi
- uvědomoval si výhody i rizika (autorská práva, viry) práce s PC
- používal prostředky informační a komunikační technologie pro řešení konkrétních praktických i profesní problémů a úkolů
- získal pozitivní vztah k výpočetní technice a naučil se pružně reagovat na novinky ve světě informačních technologií.

Počet hodin celkem: **96**

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin (96)
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje jednotlivé komponenty počítače a jejich specifické funkce - získané informace uplatňuje např. při koupi osobního počítače a jeho periferií - samostatně obsluhuje počítač a jeho periferie - je schopen detekovat chyby a vyměňovat spotřební materiál - dokáže zapojit počítačovou sestavu včetně využití dalších zařízení (digitální fotoaparát apod.) 	<p>1. Osobní počítač</p> <ul style="list-style-type: none"> - historie počítačů – první počítač, vývoj počítačů - základní pravidla pro práci s počítačem - jednotlivé komponenty počítače (hardware) a jejich funkce, parametry a význam - pevný disk, disketová mechanika, CD-ROM a DVD-ROM, - zvuková karta, grafická karta a monitor - skříně počítače a napájecí zdroj, síťová karta, faxmodem, zapojení kabelů do počítače - tiskárny – nastavení kvality tisku, ovladač, - skenery – princip funkce, druhy skenerů - digitální fotografie 	
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí pojem program - rozliší různé druhy uživatelských programů 	<p>2. Software – programové vybavení</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní přehled softwarových firem - rozdělení uživatelských programů 	
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí, podstatu virů a způsoby jejich šíření - uvědomuje si výhody, ale i rizika práce s počítačem 	<p>3. Počítačové viry a antivirová ochrana</p> <ul style="list-style-type: none"> - podstata počítačových virů, základní projevy - antivirové programy - bezpečná práce s počítačem 	
<ul style="list-style-type: none"> - interpretuje možnosti a výhody, ale i a omezení (zejména technických a technologických) spojených s používáním výpočetní techniky - je si vědom právních následků nelegálního užívání softwaru 	<p>4. Autorská práva</p> <ul style="list-style-type: none"> - licenční ujednání a neoprávněné používání softwaru - porušování autorských práv - zabezpečení dat před zneužitím 	
<ul style="list-style-type: none"> - vytvoří adresář - uloží data na různá paměťová média - je schopen používat tiskárnu jako zobrazovací zařízení 	<p>5. Práce s daty</p> <ul style="list-style-type: none"> - soubor, adresář, datová složka - ukládání dat a základní operace s nimi - používaná datová média - tiskárny a konfigurace tisku 	
<ul style="list-style-type: none"> - interpretuje a dodržuje pravidla pro úpravu 	<p>6. Microsoft WORD – textový</p>	

<p>dokumentů, typografická a estetická pravidla</p> <ul style="list-style-type: none"> - formátuje písmo, odstavce, stránky - kopíruje, přesouvá text - vytváří obsahy, rejstříky, seznamy - využívá a vytváří styly - používá a vytváří šablony - vkládá objekty do textu a edituje je - vytváří a upravuje tabulky - používá další vestavěné nástroje (kontrola pravopisu, automatické opravy) - vkládá nestandardní znaky - zadává tisk dokumentu s požadovanými vlastnostmi 	<p>procesor</p> <ul style="list-style-type: none"> - popis prostředí - práce se souborem - formát písma a odstavce - schránka - čáry a ohraničení - tabulky - automatické číslování a odrážky - hledání a nahrazování textu v dokumentu - automatické opravy - kontrola pravopisu - vložení symbolu do dokumentu - záhlaví a zápatí, číslování stránek - styly - vkládání a úprava grafických objektů - tvorba obsahu a rejstříku - tisk 	
<ul style="list-style-type: none"> - dokáže popsat strukturu internetu a vysvětlit související pojmy - pracuje s internetovým prohlížečem - volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací - při práci respektuje platné etické a právní normy (ochrana autorských práv) 	<p>7. Celosvětová počítačová síť Internet</p> <ul style="list-style-type: none"> - historie - připojení k internetu - internetový prohlížeč - vyhledávání v internetu - ukládání dat z internetu do počítače 	
<ul style="list-style-type: none"> - samostatně komunikuje elektronickou poštou - zasílá e-mail i s přílohou, či naopak přijímá a následně otevírá e-mail - využívá další funkce poštovního klienta (organizování, plánování...) 	<p>8. E-mail a počítačová pošta</p> <ul style="list-style-type: none"> - elektronická komunikace, její základní možnosti a využití - poštovní aplikace Microsoft Outlook - další možnosti a služby Internetu 	
<ul style="list-style-type: none"> - dokáže objasnit principy a uvést oblasti použití tabulkových kalkulátorů - specifikuje strukturu tabulek (buňka, list, sešit) - ovládá adresaci buněk - správně používá různé způsoby formátování (grafické 	<p>9. Microsoft EXCEL – tabulkový procesor</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní způsoby použití - vytvoření nového sešitu - uložení pracovního sešitu - vložení údajů do buňky - přepsání údajů v buňce - přesouvání a kopírování údajů 	

<p>formátování buněk, formátování obsahu buněk, automatické a podmíněné formátování)</p> <ul style="list-style-type: none"> - edituje, vyhledává, filtruje, třídí data - vytváří a edituje grafy - pro výpočty v buňkách používá jednoduché vzorce a funkce - nastaví dokument pro tisk 	<ul style="list-style-type: none"> - grafická úprava buňky - komentáře - vzorce a funkce - úprava pracovního sešitu (vlození, skrytí - řádků, sloupců, změna šířky) - práce s listy - grafy - příprava tisku, tisk - propojení tabulky Excelu s Wordem 	
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí, co je to prezentace, k čemu slouží - připraví si podklady pro zpracování úspěšné prezentace - vytváří prezentaci pomocí průvodce - vytváří prezentaci na návrhové šabloně - vkládá do prezentace tabulky, obrázky a zvuky - formátuje text i ostatní prvky prezentace - nastaví střídání snímků a různé efekty střídání snímků - veřejně prezentuje svoji práci 	<p>10. Microsoft PowerPoint</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní způsoby použití - spuštění programu - prezentace, k čemu slouží - principy úspěšné prezentace, příprava podkladů pro prezentaci - vytváření nové prezentace pomocí průvodce - pohyb po prezentaci - založení prezentace na návrhové šabloně – psaní textu v osnově - řazení snímků - doplňování efektů – nastavení animací, nastavování efektu střídání snímků - předvádění prezentace, export prezentace 	
<ul style="list-style-type: none"> - sestaví, napíše a vytiskne životopis - vyhledává na internetu informace o nabídkách zaměstnání a dalšího vzdělání - je schopen elektronicky komunikovat s úřady - dovede stáhnout, vyplnit a odeslat elektronický formulář 	<p>11. IKT v praxi</p> <ul style="list-style-type: none"> - sestavení životopisu - nabídky dalšího vzdělávání - internetové obchody - elektronická komunikace s úřady 	

VZDĚLÁVÁNÍ A KOMUNIKACE V CIZÍM JAZYCE

Zařazení cizího jazyka do školního vzdělávacího programu je v pravomoci školy.

Vzdělávání v cizím jazyce se podílí na přípravě žáků na život v moderní multikulturní společnosti. Cizí jazyk se postupně stává nástrojem komunikace v situacích každodenního života. Vzdelávání v cizím jazyce vede žáky k osvojení základních praktických řečových dovedností a učí je využívat možnosti přístupu k informačním zdrojům, rozšiřuje jejich obraz o světě. Současně přispívá k formování osobnosti žáků, podporuje rozvoj komunikativních kompetencí a zvyšuje motivaci žáků k učení se po celý život. Vzdelávání v cizím jazyce pomůže žákům vnímat a pochopit jiné kultury i tolerovat a respektovat jejich odlišnosti a zvyky.

Vzdelávání v cizím jazyce má navazovat na jazykové znalosti a komunikativní dovednosti získané během základního vzdělávání, a ty osvěžit, udržet a mírně rozšířit. Pokud se žák výukou cizího jazyka v předchozím vzdělávání zatím nesetkal, seznámí se pouze s základními jazykovými funkcemi, komunikačními strategiemi a prostředky a získá tak pod vedením učitele základní dovednosti.

Úroveň níže stanovených znalostí je základní, tj. A1 a je označena podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- porozuměli jednoduchým sdělením či nápisům a aby dokázali vhodně uplatnit základní praktické řečové dovednosti;
- dovedli využívat vědomosti a dovednosti získané ve výuce mateřského jazyka a učit se cizímu jazyku
- chápali a respektovali tradice, zvyky a odlišné kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí a aby se ve vztahu k představitelům jiných kultur projevovali v souladu se zásadami demokracie

Vzdelávání v cizím jazyce je založeno na přátelském přístupu učitele k žákovi a na využívání komunikativního a aktivizujícího způsobu výuky. Nastavením zájmu o předmět a propojením cizího jazyka se zajímavými činnostmi ve škole je žák k učení se cizímu jazyku motivován. Aktivizační metody práce s žáky připraví půdu pro objevování a tím podpoří myšlenkovou aktivitu žáků. Činnosti pod vedením učitele musejí odpovídat schopnostem a předpokladům žáků, zároveň však budují u žáků sebedůvěru a iniciativu, a také nastavují kritéria pro sebehodnocení. Je vhodné výuku orientovat prakticky, a to se zaměřením na řečové dovednosti a postupné zkvalitňování jazykové správnosti projevu.

Doporučuje se, aby škola respektovala cizí jazyk, s nímž se již žáci seznámili v základním vzdělávání.

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozumí jednoduchým pokynům, sdělením a společenským frázím - čte jednoduché texty a nápisy - vytvoří odpověď na otázku, má-li dostatek prostoru a pokud je tázán na známou věc - zapojí se do jednoduché konverzace, pokud se týká známých každodenních témat - dokáže si vyžádat informaci i předat jednoduchou informaci tázajícím, pokud ten mluví pomalu a zřetelně - využívá učebnicové abecední slovníčky a vytvoří jednoduchou odpověď na email nebo vzkaz, vytvoří text blahopřání apod. 	<p>1. Řečové dovednosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - Receptivní řečová dovednost sluchová = poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů - Receptivní řečová dovednost zraková = čtení a práce s jednoduchým textem - Produktivní řečová dovednost ústní = mluvení zaměřené situačně i matematicky - Produktivní řečová dovednost písemná = zpracování textu v podobě poznámek, osnovy, zprávy apod. - Interaktivní řečové dovednosti = střídání receptivních a produktivních činností - Interpretace ústní - Interpretace písemná
<ul style="list-style-type: none"> - Rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejbližše přirozené výslovnosti - Používá osvojenou slovní zásobu v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů - Uplatňuje v písemném projevu základní osvojené pravopisné normy - Používá základní gramatické prostředky a několik typů vět 	<p>2. Jazykové prostředky</p> <ul style="list-style-type: none"> - Výslovnost (zvukové prostředky jazyka) - Slovní zásoba a její tvoření - Gramatika (tvarosloví a větná skladba) - Grafická podoba jazyka a pravopis
<ul style="list-style-type: none"> - Dovede se vyjadřovat ústně o známých a dobře procvičených tématech - Vyžádá si objasnění neznámého výrazu, zopakování dotazu či sdělení, zpomalení tempa řeči - Zapojí se do krátké konverzace 	<p>3. Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tematické okruhy, osobní údaje, dům a domov, volný čas, zábava a záliby, jídlo a nápoje, služby, denní režim, nakupování, vzdělání, péče o zdraví, omezené práce a zaměstnání aj. - Komunikační situace: získávání a poskytování informací v oblasti osobní, např. nakupování jízdenek a vstupenek, zboží, občerstvení, sjednání schůzky, informování se na služby, objednávka služby, dotazy v informačním středisku a na ulici v neznámém městě, vzkaz, blahopřání apod. - Jazykové funkce: jednoduché společenské obraty k zahájení a ukončení komunikace, pozdrav, představení se, prosba, žádost, poděkování, vyjádření souhlasu nebo nesouhlasu, zformulování omluvy apod.
<ul style="list-style-type: none"> - Prokazuje základní vědomosti o zemích dané jazykové oblasti - Při komunikaci vhodně uplatňuje základní společenské zvyklosti a respektuje kulturní specifika a tradice zemí daného jazyka 	<p>4. Poznatky o zemích studovaného oboru jazyka</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vybrané poznatky všeobecného charakteru k poznání zemí příslušné jazykové oblasti jejich kultury, tradic a společenských zvyklostí

Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary, příspěvková organizace

adresa:	Ondřejská 1122/56, 360 01 Karlovy Vary
zřizovatel:	Karlovarský kraj, Závodní 353/88, 360 21 Karlovy Vary
kód a název oboru vzdělávání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
název ŠVP:	Kuchařské práce
stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
délka a forma studia:	3 roky, denní studium
platnost ŠVP:	1. 9. 2018

Název vyučovacího předmětu:

Anglický jazyk

Pojetí vyučovacího předmětu:

Obecné cíle

Předmět anglický jazyk je zařazen s ohledem na jeho celosvětové využití. Jeho výukou je žák aktivně připravován na život v multikulturní společnosti.

- naučit základní znalosti komunikace v anglickém jazyce, tak aby byl žák/žákyně schopen se alespoň částečně dorozumět v každodenních situacích reálného života, tj. vyměňovat si názory a informace týkající se známých všeobecných témat v projevech mluvených i psaných.
- částečně rozvíjet i komunikativní kompetenci žáka/žákyně s ohledem na jejich budoucí profesní směřování.
- rozvíjet slovní zásobu v cizím jazyce a zlepšit vyjadřovací schopnosti.
- pracovat s cizojazyčným textem a následně jej využívat jako zdroj poznání i jako prostředku ke zkvalitňování svých jazykových znalostí.
- umět pracovat se slovníky, jazykovými příručkami, ale rovněž i s dalšími zdroji informací (časopisy atp.) v cizím jazyce včetně internetu.
- efektivně využívat práce s těmito informačními zdroji ke studiu jazyka i tím následně i k prohlubování svých všeobecných vědomostí a dovedností.
- chápat a respektovat tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů.
- získávat informace o zemích studovaného jazyka, taktéž o světě a získané poznatky využívat ke komunikaci.

Charakteristika učiva

Vzdělávací oblast – jazykové vzdělávání a komunikace.

Výuka anglického jazyka využívá případných znalostí ze základní školy a mezipředmětově se doplňuje s předměty jako je občanská nauka a jiné odborné předměty. Gramatika je pojata jako podpůrný prostředek k získání praktických kompetencí a využívá mezipředmětový vztah s českým jazykem.

- Čtení: rozumí textům, které obsahují slovní zásobu užívanou v každodenním životě.
- Poslech: rozumí hlavním myšlenkám vysloveným spisovným jazykem o běžných tématech, pokud jsou vysloveny pomalu a zřetelně.

- Ústní interakce: poradí si s většinou situací o tématech, o něž se zajímá nebo která se týkají běžného života. Spojuje jednoduché věty, sdělí přání, stručně sdělí svůj názor a plán.
- Písemný projev: napíše jednoduché souvislé texty na dobře známá témata.

V požadavcích na výsledky vzdělávání je třeba citlivě zvážit individuální možnosti konkrétního žáka/žákyně, neboť v některých případech je možno požadovat pouze zapamatování si daného jevu namísto jeho pochopení, reprodukování namísto objasnění apod.

Rozvržení učiva do ročníků

1. ročník – téma 1. – 6.
2. ročník – téma 7. – 11.

Strategie výuky

K podpoře výuky jazyků je vhodné aktivně používat vedle tradičních (slovníky, mapy, ukázky textů) i multimediální výukové programy a internet.

Řízené a samostatné vedení dialogu při nácviku komunikativních dovedností. Týmová, skupinová práce ukončena prezentací, stejně tak i výsledky prací samostatných.

Výuka je orientována prakticky, se zaměřením na řečové dovednosti a postupné zkvalitňování jazykové správnosti projevu.

Snažit se ve vyučovacím procesu směřovat žáky ke studiu jazyků zařazením her, soutěží.

Hodnocení výsledků žáků

Žáci jsou hodnoceni průběžně po celý školní rok, a to slovně i numericky. Kritéria hodnocení vycházejí z pravidel školy pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků.

Při vlastním hodnocení se uplatňuje také sebehodnocení, kolektivní hodnocení a individuální přístup k žákům (k žákům se specifickými vzdělávacími potřebami se přistupuje individuálně). Průběžně je rovněž hodnocen ústní projev a schopnost porozumět anglickému mluvenému slovu, a to při dialogu na zadané téma, či v průběhu vyučovací hodiny.

V konečném hodnocení je zohledněn i aktivní přístup žáka ke studiu anglického jazyka, jeho samostatnost, schopnost spolupráce v kolektivu atd.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Žák je veden k tomu, aby:

- si osvojil praktické řečové dovednosti cizího jazyka jako nástroje dorozumění v situacích každodenního osobního a pracovního života.
- své myšlenky a projevy formuloval srozumitelně, věcně a souvisle.
- se připravoval na aktivní život v multikulturní společnosti – své vyjadřování a vystupování bylo v souladu se zásadami kultury projevu a chování.
- naslouchal druhým, respektoval je, účastnil se diskuzí.
- rozšiřoval své znalosti o světě a využívat všechny moderní informační zdroje.

Počet hodin celkem: **64**

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin (64)
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - chápe význam důležitosti výuky cizího jazyka - ovládá fonetickou podobu anglické abecedy, hláskuje své jméno a psaná slova - při práci se slovníkem zohledňuje rozdíly v české a anglické abecedě - zvládá základní číslovky a jejich pojmenování 	<p>1. Úvod do anglického jazyka</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam - rozdíly mezi britskou a americkou angličtinou - základní pravidla výslovnosti - anglická abeceda – důležitost znalosti anglického spelování - nácvik spellingu - základní číslovky 0 - 100 	
<ul style="list-style-type: none"> - aktivně volí vhodné pozdravy s ohledem na situaci, ve které se nachází, přičemž zohlední čas a míru formálnosti - umí vyjmenovat dny v týdnu, jednotlivé měsíce a roční období 	<p>2. Pozdravy, poděkování, kalendář - dny v týdnu, měsíce, roční období</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pozdravy (formální, neformální, při odchodu, při loučení) - Dny v týdnu, měsíce, roční období 	
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá a správně používá tvary slovesa „to be“ v jednotném i v množném čísle - ovládá jejich zkrácené tvary - u slovesa „to be“ umí vytvořit otázku a zápor, a to v plné i zkrácené podobě - vhodně přiřazuje členy ve známých spojeních - v textu je rozpozná a vyhledá 	<p>3. Osobní zájmena, sloveso být (I am, you are ...), členy, základní principy užití členů,</p> <ul style="list-style-type: none"> - zkrácené tvary a jejich užití - tvoření záporu - tvorba otázky - určitý a neurčitý člen 	
<ul style="list-style-type: none"> - používá slovní zásobu označující členy nejužší rodiny - stručně představí sebe i druhou osobu - reprodukuje jednoduchý popis osoby (jméno, věk, vzhled) - umí vytvořit otázku, zápor u slovesa „to have“ a chápe jeho užití - používá jednoduché známé zdvořilostní fráze - zvládá přivlastňovací osobní zájmena 	<p>4. Já a lidé v mém okolí, rodina, sloveso „to have“, osobní přivlastňovací zájmena</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - zeptá se na časový údaj a porozumí mu - dokáže sdělit kolik je hodin 	<p>5. Určování času</p> <ul style="list-style-type: none"> - What 's the time? 	
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje, správně tvoří s používá přítomný čas prostý - používá pomocné sloveso <i>do</i> a rozumí jeho funkci – utvoří otázku a zápor s pomocným slovesem <i>do/does</i> 	<p>6. Přítomný čas prostý</p> <ul style="list-style-type: none"> - tvorba jednoduché věty - otázka - zápor 	

<ul style="list-style-type: none"> - popíše svůj domov vč. okolí, - umí pojmenovat základní zařízení bytu (se zaměřením na zařízení kuchyně, prostírání stolu), - popis města - zeptá se ne cestu a stejně tak podá jednoduchý popis cesty - porovná výhody a nevýhody bydlení na venkově a ve městě 	7. Můj domov, bydlení, město, škola	
<ul style="list-style-type: none"> - nastíní možnosti využití volného času - vysvětlí, kterým aktivitám (zejména sportovním, kulturním) dává přednost 	8. Volný čas <ul style="list-style-type: none"> - zájmy, sport 	
<ul style="list-style-type: none"> - umí vyjmenovat některé typy obchodů - požádá o zboží v obchodě (zvláštní pozornost věnuje oddělení potravin), zeptá se na cenu, možnost placení - vyjádří množství zboží a řekne, zda si zboží vezme či ne - charakterizuje svůj vztah k nakupování - reprodukuje a používá výrazy jako <i>have breakfast</i> 	9. Nákupy, jídlo a pití <ul style="list-style-type: none"> - have breakfast ... 	
<ul style="list-style-type: none"> - umí vyjmenovat běžné druhy oděvů - upřesní velikost barvu, vzory - navrhne oblečení pro různé příležitosti, zmíní i způsob oblékání ve vztahu k profesní orientaci 	10. Oblékání	
<ul style="list-style-type: none"> - zvládne základní popis lidského těla (ruce, nohy, břicho ..) i některé orgány - dokáže se zeptat na lékaře, pohotovost - zvládne jednoduchý popis svého aktuálního zdravotního problému 	11. Zdraví a nemoc <ul style="list-style-type: none"> - základní popis lidského těla - Jak se cítím 	

Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary, příspěvková organizace

adresa:	Ondřejská 1122/56, 360 01 Karlovy Vary
zřizovatel:	Karlovarský kraj, Závodní 353/88, 360 21 Karlovy Vary
kód a název oboru vzdělávání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
název ŠVP:	Kuchařské práce
stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
délka a forma studia:	3 roky, denní studium
platnost ŠVP:	1. 9. 2018
Název vyučovacího předmětu:	

Německý jazyk

Pojetí vyučovacího předmětu:

Obecné cíle

Předmět německý jazyk je zařazen s ohledem na jeho celosvětové využití. Jeho výukou je žák aktivně připravován na život v multikulturní společnosti.

- naučit základní znalosti komunikace v německém jazyce, tak aby byl žák/žákyně schopen se alespoň částečně dorozumět v každodenních situacích reálného života, tj. vyměňovat si názory a
- informace týkající se známých všeobecných témat v projevech mluvených i psaných.
- částečně rozvíjet i komunikativní kompetenci žáka/žákyně s ohledem na jejich budoucí profesní směřování.
- rozvíjet slovní zásobu v cizím jazyce a zlepšit vyjadřovací schopnosti.
- pracovat s cizojazyčným textem a následně jej využívat jako zdroj poznání i jako prostředku ke zkvalitňování svých jazykových znalostí.
- umět pracovat se slovníky, jazykovými příručkami, ale rovněž i s dalšími zdroji informací (časopisy atp.) v cizím jazyce včetně internetu.
- efektivně využívat práce s těmito informačními zdroji ke studiu jazyka i tím následně i k prohlubování svých všeobecných vědomostí a dovedností.
- chápat a respektovat tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů.
- získávat informace o zemích studovaného jazyka, taktéž o světě a získané poznatky využívat ke komunikaci.

Charakteristika učiva

Vzdělávací oblast – jazykové vzdělávání a komunikace.

Výuka německého jazyka využívá případných znalostí ze základní školy a mezipředmětově se doplňuje s předměty jako je občanská nauka a jiné odborné předměty. Gramatika je pojata jako podpůrný prostředek k získání praktických kompetencí a využívá mezipředmětový vztah s českým jazykem.

- Čtení: rozumí textům, které obsahují slovní zásobu užívanou v každodenním životě.
- Poslech: rozumí hlavním myšlenkám vysloveným spisovným jazykem o běžných tématech, pokud jsou vysloveny pomalu a zřetelně.
- Ústní interakce: poradí si s většinou situací o tématech, o něž se zajímá nebo která se týkají běžného života. Spojuje jednoduché věty, sdělí přání, stručně sdělí svůj názor a plán.

- Písemný projev: napíše jednoduché souvislé texty na dobře známá témata.

V požadavcích na výsledky vzdělávání je třeba citlivě zvážit individuální možnosti konkrétního žáka/žákyně, neboť v některých případech je možno požadovat pouze zapamatování si daného jevu namísto jeho pochopení, reprodukování namísto objasnění apod.

Rozvržení učiva do ročníků

1. ročník – tabulka č. 1
2. ročník – tabulka č. 2. a č. 3.

Strategie výuky

K podpoře výuky jazyků je vhodné aktivně používat vedle tradičních (slovníky, mapy, ukázky textů) i multimediální výukové programy a internet. Řízené a samostatné vedení dialogu při nácviu komunikativních dovedností. Týmová,

skupinová práce ukončena prezentací, stejně tak i výsledky prací samostatných.

Výuka je orientována prakticky, se zaměřením na řečové dovednosti a postupné zkvalitňování jazykové správnosti projevu. Snažit se ve vyučovacím procesu směřovat žáky ke studiu jazyků zařazením her, soutěží.

Hodnocení výsledků žáků

Žáci jsou hodnoceni průběžně po celý školní rok, a to slovně i numericky. Kritéria hodnocení vycházejí z pravidel školy pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků.

Při vlastním hodnocení se uplatňuje také sebehodnocení, kolektivní hodnocení a individuální přístup k žákům (k žákům se specifickými vzdělávacími potřebami se přistupuje individuálně). Průběžně je rovněž hodnocen ústní projev a schopnost porozumět německému mluvenému slovu, a to při dialogu na zadané téma, či v průběhu vyučovací hodiny.

V konečném hodnocení je zohledněn i aktivní přístup žáka ke studiu německého jazyka, jeho samostatnost, schopnost spolupráce v kolektivu atd.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Žák je veden k tomu, aby:

- si osvojil praktické řečové dovednosti cizího jazyka jako nástroje dorozumění v situacích každodenního osobního a pracovního života.
- své myšlenky a projevy formuloval srozumitelně, věcně a souvisle.
- se připravoval na aktivní život v multikulturní společnosti – své vyjadřování a vystupování bylo v souladu se zásadami kultury projevu a chování.
- naslouchal druhým, respektoval je, účastnil se diskuzí.
- rozšiřoval své znalosti o světě a využívat všechny moderní informační zdroje.

Počet hodin celkem: 64

Tabulka č. 2:

Výsledky vzdělávání	Učivo	Pozn.
<p>Žák: rozpozná téma vyhledá odpovědi na otázky, potřebnou informaci přiřadí téma ke krátkému textu přiřadí vhodný text k obrázku navrhne odpověď, která odpovídá obsahu textu doplní text jednoduchého rozhovoru sděluje informace z textu, popisuje je a vyjadřuje svůj názor</p>	<p>Jazyková složka: fonetika - slovní a větný přízvuk, plynulost, intonace, melodie vět lexikologie a ustálená slovní spojení – <i>ich meine, ich finde, er will vielleicht..., der ganze Körper tut weh, die Augen brennen, mir läuft die Nase,</i> gramatika předložky se 3.a 4. pádem slovosled ve větě hlavní, tázací nepřímý pořádek slov ve větě oznamovací, větný rámec-způsobová slovesa ve větě, slovesa s odlučitelnou předponou ve větě, přísllovečné určení času podstatná jména – opakování skloňování v jednotném a množném čísle, složená slova přídavná jména – stupňování přídavných jmen, skloňování přídavných jmen po členu neurčitým, určitým, po přivlastňovacích zájmenech a po <i>kein</i></p>	
<p>používá abecední slovník učebnice a orientuje se v dvojjazyčném slovníku využívá překladové slovníky při zpracování písemného projevu na méně běžné téma</p>	<p><u>Komunikativní složka</u> – dialogy – technika čtení – otázky a odpovědi – krátká sdělení: řízený rozhovor s argumentací (pozdravy, představení se, interview, školní anketa, vyprávění o plánech do budoucnosti, reprodukce kratšího textu), školní anketa řízené dialogy našich i rodilých mluvčích (s postupně přiměřeně rostoucí náročností jazykových projevů) souhlas, nesouhlas, svolení, prosba, odmítnutí, zákaz, nutnost, potřeba zájem, nezájem, radost, zklamání, sympatie, libost, nelibost, omluva</p>	
<p>naslouchá druhým žákům v komunikaci k základním společenským situacím</p>	<p>čtení tiché a hlasité kratší projev (písemný a ústní) – metoda řízeného rozhovoru</p>	

<p>užívá fráze a frazeologická spojení v každodenních situacích</p> <p>reaguje adekvátně a v roli v příslušné konverzační situaci</p> <p>reaguje na instrukce v německém jazyce při práci ve třídě</p>	<p><u>Tematické okruhy a komunikační situace:</u></p> <p>oblast osobní – první kontakty, osobní údaje, bydliště, domov, rodina a její společenské vztahy, rodinný život, přátelé, příbuzní, vybavení domácnosti, osobní dopisy</p> <p>oblast osobnostní – domov, volný čas, trávení volného času, zdraví – hygiena, základní onemocnění, jejich příznaky a léčba, pocity a emoce člověka, životní styl, vnější vzhled, vlastnosti,</p> <p>oblast vzdělávací – škola, problémy ve škole, první den ve škole, zaměstnání</p> <p>oblast veřejná – cestování – prázdninové zážitky, výměnný pobyt, cestování a turistika, nehody, dopravní prostředky, nocleh, poznávání měst a památek, příroda – počasí, kultura, památky, život v jiných zemích, události, lidé a společnost</p> <p>oblast veřejná - stravovací návyky, obchody, restaurace, jídelníčky, účast na kulturních akcích, turistika a cestování, informace ve městě, návštěva památek, dopravní prostředky, divadlo, kino, programy</p> <p>oblast pracovní – prodej a služby, druhy obchodů, zboží, nákup a prodej, hledání práce,</p> <p>oblast vzdělávací – škola, problémy ve škole, první den ve škole</p> <p><u>Reálie německy mluvících zemí:</u> tradice a zvyky v německy mluvících zemích mezinárodní jídla, speciality v NSR památky ve městě</p> <p>projekty – práce na internetu (v každé lekci k probíranému tématu) stručný popis a životní styl německy mluvících zemí na základě probíraných témat</p>
--	--

Tabulka č. 3:

Výsledky vzdělávání	Učivo	Pozn.
<p>opakuje a napodobuje výslovnost jednotlivých německých hlásek a slov</p> <p>přečte foneticky správně jednoduchý text (intonace, slovní a větný přízvuk, melodie)</p> <p>rozezná chybnou výslovnost a opraví ji</p> <p>aplikuje výslovnost nacvičených hlásek, slabik a slov na slova neznámá</p> <p>reprodukuje jednoduchý rozhovor</p> <p>reprodukuje základní gramatická pravidla</p>	<p>Jazyková složka:</p> <p>fonetika – slovní a větný přízvuk, plynulost, intonace, melodie vět</p> <p>pravopis – interpunkce, velká písmena u substantiv, pravidla u běžných slov</p> <p>lexikologie a ustálená slovní spojení – <i>einen Kultururlaub machen, ins Schleudern geraten, am Unfall schuld sein, Glück im Unglück haben, ich hätte gern..., ich wäre froh..., ich würde gern..., Fallschirm springen, Anfang..., Mitte..., Ende...</i></p> <p>gramatika – číslovky – opakování číslovek základních, řadových, století, spojení <i>am..., um...,</i> určení času</p> <p>zájmena – tázací zájmena <i>welcher/was für ein</i>, slovesa – minulý čas – perfektum a préteritum pravidelných, nepravidelných a modálních sloves</p> <p>zvrtná slovesa, sloveso <i>werden</i>,</p>	.
<p>rozezná různé fonémy a podle nich rozliší slova</p> <p>aplikuje výslovnost nacvičených hlásek, slabik a slov na slova neznámá</p> <p>rozšiřuje slovní zásobu na základě odvozování, přidáváním přípon a předpon a skládáním slov</p> <p>odhaduje význam příbuzných slov na základě probíraných tematických okruhů</p>	<p>příslovce – pravidelné a nepravidelné stupňování</p> <p>předložky – předložky se zeměpisnými názvy, časové předložky</p> <p>skladba: všeobecný podmět <i>man</i> souvětí souřadné (<i>und, aber, oder, sondern, denn, deshalb, darum, deswegen, dann, trotzdem</i>) souvětí podřadné (<i>dass, weil, wenn, als, bevor, seitdem, bis, damit</i>; vedlejší věty vztažné)</p> <p><u>Komunikativní složka</u></p>	
	<p>– dialogy</p> <p>– technika čtení</p> <p>– otázky a odpovědi</p> <p>– sdělení:</p> <p>řízené dialogy našich i rodilých mluvčích (s postupně přiměřeně rostoucí náročností jazykových projevů)</p> <p>souhlas, nesouhlas, svolení, prosba, odmítnutí, zákaz, nutnost, potřeba</p> <p>zájem, nezájem, radost, zklamání, sympatie, libost, nelibost, omluva</p>	

<p>rozdělí text podle smyslu do jednotlivých částí</p> <p>přiřadí nadpisy a informace k částem textu</p> <p>odpoví na otázky k textu</p> <p>jednoduše reprodukuje přečtený text</p> <p>doplní jednoduchý text či jeho závěr</p> <p>zaujme ústně i písemně jednoduché stanovisko k dané problematice</p> <p>porozumí orientačním pokynům</p>	<p>čtení tiché a hlasité</p> <p>kratší projev (písemný a ústní) – metoda řízeného rozhovoru (získávání a sdělování informací, argumentace, diskuse, vysvětlování, oznámení, krátký životopis, anketa, poznámka, inzerát, e-mail)</p> <p>vedení telefonického rozhovoru</p> <p>delší písemný projev (dopis – osobní i jednoduchý formální)</p> <p>popis osoby, předmětu, místa, činnosti, nejdůležitější zeměpisné údaje</p> <p>práce s autentickými materiály ze zemí studovaného jazyka – obrazové materiály, prospekty, práce s internetem</p> <p><u>Tematické okruhy a komunikační situace:</u></p> <p>oblast osobní – já a moje rodina, plány a sny,</p> <p>oblast osobnostní – pocity a emoce člověka, životní styl, vnější vzhled, vlastnosti,</p>	
<p>vyhledá výrazy ve dvojjazyčném slovníku</p> <p>pracuje se slovníkem na internetu</p>	<p>oblast vzdělávací – život v Německu, pracovní zaměření, situace při praxi/ v zaměstnání</p> <p>oblast veřejná – cestování – prázdninové zážitky, výměnný pobyt, cestování a turistika, nehody, dopravní prostředky, nocleh, poznávání měst a památek, příroda – počasí, kultura, památky, život v jiných zemích, události, lidé a společnost</p>	
<p>rozliší v textu základní informace od méně podstatných k složitějším</p> <p>na základě klíčových slov sestaví osnovu textu</p> <p>uvědoměleji používá příslušnou strategii čtení a vyhodnocuje svou volbu dané strategie (globální, selektivní a detailní čtení)</p>	<p>oblast pracovní – oblíbená zaměstnání a činnosti, které s nimi souvisí, podmínky práce a zaměstnání, brigády, pracovní trh – nezaměstnanost, hledání práce</p> <p><u>Reálie německy mluvících zemí:</u></p> <p>stručný popis a životní styl německy mluvících zemí na základě probíraných témat, významné události z historie, významné osobnosti, některé známé osobnosti a jejich úspěchy, Vídeň, Berlín</p> <p>projekty – práce na internetu (v každé lekci k probíranému tématu)</p> <p>prezentace informací k životnímu stylu v německy mluvících zemích i v Česku na základě probíraných témat</p>	

Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary, příspěvková organizace

adresa:	Ondřejská 1122/56, 360 01 Karlovy Vary
zřizovatel:	Karlovarský kraj, Závodní 353/88, 360 21 Karlovy Vary
kód a název oboru vzdělávání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
název ŠVP:	Kuchařské práce
stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
délka a forma studia:	3 roky, denní studium
platnost ŠVP:	1. 9. 2018

Název vyučovacího předmětu:

Technologie-kuchařské práce

Pojetí vyučovacího předmětu:

Obecné cíle

Technologie je nauka o přípravě, úpravě a zpracování surovin, potravin a nápojů. Patří mezi stěžejní odborné předměty. Seznamuje žáky s technologickými postupy při přípravě pokrmů, nápojů a moučnicků.

Způsob přípravy a technologické zpracování má zásadní význam ve výživě a přímo ovlivňuje zdraví jednotlivce i celých skupin. Technologie vede k profesní přípravě žáků ve společném stravování. Spolu s hygienickými a bezpečnostními předpisy získává žák ucelený přehled vědomostí o přípravě, kořenění a úpravě pokrmů, zásadách správné výživy a estetické úpravě při podávání.

Předmět navazuje na ostatní odborné předměty jako jsou Potraviny a výživa, Hospodářské výpočty, Zařízení závodů a Stolničení. Spolu s Odborným výcvikem tvoří základ odborného vzdělávání v gastronomii.

„Zvládnout technologii znamená zvládnout řemeslo“

Vyučování směřuje k tomu, že žák:

- efektivně uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii a ovládá zásady HACCP
- dodržuje zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, chápe bezpečnost jako součást péče o své zdraví a zdraví svých spolupracovníků
- poznatky racionální výživy, zásad správné výživy a zdravého životního stylu využívá v gastronomické praxi
- používá gastronomickou literaturu - Receptury teplých a studených pokrmů, pracuje s učebními texty, učebnicí a odbornými časopisy
- dodržuje technologické postupy přípravy běžných - tradičních pokrmů, nápojů a moučnicků české ale i zahraniční kuchyně, uplatňuje technologické postupy při úpravě dietních pokrmů
- využívá odpovědného a šetrného přístupu k životnímu prostředí v rámci zpracování a skladování potravin včetně nakládání s odpady

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahového RVP- Stravovací a ubytovací služby. Předmět se vyučuje od 1. do 3. ročníku tři hodiny týdně. Učivo je rozděleno do tematických celků.

Tematické celky vymezují jednotlivé úpravy pokrmů a nápojů od předběžné úpravy až k finálnímu výrobku.

Hlavním posláním je poskytnout žákům vědomosti o:

- vhodném výběru a využitelnosti potravin pro technologické zpracování
- šetrné a vhodné technologii přípravy pokrmů
- zachování nutriční hodnoty zpracovaných potravin
- správné volbě a používání koření
- estetické úpravě a podávání hotových pokrmů

Žáci ovládají běžné i nové technologické postupy přípravy pokrmů teplé a studené kuchyně, včetně moučnicků a nápojů. Orientují se v sortimentu potravin a nápojů včetně skladování. Získávají důležité vědomosti o hygieně a bezpečnosti při práci. Uplatňují zásady racionální výživy a sledují nové trendy v gastronomii.

Výuka vytváří důležitý základ pro předmět Odborný výcvik, kde si žáci osvojené učivo - technologické postupy ověřují v praxi.

Rozvržení učiva do ročníků

1. ročník 1. - 11. téma
2. ročník 12. - 22. téma
3. ročník 23. - 30. téma

Strategie výuky

Výklad, řízený rozhovor, diskuse v návaznosti na upevňování získaných znalostí, práce ve skupinách, individuální přístup, zápis, práce s učebnicí, Recepturami teplých a studených pokrmů, odborné časopisy, obrázkové materiály, odborné nákresy, videoprojekce, instruktážní filmy.

Při výuce se využívá exkurzí, besed s pracovníky z oboru, návštěv nových provozoven ve vztahu k probíranému učivu. Žáci informují prostřednictvím referátů o novinkách v oboru. Podílejí se na prezentačních akcích školy a soutěžích.

Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení vychází z pravidel školy pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků.

Probíhá průběžně, znalosti jsou ověřovány pomocí ústního zkoušení, písemnými testy, srovnávacími prověrkami, vypracováváním domácích prací - úkolů. Při hodnocení se klade důraz na porozumění učiva a schopnost využívat poznatky v praxi.

Vyplývá z dílčí klasifikace u tabule, sleduje se aktivita žáků při vyučování, Na konci tematických celků jsou zařazeny písemné testy. Jsou hodnoceni kombinací slovního a numerického hodnocení.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Žák je veden k tomu, aby:

- pracoval samostatně a v týmu
- porozuměl základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné a ústní formě
- účastnil se aktivně diskusí a rozhovorů, své názory jasně formuloval a obhajoval
- vyjadřoval se a vystupoval v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- měl odpovědný vztah ke svému zdraví, pečoval o svůj fyzický, duševní rozvoj a uvědomoval si následky nezdravého životního stylu a závislosti
- přijímal radu i kritiku, reagoval přiměřeně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí
- vážil si hodnot života, uvědomoval si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při ochraně života a zdraví ostatních lidí

- v rámci multikulturního soužití a plurality si byl vědom vlastní kulturní, národní a osobní identity a přistupoval s aktivní tolerancí k identitě druhých
- chápal bezpečnost práce jako součást péče o své zdraví, zdraví svých kolegů a spolupracovníků
- důsledně dodržoval předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- uplatňoval požadavky na hygienu v gastronomii
- rozuměl zásadám racionální výživy a rozlišoval druhy diet
- specifikoval vlastnosti a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů
- dodržoval správné způsoby skladování potravin a nápojů
- ovládal způsoby běžných pokrmů české kuchyně i zahraniční kuchyně, včetně důsledného dodržování technologických postupů
- kontroloval kvalitu, správnost uchovávání pokrmů, estetickou úpravu včetně expedice hotových výrobků
- používal a udržoval technické a strojní zařízení v gastronomickém provozu
- používal matematické postupy při řešení praktických úkolů
- tvořil a dokázal se orientovat v různých potravinářských grafech a tabulkách
- získával informace z různých zdrojů - využíval internet

Počet hodin celkem: **288**

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin (288)
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje předmět technologie a objasní její význam - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - uvede nejčastější příčiny úrazů a jejich předcházení - rozumí zásadám správné výživy - vysvětlí příčiny podvýživy a důsledky hladovění na psychiku a osobnost jedince - ovládá požadavky na ošetřování a skladování potravin - objasní požadavky na hygienu v gastronomii 	<p>1. Úvod do předmětu</p> <ul style="list-style-type: none"> - vývoj kuchařství - význam technologie - pracovní právní problematika BOZP - bezpečnost technických zařízení - první pomoc - zásady správné výživy - racionální výživa - podvýživa a hladovění - skladování potravin - hygienické předpisy dále - kritické body (HACCP) 	
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje potraviny podle původu - orientuje se ve způsobech jejich předběžné úpravy a přípravy k dalšímu zpracování 	<p>2. Předběžná úprava potravin</p> <ul style="list-style-type: none"> - předběžná úprava potravin rostlinného původu - předběžná úprava potravin živočišného původu - čištění suchým způsobem - čištění mokřím způsobem - mechanické opracování – zelenina, brambory, ovoce - předběžná úprava jatečného masa - předběžná úprava ryb - předběžná úprava zvěřiny - předběžná úprava drůbeže - mletí, cezení, filtrování, šlehání a tření 	
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje druhy koření a aplikuje jeho používání v praxi 	<p>3. Koření potravin</p> <ul style="list-style-type: none"> - dochucování pokrmů - koření pokrmů 	
<ul style="list-style-type: none"> - definuje tepelné úpravy - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav - charakterizuje jednotlivé úpravy a uvede příklady 	<p>4. Základní tepelné přípravy pokrmů</p> <ul style="list-style-type: none"> - tepelná úprava – vařením - tepelná úprava – dušením - tepelná úprava – pečením - tepelná úprava – smažením - základy zahušťování pokrmů - další tepelné úpravy – gratinování, zadělávání, zapékání 	
<ul style="list-style-type: none"> - seznámí se s odbornou kuchařskou literaturou - orientuje se v kuchařském názvosloví 	<p>5. Kuchařská literatura</p> <ul style="list-style-type: none"> - odborná kuchařská literatura - kuchařské názvosloví - význam receptur teplých a studených 	

<ul style="list-style-type: none"> - seznámí se s recepturami teplých a studených pokrmů - zvládá práci s recepturami 	<ul style="list-style-type: none"> - pokrmů - druhy receptur 	
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá základní rozdělení polévek - charakterizuje jednotlivé druhy vývarů a jejich přípravu - definuje přípravu hnědých polévek - vysvětlí, co to jsou vložky a zavázky do polévek - ovládá technologické postupy základních hnědých polévek a zavářek 	<p>6. Polévky</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam a rozdělení polévek - druhy vývarů a jejich příprava (A,B,C) - zvláštní vývary - zesilované vývary, čištění vývarů - hnědé polévky - základní druhy - vložky a zavářky do polévek - běžné druhy 	
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje bílé polévky a jejich rozdělení - ovládá technologické postupy příprav základních druhů bílých polévek 	<p>7. Bílé polévky a jejich úprava</p> <ul style="list-style-type: none"> - bílé polévky - dělení , charakteristika - bílé polévky - úpravy - běžné druhy - bílé polévky kašovitě - běžné druhy - bílé polévky šlemové - běžné druhy - bílé polévky krémové (smetanové) - běžné druhy - přesnídávkové polévky - běžné druhy - ostatní druhy polévek - zdravotní, speciální, ovocné, krajové, národní 	
<ul style="list-style-type: none"> - popíše základní druhy příloh, jejich význam a hmotnosti porcí - ovládá technologické postupy základních příloh z brambor, bramborového těsta, knedlíků, noků, přípravu halušek, těstovin, rýže, úpravy luštěnin a zeleniny 	<p>8. Přílohy k hlavním pokrmům</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam příloh, druhy, hmotnost porcí - přílohy z brambor - vařené, dušené, kaše - přílohy z brambor - pečené, smažené - bramborová těsta - knedlíky, krokety - přílohy z mouky - knedlíky - kynuté houskové, houskové s práškem do pečiva, karlovarské - noky - krupicové, halušky - těstoviny - domácí výroba, další úpravy - rýže - vaření, dušení - druhy - luštěniny - nakyselo, kaše, saláty - zelenina - zásady při zpracování zeleniny - vařené zeleninové přílohy, dušené a zadělávané zeleninové 	
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje jednotlivé saláty ze syrové a vařené zeleniny - popíše přípravu 	<p>9. Zeleninové saláty</p> <ul style="list-style-type: none"> - jednoduché saláty ze syrové a vařené zeleniny 	

<ul style="list-style-type: none"> - základních zálivek a dresinků - ovládá technologické postupy běžných salátů z vařené a syrové zeleniny 	<ul style="list-style-type: none"> - příprava základních zálivek marinád a dresinků - saláty ze syrové zeleniny - saláty z vařené zeleniny 	
<ul style="list-style-type: none"> - uvede rozdělení a příklady bezmasých pokrmů - ovládá technologické postupy běžných bezmasých pokrmů 	<p>10. Bezmasé pokrmy</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam bezmasých pokrmů - pokrmy připravované z brambor - pokrmy připravované z bramborového těsta - pokrmy z těstovin slané a sladké - pokrmy z rýže slané a sladké - pokrmy z krup - pokrmy ze zeleniny pečené , smažené - pokrmy z hub - pokrmy ze sýrů - pokrmy z tvarohu - pokrmy ze sóji - pokrmy z vajec 	
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá technologické postupy jednotlivých bezmasých sladkých pokrmů a náplní do těst 	<p>11. Bezmasé moučné sladké pokrmy</p> <ul style="list-style-type: none"> - kaše - nákypy a žemlovky - pudinky - pokrmy z litého těsta - pokrmy z piškotového těsta - pokrmy z bramborového těsta - pokrmy z kynutého těsta - moučné pokrmy z tvarohového těsta - moučné pokrmy z těstovin - náplně do těst 	
<ul style="list-style-type: none"> - uvede základní rozdělení a příklady jednotlivých omáček - ovládá technologické postupy základních omáček včetně omáček studených - zvolí vhodné doplňky a přílohy 	<p>12. Omáčky</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam a rozdělení - příprava teplých omáček - zásady - omáčky k vařenému hovězímu masu - základní bílé omáčky - základní hnědé omáčky - jemné omáčky - příprava základní majonézy - studené omáčky majonézové - krycí rosolové omáčky 	
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje hovězí maso a jeho rozdělení na části - určí jednotlivé části a jejich použití v tepelných úpravách - uvede příklady pokrmů z hovězího masa – dle jednotlivých úprav včetně drobů – ovládá technologické postupy základních pokrmů z hov. masa 	<p>13. Pokrmy z hovězího masa</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika hovězího masa - rozdělení hovězího masa - použití jednotlivých částí v tepelných úpravách - úprava hovězího masa vařením - úprava hovězího masa dušením - úprava hovězího masa pečením - úprava hovězích drobů 	

<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje telecí maso a jeho rozdělení na části - určí jednotlivé části a jejich použití v tepelných úpravách - uvede příklady pokrmů z telecího masa včetně telecích drobů - ovládá technologické postupy základních pokrmů z telecího masa včetně telecích drobů 	<p>14. Pokrmy z telecího masa</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika telecího masa - rozdělení telecího masa - použití jednotlivých částí v tepelných úpravách - úprava telecího masa vařením , zaděláváním - úprava telecího masa dušením - úprava telecího masa pečením - úprava telecího masa smažením - úprava telecích drobů 	
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje vepřové maso a jeho rozdělení na jednotlivé části a jejich použití v tepelných úpravách včetně vepřových drobů - ovládá technologické postupy základních receptur z vepřového masa 	<p>15. Pokrmy z vepřového masa</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika vepřového masa - rozdělení vepřového masa - použití jednotlivých částí - úprava vepřového masa vařením - úprava vepřového masa dušením - úprava vepřového masa pečením - úprava vepřového masa smažením - úprava vepřových drobů 	
<ul style="list-style-type: none"> - popíše přípravu zabijačkových specialit 	<p>16. Vepřové hody</p> <ul style="list-style-type: none"> - úprava výrobků vepřových hodů - zabijačkové speciality 	
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje skopové maso a jeho rozdělení na jednotlivé části - uvede příklady pokrmů upravovaných dušením a pečením - ovládá technologické postupy základních receptur úpravy skopového masa dušením a pečením 	<p>17. Pokrmy ze skopového masa</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika , rozdělení a použití jednotlivých částí - příprava skopového masa dušením - příprava skopového masa pečením 	
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje rybí maso - uvede příklady pokrmů z ryb dle tepelných úprav - ovládá základní technologické postupy přípravy pokrmů z ryb upravovaných vařením, dušením, pečením a smažením - specifikuje použití rybích vnitřností 	<p>18. Pokrmy z ryb</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika rybiho masa - úprava ryb vařením - úprava ryb dušením - úprava ryb pečením - úprava ryb smažením - úprava rybích vnitřností 	
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje drůbeží maso a rozdělení drůbeže - uvede příklady pokrmů z drůbežího masa dle jednotlivých tepelných úprav - ovládá technologické postupy základních receptur úpravy drůbežího masa včetně drůbežích 	<p>19. Pokrmy z drůbeže</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika drůbežího masa - rozdělení drůbeže - úprava drůbežího masa vařením - úprava drůbežího masa dušením - úprava drůbežího masa pečením - úprava drůbežího masa smažením 	

drůbků	- úprava drůbežích drůbků	
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje maso zvěřiny - ovládá rozdělení a jednotlivé druhy zvěřiny - popíše předběžnou přípravu masa zvěřiny - uvede příklady pokrmů podle rozdělení zvěřiny - zvolí vhodné přílohy k pokrmům ze zvěřiny 	20. Pokrmy ze zvěřiny <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika a rozdělení - předběžná příprava zvěřiny - příprava vysoké a nízké srstnaté zvěřiny - příprava pernaté zvěřiny - příprava černé zvěřiny 	
<ul style="list-style-type: none"> - popíše přípravu mletého masa - ovládá technolog. postupy běžných pokrmů z mletého masa 	21. Pokrmy z mletého masa <ul style="list-style-type: none"> - příprava mletého masa - druhy - masové směsi, kašoviny, ragú, krokety - základní - běžné pokrmy z mletého masa 	
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje pokrmy na objednávku - popíše přípravu masa k minutkovým pokrmům - objasní tepelné zpracování minutkových pokrmů - zvolí vhodné přílohy a doplňky včetně estetické úpravy - ovládá technologické postupy běžných minutkových pokrmů 	22. Pokrmy na objednávku <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika pokrmů na objednávku - příprava masa k minutkovým pokrmům - tepelná příprava minutek - podávání - estetická úprava minutek 	
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje a charakterizuje výrobky studené kuchyně - objasní úpravu aspiku a rosolu, majonéz a marinád - vyjmenuje druhy složitých salátů - ovládá technologické postupy přípravy plněných vajec, masitých pěn a pochoutkových másel - ovládá přípravu chuťovek, chlebičků, obložených mís 	23. Pokrmy studené kuchyně <ul style="list-style-type: none"> - význam a druhy výrobků studené kuchyně - úprava aspiku, rosolu, marinád - úprava majonéz, složitých salátů, plněných vajec - výrobky v rosolu a aspiku, masité pěny a pochoutková másla - obložené mísy, kanapky – chuťovky, obložené chlebičky 	
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje předkrmy - uvede příklady studených a teplých předkrmů - popíše podávání předkrmů - ovládá technologické postupy základních teplých a studených předkrmů 	24. Předkrmy <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika předkrmů - studené předkrmy a jejich úprava - teplé předkrmy a jejich úprava - opakování – předkrmy druhy 	
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje význam a rozdělení moučníků - popíše přípravu 	25. Moučníky <ul style="list-style-type: none"> - význam a rozdělení moučníků 	

<p>základních druhů těst</p> <ul style="list-style-type: none"> - uvede příklady moučníků podle surovin - objasní přípravu základních krémů, sladkých teplých omáček, polev 	<ul style="list-style-type: none"> - listové těsto, linecké těsto, odpalované těsto - vaflové těsto, piškotové těsto, korpusy, krémy, sladké, teplé omáčky - polevy - opakování – moučníky 	
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje zmrzliny, popíše přípravu zmrzlinového poháru - ovládá přípravu ovocných salátů a kompotů 	<p>26. Zmrzliny</p> <ul style="list-style-type: none"> - druhy zmrzlin, zmrzlinové poháry - druhy ovocných salátů, kompoty 	
<ul style="list-style-type: none"> - objasní přípravu běžných teplých a studených nápojů 	<p>27. Nápoje</p> <ul style="list-style-type: none"> - teplé nápoje a jejich úprava - studené nápoje a jejich úprava 	
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje diety - ovládá rozdělení a druhy diet - objasní zásady dietní přípravy polévek, masitých a bezmasých pokrmů, příloh a moučníků – podle různých typů diet - vyjmenuje vhodné a nevhodné suroviny pro přípravu dietních pokrmů 	<p>28. Zásady dietního stravování</p> <ul style="list-style-type: none"> - diety – rozdělení, druhy diet - polévky pro dietní stravování, masité pokrmy pro dietní stravování, bezmasé pokrmy, přílohy a moučníky k dietám 	
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v kuchyních cizích zemí - rozlišuje používané suroviny a způsoby přípravy pokrmů cizích kuchyní - charakterizuje jednotlivé druhy polotovarů a jejich použití 	<p>29. Pokrmy cizích kuchyní</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika pokrmů cizích kuchyní - francouzská, čínská, ruská, italská, německá - polotovary druhy, charakteristika použití 	
<ul style="list-style-type: none"> - systematickým opakováním učiva se připraví k vykonání závěrečné zkoušky 	<p>30. Procvičování učiva</p> <ul style="list-style-type: none"> - příprava na závěrečné zkoušky 	

Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary, příspěvková organizace

adresa:	Ondřejská 1122/56, 360 01 Karlovy Vary
zřizovatel:	Karlovarský kraj, Závodní 353/88, 360 21 Karlovy Vary
kód a název oboru vzdělávání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
název ŠVP:	Kuchařské práce
stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
délka a forma studia:	3 roky, denní studium
platnost ŠVP:	1. 9. 2018

Název vyučovacího předmětu:

Potraviny a výživa-kuchařské práce

Pojetí vyučovacího předmětu:

Obecné cíle

Potraviny a výživa tvoří s ostatními odbornými předměty, především s technologií základ odborné vzdělanosti. Učivo potravin a výživy souvisí s poznatky žáků, které získají v technologii, zařízení závodů. a prohlubuje jejich znalosti. Dobrá úroveň znalostí potravin a správné výživy je součástí kvalifikace pracovníka v gastronomii .Jeho zvládnutí je předpokladem pro to, aby absolvent školy byl schopen samostatně vykonávat odborné činnosti ve výrobním procesu.

Vyučování směřuje k tomu, že žák:

- dokáže popsat význam živin pro lidský organismus
- objasní princip přeměny látek a energií v organismu
- charakterizuje jednotlivé druhy potravin z hlediska původu, druhů, technologického využití a významu ve výživě
- zdůvodní požadavky na jakost, skladování ,ošetřování jednotlivých druhů potravin
- je schopen určit význam jednotlivých druhů potravin pro lidský organismus
- aplikuje požadavky výživy na hygienu a ochranu život. prostředí v praxi při zpracování potravin a nakládání s odpady
- dokáže vysvětlit význam různých typů diet v návaznosti na poruchy výživy
- je schopen získané poznatky z předmětu uplatnit v praxi
- ovládá a v praxi dodržuje BOZ

Charakteristika učiva

Obsah učiva vzchází z obsahového okruhu RVP – Výroba pokrmů, Vzdělávání pro zdraví. Předmět Potraviny a výživa je vyučován ve všech třech ročnících studia. Podává ucelený přehled o základních surovinách pro výrobu pokrmů a nápojů, seznámení s sortimentem a složením potravin, s jejich energetickou a biologickou hodnotou, se způsoby a zásadami skladování a konzervace, s požadavky na jakost a jejich využitelnost v gastronomii. určuje hlavní zásady správné výživy a odstranění nevhodných a nezdravých jevech ve výživě. Učivo je rozděleno do tematických celků, které navazují na znalosti žáků v dalších odborných předmětech a praxi. Při výuce je využívána odborná literatura, didaktické pomůcky, naučné a instruktážní filmy- videa, odborné exkurze.

Rozvržení učiva do ročníků

1. ročník: téma 1 – 13

2. ročník: téma 14 - 25

Strategie výuky

Používané metody výuky:

forma výkladu, řízeného rozhovoru, práce s učebnicí

- samostatná práce žáků, skupinová práce při vyhledávání informací
- názorné ukázky s použitím vzorků
- vyvozování poznatků z naučných filmů a exkurzí
- domácí práce na zvolené téma

Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení vychází z pravidel školy pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků. Vyplývá z dílčí klasifikace u tabule, sleduje se aktivita žáků při vyučování, Na konci tematických celků jsou zařazeny písemné testy. Jsou hodnoceni kombinací slovního a numerického hodnocení.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Žák je veden k tomu, aby:

- věcně správně a srozumitelně zpracovával přiměřeně náročné texty na odborná témata samostatně i v týmu
- používal správný odborný slovník
- dokázal prezentovat výsledky své práce
- pracoval s informacemi získaných z otevřených zdrojů (odborné časopisy, naučné filmy, internet)
- uplatňoval získané poznatky pro ochranu životního prostředí v běžném životě
- získané poznatky uplatnil v dalších odborných předmětech a především v praxi

Počet hodin celkem: **288**

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin (288)
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - se orientuje v základních cílech předmětu - popíše význam jednotlivých tematických celků pro svou odbornost 	<p>1. Úvod do předmětu</p> <ul style="list-style-type: none"> - seznámení s požadavky a cíli předmětu 	
<ul style="list-style-type: none"> - aplikuje požadavky na hygienu v praxi v návaznosti na kritické body HCCP. - zdůvodní příčiny kažení potravin v souvislosti se skladováním potravin - vysvětlí podstatu trávicího ústrojí a vysvětlí princip trávení a vstřebávání 	<p>2. Charakteristika a rozdělení poživatin</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní předpisy o skladování a hygieně, - kritické body HCCP - příčiny kažení potravin - základy fyziologie výživy - trávicí ústrojí - trávení a vstřebávání 	
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje jednotlivé druhy živin, vysvětlí jejich původ, význam pro lidský organizmus - vysvětlí, které živiny tyto hodnoty vytváří a jak tyto hodnoty lidský organizmus dál využívá 	<p>3. Složení potravin</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní živiny, charakteristika, rozdělení, - bílkoviny - tuky, složení, význam - sacharidy, složení, význam - přídatné živiny – voda – význam, složení, vlastnosti - voda - druhy - minerální látky - vitamíny – význam, výskyt, dělení - glycidy(škroby) - význam - trávicí šťávy - enzymy - hormony – žlázy s vnitřní sekrecí 	
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v jednotlivých druzích - vysvětlí jejich význam, ošetřování, jejich technologické využití - znalosti aplikuje při používání těchto surovin při výrobě pokrmů 	<p>4. Brambory</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam, složení, původ - druhy, rozdělení, ošetřování - kuchyňské zpracování 	
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v jednotlivých druzích - vysvětlí jejich význam, ošetřování, jejich technologické využití - znalosti aplikuje při používání těchto surovin při výrobě pokrmů 	<p>5. Zelenina, ovoce, houby</p> <ul style="list-style-type: none"> - zelenina – složení, jakost, význam, skladování - zelenina - rozdělení, druhy - konzervování zeleniny - ovoce – význam, složení, vady, skladování - ovoce – rozdělení, druhy 	

	<ul style="list-style-type: none"> - konzervování ovoce - konzervování ovoce – exkurze - houby – význam, rozdělení, druhy, konzervace 	
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v jednotlivých druzích - vysvětlí jejich význam, ošetřování i technologické využití - znalosti aplikuje při používání těchto surovin při výrobě pokrmů 	<p>6. Luštěniny</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam, složení, skladování - druhy luštěnin, použití 	
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v jednotlivých druzích - vysvětlí jejich význam, ošetřování i technologické využití - znalosti aplikuje při používání těchto surovin při výrobě pokrmů 	<p>7. Obiloviny</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam, složení - mouka – výroba, druhy, skladování, jakost, škůdci - ostatní mlýnské výrobky – druhy - těstoviny – druhy, výroba, použití - chléb – složení, druhy, skladování, výroba, vady - pečivo – rozdělení, druhy, skladování, vady - kypřící prostředky – dělení, použití 	
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v jednotlivých druzích - vysvětlí jejich význam, ošetřování i technologické využití - znalosti aplikuje při používání těchto surovin při výrobě pokrmů 	<p>8. Vejce</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam, složení, skladování, třídění - nákazy, konzervování, použití v kuchyni 	
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v jednotlivých druzích - vysvětlí jejich význam, ošetřování i technologické využití - znalosti aplikuje při používání těchto surovin při výrobě pokrmů 	<p>9. Mléko a mléčné výrobky</p> <ul style="list-style-type: none"> - mléko – význam, složení, ošetřování, skladování - mléko – výroba a zpracování, druhy - mléčné výrobky – máslo – výroba, druhy, skladování - mléčné výrobky - tvaroh – výroba, druhy, použití - mléčné výrobky - smetana – výroba, druhy, použití - mléčné výrobky kysané – výroba, druhy, použití - ostatní druhy mléčných výrobků – kondenzované, sušené - sýry - význam, dělení, výroba měkkých sýrů - sýry tvrdé -výroba, druhy - sýry plísňové - ostatní druhy sýrů – výroba, použití 	

<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v jednotlivých druzích - vysvětlí jejich význam, ošetřování i technologické využití - znalosti aplikuje při používání těchto surovin při výrobě pokrmů 	<p>10. Tuky</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam, dělení, skladování - tuky živočišné a rostlinné – druhy, použití - ostatní tuky 	
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v jednotlivých druzích - vysvětlí jejich význam, ošetřování i technologické využití - znalosti aplikuje při používání těchto surovin při výrobě pokrmů 	<p>11. Cukr, med, umělá sladidla</p> <ul style="list-style-type: none"> - cukr – význam, dělení, skladování, vady - med – význam, druhy, vady - umělá sladidla 	
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v jednotlivých druzích - vysvětlí jejich význam, ošetřování i technologické využití - znalosti aplikuje při používání těchto surovin při výrobě pokrmů 	<p>12. Povzbudivé pochutiny</p> <ul style="list-style-type: none"> - koření – význam, dělení podle částí - koření – dělení podle zpracování - směsi koření, použití, skladování - čaj - káva - kávovinové směsi a náhražky - kakao – čokoláda 	
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v jednotlivých druzích - vysvětlí jejich význam, ošetřování i technologické využití - znalosti aplikuje při používání těchto surovin při výrobě pokrmů 	<p>13. Ostatní pochutiny</p> <ul style="list-style-type: none"> - dochucovací prostředky – sůl, ocet, hořčice - želírovací prostředky, konzervační prostředky 	
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v jednotlivých druzích - vysvětlí jejich význam, ošetřování i technologické využití - znalosti aplikuje při používání těchto surovin při výrobě pokrmů 	<p>14. Jatečné maso</p> <ul style="list-style-type: none"> - druhy jatečného masa - druhy ryb, zvěřiny, drůbeže - charakteristika a význam masa - složení a hodnota masa - jakost a jakostní znaky masa - zrání masa - trvanlivost a skladování - kazivost a hygiena - označování a veterinární kontrola masa 	
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v jednotlivých druzích - vysvětlí jejich význam, ošetřování i technologické využití - znalosti aplikuje při používání těchto surovin při výrobě pokrmů 	<p>15. Hovězí maso</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika hovězího masa - dělení hov. masa – přední , zadní , nákres - použití hov. masa v kuchyni - rozdělení hovězích drobů - použití hov. drobů 	

<p>pokrmů</p> <ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v jednotlivých druzích - vysvětlí jejich význam, ošetřování i technologické využití - znalosti aplikuje při používání těchto surovin při výrobě pokrmů 	<p>16. Telecí maso</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika a dělení masa - použití v kuchyni - telecí droby 	
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v jednotlivých druzích - vysvětlí jejich význam, ošetřování i technologické využití - znalosti aplikuje při používání těchto surovin při výrobě pokrmů 	<p>17. Vepřové maso</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika - dělení masa - použití v kuchyni - vepřové sádlo, slanina a jejich použití - vepřové droby 	
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v jednotlivých druzích - vysvětlí jejich význam, ošetřování i technologické využití - znalosti aplikuje při používání těchto surovin při výrobě pokrmů 	<p>18. Skopové maso</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika - použití v kuchyni - jehněčí a kůzlečí maso 	
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v jednotlivých druzích - vysvětlí jejich význam, ošetřování i technologické využití - znalosti aplikuje při používání těchto surovin při výrobě pokrmů 	<p>19. Vedlejší jatečné produkty</p> <ul style="list-style-type: none"> - kosti a krev - střeva a jejich použití 	
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v jednotlivých druzích - vysvětlí jejich význam, ošetřování i technologické využití - znalosti aplikuje při používání těchto surovin při výrobě pokrmů 	<p>20. Masné výrobky</p> <ul style="list-style-type: none"> - dělení masných výrobků - použití, skladování, vady - masové konzervy – druhy, vady, skladování 	
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v jednotlivých druzích - vysvětlí jejich význam, ošetřování i technologické využití - znalosti aplikuje při používání těchto surovin při výrobě pokrmů 	<p>21. Ryby</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika - dělení ryb a druhy - rybí výrobky a konzervy 	
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v jednotlivých druzích - vysvětlí jejich význam, ošetřování i technologické využití 	<p>22. Drůbež</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika a rozdělení 	

<p>význam, ošetřování i technologické využití</p> <ul style="list-style-type: none"> - znalosti aplikuje při používání těchto surovin při výrobě pokrmů 	<ul style="list-style-type: none"> - drůbeží výrobky - drůbeží konzervy 	
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v jednotlivých druzích - vysvětlí jejich význam, ošetřování i technologické využití - znalosti aplikuje při používání těchto surovin při výrobě pokrmů 	<p>23. Zvěřina</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika a dělení - ošetření a zrání masa 	
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí význam konzervace - charakterizuje jednotlivé způsoby konzervace 	<p>24. Konzervace masa</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam konzervování - způsoby konzervace 	
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v jednotlivých druzích nápojů - uvede jejich využití a podávání z různých hledisek - vysvětlí jejich ošetřování - charakterizuje pitnou vodu, která se používá v pohostinství - uvědomí si, že voda je životně důležitá „surovina“ a její zdroje jsou omezené 	<p>25. Nealkoholické a alkoholické nápoje</p> <ul style="list-style-type: none"> - pitná voda – vlastnosti, druhy, význam - nedostatek nezávadné vody - minerální voda – dělení, druhy, význam - ostatní nealko nápoje teplé - ostatní nealko nápoje studené - pivo - víno - lihoviny a destiláty - vliv alkoholu na lidské zdraví - podávání alkoholu mladistvým 	
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí podstatu správné výživy - charakterizuje specifika stravování pro vybrané skupiny osob podle různých kritérií - charakterizuje podvýživu a její příčiny - dokáže vysvětlit vliv nadbytku některých živin na lidský organizmus, nesprávnost některých stravovacích návyků v souvislosti se vznikem civilizačních chorob 	<p>26. Hlavní znaky správné výživy</p> <ul style="list-style-type: none"> - Správná výživa a její zásady - podvýživa - hrozba moderní doby - nadbytek bílkovin, tuků a sacharidů ve stravě - zásady diferencované stravy / děti, mladiství/ - zásady diferencované stravy/ dospělí / - zásady diferencované stravy / těhotné ženy/ - zásady diferencované stravy / staré osoby/ 	
<ul style="list-style-type: none"> - dovede vysvětlit význam energetické a biologické hodnoty potravin pro lidský organizmus - vysvětlí, jak hospodárně zacházet s potravinami, aby docházelo k minimální ztrátě živin 	<p>27. Biologická a energetická hodnota potravin</p> <ul style="list-style-type: none"> - energetická hodnota, její význam, živiny, které jí vytvářejí, - biologická hodnota - změny při zpracování a uchování - hospodárnost při zacházení s 	

	potravinami	
- rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě	28. Směry ve výživě - smíšená strava (racionální) - vegetariánství - makrobiotika	
- uvede příklady možných zdravotních rizik vznikajících nevhodně zvolenu surovinou a tepelnou úpravou - zná úlohu dietního stravování - vyjmenuje a charakterizuje hlavní typy diet	29. Léčebná výživa - zdravotní problémy ve vztahu k trávení - význam a rozdělení léčebných diet - druhy diet a jejich základní znaky	
- popíše vliv zhoršujícího se životního prostředí na kvalitu potravin - charakterizuje jednotlivé druhy nálezů a jejich vznik - vysvětlí význam dezinfekce, deratizace, dezinfekce - vysvětlí, čím se zabývá hygiena výživy a proč je důležitá	30. Základní pravidla hygieny výživy - životní prostředí - obecná epidemiologie - hygiena výživy	
- orientuje se základních surovinách, pro výrobu potravin a nápojů - zná jejich vlastnosti i způsoby odborného ošetření a skladování	31. Procvičování učiva k ZUZ	

Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary, příspěvková organizace

adresa:	Ondřejská 1122/56, 360 01 Karlovy Vary
zřizovatel:	Karlovarský kraj, Závodní 353/88, 360 21 Karlovy Vary
kód a název oboru vzdělávání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
název ŠVP:	Kuchařské práce
stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
délka a forma studia:	3 roky, denní studium
platnost ŠVP:	1. 9. 2018

Název vyučovacího předmětu:

Stolničení

Pojetí vyučovacího předmětu:

Obecné cíle

Spolu se stoupající životní úrovní a stále aktivnějším cestovním ruchem, se kladou i vyšší nároky na úroveň stolování, poskytování služeb, a tím i na pracovníky v gastronomii. Požadavky na pracovníky veřejného stravování VS tedy stále stoupají. Úroveň poskytovaných služeb a stolování vůbec je důkazem kulturní vyspělosti naší společnosti. Proto i stolničení prodělává neustálý vývoj a tomu se musí pracovníci oboru včas přizpůsobit.

Cílem tohoto předmětu je vést žáky k profesnímu jednání, vystupování a k poctivosti prodeje. Žáci mají získat takové teoretické znalosti, aby je perfektně využívali v praxi.

Žák by neměl mít pouze všeobecné znalosti, ale musí také získat a osvojit si základy Technologie přípravy pokrmů, nápojů, jejich charakteristiku, Hospodářské výpočty, ovládat mateřský jazyk, naučit se poznatkům z psychologie a dodržování zásad společenského chování a vystupování.

Vyučování směřuje k tomu, že žák umí:

- ovládá předpisy bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, hygienické předpisy a HACCP s přihlédnutím k zhoršujícímu se životnímu prostředí
- zvládá techniku obsluhy v různých odbytových zařízeních
- dovede profesionálně jednat s hosty
- dbá na estetické cítění při svých pracovních činnostech
- pracuje s gastronomickými pravidly, s přihlédnutím k racionální výživě sestavuje jídelní lístek, nápojový lístek a MENU pro různé příležitosti
- osvojí si všechny způsoby, formy nabídky a prodeje
- zvládá všechny činnosti, jejichž výsledkem je SPOKOJENÝ HOST
- dovede pracovat v kolektivu
- osvojí si poctivost a zodpovědnost při všech svých činnostech
- orientuje se ve vybavení odbytových středisek
- zvládne použití a údržbu inventáře

Charakteristika učiva

Obsah učiva vychází z oblasti RVP – odbyt a obsluha, Estetické vzdělávání a Občanský vzdělávací základ. Žáci 1. ročníku si mají osvojit chování a vystupování na pracovišti, chování u stolu a při jídle, klade důraz na HBP (hygienu a bezpečnost práce). Naučí se použití inventáře, technice obsluhy, gastronomickým pravidlům. Na základě teoretických znalostí gastronomických pravidel sestavují JL, NL a MENU se všemi náležitostmi. Mají se naučit způsoby jednoduché obsluhy při podávání jídel a nápojů.

Rozvržení učiva do ročníků

- 1. ročník 1. – 4. téma
- 2. ročník 5. – 11. téma

Strategie výuky

Používané metody výuky:

forma výkladu, řízeného rozhovoru, diskuzí v návaznosti na upevňování získaných znalostí

- individuální práce žáků, skupinová práce, práce s učebnicí a Recepturami teplých a studených pokrmů
 - názorné ukázky z obrázkových materiálů, odborných nákresů, videoprojekcí
 - získávání poznatků z instruktážních filmů, exkurzí, besed s pracovníky v oboru , na prezentačních akcích školy, soutěžích

Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení vychází z pravidel školy pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků.

Probíhá průběžně, znalosti jsou ověřovány pomocí ústního zkoušení, písemnými testy, srovnávacími prověrkami, vypracováváním domácích prací - úkolů. Při hodnocení se klade důraz na porozumění učiva a schopnost využívat poznatky v praxi.

Vyplývá z dílčí klasifikace u tabule, sleduje se aktivita žáků při vyučování, Na konci tematických celků jsou zařazeny písemné testy. Jsou hodnoceni kombinací slovního a numerického hodnocení.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Žák je veden k tomu, aby:

- pracoval v kolektivu i samostatně
- zodpovědně a svědomitě plnil zadané úkoly
- dodržoval zásady hygieny a bezpečnost a ochranu zdraví při práci
- rozvíjel vlastní aktivity
- odborně se rozvíjel, vyhledával potřebné a aktuální informace z oboru
- vystupoval a choval se podle zásad slušného chování
- pečoval o svůj zevnějšek a o své duševní zdraví
- zpracovával věcně správně přiměřeně náročné texty a odborná témata
- dodržoval poctivost projevu
- předcházel konfliktům
- řešil konfliktní situace

Počet hodin celkem: **96**

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin (96)
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje zásady a pravidla společenského chování a stolování - charakterizuje profesionální chování při kontaktu s hostem 	<p>1. Úvod do předmětu</p> <ul style="list-style-type: none"> - pojem a význam stolničení - obecné zásady a pravidla společenského chování - chování obsluhujících na pracovišti - chování u stolu a při jídle 	
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá obecné a specifické zásady BOZ - hygieny práce - rozlišuje druhy odpadu a ovládá jeho třídění - popíše prostředky a pomůcky pro úklid - ovládá přípravu pracoviště na provoz - orientuje se ve strojích a zařízeních pro úklid 	<p>2. Úklidové a přípravné práce</p> <ul style="list-style-type: none"> - úklidové práce v obytných střediscích - třídění odpadu - prostředky pro úklid a sanitaci - úklidové pomůcky - stroje a zařízení pro úklid - příprava pracoviště na provoz 	
<ul style="list-style-type: none"> - specifikuje požadavky na pracovní oblečení obsluhy - charakterizuje pomůcky obsluhy 	<p>3. Pracovní oblečení a pomůcky obsluhy</p> <ul style="list-style-type: none"> - pracovní oblek obsluhy - pomůcky obsluhujících 	
<ul style="list-style-type: none"> - popíše způsoby obsluhy v jednotlivých zařízeních obytných středisek 	<p>4. Různé způsoby obsluhy a služeb</p> <ul style="list-style-type: none"> - způsoby obsluhy a služeb - obsluha v dopravních prostředcích 	
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá povinnosti zaměstnanců obsluhy - objasní zásady, formy a pravidla jednoduché obsluhy 	<p>5. Základní pravidla obsluhy</p> <ul style="list-style-type: none"> - povinnosti obsluhujících - zásady obsluhy - formy a pravidla obsluhy 	
<ul style="list-style-type: none"> - rozliší a popíše ošetření MSI - vyjmenuje různé druhy VSI a vysvětlí jeho použití 	<p>6. Inventář na úseku obsluhy</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení inventáře - malý stolní inventář - velký stolní inventář - textilní - velký stolní inventář - přístroje - inventář na podávání pokrmů - inventář na teplé nápoje - inventář na studené nápoje - pomocný inventář - ošetřování inventáře 	
<ul style="list-style-type: none"> - sestaví JL a menu dle gastronomických pravidel 	<p>7. Jídelní a nápojový lístek</p> <ul style="list-style-type: none"> - jídelní lístek – druhy, náležitosti - gastronomická pravidla 	

		<ul style="list-style-type: none"> - sestava menu, pořadí jídel - nápojový lístek 	
<ul style="list-style-type: none"> - podávání pokrmů a nápojů - talířů - obsluhy 	<ul style="list-style-type: none"> popíše techniku zvládne držení 2-3 rozlišuje systémy 	8. Základní pravidla obsluhy <ul style="list-style-type: none"> - technika obsluhy - systémy obsluhy - podávání jídel - podávání nápojů 	
<ul style="list-style-type: none"> - hostin - slavnostní tabule - jídel a nápojů při obsluze na hostině 	<ul style="list-style-type: none"> specifikuje druhy zvládne přípravu popíše podávání 	9. Slavnostní stolničení <ul style="list-style-type: none"> - význam a účel hostin - příprava slavnostních tabulí - druhy slavnostních tabulí - podávání pokrmů a nápojů 	
<ul style="list-style-type: none"> - zásady slušného chování v běžných životních situacích - povinnosti pro něho vyplývají z jeho role na pracovišti - chování v dané situaci 	<ul style="list-style-type: none"> dovede aplikovat uveďte, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role na pracovišti popíše vhodné 	10. Člověk v lidském společenství <ul style="list-style-type: none"> - odpovědnost, slušnost, optimismus a dobrý vztah k lidem jako základ demokratického soužití v komunitě - společenská kultura, principy a normy kulturního chování - estetické a funkční normy při tvorbě a výrobě předmětů používaných v běžném životě 	
<ul style="list-style-type: none"> - způsoby podávání jídel a nápojů - zaměstnanců obsluhy - stolování 	<ul style="list-style-type: none"> charakterizuje různé zvládá přípravu stolu ovládá povinnosti objasní kulturu 	11. Procvičování učiva	

Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary, příspěvková organizace

adresa:	Ondřejská 1122/56, 360 01 Karlovy Vary
zřizovatel:	Karlovarský kraj, Závodní 353/88, 360 21 Karlovy Vary
kód a název oboru vzdělávání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
název ŠVP:	Kuchařské práce
stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
délka a forma studia:	3 roky, denní studium
platnost ŠVP:	1. 9. 2018

Název vyučovacího předmětu:

Zařízení závodů-kuchařské práce

Pojetí vyučovacího předmětu:

Obecné cíle

Předmět Zařízení závodů seznamuje žáky s chodem provozoven společného stravování, jejich vybavením, účelným využíváním a údržbou.

Velká část výuky je zaměřena na zařízení výrobního střediska, kde se žák orientuje v oblasti správného používání strojů a zařízení, včetně moderní výrobní techniky, seznámí se s návody strojů jejich používáním a bezpečnou obsluhou. Pozornost je věnována také bezpečnosti a ochraně zdraví při práci a hygieně.

Předmět odborně navazuje na odborné předměty Potraviny a výživa, Technologie a Odborný výcvik, kde si žák načerpané vědomosti vyzkouší v praxi.

Vyučování směřuje k tomu, že žák umí:

- orientovat se ve výrobním středisku – ve vztahu k členění jeho vybavení, rozlišoval a specifikoval zařízení pro tepelné zpracování pokrmů
- charakterizoval jednotlivé druhy strojů a zařízení, přísně dodržoval bezpečnostní a hygienické předpisy při práci a manipulaci s těmito stroji a zařízeními
- rozlišoval a specifikoval zařízení pro mechanické zpracování potravin, zařízení pro hygienu nádobí a náradí, zařízení pro uchování pokrmů a nápojů za tepla, chladič a mrazicí zařízení včetně skladů potravin
- chápal a v praxi dokázal používat bezpečnostní a hygienické předpisy
- charakterizoval odbytová střediska, doplňkový prodej a služby pro hosty

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází u obsahového okruhu RVP – Stravovací a ubytovací služby. Učivo je rozděleno do tematických celků. Výuka probíhá v prvním a ve druhém ročníku.

Témata prvního ročníku seznamují žáka s výrobním střediskem, jeho vybavením, zařízením, stroji, nádobím a náčiním pro zpracování, výrobu a přípravu pokrmů. Dále s hygienickými a bezpečnostními předpisy. Výuka druhého ročníku přechází k tématům zařízení pro ošetření pokrmů a nápojů za tepla, dále k chladičům a mrazicím zařízením, skladům a odbytovému středisku. Čím lépe bude žák ovládat příslušnou techniku a zařízení teoreticky, tím spíše ji bude umět efektivně používat v praxi.

Rozvržení učiva do ročníků

1. ročník 1. – 6. téma
2. ročník 7. – 11. téma

Strategie výuky

- výklad, rozhovor s návazností na znalost žáků
- skupinová práce
- samostatná práce
- individuální přístup
- exkurze, video, DVD nahrávky, referát

Pomůcky: učebnice, odborné časopisy, internet, DVD, videokazety

Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení vychází z pravidel školy pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků.

Probíhá průběžně, znalosti jsou ověřovány pomocí ústního zkoušení, písemnými testy, srovnávacími prověrkami, vypracováváním domácích prací - úkolů. Při hodnocení se klade důraz na porozumění učiva a schopnost využívat poznatky v praxi.

Vyplývá z dílčí klasifikace u tabule, sleduje se aktivita žáků při vyučování, Na konci tematických celků jsou zařazeny písemné testy. Jsou hodnoceni kombinací slovního a numerického hodnocení.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Žák je veden k tomu, aby:

- pracoval v týmu i samostatně, plnil svěřené úkoly odpovědně, kvalitně a pečlivě
- teoretické znalosti využíval v praxi
- dokázal ocenit kvalitní práci jiných lidí
- při práci dodržoval hygienické a bezpečnostní předpisy
- dodržoval bezpečnostní předpisy při práci se stroji a zařízeními
- pracoval s odbornými materiály a texty
- vyjadřoval se spisovně, přesně a smysluplně
- upevňoval v kolektivu dobré mezilidské vztahy a předcházel konfliktům
- přijímal pochvalu i kritiku učitele, dospělých osob i spolužáků
- choval se a vystupoval dle zásad společenského chování
- využíval prostředky informační a komunikační technologie – pracoval s internetem
- rozšiřoval si vědomosti o nové poznatky

Počet hodin celkem: 96

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin (96)
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje formy společenského stravování odbyt. a ubyt. střediska - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci - uvede příklady bezpečnostních rizik - zajistí první pomoc při úrazu druhé osoby 	<p>1. Úvod do předmětu</p> <ul style="list-style-type: none"> - formy společenského stravování, odbyt. a ubyt. střediska - výrobní středisko – provozní místnosti - hygienická a sociální zařízení, ostatní prostory - BOZP na pracovišti - pracovní právní problematika BOZP - bezpečnost technických zařízení - první pomoc 	
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje vybavení výrobního střediska - samostatně používá jednoduchá zařízení v provozu, nádobí a náčiní pro výrobu pokrmů 	<p>2. Zařízení výrobních středisek</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní členění a vybavení výrobního střediska - jednoduchá zařízení v provozu - váhy - pracovní stoly - přepravní vozíky - nádobí a náčiní pro výrobu pokrmů 	
<ul style="list-style-type: none"> - používá zařízení v souladu s pravidly BOZP 	<p>3. Zařízení pro hygienu nádobí a náradí</p> <ul style="list-style-type: none"> - zásobníkové a průtokové ohřívače vody - dřezy a myčky nádobí - dodržování pravidel BOZP 	
<ul style="list-style-type: none"> - obsluhuje stroje podle pokynů při dodržování BOZP a hygienických předpisů 	<p>4. Stroje pro mechanické zpracování potravin</p> <ul style="list-style-type: none"> - univerzální stroj – kuchyňský robot - univerzální stroj – přídatná zařízení - stroje na zpracování těsta - jedno a víceúčelové strojky - jedno a více účelové strojky - stroje na zpracování těsta - stroje na zpracování masa - stroje na zpracování masa - mytí, dezinfekce, BOZP u kuchyňských strojů 	
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí správný způsob používání zařízení pro tepelné zpracování potravin 	<p>5. Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů</p> <ul style="list-style-type: none"> - sporáky, druhy, obsluha, BOZP - kotle - druhy, obsluha, BOZP - pece - druhy, obsluha, BOZP - konvektomaty - smažicí pánve, druhy, obsluha, BOZP 	

	<ul style="list-style-type: none"> - ponorné smažiče - rošty a rožně - grily, druhy, obsluha, BOZP - obsluha a údržba zařízení 	
- zapamatuje si základní informace	6. Procvičování učiva 1. ročníku	
- popíše a vyjmenuje smysl používání jednotlivého zařízení pro uchování pokrmů a nápojů za tepla	7. Zařízení pro uchování pokrmů a nápojů za tepla <ul style="list-style-type: none"> - vodní lázeň, ohřívací stoly a skříně – režony - vliv suchého a vlhkého tepla na pokrmy, termosy - dodržování BOZP 	
- dovede zacházet s různými druhy mrazícího a chladícího zařízení	8. Chladicí a mrazicí zařízení <ul style="list-style-type: none"> - druhy chladících zařízení - druhy mrazících zařízení - hygiena provozu chladících a mrazících zařízení 	
- zvolí a použije vhodné uložení a ošetření potravin do chladícího a mrazícího zařízení		
- rozlišuje druhy skladů	9. Sklady <ul style="list-style-type: none"> - dělení skladů - vybavení skladů - údržba a hygiena skladů - BOZP ve skladech - nakládání s obaly a odpady ve vztahu k zhoršujícímu se životnímu prostředí 	
- vyjmenuje požadavky na vybavení, údržbu, hygienu a BOZP skladu potravin		
- nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů, ovládá správné třídění odpadů		
- charakterizuje odbytová střediska, doplňkový prodej a služby pro hosty	10. Odbytová střediska <ul style="list-style-type: none"> - úkoly odbytu - druhy odbytových středisek - požadavky na zařízení odbytových středisek - vybavení a zařízení jednotlivých středisek - osvětlovací technika, vzduchotechnika, klimatizace a podlahy - doplňkový prodej a služby pro hosty 	
- vysvětlí potřebu a správné ovládání osvětlovací techniky, klimatizace...		
- zapamatuje si základní informace	11. Procvičování učiva za 2. ročník	

Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary, příspěvková organizace

adresa:	Ondřejská 1122/56, 360 01 Karlovy Vary
zřizovatel:	Karlovarský kraj, Závodní 353/88, 360 21 Karlovy Vary
kód a název oboru vzdělávání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
název ŠVP:	Kuchařské práce
stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
délka a forma studia:	3 roky, denní studium
platnost ŠVP:	1. 9. 2018

Název vyučovacího předmětu:

Hospodářské výpočty

Pojetí vyučovacího předmětu:

Obecné cíle

Jsou to jednoduché výpočty, využívající elementární matematiku při řešení situací, které jsou spojeny se zabezpečováním výroby pokrmů a hospodařením ve výrobním procesu. Dále pak rozvíjí numerické dovednosti, přesnost, pečlivost a logické myšlení žáků. Cílem předmětu je rozvíjet paměť, upevňovat početní dovednosti vždy s ohledem na schopnosti žáka. Způsob myšlení, ke kterému jsou žáci vedeni, jim pomáhá i v běžném životě.

Dobrá úroveň znalostí hospodářských výpočtů je předpokladem k tomu, aby se absolvent uplatnil ve své profesi.

Vyučování směřuje k tomu, že žák umí:

- zvládá jistě a hbitě základní numerické výpočty
- ~~převádí bezpečně běžné základní jednotky, používané v hospodářské praxi~~
- zvládá početní úkony s pojmenovanými čísly
- používá zmechanizované početní postupy při odborných výpočtech (přepočty surovinových norem)
- řeší praktické úlohy z oboru - výtěžnost, ztráty, kalkulace cen (výpočet procent)
- vyplňuje záznamy a výpočty do základní operativní evidence
- ~~vysvětlí a vypočítá základní pojmy z oblasti odměňování a dokáže je použít v praxi~~
- pracuje s odbornou literaturou (Receptury, formuláře operativní evidence)
- usuzuje samostatně, dokáže pracovat i v týmu

Charakteristika učiva

Obsah učiva vychází z obsahového okruhu RVP – Matematické vzdělávání. Učivo je pouze v prvním ročníku . Témata prvního ročníku navazují na učivo ze základní školy, prohlubují a upevňují jejich znalosti v souvislosti s poznatky žáků které získávají v dalších odborných předmětech – potravinách a výživě, technologii, stolničení a v matematice. Žák získané vědomosti aplikuje také v odborném výcviku. Při výuce jsou používané kalkulátory, výpočetní technika, receptury teplých a studených pokrmů.

Rozvržení učiva do ročníků

- 1. ročník 1. – 10. téma
- ~~2. ročník 8. – 14. téma~~

Strategie výuky

Používané metody výuky:

- výklad, řízený rozhovor
- práce s učebnicí, zápis cvičení a provádění výpočtů
- demonstrace příkladů s následnou diskuzí
- vyvozování poznatků s uplatněním v praxi
- samostatná i týmová práce
- domácí práce, navazující na příklady v praxi

Hodnocení výsledků žáků

Kritéria hodnocení vycházejí z pravidel školy pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků. Žák je hodnocen numericky a ústně při zkoušení u tabule, sleduje se jeho aktivita během hodiny, je hodnocen formou testů, písemných prací i domácích úkolů.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Žák je veden k tomu, aby:

- aby vyhledával a orientoval se v odborných textech, hlavně v receptáři
- naučil se praktické odborné výpočty, zejména přepočty surovinových norem
- využíval znalosti z hospodářských výpočtů při řešení úkolů v praxi i běžném životě
- využíval vědomosti a zkušenosti získané v ostatních odborných předmětech
- rozvíjel logické myšlení, houževnatost a vytrvalost při řešení problémů
- nakládal se surovinami, potravinami, vodou a jinými látkami tak, aby nedocházelo k plýtvání a poškozování životního prostředí

Počet hodin celkem: **32**

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin (32)
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dodržuje úpravu, přehlednost - volí účelný postup výpočtu - využívá prostředky výpočetní techniky 	<p>1. Úvod do předmětu</p> <ul style="list-style-type: none"> - hlavní zásady hospodářských výpočtů - prostředky výpočetní techniky v hospodářských výpočtech 	
<ul style="list-style-type: none"> - zvládá základní početní úkony s větší jistotou - provádí zaokrouhlování celých a desetinných čísel - určí aritmetický průměr - řeší příklady z praxe <ul style="list-style-type: none"> - výpočet surovin na porce a cenu surovin 	<p>2. Získání početní jistoty a hbitosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní početní úkony - zaokrouhlování čísel - aritmetický průměr zmechanizované - početní postupy 	
<ul style="list-style-type: none"> - převádí základní jednotky - provádí početní výkony s pojmenovanými čísly 	<p>3. Početní výkony s pojmenovanými čísly</p> <ul style="list-style-type: none"> - pojmenovaná čísla - převádění jednotek (délky, hmotnosti, dut. měr, času) - základní početní výkony s pojmenovanými čísly 	
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá přepočty surovinových norem 	<p>4. Přepočty surovinových norem</p> <ul style="list-style-type: none"> - přepočty pro obor stravovací a ubytovací služby 	
<ul style="list-style-type: none"> - řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu 	<p>5. Procentový počet</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní pojmy - výpočty procentového počtu (základ, počet %, % část) 	
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje základní tělesa a vypočítá objem, hmotnost 	<p>6. Objemy a hmotnost těles</p> <ul style="list-style-type: none"> - výpočet objemu základních těles - výpočet hmotnosti těles 	
<ul style="list-style-type: none"> - prohlubuje a upevňuje učivo 	<p>7. Souhrnné opakování učiva -1. ročníku</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - vypíše a spočítá výčetku – tržbu - prokazuje základní vědomosti o zahraniční měně - orientuje se v kurzovním lístku 	<p>5. Peněžní jednotky</p> <ul style="list-style-type: none"> - česká měna, zahraniční měny - přepočty ve valutách a devizách 	
<ul style="list-style-type: none"> - pracuje s recepturami teplé kuchyně - vypočte podle 	<p>6. Výpočet energetické hodnoty</p> <ul style="list-style-type: none"> - výpočet jedlého podílu 	

receptur čistou hmotnost - jedlý podíl	- výpočet energetické hodnoty	
- vypočítá podle procentového počtu množství surovin na pokrm a výtěžnost surovin	7. Výpočty výtěžnosti - výtěžnost - výpočet procent výtěžnosti	
- vysvětlí cenový systém a jeho návaznost na výpočet cen pokrmů,nápojů - řeší praktické úlohy z oboru –kalkulace cen	8. Výpočet ceny pokrmů a nápojů - cenový systém - výpočet ceny potravin (surovin) - výpočet kalkulační ceny pokrmů - výpočet prodejní ceny pokrmů - výpočet prodejní ceny nápojů	
- řeší praktické úlohy z oboru – ztráty - vyplňuje záznamy a dělá základní výpočty do operativní evidence	9. Výpočty zásob - normy přirozených ztrát zásob - inventura - inventarizace - příklady operativní evidence - vyplňování skladových dokladů	
vysvětlí a vypočítá základní pojmy z oblasti odměňování	10. Výpočty mezd — základní pojmy — výpočet základní mzdy — výpočet hrubé mzdy — výpočet čisté mzdy — výpočet srážek ze mzdy — výpočet pojistného na zdravotním a sociální pojištění	
- prohlubuje a upevňuje učivo	10. Procvičování učiva 1. ročníku	

Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary, příspěvková organizace

adresa:	Ondřejská 1122/56, 360 01 Karlovy Vary
zřizovatel:	Karlovarský kraj, Závodní 353/88, 360 21 Karlovy Vary
kód a název oboru vzdělávání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
název ŠVP:	Kuchařské práce
stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
délka a forma studia:	3 roky, denní studium
platnost ŠVP:	1. 9. 2018

Název vyučovacího předmětu:

Odborný výcvik-kuchařské práce

Pojetí vyučovacího předmětu:

Obecné cíle

V odborném výcviku jde o rozvíjení praktických schopností žáka a o správné uplatňování vědomostí v praxi. Žáci využívají teoretické znalosti a rozvíjejí jejich praktické aplikování. Praxe učí žáky pracovat odpovědně, efektivně a dle požadavků hygienických předpisů a předpisů bezpečnosti a ochrany zdraví při práci.

Vyučování směřuje k tomu, aby žák uměl:

- dodržovat zásady a předpisy BOZP, hygieny práce a ochrany životního prostředí
- orientoval se v technologických postupech přípravy pokrmů
- orientoval se v recepturách teplých a studených pokrmů a používali vhodné technologické postupy
- uplatňoval zásady racionální výživy
- ovládal zásady skladování a ošetřování potravin
- ovládal zásady expedice pokrmů, dbali na estetiku pokrmů
- získal ucelené poznatky a dovednosti v přípravě pokrmů od předběžné přípravy (úpravy) až po finální výrobu
- využíval poznatky o používaných strojích a zařízeních při zhotovování pokrmu

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Odborné vzdělávání.

Učivo 1. ročníku je zaměřeno na vysvětlení základních gastronomických pravidel, nácvik praktických zručností, na správné používání surovin a inventáře k práci. Učí žáky jednat na společenské úrovni.

Učivo 2. ročníku slouží k prohloubení a k praktickému procvičování získaných dovedností z 1. ročníku. Směřuje ke zvládnutí zpracování surovin a všech druhů mas tepelnými úpravami dle gastronomických pravidel. Žáci jsou vedeni k uplatňování zásad společenského chování a vystupování na pracovišti i mimo něj. Dále jsou vedeni k péči o zevnějšek a celkový kultivovaný projev.

Učivo 3. ročníku rozvíjí znalosti zahraničních kuchyní a zvláštní gastronomie, vede žáky k samostatné práci a využívání gastronomických pravidel v praxi. Žáci profesionálně jednájí a vystupují.

Rozvržení učiva do ročníků

1. ročník 1. – 9. téma

2. ročník 10. – 18. téma

3. ročník 19. – 28. téma

Strategie výuky

Používané metody výuky:

- výklad, rozhovor, praktická /názorná/ ukázka
- samostatná i skupinová práce žáků
- procvičování daných témat /praktická cvičení/
- práce a využívání receptur teplých a studených pokrmů a další odborné literatury
- domácí práce na zvolené téma

Hodnocení výsledků žáků

Kritéria hodnocení vycházejí z pravidel školy pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků. Je používáno slovní i numerické hodnocení. Při hodnocení se sleduje odborná připravenost, dodržování technologických postupů při přípravě pokrmů, zručnost, dodržování hygieny a bezpečnosti při práci. Hodnotícím měřítkem je také používání vhodného inventáře, společenské chování a týmová práce. Hodnocení se provádí podle předem stanovených kritérií, se kterými jsou žáci seznámeni.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Žák je veden k tomu, aby:

- samostatně a zodpovědně plnil svěřené úkoly, správně spolupracoval v kolektivu
- získal základní vědomosti a dovednosti potřebné pro rozvíjení vlastních aktivit
- se odborně rozvíjel a vyhledával si potřebné informace pro profesní i osobní rozvoj
- byl schopen vyjadřovat se přiměřeně situaci, vhodně se prezentovat, argumentovat a obhajovat svá stanoviska
- se naučil řešit konfliktní situace na pracovišti i v životě, spolupracovat v týmu, uvědomil si význam vzdělání pro život
- jednal hospodárně, uplatňoval nejen hledisko odborné, ekonomické, ale také ekologické
- rozvíjel dovednosti, aplikoval získané poznatky, přijímal odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, uměl si samostatně vyhledat potřebné odborné informace pro profesní uplatnění.

Výsledky vzdělávací kompetence Odborný výcvik	Tematický celek	Hod. dotace
1. ročník		492
Žák/žákyně: <ul style="list-style-type: none"> - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - uvede příklady bezpečnostních rizik, 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 <ul style="list-style-type: none"> - Školení BOZP, PO, hygienických předpisů. Organizační uspořádání OV, ŠŘ. - Bezpečnostní předpisy při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů. Bezpečnostní rizika a nejčastější příčiny úrazů, první pomoc, povinnosti pracovníků a zaměstnavatele. 	12
<ul style="list-style-type: none"> - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - vysvětlí účel kritických bodů a jeho fungování v praxi <p>popíše možnosti zdrojů nákazy a otravy z potravin a způsob prevence</p>	Hygienické požadavky na provoz společného stravování <ul style="list-style-type: none"> - Hygienické předpisy v gastronomii, kritické body – HACCP. - Kritické body HACCP. Zdravotní rizika z potravin, alimentární nákazy, toxické kontaminanty- zdroje nákazy a otravy z potravin – prevence. 	12
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se ve způsobech předběžné úpravy potravin rostlinného a živočišného původu, drůbeže, zvěřiny a ryb a přípravě surovin před tepelnou úpravou 	Předběžná úprava potravin <ul style="list-style-type: none"> - Předběžná úprava potravin rostlinného původu. - Předběžná úprava potravin rostlinného původu. - Předběžná úprava potravin živočišného původu. - Předběžná úprava potravin živočišného původu. - Předběžná úprava drůbeže. - Předběžná úprava zvěřiny a ryb. - Předběžná úprava zvěřiny a ryb. 	42
-vysvětlí rozdíly mezi druhy tepelných úprav pokrmů	Základní technologické úpravy <ul style="list-style-type: none"> - Tepelné zpracování potravin - vařením, dušením, pečením, 	30

<ul style="list-style-type: none"> - ovládá zásady skladování potravin a ošetřování potravin - zvládne třídit odpad 	<ul style="list-style-type: none"> grilováním, smažením, zaděláváním, zapékáním. - Tepelné zpracování potravin - vařením, dušením, pečením, grilováním, smažením, zaděláváním, zapékáním. - Mikrovlnné trouby, konvektomaty a další moderní zařízení. - Skladování potravin - dělení a vybavení skladů. - Ochrana životního prostředí. 	
<ul style="list-style-type: none"> -orientuje se v normách teplých a studených pokrmů -uplatňuje zásady slušného chování, společenského a profesní vystupování 	<p>Seznámení s odbornou literaturou</p> <ul style="list-style-type: none"> - Receptury teplých a studených pokrmů, kuchařská literatura a názvosloví. - Význam norem, druhy, základy normování. - Komunikace ve službách. 	18
<ul style="list-style-type: none"> -ovládá jednotlivé technologické úpravy polévek a jejich podávání -při přípravě polévek uplatňuje zásady racionální výživy 	<p>Polévky</p> <ul style="list-style-type: none"> - Význam, rozdělení polévek, normování. - Význam, rozdělení polévek, normování. - Hmotnost, estetická úprava a expedice polévek. - Vývary - rozdělení, příprava, zesilování a čištění. - Vývary - rozdělení, příprava, zesilování a čištění. - Hnědé polévky. - Hnědé polévky. - Zavářky a vložky do polévek. - Zavářky a vložky do polévek. - Zavářky a vložky do polévek. - Bílé polévky - dělení, jíška (záasmažka), zjemňování. - Bílé polévky - dělení, jíška (záasmažka), zjemňování. - Přesnídávkové polévky. - Ostatní druhy polévek - zdravotní, speciální, ovocné, krajové, národní. - Ostatní druhy polévek - zdravotní, speciální, ovocné, krajové, národní. 	90
<ul style="list-style-type: none"> - připraví jednotlivé druhy příloh z různých druhů základních surovin - ovládá normy jednotlivých příloh a dodržuje estetiku při jejich podávání 	<p>Přílohy</p> <ul style="list-style-type: none"> - Význam příloh, druhy, hmotnost, estetická úprava, expedice, normování. - Význam příloh, druhy, hmotnost, estetická úprava, expedice, normování. 	96

<ul style="list-style-type: none"> - zvládá posoudit vzájemný soulad hlavního chodu s přílohou 	<ul style="list-style-type: none"> - Přílohy z brambor. - Přílohy z brambor. - Přílohy z brambor. - Přílohy z brambor. - Přílohy z mouky a krupice (knedlíky, noky). - Přílohy z mouky a krupice (knedlíky, noky). - Přílohy z mouky a krupice (knedlíky, noky). - Přílohy z těstovin. - Přílohy z těstovin. - Přílohy z rýže a dalších obilovin. - Přílohy z rýže a dalších obilovin. - Přílohy z luštěnin. - Přílohy ze zeleniny. - Přílohy ze zeleniny. 	
<ul style="list-style-type: none"> - připraví bezmasá jídla z jednotlivých surovin a volí vhodně doplňky k bezmasým pokrmům podle zásad racionální výživy 	<p style="text-align: center;">Bezmasé pokrmy</p> <ul style="list-style-type: none"> - Význam, rozdělení, hmotnost, normování, estetická úprava a expedice pokrmů. - Význam, rozdělení, hmotnost, normování, estetická úprava a expedice pokrmů. - Pokrmy z brambor. - Pokrmy z brambor. - Pokrmy z těstovin. - Pokrmy z rýže a krup. - Pokrmy z rýže a krup. - Pokrmy ze zeleniny. - Pokrmy ze zeleniny. - Pokrmy z hub. - Pokrmy ze sýrů a tvarohu. - Pokrmy ze sýrů a tvarohu. - Pokrmy z luštěnin a sóji. - Pokrmy z luštěnin a sóji. - Pokrmy z vajec. 	90
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá techniku přípravy jednoduchých moučníků a dbá na racionální využití surovin - dbá na estetickou úpravu při podávání moučníků 	<p style="text-align: center;">Moučníky</p> <ul style="list-style-type: none"> - Význam, rozdělení, hmotnost, normování, estetická úprava a expedice moučníků. - Význam, rozdělení, hmotnost, normování, estetická úprava a expedice moučníků. - Kaše, pudinky, nákypy. - Moučníky z litých těst. - Moučníky z piškotového těsta. - Moučníky z bramborového těsta. - Moučníky z kynutého těsta, náplně do těst. 	54

	<ul style="list-style-type: none"> - Moučníky z kynutého těsta, náplně do těst. - Moučníky z tvarohového těsta. 	
	<p>Opakování a procvičování znalostí a dovedností 1. ročníku</p> <ul style="list-style-type: none"> - Technologie přípravy pokrmů - polévky. - Technologie přípravy pokrmů - polévky. - Technologie přípravy pokrmů - přílohy. - Technologie přípravy pokrmů - přílohy. - Technologie přípravy pokrmů - moučníky. - Technologie přípravy pokrmů - moučníky. - Souhrnné opakování a procvičování získaných dovedností a znalostí z 1. ročníku dle potřeby. 	48
2. ročník		574
<p>Žák/žákyně:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci - poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu 	<p>Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence</p> <ul style="list-style-type: none"> - Školení BOZP, PO, hygienických předpisů. Organizační uspořádání OV, ŠŘ. - Bezpečnostní předpisy při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů. Bezpečnostní rizika a nejčastější příčiny úrazů, první pomoc, povinnosti pracovníků a zaměstnavatele. 	14
<ul style="list-style-type: none"> - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - vysvětlí účel kritických bodů a jeho fungování v praxi <p>popíše možnosti zdrojů nákazy a otravy z potravin a způsob prevence</p>	<p>Hygienické požadavky na provoz společného stravování</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hygienické předpisy v gastronomii, kritické body – HACCP. - Kritické body HACCP. <p>Zdravotní rizika z potravin, alimentární nákazy, toxické kontaminanty- zdroje nákazy a otravy z potravin – prevence.</p>	14

	<p>Opakování a procvičování získaných dovedností a znalostí z 1. ročníku</p> <ul style="list-style-type: none"> - Předběžná úprava potravin. - Základní technologické úpravy potravin. - Polévky- význam, rozdělení, normování. - Přílohy a bezmasé pokrmy. - Moučníky. 	35
<ul style="list-style-type: none"> -ovládá technologické postupy základů -rozlišuje druhy základů a způsoby zahušťování -pracuje s normami, recepturami 	<p>Základy</p> <ul style="list-style-type: none"> - Druhy základů. - Druhy základů. - Způsoby zahušťování. - Způsoby zahušťování. - Práce s recepturami teplých pokrmů, normování. - Práce s recepturami teplých pokrmů, normování. 	42
<ul style="list-style-type: none"> -zná jednotlivé druhy omáček a volí k nim vhodné přílohy -dbá na estetiku při expedici -umí se chovat přiměřeně situaci a spolupracovat v kolektivu -používá způsoby profesního chování a vystupování 	<p>Omáčky</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rozdělení omáček. - Rozdělení omáček. - Hrubé omáčky hnědé, bílé. - Hrubé omáčky hnědé, bílé. - Hrubé omáčky hnědé, bílé. - Jemné omáčky studené, teplé. - Jemné omáčky studené, teplé. - Hmotnost, estetická úprava a expedice omáček. - Komunikace ve službách. 	63
<ul style="list-style-type: none"> -posoudí jednotlivé druhy a části hovězího masa a volí vhodnou tepelnou úpravu -dodržuje estetiku při expedici pokrmů -pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou 	<p>Hovězí maso a telecí maso</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hovězí maso - rozdělení, použití jednotlivých částí. - Hovězí maso - rozdělení, použití jednotlivých částí. - Dohotovení a expedice pokrmů, hospodárné zacházení se surovinami, normování. - Dohotovení a expedice pokrmů, hospodárné zacházení se surovinami, normování. - Příprava pokrmů z hovězího masa - vaření, pečení, dušení. - Příprava pokrmů z hovězího masa - vaření, pečení, dušení. - Příprava pokrmů z hovězích drobů. - Příprava pokrmů z hovězích drobů. 	119

<p>-ovládá jednotlivé tepelné úpravy vnitřností</p> <p>-posoudí jednotlivé druhy a části telecího masa a volí vhodnou tepelnou úpravu</p> <p>-ovládá techniku přípravy jídel na objednávku s použitím hovězího a telecího masa</p> <p>-připraví šťávu k jednotlivým minutkovým úpravám hovězího a telecího masa</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Telecí maso – dělení a charakteristika jednotlivých částí, použití a porcování. - Telecí maso – dělení a charakteristika jednotlivých částí, použití a porcování. - Telecí maso - příprava pokrmů dušením, receptury a normy. - Telecí maso - příprava pokrmů pečením, receptury a normy. - Telecí maso - příprava pokrmů smažením, receptury a normy. - Příprava pokrmů z telecích drobů. - Příprava pokrmů z telecích drobů. - Příprava minutek z hovězího a telecího masa. - Příprava minutek z hovězího a telecího masa. 	
<ul style="list-style-type: none"> - posoudí jednotlivé druhy a části vepřového a uzeného masa a volí vhodnou tepelnou úpravu - zvládá přípravu pokrmů z vepřového a uzeného masa vařením, pečením, dušením a smažením - dodržuje estetiku při expedici pokrmů ovládá jednotlivé tepelné úpravy vepřových drobů - ovládá techniku přípravy minutek a volí správné druhy příloh a obloh - řídí se normami při nakládání masa na uzení - vybere vhodný postup při uzení masa, - ovládá přípravu pokrmů z uzených mas, expedici, normování 	<p style="text-align: center;">Vepřové a uzené maso</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vepřové maso - rozdělení, použití, dohotovení, expedice a normování. - Vepřové maso - rozdělení, použití, dohotovení, expedice a normování. - Příprava pokrmů z vepřového masa vařením, pečením, dušením a smažením. - Příprava pokrmů z vepřového masa vařením, pečením, dušením a smažením. - Příprava pokrmů z vepřového masa vařením, pečením, dušením a smažením. - Příprava pokrmů z vepřového masa vařením, pečením, dušením a smažením. - Příprava pokrmů z vepřových drobů. - Příprava pokrmů z vepřových drobů. - Příprava minutek, HACCP. - Příprava minutek, HACCP. - Uzené maso – vaření. - Příprava pokrmů z uzených mas, 	98

<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje HACCP 	<p>expedice, normování, HACCP.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Použití uzenin a uzeného masa. - Použití uzenin a uzeného masa. 	
<ul style="list-style-type: none"> -zná rozdělení skopového masa, jeho použití -dodržuje správné technologické postupy přípravy pokrmů ze skopového masa a servis podávání -dokáže ocenit význam rybího masa ve výživě dodržuje HACCP -zvládne připravit pokrmy z ryb a z rybích vnitřností 	<p style="text-align: center;">Skopové maso a ryby</p> <ul style="list-style-type: none"> - Skopové maso - rozdělení, použití, dohotovení, expedice pokrmů a normování. - Skopové maso - rozdělení, použití, dohotovení, expedice pokrmů a normování. - Příprava pokrmů ze skopového masa, úprava drobů. - Příprava pokrmů ze skopového masa, úprava drobů. - Ryby – rozdělení a předběžná úprava, HACCP. - Ryby – rozdělení, příprava a použití. - Příprava pokrmů z ryb a rybích vnitřností. - Příprava pokrmů z ryb a rybích vnitřností. 	56
<ul style="list-style-type: none"> - zná rozdělení drůbežního masa jeho použití, přípravu pokrmů a expedici - vysvětlí důležitost drůbežního masa v rámci dietního stravování - ovládá předběžnou úpravu drůbeže, umí vhodně použít drůbeží maso a volí vhodné tepelné úpravy, dodržuje předpisy a pravidla HACCP - přihlíží k charakteristice pokrmů ze zvěřiny, ovládá předběžnou úpravu, odležení, nakládání a marinování zvěřiny, dodržuje předpisy a pravidla HACCP 	<p style="text-align: center;">Drůbež a zvěřina</p> <ul style="list-style-type: none"> - Drůbež -rozdělení, použití, dohotovení, expedice, normování, HACCP. - Drůbež -rozdělení, použití, dohotovení, expedice, normování, HACCP. - Příprava pokrmů z drůbežního masa a drobů, dietní stravování. - Příprava pokrmů z drůbežního masa a drobů, dietní stravování. - Zvěřina – rozdělení, předběžná úprava, HACCP. - Příprava pokrmů ze zvěřiny, odležení, nakládání, marinování, HACCP. - Příprava pokrmů ze zvěřiny, odležení, nakládání, marinování, HACCP. 	49
<ul style="list-style-type: none"> - vhodně používá druhy masa na přípravu mletých mas, vázací prostředky, normování - z mletého masa a dokáže ocenit jejich přínos při kuchyňském zpracování, zvládá estetiku při přípravě a expedici - zvládá přípravu pokrmů z mletých mas 	<p style="text-align: center;">Mleté maso</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vhodné druhy masa na mletí, vázací prostředky, estetika, expedice, normování. - Vhodné druhy masa na mletí, vázací prostředky, estetika, expedice, normování. - Mletá masa – příprava pokrmů, receptury, HACCP. - Mletá masa – příprava pokrmů, 	42

<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje HACCP 	<p>receptury, HACCP.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mletá masa – jednotlivé tepelné úpravy, příprava pokrmů, receptury. - Mletá masa – jednotlivé tepelné úpravy, příprava pokrmů, receptury. 	
	<p>Opakování a procvičování získaných dovedností a znalostí z 1. a 2. ročníku</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kalkulace, normování, práce s odbornou literaturou, PC. - Příprava omáček, receptury a vlastní kalkulace, regionální speciality. - Příprava příloh a bezmasých pokrmů, receptury a regionální speciality. - Příprava hovězího a telecího masa, receptury a vlastní kalkulace, regionální speciality. - Příprava vepřového a uzeného masa, receptury a vlastní kalkulace, regionální speciality. - Příprava ryb, drůbeže a zvěřiny, receptury a vlastní kalkulace, regionální speciality. - Příprava mletých mas, receptury a vlastní kalkulace, regionální speciality a další opakování a procvičování dle potřeby. 	42
<p>3. ročník</p>		1071
<p>Žák/žákyně:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci - poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti uvede povinnosti 	<p>Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence</p> <ul style="list-style-type: none"> - Školení BOZP, PO, hygienických předpisů. Organizační uspořádání OV, ŠŘ. - Bezpečnostní předpisy při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů. Bezpečnostní rizika a nejčastější příčiny úrazů, první pomoc, povinnosti pracovníků a zaměstnavatele. 	14

<p>pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu</p>		
<p>- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - vysvětlí účel kritických bodů a jeho fungování v praxi popíše možnosti zdrojů nákazy a otravy z potravin a způsob prevence</p>	<p>Hygienické požadavky na provoz společného stravování - Hygienické předpisy v gastronomii, kritické body – HACCP. - Kritické body HACCP. Zdravotní rizika z potravin, alimentární nákazy, toxické kontaminanty- zdroje nákazy a otravy z potravin – prevence.</p>	<p>14</p>
	<p>Procvičování získaných znalostí a dovedností z 1. a 2. ročníku - Druhy základů. - Práce s recepturami teplých pokrmů, normování, HACCP. - Omáčky – hrubé, hnědé a bílé. - Omáčky – jemné, studené a teplé. - Hovězí maso, rozdělení, použití a druhy úprav. - Telecí maso, rozdělení, použití a druhy úprav. - Vepřové maso, rozdělení, použití a druhy úprav. - Uzené maso, rozdělení, použití a druhy úprav. - Skopové maso, rozdělení, použití a druhy úprav. - Ryby, rozdělení, použití a druhy úprav. - Drůbež, rozdělení, použití a druhy úprav. - Zvěřina, rozdělení, použití a druhy úprav. - Mleté maso, rozdělení, použití a druhy úprav. - Příprava příloh a bezmasých pokrmů. - Příprava a rozdělení polévek.</p>	<p>105</p>
<p>- volí vhodné a čerstvé suroviny při přípravě pokrmů studené kuchyně - zná způsob a význam podávání výrobků studené kuchyně - dbá na vkusné zdobení pokrmů - pracuje s čerstvými surovinami, dodržuje normy a hygienu práce</p>	<p>Pokrmý studené kuchyně - Význam a druhy výrobků studené kuchyně, normování. - Význam a druhy výrobků studené kuchyně, normování. - Hygiena při zpracování výrobků studené kuchyně, estetická úprava, zodpovědné a hospodárné zacházení se surovinami. - Hygiena při zpracování výrobků studené kuchyně, estetická úprava,</p>	<p>168</p>

<ul style="list-style-type: none"> - dbá na zodpovědné a hospodárné zacházení se surovinami - zvládá přípravu aspiků, rosolů, marinád, majonéz, složitých salátů, plněných vajec a zeleniny, výrobků v aspiku a rosolu, masových a sýrových pěn, pochoutkových másel, obložených mís, chlebíčků a kanapek - zvládá uplatňovat zásady společenského chování, spolupracuje v týmu 	<p style="text-align: center;">zodpovědné a hospodárné zacházení se surovinami.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Úprava aspiků, rosolů, marinád. - Úprava aspiků, rosolů, marinád. - Úprava aspiků, rosolů, marinád. - Úprava aspiků, rosolů, marinád. - Úprava majonéz, složitých salátů, plněných vajec. - Úprava majonéz, složitých salátů, plněných vajec. - Úprava majonéz, složitých salátů, plněných vajec. - Plněná zelenina. - Plněná zelenina. - Výrobky v rosolu a aspiku. - Masové a sýrové pěny. - Masové a sýrové pěny. - Pochoutková másla. - Obložené mísy. - Obložené mísy. - Obložené chlebíčky. - Obložené chlebíčky. - Chuťovky – kanapky. - Chuťovky – kanapky. - Komunikace ve službách. 	
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá přípravu a normování studených i teplých předkrmů k různým příležitostem - zná druhy předkrmů - při přípravě dodržuje HACCP 	<p style="text-align: center;">Předkrmy</p> <ul style="list-style-type: none"> - Studené předkrmy, jejich příprava, úprava a normování, HACCP. - Studené předkrmy, jejich příprava, úprava a normování. - Studené předkrmy, jejich příprava, úprava a normování. - Studené předkrmy, jejich příprava, úprava a normování. - Teplé předkrmy, jejich příprava, úprava a normování, HACCP. - Teplé předkrmy, jejich příprava, úprava a normování. - Teplé předkrmy, jejich příprava, úprava a normování. - Teplé předkrmy, jejich příprava, úprava a normování. - Druhy předkrmů pro různé příležitosti, jejich příprava. - Druhy předkrmů pro různé příležitosti, jejich příprava. - Druhy předkrmů pro různé příležitosti, jejich příprava. 	77

<ul style="list-style-type: none"> -zná význam, rozdělení a přípravu moučníků - zvládá jejich normování a ví, jakou mají hmotnost při podávání - ovládá technologii přípravy listového, lineckého i vaflového těsta a šlehané hmoty - dodržuje estetiku při expedici moučníků - umí připravit sladké teplé omáčky a polevy 	<p style="text-align: center;">Moučníky</p> <ul style="list-style-type: none"> - Význam, rozdělení a příprava moučníků, normování, hmotnost, podávání. - Význam, rozdělení a příprava moučníků, normování, hmotnost, podávání. - Význam, rozdělení a příprava moučníků, normování, hmotnost, podávání. - Listové těsto. - Listové těsto. - Listové těsto. - Listové těsto. - Linecké těsto, pálená hmota. - Linecké těsto, pálená hmota. - Linecké těsto, pálená hmota. - Linecké těsto, pálená hmota. - Linecké těsto, pálená hmota. - Vaflové těsto, šlehané hmoty. - Vaflové těsto, šlehané hmoty. - Vaflové těsto, šlehané hmoty. - Vaflové těsto, šlehané hmoty. - Vaflové těsto, šlehané hmoty. - Sladké teplé omáčky. - Sladké teplé omáčky. - Sladké teplé omáčky. - Polevy. - Polevy. 	154
<ul style="list-style-type: none"> - volí různé druhy zmrzlin - připravuje zmrzlinové poháry a ovocné saláty podle příležitosti - dbá na dodržování hygieny při zpracování 	<p style="text-align: center;">Zmrzliny a ovocné saláty</p> <ul style="list-style-type: none"> - Druhy zmrzlin. - Druhy zmrzlin. - Druhy zmrzlin. - Druhy zmrzlin. - Druhy a příprava zmrzlinových pohárů, HACCP. - Druhy a příprava zmrzlinových pohárů. - Druhy a příprava zmrzlinových pohárů. - Druhy a příprava zmrzlinových pohárů. - Druhy a příprava ovocných salátů, HACCP. - Druhy a příprava ovocných salátů. - Druhy a příprava ovocných salátů. 	77
<ul style="list-style-type: none"> - zná a ovládá postup přípravy teplých i studených nápojů 	<p style="text-align: center;">Teplé a studené nápoje</p> <ul style="list-style-type: none"> - Teplé nápoje a jejich příprava. - Teplé nápoje a jejich příprava. - Teplé nápoje a jejich příprava. 	70

	<ul style="list-style-type: none"> - Teplé nápoje a jejich příprava. - Teplé nápoje a jejich příprava. - Studené nápoje a jejich příprava. - Studené nápoje a jejich příprava. - Studené nápoje a jejich příprava. - Studené nápoje a jejich příprava. - Studené nápoje a jejich příprava. 	
<ul style="list-style-type: none"> - zná rozdělení diet, jejich druhy a normování dietních pokrmů - ovládá technologii přípravy dietních pokrmů - uplatňuje zásady racionální výživy - má osvojen pojem progresivní a diferencovaná strava 	<p style="text-align: center;">Dietní pokrmy</p> <ul style="list-style-type: none"> - Diety, rozdělení, druhy a normování. - Diety, rozdělení, druhy a normování. - Diety, rozdělení, druhy a normování. - Diety, rozdělení, druhy a normování. - Diety, rozdělení, druhy a normování. - Příprava dietních pokrmů. - Příprava dietních pokrmů. - Příprava dietních pokrmů. - Příprava dietních pokrmů. - Příprava dietních pokrmů. - Příprava dietních pokrmů. - Příprava dietních pokrmů. - Příprava dietních pokrmů. - Zásady racionální výživy. - Zásady racionální výživy. - Progresivní příprava pokrmů. - Progresivní příprava pokrmů. - Diferencovaná strava. - Diferencovaná strava. 	126
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v charakteristice pokrmů cizích zemí - ovládá přípravu cizokrajných pokrmů 	<p style="text-align: center;">Zahraniční kuchyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - Charakteristika pokrmů cizích národů. - Charakteristika pokrmů cizích národů. - Charakteristika pokrmů cizích národů. - Charakteristika pokrmů cizích národů. - Příprava pokrmů zahraniční kuchyně. - Příprava pokrmů zahraniční kuchyně. - Příprava pokrmů zahraniční kuchyně. - Příprava pokrmů zahraniční kuchyně. 	56
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v charakteristice jednotlivých druhů polotovarů a jejich přípravě a využití 	<p style="text-align: center;">Základní příprava polotovarů</p> <ul style="list-style-type: none"> - Polotovary, charakteristika a využití. - Polotovary, charakteristika a využití. - Polotovary, charakteristika a využití. - Příprava polotovarů. - Příprava polotovarů. - Příprava polotovarů. - Příprava polotovarů. 	49

	<p>Opakování dovedností z 1. 2. a 3. ročníku, příprava k ZZ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Technologie přípravy pokrmů – polévky. - Technologie přípravy pokrmů – přílohy. - Technologie přípravy pokrmů – moučníky. - Kalkulace, normování, práce s odbornou literaturou, PC. - Příprava omáček, receptury a vlastní kalkulace, regionální speciality. - Příprava příloh a bezmasých pokrmů, receptury a regionální speciality. - Příprava hovězího a telecího masa, receptury a vlastní kalkulace, regionální speciality. - Příprava vepřového a uzeného masa, receptury a vlastní kalkulace, regionální speciality. - Příprava ryb, drůbeže a zvěřiny, receptury a vlastní kalkulace, regionální speciality. - Příprava mletých mas, receptury a vlastní kalkulace, regionální speciality. - Pokrmy studené kuchyně, aspiky, marinády, pěny, plněná vejce a chlebíčky. - Pokrmy studené kuchyně, rosoly, plněná zelenina, majonézy, saláty a kanapky. - Studené a teplé předkrmy, příprava, úprava a normování. - Příprava moučníků, zmrzlinových pohárů, normování. - Příprava teplých a studených nápojů. - Příprava dietních pokrmů, normování, zásady racionální výživy. - Příprava pokrmů zahraniční kuchyně, charakteristika. - Opakování a procvičování dle potřeby, příprava k ZZ. 	126
--	--	-----

Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary, příspěvková organizace

adresa:	Ondřejská 1122/56, 360 01 Karlovy Vary
zřizovatel:	Karlovarský kraj, Závodní 353/88, 360 21 Karlovy Vary
kód a název oboru vzdělávání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
název ŠVP:	Kuchařské práce
stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
délka a forma studia:	3 roky, denní studium
platnost ŠVP:	1. 9. 2018

6. Popis materiálního a personálního zajištění výuky

Materiální podmínky

Teoretické vyučování probíhá na Odloučeném pracovišti Stará Role, Závodu míru 144, Karlovy Vary. Teoretické předměty se vyučují v kmenových učebnách, které jsou vybaveny běžnou technikou (tabule, zpětné projektoři, video), kapacita učeben je 20 - 30 žáků. Pro výuku jazyků mají učitelé k dispozici magnetofony, CD přehrávače, video, dataprojektor.

Výuka tělesné výchovy probíhá v tělocvičně a na atletickém stadionu. Vybavení tělocvičny umožňuje výuku gymnastiky, sálových her a kondiční přípravu. Vybavení stadionu umožňuje provádět všechny atletické disciplíny.

Výuka informační a komunikační technologie probíhá v odborné učebně s kapacitou 15 žáků, každý žák má k dispozici osobní počítač s potřebným softwarovým vybavením a připojením na internet.

Praktické vyučování probíhá na pracovištích sociálních partnerů v plně vybavených stravovacích provozech. Prostory vyhovují platným technickým a hygienickým normám.

Organizace teoretického i praktického vyučování je řešena tak, aby žáci měli potřebné přestávky na oddech a na oběd.

Pro žáky, kteří nemohou denně dojíždět na vyučování, je k dispozici domov mládeže v Karlových Varech, Lidická, Drahovice. Žáci mají zajištěné celodenní stravování, jsou ubytováni ve dvoulůžkových pokojích se sociálním zařízením.

Personální podmínky

Předměty oboru kuchařské práce vyučují učitelé s úplnou odbornou a pedagogickou způsobilostí. Jedná se o pedagogy s dlouhodobou pedagogickou praxí, kteří mají i zkušenosti z výrobní praxe. K dalšímu odbornému rozvoji využívají učitelé semináře zaměřené na rozvoj pedagogických dovedností např. pořádané NIDV, pedagogickými centry a sociálními partnery. Odborné znalosti si převážně doplňují samostudiem.

Péči o žáky se specifickými vzdělávacími potřebami zajišťuje ve škole kvalifikovaný výchovný poradce a speciální pedagog.

Oblast informačních a komunikačních technologií odborně zajišťuje koordinátor ICT.

Garantem odborné úrovně učebních osnov jednotlivých předmětů a poradním orgánem ředitele školy jsou metodické komise

7. Charakteristika spolupráce se sociálními partnery při realizaci ŠVP

Škola dlouhodobě spolupracuje se právníckými i fyzickými osobami, které provozují stravovací služby v regionu.

Pracoviště těchto firem jsou smluvně využívána pro vykonávání odborného výcviku ve třetím ročníku. Škola má zpracovanou databázi firem v regionu, kde mohou žáci vykonávat odborný výcvik.

Mezi nejdůležitější pravidelně spolupracující sociální partnery v regionu patří:

- školní jídelna ZŠ Truhlářská Karlovy Vary
- školní jídelna ZŠ Nejdek, náměstí Karla IV.
- školní jídelna ZŠ Kolárova Karlovy Vary
- školní jídelna ZŠ Dukelská Karlovy Vary
- školní jídelna Domov mládeže Drahovice Karlovy Vary
- Sokorest

Pro spolupráci při odborném výcviku ve třetím ročníku jsou využívány i firmy, které po souhlasu ze strany školy nakontaktují žáci v okolí svého bydliště, popřípadě získají na tyto firmy kontakt přes své rodiče a škola s těmito firmami následně uzavře smlouvu.

Vedení školy spolupracuje se SRPŠ a školskou radou.

Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary, příspěvková organizace

adresa:	Ondřejská 1122/56, 360 01 Karlovy Vary
zřizovatel:	Karlovarský kraj, Závodní 353/88, 360 21 Karlovy Vary
kód a název oboru vzdělávání:	65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
název ŠVP:	Kuchařské práce
stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
délka a forma studia:	3 roky, denní studium
platnost ŠVP:	1. 9. 2018

8. Příloha

Exkurze a jiné akce

Český jazyk:

- návštěva Krajské knihovny Karlovy Vary

Občanská výchova:

- trestní odpovědnost mladistvých
- beseda Policie ČR
- Obrazy naší historie – návštěva karlovarského muzea
- Ekonomické otázky v životě člověka – trh práce
- návštěva Finančního úřadu v Karlových Varech
- návštěva Úřadu práce v Karlových Varech

Předměty specializace:

Technologie-kuchařské práce

Potraviny a výživa-kuchařské práce

Stolničení

Zařízení závodů-kuchařské práce

Odborný výcvik-kuchařské práce

- Exkurze do výrobních provozoven – firem, hotelů a restaurací, tématické návštěvy za účelem poznávání surovin a tržních druhů jednotlivých potravin, historických kulinářských tradic i přeshraničních budou uskutečňovány dle plánu školy, časových a provozních možností vyučujících odborných předmětů a vyučujících odborného výcviku. Plány těchto akcí – Vedoucí metodické komise stravovacích a ubytovacích služeb.

Pravidla pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků

Pravidla pro hodnocení výsledků vzdělávání jsou nedílnou součástí Školního řádu.